

Edelbrände, Liköre, Gin und Whisky – ein Auszug aus den traditionellen Rhön-Brennereien

Die Tradition des Schnapsbrennens hat in der ländlich geprägten Rhön eine lange Geschichte. Kleinbrennereien, die früher eine wichtige Einnahmequelle für landwirtschaftliche Betriebe waren, sind heute zu beliebten und modernen Edelbrand-Brennereien geworden. Dabei überzeugen diese traditionellen Familienbrennereien seit Jahrzehnten mit hochwertigen und kreativen Destillaten.

So gibt es in der Rhön nicht nur eine große Auswahl an Obstbränden wie z.B. dem Apfel-, Birnen- und Mirabellenbrand, sondern auch Liköre, Gin und Whisky. Zur Erzeugung der Produkte werden regionale Früchte und Kräuter mit viel Liebe zum Detail verarbeitet. Diese leidenschaftliche Hingabe spiegelt sich im einzigartigen Geschmack der Rhöner Destillate wieder.

Erlebe die große Vielfalt der Rhön in jedem Schluck und lass dich von den einheimischen Brennereien in die Welt der handwerklichen Destillation entführen.

Genieße die Früchte der Region in ihrer geistreichsten Form und entdecke die reiche Auswahl an Aromen und Variationen.

Willkommen in der Welt der Rhöner Edelbrandkultur!



„WIR BRENNEN FÜR DICH... MIT LIEBE UND LEIDENSCHAFT!“

Ingrid und Lothar Bold
Bolds Schnapsideen

Foto: A. Martin



Foto: F. Tykowski
© Bayern Tourismus
Marketing GmbH

Woraus kann man Edelbrände destillieren?

Streuobst

Der Anbau von Streuobst ist eine umweltverträgliche Form des Obstbaus, bei der hochstämmige Bäume wie Äpfel, Birnen, Walnüsse und viele andere in natürlicher Umgebung wachsen. Unsere Brenner gewinnen ihr „Brennobst“ fast ausschließlich aus dieser traditionellen Form des Obstbaus.

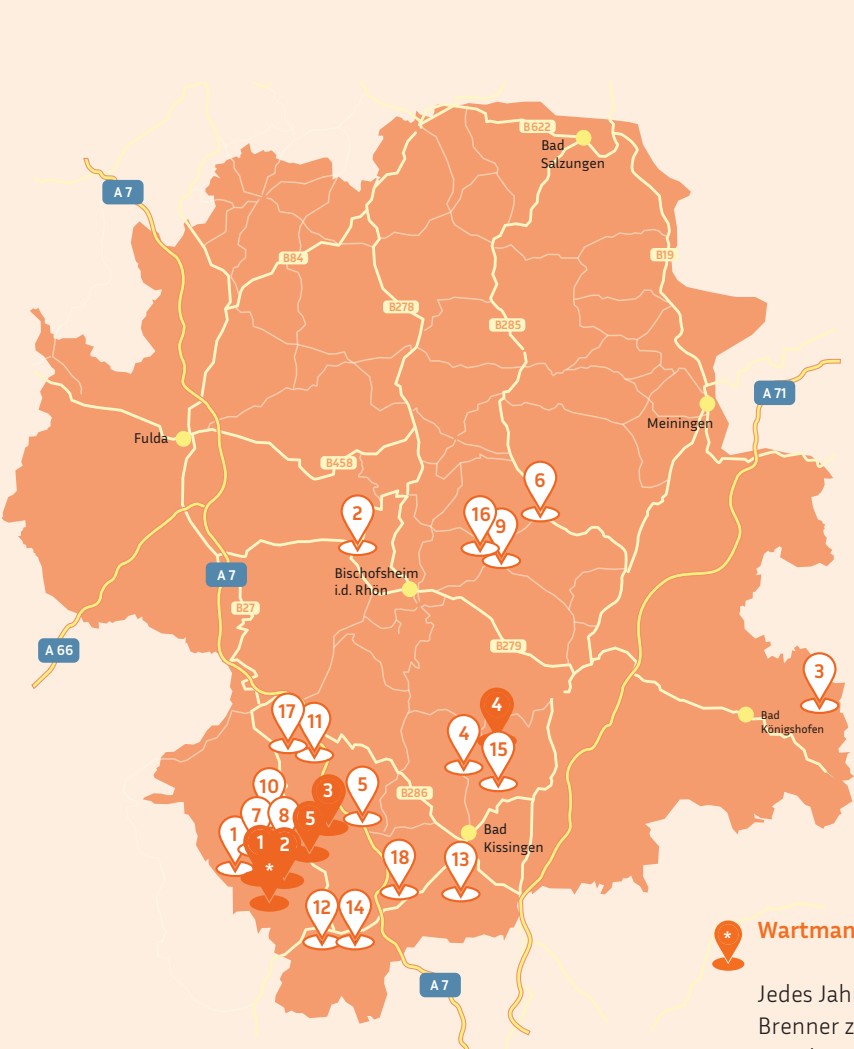
Streuobstwiesen sind nicht nur ökologisch wertvoll, sondern bieten auch vielfältige Lebensräume für Tiere und Pflanzen. Sie tragen zur Artenvielfalt bei und sind wichtig für den Erhalt der Biodiversität in Mitteleuropa.

