

BAYERISCHE

EDEL

AUS BRÄNDE

HANDVERLESENEN

**ALTEN STREUOBST
SORTEN**



Im Frühjahr blühen unsere Streuobstwiesen in voller Pracht, überall summen Bienen, brummen Hummeln und zwitschern Vögel. Sie sind Orte hoher Biodiversität und prägen die Kulturlandschaft. Die bayerischen Klein- und

HIER WIRD GEZWITSCHERT & GESUMMT

Obstbrenner tragen entscheidend zum Erhalt unserer heimischen Streuobstwiesen bei, jedoch wird deren Arbeit und Einsatz oft zu wenig wertgeschätzt. Um das Bewusstsein für den Erhalt dieser wichtigen „Biotope“ zu steigern, veredeln die bayerischen Brenner alte, fast vergessene Obstsorten zu hochwertigen Destillaten. Damit leisten sie einen wichtigen Beitrag zum Erhalt der Streuobstwiesen und ihren besonderen Sorten-Schätzen.

WIR MACHEN AUS **KÖSTLICHEM** **PREMIUM**

Auf der Basis dieser Idee haben die Klein- und Obstbrenner in Kooperation mit der Bayerischen Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau nun ein ganz besonderes Projekt gestartet. Im Rahmen der Premiumstrategie für Lebensmittel des Bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten wollen sie mit dem Genuss von sortenreinen Edelbränden dem Verbraucher die seltenen Obstsorten „erschmeckbar“ machen. Denn regionale Köstlichkeiten sind heute so gefragt wie nie. Und immer mehr Menschen wünschen sich nachhaltige, qualitativ hochwertige Nahrungs- und Genussmittel. Die Premiumstrategie für Lebensmittel kommt diesem Wunsch nach, indem sie diesen besonderen Genussprodukten mehr Aufmerksamkeit gibt. Damit leistet sie einen wichtigen Beitrag zu einem neuen Bewusstsein für unsere besonderen, heimischen Lebensmittel.



MACHER

ARNO ISSING
CHRISTOPH ROSENBERGER
HUBERT FRÖHLICH
JÜRGEN KÖDEL
LOTHAR BOLD
MANFRED ROTHE
MARGARETE KANTELBERG
PETER PIESCH
DR. THOMAS PABST
WALTER MARKERT
WOLFGANG SCHLETT
DIETER AMLING
GERHARD HORAK
SONJA & STEFAN BÜCHELE
HANS-GEORG UHRLANDT
ANDREAS FRANZL
SIGLINDE & BENEDIKT POINTNER
FRITZ WIELAND
ANDREAS KAINDL
BAYERISCHE LANDESANSTALT
FÜR WEINBAU UND GARTENBAU

20

FRANKEN: 14
BODENSEE: 1
SÜDOSTBAYERN: 5

BIRNE: 18
APFEL: 17
ROSENGEWÄCHS: 1
ZWETSCHGE & PFLAUME: 5

SORTEN

41

WILDBIRNE
MOLLEBUSCH
TROCKENER MARTIN
NEUE POITEAU
SUSSBIRNE
HÄNSERBIRNE
GROSSE ROMMELTER
SCHWEIZER WASSERBIRNE
RÖHRLBIRNE
NÄGELESBIRNE
WAHLSCHES SCHNAPS-BIRNE
FRAUENBIRNE
BAYERISCHE WEINBIRNE
DIELS BUTTERBIRNE
GRÜNE JAGDBIRNE
GELBMÖSTLERBIRNE
SCHEIBLBIRNE
LISTEGGER HOFBIRNE

