



Tag der offenen Brenntür im Land Salzburg

Sonntag, 28. Mai 2017

Öffnungszeiten: 13:00 bis 18:00 Uhr



Salzburg brennt!

Die Salzburger Brennerinnen und Brenner laden Sie zum »Tag der offenen Brenntür« ein. Mit großem Engagement und Ideenreichtum werden Früchte und Beeren zu flüssigen Genüssen wie Edelbrände, Liköre, Moste und Säfte verarbeitet.

Erleben und probieren Sie Feines an diesem Tag.

Der Veranstalter übernimmt für den Besuch keinerlei Haftung.





Tag der offenen Brenntür

im Land Salzburg · Sonntag, 28. Mai 2017

**Mit Unterstützung der Landwirtschaftskammer,
der Salzburger Lagerhäuser und dem Land Salzburg**

Begeben Sie sich auf eine kulinarische Entdeckungsreise durch die Vielfalt der Salzburger Brände und Liköre. Dabei erfahren Sie mehr über die lange Tradition und der Kunst des Schnapsbrennens, die immer weiter verfeinert und neu interpretiert wird. Qualität wird zunehmend wichtiger als Quantität. Man verwendet nur mehr hochwertige Ausgangsprodukte, arbeitet mit einer kontrollierten Gärung des Obstes und destilliert sehr genau und sorgfältig.

Informieren Sie sich bei den Brennern über die Veredelung von Obst zu Destillaten und erfahren Sie, wie die besondere Klarheit, Fruchtigkeit und Reinheit der heimischen Brände und Liköre zustande kommt.

Mit einem kleinen Unkostenbeitrag genießen Sie beim Verkosten die hohe Qualität der Verarbeitung am eigenen Gaumen.

Im Bundesland Salzburg gibt es viele bäuerliche Schnapsbrenner, die sehr gute Produkte erzeugen, was zahlreiche Goldmedaillen und Auszeichnungen national und international belegen. An dieser Aktion teilnahmeberechtigt sind die Salzburger Landessieger und Landesgütesiegelgewinner der Jahre 2012 bis 2017. Diese werden aus einer Fachjury – bestehend aus anerkannten Experten – in Wieselburg ermittelt. Jede eingereichte Probe wird anonym und mind. zweimal unabhängig voneinander nach dem allgemein gültigen 20-Punkte-Schema beurteilt, um die Qualität der Bewertung zu garantieren.

Wir laden Sie ein, die vielfältige Brennkultur in Salzburg kennen zu lernen. Sie erhalten die Folder bei den Salzburger Lagerhäusern und Gemeindeämtern.

Die Folder können auch in der Landwirtschaftskammer Salzburg bei Frau Wartbichler, Tel. 0662 870571-244, E-Mail: obstbau@lk-salzburg.at, bestellt oder im Internet unter www.bluehendes-salzburg.at /Menüpunkt Schnaps & Co. oder www.sbg.lko.at heruntergeladen werden.

STADT SALZBURG



Bebek - Stadtbrenner Rainer Bebek

Eichstr. 44 a, 5023 Salzburg, 0664 1822779, info@bebek-stadtbrenner.at
www.bebek-stadtbrenner.at



Die obstverarbeitende Verschlussbrennerei ist in dem kleinstlandwirtschaftlichen Betrieb integriert. Neben Obstveredelung besteht eine Mutterschaf- und Hühnerhaltung. Ausgebildeter Edelbrandsommelier und Sensoriker.

Edelbrände: klassische heimische Obstbrände wie Zwetschke, Williams, Marille, Kirsche, usw.; Obstler von der Streuobstwiese, Salzburger Spezialitäten wie Bockbierbrand vom Gusswerk und den Zepezauer Geist, Eichenfasslagerung und Zigarrenbrände u.v.a.m.

Liköre: Prämierte Zirbe so lange der Vorrat reicht

Die Brennerei ist am Ende eines geschotterten Privatweges unterhalb der Gnigler Kirche im Kreuzungsbereich Eichstrasse/ Versorgungshausstrasse. Bitte die Fahrzeuge ausnahmslos in der Eichstraße oder Versorgungshausstrasse parken. Die Brennerei ist auch mit der Buslinie Nr. 2, Haltestelle Reisenbergerstraße, erreichbar.