Im UNESCO-Biosphärenreservat Rhön haben Streuobstwiesen trotz ihrer geringeren Bedeutung im Vergleich zu anderen landwirtschaftlichen Praktiken eine lange Tradition. Sie bieten nicht nur ökologische Vorteile, sondern auch Raum für Erholung und tragen zum Schutz von Boden und Wasser bei. Die Früchte werden schonend geerntet und weiterverarbeitet.

Wilde Beeren

Wilde Beeren, wie beispielsweise Wildhimbeeren und Waldheidelbeeren, wachsen bevorzugt im Halbschatten auf Waldlichtungen und an Waldrändern mit nährstoffreichen Lehm Böden. Das Sammeln dieser Beeren ist eine anstrengende Tätigkeit, da etwa eine Stunde Arbeit erforderlich ist, um ein Kilogramm zu ernten.

Die gewerbliche Ernte von wilden Beeren erfordert einen speziellen Sammelschein. Im Jahr 2023 z.B. konnte Bold's Schnapsideen aus der Rhön stolze 50 Kilogramm dieser köstlichen Früchte sammeln.



Wartmannsroth – Tag der edlen Brände

Jedes Jahr im Oktober erwarten dich die Wartmannsrother Brenner zu edlen Bränden, Likören Drinks und regionalen Gerichten. Zwei Tage mit einem vielseitigen Programm warten darauf von dir entdeckt zu werden!

1 Whisky-Schleife

7 km

2 Korn-Brand-Tour

6 km

3 Wildfrüchte Weg

6,7 km

4 Streuobst-Route

5 km

5 Extratour Wald-Brand

12 km

DIE RHÖN

Unsere Partnerbetriebe

1. **Bold´s Schnapsideen** | 97797 Wartmannsroth
2. **Brennerei und Gasthaus Dickas** | 97653 Bischofsheim i.d. Rhön
3. **Brennerei Zeis** | 97633 Trappstadt
4. **Brocher Brennerei Metz** | 97708 Großbrach
5. **Bürgers edle Brände** | 97723 Oberthulba
6. **Edelbrennerei Hohmann** | 97467 Nordheim
7. **Franziska – die Brennerin** | 97797 Wartmannsroth
8. **Genussbrennerei Lutz** | 97797 Wartmannsroth
9. **Brennerei Kaufmann** | 97656 Oberelsbach
10. **Landbrennerei Kleinhenz** | 97797 Wartmannsroth
11. **Rhöner Schnapsküche** | 97795 Schondra
12. **Schäfer´s Weingut** | 97762 Hammelburg
13. **Weingut Keller GbR** | 97729 Ramsthal
14. **Weingut Lange – Schloss Saaleck** | 97762 Hammelburg
15. **Schnapsbrennerei Bärenburg** | 97720 Nüdlingen
16. **Brennerei Stapf** | 97645 Urspringen
17. **Biohof Strebl** | 97799 Rupboden
18. **Deichselbachbrennerei** | 97725 Elfershausen

Seminare/ Führungen und Verkostungen

Die Partnerbetriebe aus dem Netzwerk Dachmarke Rhön halten vielseitige Angebote für Dich bereit. Ob Verkostungen, Dinner, Wanderungen oder Seminare, du findest ganz bestimmt dein persönliches Erlebnis.



