

**Achim  
Schnurrer**



**Christiane  
Richter**

# **SCHNAPS FÜHRER FRÄNKISCHE SCHWEIZ**

**GEISTREICHE TOUREN ZU DEN  
44 BESTEN BRENNEREIEN**

*ars vivendi*

ars vivendi 

**Achim  
Schnurrer**



**Christiane  
Richter**

**SCHNAPS  
FÜHRER  
FRÄNKISCHE  
SCHWEIZ**

**GEISTREICHE TOUREN ZU DEN  
44 BESTEN BRENNEREIEN**

*ars vivendi*

Bei der Realisierung dieses Buches ließen wir größtmögliche Sorgfalt walten. Falls dennoch Informationen falsch oder inzwischen überholt sein sollten, bedauern wir dies, können aber auf keinen Fall eine Haftung übernehmen.

Erste Auflage Oktober 2017

© 2017 by ars vivendi verlag GmbH & Co. KG, Bauhof 1, 90556 Cadolzburg

Alle Rechte vorbehalten

[www.arsvivendi.com](http://www.arsvivendi.com)

Umschlaggestaltung: Annina Himpel

Umschlagfotografie: © CMEPinky/pixabay.com

Umschlagsillustration: © macrovector/iStockphoto.com

Satz: Christine Richert, [www.typoholica.de](http://www.typoholica.de)

Übersichtskarte: Ingenieurbüro Dieter Ohnmacht, Frittlingen

Druck: GPS Group GmbH, Velden

Printed in Austria

ISBN 978-3-86913-873-2

# Inhalt

<b>Einleitung – ein Selbstversuch</b>	10
<b>Exkurs: Grundlegendes zum Brennen</b>	13
<b>Der Schnaps und das Glück</b>	
<b>Rund ums Walberla – Teil I</b>	18
1. Brennerei Manfred Wilhelm – Dobenreuth	18
2. Edelbrennerei Heilmann – Gosberg	23
3. Brennerei Hack – Elsenberg	28
<b>Exkurs: Abfindungs- und Verschlussbrennereien</b>	20
<b>Exkurs: Whisky oder Whiskey?</b>	28
<b>Exkurs: Die Ehrenbürg (Walberla)</b>	33
<b>Und Franken liegt doch am Meer ...</b>	
<b>Entlang der Regnitz</b>	38
4. Brennerei Kaiser – Baiersdorf	38
5. Whiskydestillerie Blaue Maus – Neuses a. d. Regnitz	44
6. Edelbranntweinbrennerei Oskar Motzel – Strullendorf	51
7. Bürgerspitalstiftung – Bamberg	56
<b>Exkurs: Wie degustiere ich einen Schnaps?</b>	41
<b>Exkurs: Zoll</b>	45
<b>Exkurs: Pot-Still- und Patent-Still-Verfahren</b>	48
<b>Die Düfte der Natur in Flaschen abgefüllt</b>	
<b>Rund ums Walberla – Teil II</b>	64
8. Edelbrennerei Haas – Pretzfeld	64
9. Edeldestillerie Fam. P. + G. Müller – Unterzaunsbach	70
10. Gasthof-Pension-Brennerei Mühlhäuser – Wannbach	75
11. Brennerei Peterhof – Ortspitz	78
<b>Exkurs: Rosenhut</b>	67
<b>Exkurs: Mazeration und Destillation</b>	80

<b>Burgen, Schlösser, Höhlen, Feuerwasser</b>	
<b>Von Adlitz nach Adlitz über Betzenstein</b>	86
12. Brennerei Reiner Regenfuß – Adlitz/Marloffstein	86
13. Brennerei Schloss Betzenstein – Betzenstein	92
14. Brennerei Reinhold Popp – Adlitz/Ahorntal	97
<b>Geistergeschichten</b>	
<b>Rund ums Walberla – Teil III</b>	104
15. Brennerei Zehner – Weingarts	105
16. Fränkische Brennerei GeisTreich – Weingarts	107
17. Brennerei Schnapsbartel – Kunreuth	112
<b>Exkurs: Die Geister, die ich rief</b>	117
<b>Wo der Elch zu Hause ist</b>	
<b>Igensdorf und Umgebung</b>	122
18. Obstbau und Brennerei Fahner – Igensdorf	122
19. Jurabrennerei Häfner – Oberrüsselbach	126
20. Lindelberg Brennerei Zeiß – Oberlindelbach	131
21. Edelobstbrennerei und Destillerie Weisel – Oberlindelbach	137
22. GenussHof Pingold – Lilling	141
23. Brauerei-Brennerei-Gasthof Seitz – Thuisbrunn	145
<b>Selbst der weiteste Weg lohnt!</b>	
<b>Rund ums Walberla – Teil IV</b>	152
24. Bayer Branntweinbrennerei – Hetzles	152
25. Brennerei Brück – Bieberbach	157
26. Preuschens Edelbrandbrennerei – Hundsboden	162
27. Brennerei-Gasthaus Sponsel – Kirchehrenbach	167
<b>Exkurs: Stoffanbieter</b>	159
<b>Das Wunder der alkoholischen Gärung</b>	
<b>Im Zentrum der Fränkischen Schweiz mit einem weiteren Abstecher nach Bamberg</b>	176
28. Brennerei Seybert – Muggendorf	176