R & W Dietmar Resch und Franz Martin Wolf

Kräuterhofweg 30a, 5020 Salzburg, 0664 453 0 400, office@rw-edelbraende.at
www.rw-edelbraende.at



Im Jahr 2013 wurde der Bauernhof von der Familie Franz Martin Wolf neu gebaut (Vulgo Grazel). Auf dem Bauernhof befinden sich zur Zeit 5 Charolais Stier zum Mästen. Weiters sind auf dem Bauernhof noch ca. 12 Texelschafe und wir haben ca. 5 ha Grund zum bewirtschaften.

Edelbrände: Marille, Williams, Mostbirne, Zwetschke, Obstler, Himbeere, Holler, Vogelbeere, Quitte, Alte Birne (Eichenfass), o´Gsetzer (Kräuterschnaps), Dirndlbeere, Apfel,

Stadtauswärts Richtung Glanegg die Moosstraße entlang...ca. 500 - 700 Meter nach der Metzgerei Mache nach ca. 1 km links in den Kräuterhofweg einbiegen, nach 500 Meter ist das Ziel erreicht (rechtes Haus neben Sbg. Kräuterhofweg).



***Brenner helfen durch die Pflege,
Schnitt und Düngung der Obstbäume
die Kulturlandschaft zu erhalten.***

FLACHGAU



Wals Walser Brennhammer, Seidl Matthias, Dufererbauer
Oberfeldstrasse 5, 5071 Wals (0)650 274 48 78, info@walserbrennkammer.at
www.walserbrennkammer.at



Wir wollen Ihnen Momente mit höchstem Trinkgenuss ermöglichen. Nur die auserlesensten Früchte, die feinsten Prozesse, die präziseste Herstellung sind die Grundlage, um die Topqualität der Walser Brennhammer mit höchsten Ansprüchen zu ermöglichen. Wir haben nach 4 Jahren den nächsten großen Schritt gesetzt und wir hoffen sie am Tag der offenen Brenntür in der neu errichteten Schaubrennerei mit großzügigem Verkaufs- und Verkostungsraum begrüßen zu dürfen.

Edelbrände: Klassische Obstbrände wie Apfel, Speckbirne, Williamsbirne, Kirsche, Marille, Zwetschke, Obstler, Quitte, Vogelbeere, Erdbeere und Himbeere.

Sonstiges: Als Spezialität Karotte aus Walser Anbau, aber auch verschiedene Tresterbrände unter dem „Hausnamen“ GRAPONO.

Salzburger Edelbrand Sommeliers

Verein für beste Edelbrände aus dem Salzburger Land



Die Natur im Salzburger Land ist reich an frischen Früchten und aromatischen Beeren. Mit großer Hingabe und Begeisterung werden daher von erfahrenen Edelbrand-sommeliers unter anderem aus leuchtend roten Vogelbeeren, süßlich schmeckenden Äpfeln und zarten Himbeeren Edelbrände von höchster Qualität gebrannt. Dazu benötigt es einen feinen Gaumen, eine gute Nase, einen hohen Anspruch an das Produkt und ein großes Feingefühl bei der Verarbeitung der Früchte und Beeren. Das große Interesse am Edelbrand, der wertvolle Erfahrungsaustausch und die Durchführung von Veranstaltungen zur Bewusstseinsbildung vom Konsumenten sind die herausragenden Ziele der Salzburger Edelbrand Sommeliers.

...nur das BESTE!

Verein der Salzburger Edelbrand Sommeliers
ZVR 02116907
info@edelbrandsommeliers.at
www.edelbrandsommeliers.at

Die Salzburger Edelbrandsommeliers bieten auch Verkostungs- und Sensorikschulungen an, nähere Infos siehe Homepage

Anthering Kernei`s Mostheuriger, Alfred und Marianne Muckenhammer

Bahnhofstraße 11, 5102 Anthering 0664 4263408, kontakt@kernei.at

www.kernei.at



Hofmetzgerei, Mastbetrieb Ochsen, Kälber, 30 ha, Direktvermarktung, Rotwild, Forellenzucht, Mostheuriger, landw. Meister, ausgebildeter Edelbrandsommelier.