Foto: F. Tykowski



Foto: F. Tykowski

Qualität des UNESCO-Biosphärenreservats Rhön Das Versprechen der Produkte



Gesicherte regionale Herkunft

Die Anbauflächen der Produkte sowie der Hauptsitz des Betriebes liegen innerhalb der Gebietskulisse der Rhön. Bei verarbeiteten Produkten stammt die Summe der Zutaten zu mindestens 75% aus der Rhön.

Kurze Transportwege

Der gesamte Produktionsprozess der ausgezeichneten Produkte findet innerhalb der Rhön statt. Das bedeutet kurze Transportwege und Frische.

Wertschöpfung in der Region

Die Produktion der Produkte findet vor Ort statt, erhält Arbeitsplätze und Wissen rundum das Lebensmittelhandwerk. Das stärkt wiederum die Wirtschaft in der Rhön und unterstützt vor allem die kleinen und mittelständischen Unternehmen – meist familiär geführt – innerhalb des Netzwerkes.

Hohe Produktqualität

Die Qualitätsstandards der Produkte übertreffen die gesetzlichen Vorgaben.

Achtet beim Kauf auf das Qualitätssiegel Rhön.

Mehr Informationen zu den Bränden aus dem Netzwerk Dachmarke Rhön e.V.: www.marktplatzrhoen.de

Gefördert durch das
Hessische Ministerium
für Wirtschaft, Energie,
Verkehr, Wohnen
und ländlichen Raum



Gedruckt auf Recyclingpapier
September 2024



Rhön GmbH
Gesellschaft für Tourismus
und Markenmanagement
Rhönstraße 97
97772 Wildflecken-Oberbach
Mail: kontakt@rhoen.info
www.rhoen.info
Projektiert und auditiert

Verein Dachmarke Rhön e.V.
www.marktplatzrhoen.de
Vernetzt Betriebe entlang der
gesamten Wertschöpfungskette

Regionale Produkte aus dem Netzwerk Dachmarke Rhön – ausgezeichnet mit dem Qualitätssiegel Rhön – erhältst du an den folgenden Standorten

Kompetenzzentrum Wasserkuppe
Wasserkuppe 1 | 36129 Gersfeld
Bruder-Franz-Haus
Kreuzberg 1 | 97653 Bischofsheim i.d. Rhön
Biosphärenzentrum Rhön Haus der Schwarzen Berge
Rhönstraße 97 | 97772 Wildflecken-Oberbach

Foto Titelseite: N. Fey



Foto: F. Trjaskowski

„ES GEHT UM DIE ESSENZ DER DINGE, UM DEN GESCHMACK UND DEN DUFT MEINER HEIMAT.“

Franziska Bischof
Franziska – die Brennerin

Heu-Flori

Dieser einzigartige Cocktail vereint den Geschmack des Rhöner Gins und der erfrischenden Holunderblüte in einer harmonischen Mischung.

Zutaten

- 4 cl Rhöner Gin
- 0,1 l Bio-Heulimonade mit Holunderblüte
- 1 TL brauner Zucker
- 1 Limette
- Einen Zweig Zitronenmelisse
- Eiswürfel

Zubereitung:

Schritt 1:
Die Strunk der Limette abschneiden und dann vierteln. Den Zucker und drei Limettenviertel in ein Glas geben. Mit einem Holzstößel die Limettenviertel leicht zerdrücken.

Schritt 2:
Die Eiswürfel in das Glas zu den Limetten geben und den Gin darüber gießen. Mit der Bio-Heulimonade mit Holunderblüte das Glas auffüllen. Etwas Limettensaft aus der übrigen Limettenviertel in das Glas drücken.

Schritt 3:
Das Glas mit einem Zweig Zitronenmelisse garnieren. Vorsichtig umrühren, um die Aromen zu vermischen.

Schritt 4:
Diesen erfrischenden Holunder-Gin-Cocktail aus der Rhön genießen! Prost!

