

Die Destillateure der Brennervereinigung „Rosenhut“ lieben ihr Handwerk, pflegen die von Streuobstwiesen geprägte Landschaft ihrer Heimat und sind mit ihren Erzeugnissen echte Genussbotschafter.

Die Edlen von Rosenhut

ANZEIGE



1 Adrian

Bereits seit 1811 stellt die Kupferschmiede der Familie Adrian Brennereianlagen her – ein Garant für die Brennkunst, die einmalige Brände und Geister hervorbringt, etwa den mit DLG Gold prämierten Renekodenbrand. Mehr unter adrian-edelbraende.de



2 Gößwein

Sandra Gößwein und ihr Vater Georg dürfen sich freuen: Bei der Prämierung „Bayern Brand“ haben sie 19 Medaillen mit ihren Produkten aus der Familien-Destille abgeräumt. Völlig zu Recht! Mehr unter destilliererei-goesswein.de



3 Wecklein

Seit 1949 brennt Familie Wecklein in der Alten Hausbrennerei in Binsbach edelste Destillate. Neben Obstbränden ist es vor allem der Whisky, der im hauseigenen Warehouse in Eichenfässern zur Reife gelangt. Mehr unter wecklein.de



4 Düker

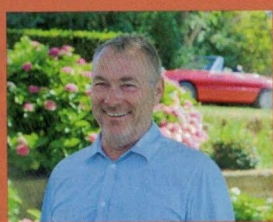
In Volkach findet man bei der Familie Düker alles für den Genuss: im Romantik Hotel „Schwane“ mit ausgezeichnetem Restaurant oder in der Vinothek mit einer erlesenen Auswahl an Weinen und Bränden vom eigenen Hof. Mehr unter schwane.de

TEXT: Dominik Rödiger, FOTO: Dominik Rödiger



5 Fischer

Auf dem Weingut Fischer in Wiesentheid findet man neben Weinen auch ausgesuchte Brände, etwa den Tresterbrand aus dem eigenen Lesegut. Die Vinothek ist ein idealer Treffpunkt für Wein- und Genussfreunde. Mehr unter fischer-wein.de



6 Schwarz

Klar im Geschmack präsentieren sich die Erzeugnisse von Georg Schwarz aus Schlüsselfeld, der als Seiteneinsteiger mit viel Hingabe und Qualitätsbewußtsein beim Brennen die feinsten Aromen aus Früchten holt. Mehr unter schwarzbrennerei.com



7 Höllein

Ihre Brennerei pflegt sie wie ihr eigenes Heim. Genauso viel Herzblut steckt Renate Höllein aus Frensdorf in die Brände und Geister, die sie herstellt. Besondere Sorgfalt und familiäre Passion stehen hier absolut im Vordergrund.



8 Haas

Johannes Haas in Pretzfeld ist Brenner mit Herz, der eine breite Palette an feinsten Destillaten erzeugt. Im Familienbetrieb werden ständig neue Ideen umgesetzt, neben Whisky, Wodka und Gin gibt es auch Rum. Mehr unter destillerie-haas.de



Tubaklänge ertönen am Rimplarer Kobel, einem der „terroir f“-Punkte.

Den Dreiklang Frankens schmecken

Rosenhut-Sprecher Lothar Hausstein bläst an zum geistigen Genuss.

ANZEIGE

Tiepolo: Herr Hausstein, was ist die angenehmste Aufgabe bei Ihrer Arbeit als Botschafter des geistigen Frankens?

Lothar Hausstein: Die jährlichen Rosenhut-Ausflüge zu anderen Brennern im In- oder Ausland zu organisieren und dann auf große Fahrt zu gehen, sei es nach Schottland, nach Italien oder Frankreich. Überall gibt es neue Ideen und Geschmackswelten zu entdecken.

Was empfehlen Sie, wenn man die geistigen Geschmackswelten Frankens kennenlernen will?

Da stehen die „Brot und Butter“-Brände an vorderster Stelle. Ich meine damit die schnörkellosen Klassiker wie unser Fränkisches Zwetschgen- oder Kirschwasser, die wir als Exklusivbrände in der Vereinigung gemeinsam entwickelt haben und herstellen, und nicht zu vergessen der Fränkische Obstler. Wenn man die Tiefe und Bandbreite dieser Erzeugnisse in seinem Geschmackshorizont verortet hat, dann geht es weiter zu den sortenreinen Birnen: der Guten Luise, der Susbirne, der Williams-Christ-Birne; und davor oder danach die Palette der sortenreinen Apfelbrände. Und wenn man weiß, dass bei den Apfelbränden das Thema Holzfass eine nicht unerhebliche Rolle spielen kann, dann macht man wahrlich ein neues Fass auf. Dann haben wir aber noch nichts von den Beeren-Bränden und Beeren-Geistern erzählt sowie den

Blick noch nicht auf Whisky, Wodka, Gin und Rum gelenkt. Die „geistige Welt Frankens“ ist eben ein weites Feld, auf dem man allerhand entdecken kann.

Warum leben wir in Franken in einer wahren Genussregion?