Edelbrände: viele Apfelbrände reinsortig (Idared, Roter Boskoop, Gala, Delicious, Braeburn), Birne (Williams, steir. Mostbirne, Speckbirne), Zwetschken, Pflaumen, Marillen, Kirsch, Bockbier, Zirbe, Trester (Veltliner, Zweigelt), Mango, Maiwipfel und verschiedene fassgelagerte Edelbrände

Liköre: Vierkanter, Achtkanter, Zirbe, Brombeer, Rotwein, Nuss

In Anthering gegenüber der Kirche vor dem GH „Vogl“ links abbiegen, dann 1. Straße rechts ca. 200m den Schildern Kernei`s Mostheuriger folgen.

Anthering AD Edelbrennerei, Alois und Markus Dürnberger

Vogelfeldstraße 3, 5102 Anthering, 0664 4346311

alois.duernberger@speed.at



Markus Dürnberger besitzt eine Kleinlandwirtschaft mit Obstgarten und Kleintiere. Markus und Alois sind ausgebildete Edelbrandsommeliers.

Edelbrände: Kirsch, Zwetschke, Williams, Marille, Apfel, Birne, Quitte, Traubenbrand, Trester, Himbeer

Liköre: Kirsch, Zirbe, Waldbeer, Dörrzwetschke

In Anthering nach der Kirche rechts die Riederstraße ca. 300 m entlang, dann rechts abbiegen in die Vogelfeldstraße, 3. Haus links



Schnapsbrennen hat eine lange Tradition

Obwohl die Herstellung von hochprozentigem Alkohol wesentlich früher begann, erreichte sie Europa erst im 7. Jahrhundert nach Christus. In Österreich findet sich die erste urkundliche Erwähnung der Schnapsbrennerei Mitte des 16. Jahrhunderts. Wie in vielen anderen Dingen auch waren die Klöster Zentrum der Brennereien. Erst zur Zeit der Österreichisch-Ungarischen Monarchie kam es dann zu einer ersten Hochblüte der Schnapsbrennerei. Noch heute besitzen zahlreiche Brennereien ihr Schnapsbrenn-Monopol aus der Zeit Maria Theresias. An „rechtschaffende, fleißige und ordentliche Bauern“ hatte Maria Theresia das Brennrecht verliehen. Das an den jeweiligen Hof gebundene Brennrecht gestattete den Bauern, jährlich 300 Liter Alkohol zu erzeugen. Auch der Zukauf von Obst aus Österreich war damit erlaubt. Außerdem gibt es noch den kleinen Abfindungsbrand mit 100 Liter Alkohol und den Verschlussbrand mit eingeschränkter Anlagensicherung.

Nußdorf Eders Edelfüllung, Fam. Monika und Hans-Peter Eder

Rottstätt 7, 5151 Nußdorf, 06276 21768, office@edelfuellung.at

www.edersedelfuellung.at



Im Nebenerwerb geführter Obstverarbeitungsbetrieb, in erster Linie wird eigenes und regionales Streuobst verarbeitet; 0,5 ha Obstgarten, 1 ha Wald

Tochter Verena ist ausgebildete Edelbrandsommeliere.

Edelbrände: Äpfel, Apfel-Holler, Apfelweinbrand, Birnen, Aroniatrester, Zwetschke, Kirsche, Quitte, Johannisbeere, Himbeere, Vogelbeer, Marille, Ringlotte, Traube, Wildobst

Liköre: Johannisbeere, Aronia, Hollerblüten, Apfel-Zimt, Quitten, Dirndl, Nuss, Kräuter, Zirbe,

Sonstiges: Grainwhisky, Bierbrände, Gin, Säfte, Apfelmost, Apfelessig

Von Sbg. kommend nach dem Ortsteil Schlössl/Nußdorf in Olching links dem Schild Eders Edelbrände folgen

Koppl Pfarrdestillerie St. Jakob zu Koppl, Rudolf Weberndorfer, Pfarramt

Poschensteinweg 4, 5321 Koppl, 0699 10056720

rudolf.weberndorfer@aon.at



Eigener Obstgarten, ca. 4000m², große Wertschätzung von Obst,

Edelbrände: Apfel, Birne, Vogelbeere, Quitte, Orig. Wachauer Marille, Meisterwurz, Enzian, Gin, Ingwer-Marille, Blaufränkisch Bio-Trester, Gelber Muskateller-Fruchtbrand, Heidelbeeren.