Destillate in all ihrer Vielfalt

Brand:

Die Grundlage für Obstbrände bilden sonnengereifte, zuckerreiche Früchte wie z.B. Äpfel, Birnen, Mirabellen, Zwetschgen oder Kirschen. Diese werden gemaischt und dürfen mit Hilfe von Hefe kontrolliert vergären – der in den Früchten enthaltene Zucker wird zu Alkohol umgewandelt. Durch sorgfältige Destillation entstehen schließlich reine Edelbrände von höchster Qualität mit fruchtigen, intensiven Aromen. Die feinen Obstnoten sind in jedem Schluck präsent und vermitteln das einzigartige Terroir der Rhön.

Geist:

Die Rhöner Obstgeiste sind wahre Meisterwerke der Aromenvielfalt. Hierbei werden Früchte in geschmacksneutralem Alkohol eingelegt, um ihre Essenz und ihr unverwechselbares Aroma zu extrahieren. Zusammen mit den Früchten wird der Alkohol destilliert, und das Ergebnis sind reine, unverfälschte Fruchtaromen in flüssiger Form. Diese Obstgeiste bieten ein facettenreiches Geschmacksspektrum von fruchtig bis hin zu tiefen, würzigen Nuancen, die die Essenz der Rhön widerspiegeln.



Foto: A. Martin



Foto: F. Trjaskowski

Likör:

In der Herstellung von Likören gibt es verschiedene Verfahren. Während die einen traditionell, durch den Ansatz der Früchte und ohne Zugabe von Aromen und/oder Farbstoffen hergestellt werden, werden die anderen beispielsweise durch die Verarbeitung von Fruchtsäften hergestellt. Dennoch muss ein Likör einen Mindestzuckergehalt von rund 100 g/Liter erhalten und einen Mindestalkoholgehalt von 15 % vol. aufweisen.

Rhöner Whisky

Der Whisky aus der Rhön wird mit Hingabe und Tradition hergestellt, denn bereits Mitte der 90er Jahre kam der erste Rhöner Whisky ins Fass und Ende der 90er Jahre wieder heraus. Für diese edlen Tropfen werden sorgfältig Weizen, Roggen, Dinkel, Gerstenrauchmalz und Mais ausgewählt.

Der erste Schritt auf dem Weg zum unverwechselbaren Rhöner Whisky. Doch das ist erst der Anfang. Was diese Whiskys wirklich auszeichnet, ist die mindestens 3-jährige Reifezeit in Eichenholzfässern. Hier ruht der Whisky und entwickelt seinen einzigartigen Geschmack. Die raue Eiche verleiht jedem Tropfen seine unverkennbare Persönlichkeit.

Das Ergebnis? Fruchtige, aromatische und ausdrucksstarke Whiskys, die die Seele der Rhön in sich tragen. Jeder Schluck erzählt eine Geschichte von Handwerkskunst, Leidenschaft und der atemberaubenden Natur unserer Region.



Foto: F. Trjaskowski

Rhöner Gin

Alles beginnt mit der Auswahl eines natürlichen Agraralkohols (Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs) der als Basis für den Gin dient.

Der erste Schritt der Herstellung ähnelt dem Bierbrauen. Eine Maische aus Getreide (wie Gerste, Roggen, Weizen oder Mais) oder aus Melasse (einem Nebenprodukt der Zuckerproduktion), wird hergestellt. Diese Maische wird dann zur Gärung gebracht, wodurch Alkohol entsteht.

Das entstandene Gärprodukt wird in einer Brennblase destilliert. Durch diesen Prozess gewinnt man hochprozentigen Alkohol, der als Grundlage für den Gin dient.

Der eigentliche Geschmack des Gins entsteht durch die Zugabe von Wacholderbeeren sowie verschiedener Pflanzen und Früchte, die auch als „Botanicals“ bezeichnet werden. Diese „Botanicals“ werden dem Agraralkohol durch verschiedene Verfahren zugeführt: Mazeration, Perkolation oder Digestion.

Nach der Aromatisierung wird der Alkohol ein zweites Mal destilliert.

Der fertige Gin wird schließlich abgefüllt und ist bereit, für den Genuss!

Genießer sein



Geistreiches aus der Rhön



Die Rhön

Biosphärenreservat Rhön