

Im Landgasthof Keller in Lippertsreute wird nur verwendet, was ums Haus wächst. Allein die Saison entscheidet, welche und wie viele Brände es gibt. Friedolin Keller sen. brennt bereits schon in der vierten Generation, er legt Wert auf einen Alkoholwert von unter 42%, da sonst der Geschmack leidet. Unbedingt probieren sollte man den Zibartenbrand (Wildpflaumen). Er passt hervorragend zu der guten Küche des Hauses.

Die Naturata Überlingen bietet eine Riesenauswahl an Bio-Bränden u.a. Whisky, Cognac, Williams Christbirne und Kirschwasser von der Brennerei Humbel aus Stetten in der Schweiz.

Ebenfalls eine reiches Sortiment an Bio-Weinen - Geschäftsführer Heinz Knaus präsentiert "Stellar", seinen Bio-Wein des Monats, ein Merlot, Fair Trade gehandelt aus Südafrika.

Auch wenn Überlingen längst kein Dorf mehr ist, gibt es dort dennoch eine Brennerei im Dorf. Und zwar in der Aufkircher Strasse. Der Brenner Richard Bäurer verarbeitet ausschließlich nur Obstsorten nach alter Tradition und nur vom ungespritzten Hochstamm oder Wildobst. Das bedeutet einen aktiven Beitrag zum Erhalt der so wichtigen Streuobstwiesen. Vom Apfelbrand bis zum Zibartenbrand ist die Palette der edlen Tropfen groß. Besonderes Highlight: der Mispelbrand. Er gehört zu den absoluten Raritäten, die nur wenige Brennereien herstellen.

Der Bauernhof Möking ist nicht nur bekannt für Spargel und Gänse, sondern dort steht auch ein über 50 Jahre alter Brennofen in Schamott gemauert. Die Schnäpse, die dort Wilfried Möking persönlich brennt, stammen teilweise von über hundert Jahre alten Bäumen, natürlich ungespritzt. Geschmacksache ist der Bärlauch-Schnaps (Bärlauch eingelegt in neutralisierten Obstler) - in jedem Fall aber etwas Außergewöhnliches. Ob im Hofladen oder der Besenbeize "Jammer nicht" können Sie die ganze Palette des Angebots genießen und im Fall des Falles auch bestens übernachten und frühstücken.

Hightech und Perfektion ist für Thomas Geiger nicht nur im beim Super Bike Rennen, sondern auch beim Keltern und Brennen ein klares Muss. Bei Thomas Geigers Bränden ist nichts Zufall außer der Natur, die mit Wind und Wetter den größten Einfluss auf den Rohstoff aller Brände hat. Der inzwischen zurecht Medaillen verwöhnte Meersburger Weinbauer und Starbrenner bietet eine ganze Reihe an hervorragenden Schnäpsen. Vor allem sollte man unbedingt Geiger's Grappa probieren, ein Tresterschnaps von Weltklasse.

Johannes Hanhart ist nicht nur ambitionierter Obstbauer und Initiator des innovativen Rebstock-Leasing - er ist auch Erzeuger vielfältiger edler Brände. Mindestens so wichtig wie die Qualität des Brandes, ist die Qualität der Maische, und da hat Obst- und Weinbauer Johannes Hanhart mehr als nur langjährige Erfahrung. Gebrannt werden seine Schnäpse in Dinhard bei der Lohnbrennerei Christian Zürcher, der zusammen mit seiner Frau Patricia auch Zürchers Schnaps-Lädli betreibt. Ca. 10% brennen die Zürcher für sich und ihr eigenes Label. Besonders zu empfehlen: Alte Zwetschge, alter Willy, Grappa und Quitte. Drei Brennkessel werden von durch Holzfeuer erzeugten Wasserdampf beheizt, einer ist stationär die anderen beiden sind fahrbar, und damit ist Christian Zürcher, wie noch etwa 15 andere, als fahrbarer Destillateur in der Ostschweiz unterwegs. Die Bauern bringen ihr Obst plus Brennholz und können ein bestimmtes Kontingent an Eigenbedarf je nach Hofgröße steuerfrei brennen lassen. Auch die an Lager gelegten Brände sind erst beim Verkauf oder beim Verschenken zu versteuern. Auf dem Weg von Konstanz nach Stein am Rhein kommt man durch Mammern, am Ortsausgang rechts liegt der Hofladen von Johannes Hanhart.



Fotos/Infos zu lokalen
"Brennern": Toni Rösler