Direkt vor dem Haus keine Parkplätze, parken im Ort vor der Volksschule - 100 m neben Pfarrhof.

Die Edelbrände der Pfarrdestillerie Koppl werden mit größter Sorgfalt und nur aus bester Qualität heimischer Obst- und Wurzelsorten sowie Wildfrüchte hergestellt. Im Doppel- bis Dreifachbrennverfahren wird jeweils das „Herzstück“ jedes Brandes gewonnen und mit bestem Mühlviertler Quellwasser auf Trinkstärke gesetzt. Jede Etikette ist handgemalt und garantiert, dass „drinn ist, was drauf steht“ - ein echtes, reines 100%iges Frucht oder Wurzeldestillat.

Der Erlös der Edelbrände wird zur Gänze über die Salzburger Caritas Auslandshilfe unseren Projektpartnern im Libanon (Barmherzige Schwestern und Caritas Libanon) zur Hilfe für syrische und afrikanische Flüchtlinge und bedürftigen Libanesen zur Verfügung gestellt. Hauptsächlich für Schulprojekte für Flüchtlingskinder.

Streuobst

erhalten - pflegen - nutzen

Österreichischer Qualitätsbrand ist ein Destillat das zu 100% aus vergorenem Zucker der namensgebenden Frucht gewonnen wird. Der Alkoholgehalt beträgt mindestens 38% vol. und das Destillat darf weder aromatisiert noch gefärbt werden.

TENNENGAU



Abtenau Obstbauernhof, Matthias und Brigitte Buchegger, Oberhaslach
Hallseiten 9 a, 5441 Abtenau, 0664 4017175, buchegger.obst@aon.at
www.buchegger-schnaps.at



250 Obstbäume, 12 ha inkl. Wald; ausgebildete
Edelbrandsommeliers

Edelbrände: Apfel-Holunder, Apfel-Mostbrand, Apfel-Cigarrenbrand, Apfel, Birne (Williams, Kletzenbirne), Marille, Pfirsich, Zwetschke, Gebirgsobstler, Obstler, Schlehe, Steincuvee, Kriecherl, Kirsch, Fenchel, Haselnuss, Walnuss, Traubenkirsch, div. Tresterbrände, Enzian, Meisterwurz,

Liköre: Johannisbeer, Weichsel, Zwetschke, Marille, Himbeer, Zirbe, Orangenschalen, Preiselbeer
Sonstiges: verschiedene Säfte

Von Abtenau kommend Richtung Rußbach nach ca. 5 km kommt links Baustoffhandel Pointinger, hier rechts abbiegen und dem Schild Obstverarbeitung Buchegger ca. 3,5 km folgen.

Eröffnung der neuen Schaubrennerei mit Verkostungsraum.



Carl

Destillations- & Brauereitechnik

CARL GmbH

Poststraße 109

D-73054 Eislingen

Tel. +49 (0) 71 61 / 97 83-0

Fax +49 (0) 71 61 / 97 83-21

www.Carl.info



PONGAU



St. Johann Hedegg-Destillerie, R. u. F. Huber, Hedegg
Hedeggweg 35, 5600 St. Johann, 0664 1223027; brennerei@hedegg.at
www.hedegg.at



Die Hedegg-Destillerie liegt hoch oben auf der Sonnenseite von St. Johann/Pg. Mit direktem Blick auf den Pongauer Dom. Über das gesamte Jahr werden Edelbrände erzeugt. Mit Schau-brennabende wird die Herstellung von edlen Destillaten zum echten Erlebnis.

Edelbrände: Vogelbeer, Kirsch, Quitte, Williams, Erdbeere, Malzbrand, Apfel, Birne, Schwarzbeer, Blutorange, Holler, Marille, Weichsel, Whisky

In St. Johann vor der Jet-Tankstelle rechts einbiegen 300 m die Vorrangstr. rauf, dann beim Schild „Holzbringung Patschg“ links die Straße ca. 3 km den Güterweg Hedegg entlang.