STEINBACHER
UNSELDAPFEL
SCHMIDBERGER RENETTE
RAAFS LIEBLING
WÖBERS RAMBUR
BERNER ROSENAFEL
GELBER EDELAPFEL
BÖRTLINGER WEINAPFEL
WINTERPRINZENAPFEL
KARDINAL BEA
SCHWEIZER WINTERGLOCKENAPFEL
HIMBEERAPFEL VON HOLOWAUS
WETTRINGER TAUBENAPFEL
WILDAPFEL
ROTTER EISER
STEINERAPFEL
ZUCCALMAGLIO
KRIACHERL
RENEKLODE
FRÄNKISCHE HAUSZWETSCHGE
DATTELZWETSCHGE „SPITZER“
SCHÖNBERGER ZWETSCHGE
SPEIERLING

BÄUME

FRANKEN: 172
BODENSEE: 25
SÜDOSTBAYERN: 72

269

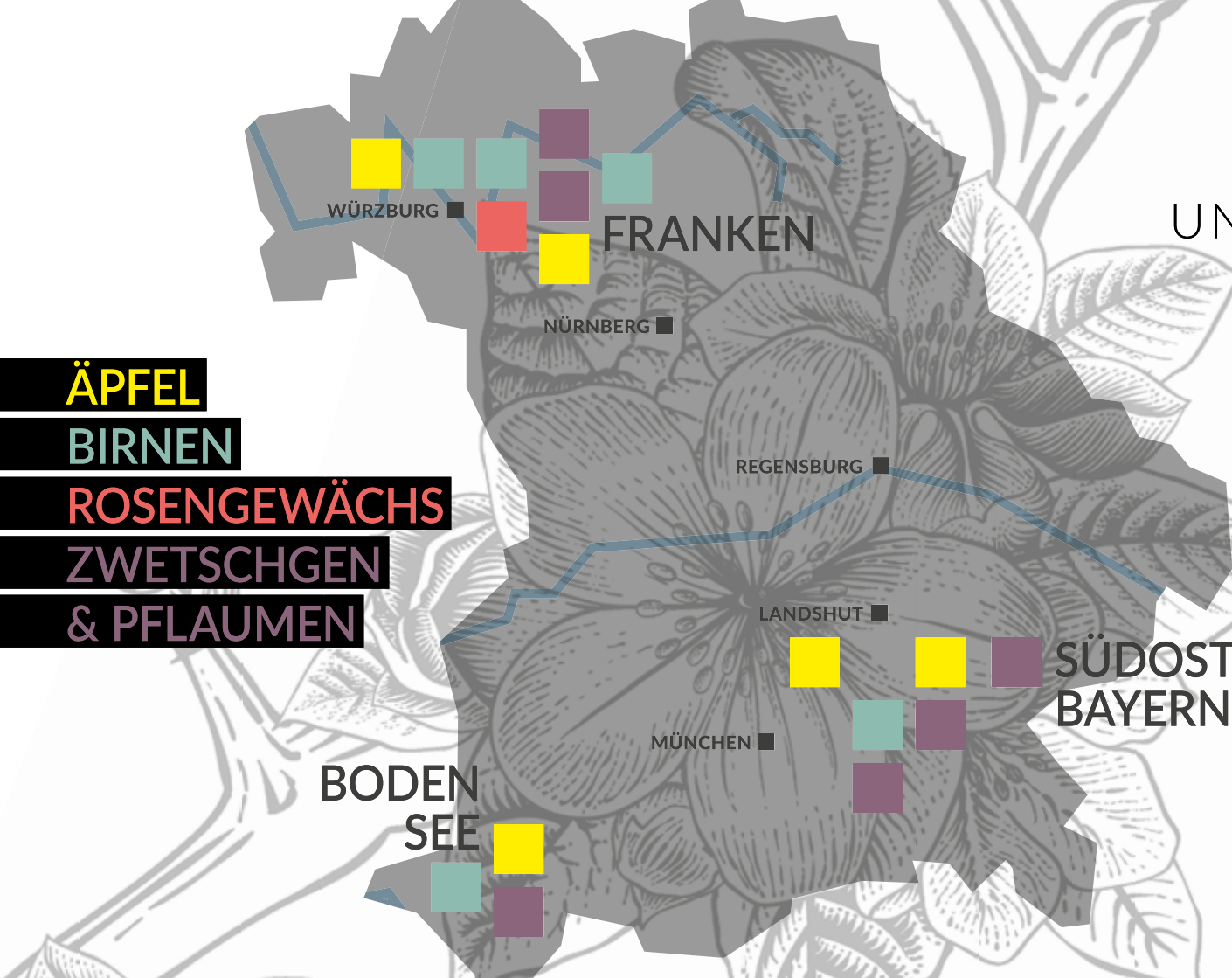


GEFÄHRDETER LEBENSRAUM **VIELFÄLTIGER NUTZEN**

Seit Jahrhunderten prägen Streuobstwiesen unsere bayerische Heimat und deren Landschaftsbild. Ihren Namen erhielten sie durch die weit über die Landschaft verteilten hochstämmigen und landschaftsprägenden

Obstbäume. Im Anbau sind robuste, lokal bewährte Apfel-, Birnen-, Kirsch- und Zwetschgensorten. Sie zählen zu den ökologisch wertvollsten Lebensräumen. Für über 5000 Pflanzen- und Tierarten bieten sie ein Zuhause. Ohne eine ökonomische Nutzung sind diese Orte hoher Biodiversität jedoch stark gefährdet. Sie befinden sich in vielen Regionen Bayerns auf dem Rückzug. Deshalb stellt das Projekt Ökonomie und Ökologie in gleichem Maße in den Mittelpunkt. Die Herstellung hochwertiger Obstbrände ist ein wesentlich für die Nutzung der Streuobstwiesen und sichert damit den Erhalt unseres Streuobstbestandes.

**STREU
OBST
WIESE**



ÄPFEL

BIRNEN

ROSENGEWÄCHS

ZWETSCHGEN

& PFLAUMEN