Weil wir hier noch den Dreiklang leben können: erfahren, schmecken und entdecken, den Dreiklang von Erde und ihren Produkten, von Sprache und Geist, und die Identität mit der Umgebung und der Geschichte, sprich Bodenständigkeit.

Welchen Sorten sollte mehr Aufmerksamkeit geschenkt werden?

Im Weinland Franken führen leider die Trauben- und Tresterbrände immer noch ein unberechtigtes Schattendasein. Das zu verstehen fällt schwer, weil die „Fränkischen Grappas“ - die man übrigens offiziell nicht so bezeichnen darf - durchaus was zu erzählen haben.

Was zeichnet die Produkte der Brennervereinigung „Rosenhut“ aus?

Qualität, für die unser Markenzeichen, die Rosenhut-Banderole steht. Jeder Rosenhüter hat zwar seine Flaschen samt Ausstattung und seinem eigenen Emblem, doch die gemeinsame Banderole verschließt den Korken und ist das Erkennungszeichen für Genießer. Ein Gütezeichen für rigorose Qualitätsrichtlinien: So haben wir uns ein Aufzuckerungsverbot der Brände und Maische auferlegt,

verzichten auf Aromatisierungen, garantieren den Einsatz von frischen, vollreifen Früchten, sauber, ohne Blatt und Stiel. Alle unsere Erzeugnisse werden regelmäßig und unangemeldet von der Lehr- und Versuchsbrennerei in Hohenheim eingesammelt und überprüft - mit konstant hervorragenden Ergebnissen.

Wie würden Sie den typischen „Rosenhut“-Geschmack beschreiben?

Gerne nehme ich die Bezeichnung typisch auf - und wandle diese wie folgt: Ja, die Rosenhüter haben alle ihre typische Handschrift, die man in ihren Produkten wiedererkennen kann. Gemeinsam ist allen das Qualitätsbewusstsein.

Welche Charaktere haben sich da eigentlich zusammengefunden? Und was verbindet sie?

Franken. Das sind eigenwillige Typen, die einen Sinn für den kleinsten gemeinsamen Nenner haben: Qualität, Offenheit für Kunden und Marktgeschehen sowie gemeinsam einmal gefasste Erkenntnisse zu finanzieren und umzusetzen.

Auf welche Köstlichkeiten aus den Rosenhut-Destillen dürfen wir uns in Zukunft freuen?

Ja, da muss ich einen Klassiker zitieren, der aus einer Gegenfrage besteht, nämlich: Haben Sie schon mal über das Wort „Betriebsgeheimnis“ nachgedacht? Aber keine Bange, Sie hören von uns (lacht).



Zwetschgen-Cuvée zum Jahreswechsel

Bayerische Edelbrandsommeliers
machen an Silvester ein Fass auf.

Bayerns Edelbrandsommeliers sind die „Botschafter des geistigen Genusses“ - so steht es auf der Ehrenurkunde, die jeder erfolgreiche Absolvent der dreiwöchigen Ausbildung erhält. Die mehr als 70 Mitglieder sind über ganz Bayern verteilt und haben sich zuletzt ein besonders ehrgeiziges Experiment ausgedacht: Sechs Eichenfässer mit Zwetschgenbränden reifen an sechs sorgsam ausgewählten Standorten in ganz Bayern, um zum Jahreswechsel zu einer echten „Bayern-Cuvée“ vereinigt zu werden. In Franken lagert ein Fass auf dem beliebten Kreuzberg in der Rhön (siehe Bild oben), eines in der „Teufelhöhle“, der größten Höhle der Fränkischen Schweiz, und eines im ehemaligen Fürstbischöflichen Weinkeller in Veitshöchheim. Im Süden Bayerns wurden die malerische Insel Frauenchiemsee, Europas größte Burganlage in Burghausen und als schwimmende Lagerstätte die MS Bayern auf dem Bodensee ausgesucht. Dort bleiben die 50-Liter-Fässer bis zum Jahresende. „Das Ziel ist eine möglichst ausgewogene Harmonie herzustellen zwischen den Aromen des Zwetschgenbrandes, wie etwa Mandel und Schokolade, denen des Holzfasses, etwa Vanille und Karamell, und den uns noch unbekanntem Aspekten der unterschiedlichen Lagerung“, erklärt Sommelier-Vorstand Benedikt Pointner. An allen Fasslagerstätten finden Besucher Informationen zum Projekt und zum Verband der Bayerischen Edelbrandsommeliers - und natürlich auch die Möglichkeit, sich eine Flasche des exklusiven „Bayern-Brandes“ zu sichern. Mehr unter www.edelbrandsommeliers.de

EDEL FRÄNKISCH

ROSENHUT heißt,
mit Liebe und Feingespür destilliert.
Also Brennen in seiner
einfachsten und reinsten Form.



Sie lebt
DIE GEISTIGE
WELT
FRANKENS.

Erleben Sie den
Geschmack fränkischer
Zwetschgen in reiner
Form mit dem Exklusiv-
Brand (41,5 % vol.) von
ROSENHUT. 0,351 für
19,94 Euro erhältlich unter
www.rosenhut.de



ROSENHUT
VEREINIGUNG FRÄNKISCHER EDELBRENNER E.V.

www.rosenhut.de