St. Johann Schnapshandwerk, Zacherlegg
Schnell Gerald, Zacherlegg, Talblickstr. 16, 5600 St. Johann, 0664 2421163
gerald.schnell@englisch.at



Milchviehbetrieb mit Wald gesamt 15 ha. Schafe, Hühner. Der Betrieb liegt auf 850 m Seehöhe. Gebrannt wird auf einer 15 Jahre alten Binderberger 60 Liter Brennblase beheizbar mit Holz und Strom. Gärraum ist einfach beheiz- oder kühlbar.

Edelbrände: Verschiedene Äpfel -auch in Eiche, Williams Birne, Zwetschke, Holunder, Vogelbeere, div. Liköre

St. Johann Abfahrt Nord, Richtung Zentrum, Nach ca. 800 m vor der rosa Kirche links abbiegen in den Güterweg Obkirchen diesen ca. 2,5 km entlang, dann rechts 1,2 km Richtung Oberkirchlhof und weiter bis zum Schild Hahnbaumalm. Da rechts weg zu Fam. Prommegger.



**Brennerzubehör erhältlich in
den Salzburger Lagerhäusern**

www.salzburger-lagerhaus.at



Bad Hofgastein Gasteiner Edelbrennerei, Johann Wallner, Durzbauer

Schneebergweg 1 (alte Adr: Angerweg 39), 5630 Bad Hofgastein, 0664 73441724, info@brennerei-durzbauer.at
www.brennerei-durzbauer.at



Grünlandbetrieb 10 ha, Rinder, Pferde; Urlaub am Bauernhofbetrieb mit 3 Ferienwohnungen, Am Hof wird nachweislich seit 1850 gebrannt, seit 1939 jährliche Aufzeichnungen darüber.

Edelbrände: Williams Birne, Marille, Zwetschke, Weichsel, Himbeere, Obstler, Vogelbeere, Meisterwurz, Enzian, Roggen natur, Roggen fassgelagert, Apfel fassgelagert, Kräuterschnaps, Zirbenschaps

Geiste: Brombeer, Orange, Haselnuss, Zirbe, Gin

Liköre: Weichsel, Waldbeer, Heidelbeer, Holunderblüte, Pfirsich, Orange-Ingwer, Schoko Chili

Bad Hofgastein beim Kreisverkehr Süd (Autoschober) ca. 200 m Richtung Bad Gastein weiterfahren, vor GH „Lafener Stubn“ rechts abbiegen, die Straße gerade entlang bis Kulturstätte; beim Sägewerk vorbei nach 150 m links.

Prämierte Edelbrände und Liköre werden in der hauseigenen Destillerie produziert.

Bad Gastein Bergdestillerie Hauseben, Jausenstation und Schaubrennerei

Josef und Gabi Wallner, Hinterschneeberg 20, 5640 Bad Gastein, 0664 7303 3599, info@hausebengut.com
www.hausebengut.com



Biobetrieb, Mutterkuhhaltung, inkl. Wald 9 ha, ausgebildeter Edelbrand - und Biersommelier.

Edelbrände: Apfel, Birne, Zwetschke, Vogelbeere, Himbeer;

Sonstiges: Schwarzer Johannisbeergeist; GIN; Nusschnaps;

Zufahrt siehe Durzbauer Bad Hofgastein, dann weiter bergauf durch Eisenbahnunterführung, bei Abzweigung Hartlgut links halten, weiter bis Jausenstation Hauseben.

Genießen Sie auf 1.080 m Seehöhe mit herrlichen Ausblick auf das Gasteinertal in unserer Jausenstation die selbst erzeugten Produkte.

Bei Verwendung vollreifer Früchte und Beeren beträgt die Ausbeute je 100 kg

Kernobst - Apfel, Birnen

ca. 3 Liter

Steinobst - Kirschen, Zwetschken

ca. 5 Liter

Vogelbeer (ca. 30.000 Beeren), Holler, Himbeer

ca. 1 Liter





Wir setzen Maßstäbe!