UNSER OBST UNSER PARADIES

Der Begriff Streuobst stammt aus dem 20. Jahrhundert, die Kultur ist allerdings schon uralte. Schon Adam und Eva genossen im Paradies die verführerischen Früchte der Obstbäume. Über Generationen war der Bauernhof ohne seinen Obstgarten undenkbar. Er war für die Versorgung der Bevölkerung mit Äpfeln, Birnen, anderem Obst sowie den Produkten daraus wie beispielsweise Saft, Marmelade und Honig lebensnotwendig. Die Fläche war knapp, deshalb ging man in die Zwei-Etagen-Nutzung über: hochstämmige Obstbäume, darunter eine Wiese oder, früher häufiger, ein Acker mit Hackfrüchten oder Beerenobst. Die Strukturvielfalt macht unsere Streuobstwiesen zu einem der artenreichsten Lebensräume.

ANBAU
GEBIETE

BIRNE

WILDBIRNE
MOLLEBUSCH
TROCKENER MARTIN
NEUE POITEAU
SUSSBIRNE
HÄNSERBIRNE
GROSSE ROMMELTER
SCHWEIZER WASSERBIRNE
RÖHRLESBIRNE
NÄGELESBIRNE
WAHLSCHESCHNAPSIRNE
FRAUENBIRNE
BAYERISCHE WEINBIRNE
DIELS BUTTERBIRNE
GRÜNE JAGDBIRNE
GELBMÖSTLERBIRNE
SCHEIBLBIRNE
LISTEGGER HOFBIRNE



ROSENGEWÄCHS

SPEIERLING



ZWETSCHGE

FRÄNKISCHE
HAUSZWETSCHGE
DATTELZWETSCHGE „SPITZER“
SCHÖNBERGER ZWETSCHGE

PFLAUME

KRIACHERL
RENEKLODE

APFEL

WILDAPFEL
STEINBACHER
UNSELDAPFEL
SCHMIDBERGER
RENETTE

RAAFS LIEBLING
WÖBERS RAMBUR
BERNER ROSENAPFEL
GELBER EDELAUFEL
BÖRTLINGER WEINAPFEL
WINTERPRINZENAPFEL
KARDINAL BEA
SCHWEIZER
WINTERGLOCKENAPFEL
HIMBEERAPFEL VON
HOLOWAUS
WETTRINGER TAUBENAPFEL
ROTER EISER
STEINERAPFEL
ZUCCALMAGLIO



JEDE FLASCHE EIN UNIKAT

Sortenreine Edelbrände aus längst vergessenen Obstsorten sind etwas ganz Seltenes! Man nehme beispielsweise die Röhrlesbirne, eine 100 Jahre verschollen geglaubte Sorte, die schon zu Zeiten der Würzburger Fürstbischöfe im Hofgarten der Residenz kultiviert wurde.

Wer weiß, dass der ausgezeichnete Mollebusch-Birnenbrand im Glas von einer Sorte stammt, welche die Hugenotten um 1680 nach Franken brachten? Wer kennt die Schönberger Zwetschge, eine vor 100 Jahren entdeckte Lokalsorte aus dem Landkreis Mühldorf/Inn? Diese und andere Raritäten aus bayerischen Streuobstwiesen haben unsere Obstbrenner destilliert und in eine edle Flasche abgefüllt – genießen Sie die Vielfalt eines einzigartigen Lebensraums!

ALTE
SOR
TEN



Alte Pflanzensorten und alte Tierrassen sind wichtige Grundlagen für Heimatprodukte in Bayern. Mit dem neu gegründeten Netzwerk „Schatzbewahrer“ sollen bayerische Landwirte unterstützt werden, die sich dem Schützen und Nutzen der vielfältigen traditionellen heimischen Sorten und Rassen verschrieben haben. Auf diese Weise leisten sie einen nachhaltigen Beitrag zum

SCHÄTZE FINDEN & BEWAHREN

Erhalt und zur Wiederbelebung der Biodiversität im Freistaat.

Durch dieses Wiederentdecken und Beleben alter Sorten und

Rassen werden zudem Ausgangspunkte für neue lokale Wertschöpfungsketten mit Ernährungshandwerk und Gastronomie gelegt. Sie schaffen hierdurch die wichtige Grundlage für Heimatprodukte mit unverwechselbarer Identität. Gleichzeitig wird durch diese „Produkte, die eine Geschichte erzählen können“, auch das kulinarische Erbe Bayerns in den Mittelpunkt gestellt und gestärkt.

**SCHATZ
BEWAH
RER**

FRANKEN

Arno Issing Ammannstr. 20A 97450 Binsbach arnoissing@hotmail.com 09363 5651	 Mollebusch  Fränk. Hauszwschge im Holzfass gereift  Wildbirne  Trockener Martin
Christoph Rosenberger Aschaffenburg Str. 30 63825 Schöllkrippen destille-cr@online.de 06024 80658	 Steinbacher  Unseldapfel
Hubert Fröhlich Aschenroth 31 97337 Gemünden hubert.froehlich@gmx.de 0172 8484629	 Mollebusch  Neue Poiteau
Jürgen Ködel Schanzgraben 6 97250 Erlabrunn gebrueder.koedel.gbr@t-online 09364 6979	 Schmidberger Renette  Raafs Liebling
Lothar Bold Fuldaer Str. 14 97797 Wartmannsroth Bolds-Schnapsideen@t-online.de 09737 422	 Sußbirne  Wildapfel
Manfred Rothe Hauptstr. 14 97334 Nordheim info@edelbraende-rothe.de 09381 4579	 Fränk. Hauszwschge
Margarete Kantelberg Königsberger Str. 58 97318 Kitzingen mfd@gmx.net 09321 33264	 Hänserbirne  Mollebusch  Große Rommelter
Peter Piesch Mendsgasse 2 97236 Randersacker peter.piesch@web.de 0931 707124	 Große Rommelter  Dattelzwschge „Spitzer“