Kothe Destillationstechnik
Beltstr. 3 • D-73054 Eisingen
Tel. +43(0)7161 817275
info@kothe-dt.de • www.kothe-dt.de



voran Maschinen GmbH A 4632 Pichl bei Wels • Inn 7
T +43 (0) 72 49 / 444-0 • F 444-888 • office@voran.at
Ihr Ansprechpartner Josef Strasser • T +43 (0) 664 / 504 13 53

voran[®]

maschinen



Rätzmühle
RM1,5 | RM2,2 |
RM5,5



Schrägaufzug
SA200 mit | ohne Rätzmühle



voran Know-how
von Profis für Profis!

- Mühlen/Muser • Wasch-/Mahlanlagen
- Hydraulische Pressen • Bandpressen
- Pasteurisieranlagen • Bag-in-Box Füller

Entsteinanlage
EP500 | EP1000

www.voran.at

MEIN SALZBURGER LAGERHAUS



- HAUS- UND GARTENMARKT
- LANDWIRTSCHAFT
- BAUSTOFFE
- ENERGIE Treib- und Brennstoffe
- TECHNIK



www.salzburger-lagerhaus.at

Wir leben Nähe



Radstadt Warter KG, Dachstein-Destillerie

Mandlbergweg 11, 5550 Radstadt, 06454 7660, info@mandlberggut.com

www.mandlberggut.com



Wir, die Familie Warter, schätzen und nutzen diese Kraft die uns Mutter Natur zu Verfügung stellt. Einfach wieder zurückkehren zu unseren Wurzeln, die wertvollen Kleinigkeiten des Lebens wiedererkennen und dankbar annehmen, was die Natur uns bietet ohne sie dabei auszubeuten. Unser Betrieb liegt auf 980 m Seehöhe, bietet einen wunderbaren Blick auf das Dachstein-Massiv und besteht aus einer Schnapsbrennerei, Latschenkieferbrennerei, Jausenstation und Mutterkuhbetrieb. Zusätzlich gibt es eine große Auswahl an verschiedenen Edelbrände, Liköre, Gin, Whisky, Rum und Naturkosmetik in reichlicher Auswahl.

B320 Richtung Mandling, links bei Busreisen Habersatter für ca. 1,3 km der Straße folgen

PINZGAU



Dienten Brennerei Grünegg & Grüneggalm, Familie Heinrich Rainer

Grüneggweg 1, 5652 Dienten am Hochkönig, +43 699 11806907, info@gruenegg.at

www.gruenegg.at



Edelbrände: Hikinging GIN, G'sundes Holz (Zirbenholzspäne), Bergheu, Haselnusserl, Williamsbirne, Marille, Weichsel, Zwetschke, Obstler, Enzian, Vogelbeer, Heidelbeer, Wald-Himbeer, Holunder, Johannisbeere, Williamsbirne im Eichenfass, Apfel im Eichenfass, Traube im Eichenfass

Liköre: Alpin-Heu, Holunderblüten-Zitronen, Tannenwipfel, Zirben, Johannisbeer, Heidelbeer, Waldbeerenmix, Marille, Williamsbirne, Nuss, Himbeer, Vogelbeer, Zwetschken, Holunderbeer, Preiselbeer, Weichsel-Zimt

Sonstiges: Fair-Trade Schokoladen gefüllt mit unseren Edelbränden (Kooperation mit Confiserie Berger), Arnikatinktur

Anfahrt über Güterweg Grünegg ca. 1,5 km oder Gehmöglichkeit-Wanderwege: Güterweg Grünegg Gehzeit ca. 30 Minuten (Abzw. Güterweg-Parkplatz); Dienten-Kirche Gehzeit ca. 30 Minuten oder vom Filzensattel Gehzeit ca. 90 Minuten.



Impressum: LK-Salzburg und LVB für Obst- und Gartenbau,
Marianne Wartbichler, Schwarzstr. 19,
5020 Salzburg, Tel. 0662 870571-244, obstbau@lk-salzburg.at
Fotos: Wartbichler, Bebek, Dürnberger, Seidl, Eder, Rainer,
Bucheegger, Hartl, Wallner, Huber

Müller Glas & Co

Ihr Partner für Glas und so



Hochprozentiges
100%ig verpackt

Vielfältig wie die Aromen, die wir schützen,
ist auch das Sortiment von Müller Glas & Co -
Ihr Partner für Glas und so.

facebook.com/muellerglasundco

muellerglas.at