Das komplette fränkische Sortiment vertreibt die Main-Streuobst-Bienen eG
Krischan Cords | www.main-schmecker.de | info@streuobst-bienen.de | 0931 305824-69

Dr. Thomas Pabst Würzburger Str. 32 97209 Veitshöchheim mail@brennerei-pabst.de 0931 93262	 Mollebusch  Speierling Mehlbeere
Walter Markert Kirchplatz 5 91605 Gallmersgarten walter-markert@freenet.de 09843 688	 Mollebusch  Schweizer Wasserbirne  Fränk. Hauszwschge
Wolfgang Schlett Großostheimer Str. 20 63811 Stockstadt info@edelbraende-schlett.de 06027 7308	 Steinbacher  Mollebusch
Dieter Amling Langgasse 5 97247 Untereisenheim dieter.amling@freenet.de 0175 9830234	 Röhrlesbirne  Trockener Martin
Gerhard Horak August-Sperl-Str. 16 97355 Castell horak-gerhard@t-online.de 09325 99999	 Winterprinzenapfel
Bayerische Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau An der Steige 15 97209 Veitshöchheim iwo@lwg.bayern.de 0931 9801210	 Wöbers Rambur  Fränk. Hauszwschge  Speierling Mehlbeere  Berner Rosenapfel  Gelber Edlapfel  Börtlinger Weinapfel  Reneklode Pflaume  Mollebusch

SÜDOSTBAYERN

Hans-Georg Uhrlandt

Listegg 36 | 84533 Markt

hans-georg.uhrlandt@t-online.de | 08678 1576

- Roter Eiser
- Schmidberger Renette
- Zuccalmaglio
- Listegger Hofbirne
- Kriacherl Pflaume

Andreas Franzl

Oberkorb 1 | 84405 Dorfen

info@hofbrennerei.de | 08086 1371

- Frauenbirne
- Schweizer Winterglockenapfel
- Schönberger Zwetschge
- Kriacherl Pflaume

Siglinde & Benedikt Pointner

Lindenstr. 13B | 84424 Pemmering

info@pointner-edelbraende.de | 08124 527396

- Bayerische Weinbirne
- Diels Butterbirne
- Grüne Jagdbirne
- Himbeerapfel von Holowaus
- Wetringer Taubenapfel
- Schönberger Zwetschge

Fritz Wieland

Maierhof 3 | 94166 Stubenberg

fritz.wieland@t-online.de | 08571 2841

- Gelbmöstlerbirne
- Berner Rosenapfel
- Steinerapfel

Andreas Kaindl

Kramerberg 3 | 85395 Attenkirchen

kaindl@gartenzeit.de | 08752 866557

- Scheiblbirne

BODENSEE

Sonja & Stefan Büchele

Schöngartenstr. 16 | 88131 Lindau (Bodensee)

info@schoengarten.com | 08382 945190

- Kardinal Bea
- Nägelesbirne
- Wahlsche Schnapsbirne

Weiterführende Links

Bayern Brand

www.bayern-brand.de

Streuobst blüht

www.streuobst-blueht.de

Genusschätze Bayern

www.genusschaetze.bayern

Genussorte Bayern

www.100genussorte.bayern

Genussakademie Bayern

www.genussakademie.bayern

Schatzbewahrer

www.spezialtaetenland-bayern.de

Herausgeber

Bayerische Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau (LWG)

An der Steige 15 | 97209 Veitshöchheim

Im Rahmen des Projektes „Sortenreine Edelbrände aus seltenen Streuobstsorten“
als Teil der Premiumstrategie für Lebensmittel
des Bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten

Konzeption und Gestaltung

DLKM Kreativagentur

Strategie, Design, Werbung | Iphofen

Bildnachweis

Rolf Nachbar, Klaus Einwanger/WHITE PLATE, Karl-Josef Hildenbrand

Stand

August 2020 | 1. Auflage



Bayerische Landesanstalt für
Weinbau und Gartenbau