29. Brennerei Walch – Muggendorf	181
30. Brennerei Wunder – Muggendorf	184
31. Edelobstbrennerei Johann Schilling – Streitberg/BA	190

## Von urig und rustikal bis edel und extravagant

<b>Rund ums Walberla – Teil V</b>	198
32. Brennerei Singer – Mittelehrenbach	198
33. Biohof Schmidt – Mittelehrenbach	202
34. Brennerei Dahlmann-Schmidt – Mittelehrenbach	206
35. Obstbrennerei Waldenhof – Mittelehrenbach	209
36. Obstbrennerei Oßmann – Mittelehrenbach	211
<b>Exkurs: Küfer oder Büttner oder was?</b>	200
<b>Exkurs: Dephlegmator und Pistorius'scher Brennapparat</b>	206
<b>Exkurs: Der Doppelbrand</b>	212

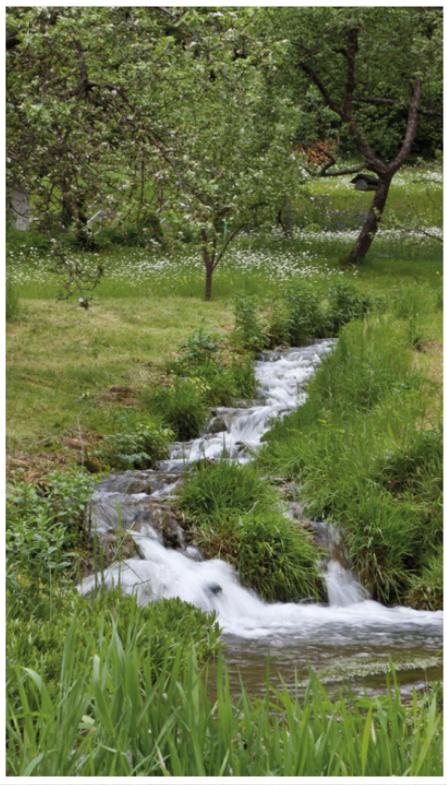
## Gegen den Strom

<b>Von Pottenstein zur Wiesentquelle mit einem Abstecher ins Leinleitertal</b>	222
37. Brennerei Schmitt – Haßlach	222
38. Hübner Bräu, Brennerei – Steinfeld	228
39. Brennerei Inge Blank – Veilbronn	233
<b>Exkurs: Das Wasser des Lebens</b>	231

## Höhlengereift

<b>Von Forchheim nach Ebermannstadt u. Umgebung</b>	242
40. Edelbrennerei Otto Ammon – Reuth	242
41. Hotel-Gasthof Resengörg – Ebermannstadt	247
42. Schwanenbräu Ebermannstadt – Ebermannstadt	251
43. Brennerei und Hofladen Kormann – Moggast	256
44. Landgasthof Zehner – Drosendorf	262
<b>Exkurs: Cuvée, Verschnitt</b>	259

<b>Ortsregister</b>	268
---------------------	-----



**Aphorismen sind Schnäpse:**

*Es genügt  
ein Schluck,  
um die klarsten  
Visionen  
zu haben.*

Martin Kessel

# Einleitung – ein Selbstversuch

Schnaps, das ist in Franken eine todernste Sache, da gibt es nichts zu lachen. »Schnaps, das war sein letztes Wort, dann trugen ihn die Englein fort ...«, das mag man in Köln singen, doch nicht hier. Woran das liegt? Vielleicht daran, dass in der rheinischen Metropole vor allem *ein* Hochprozentiger getrunken wird: Korn. Und der muss nicht schmecken, sondern knallen – im Kopf, wo sonst? Und wo sonst erfreut sich die knappe Wortkombination »Kölsch, Korn«, kurz »KK«, solcher Beliebtheit wie in meiner ursprünglichen Heimat? Auf die besondere Trinktechnik, die Profis beim Genuss von KK entwickelt haben, gehe ich jetzt gar nicht erst näher ein ...

Damit oute ich mich als Reingeschmeckter und bin dennoch stolz darauf – und froh darüber, hier gestrandet zu sein. 1980, ich genoss meinen ersten fränkischen Sommer in der neuen Heimat. Da entdeckte ich nach einer üppigen Mahlzeit – Schäuferla, was sonst? – auf der Speisekarte eines rustikalen Möhrendorfer Gasthofs einen Meerrettichgeist. Den musste ich, experimentierlustig wie ich bin, natürlich sofort probieren. Zu meinem Erstaunen stellte ich fest:

1. Der Geist versengte mir nicht die Speiseröhre, sondern rann geschmeidig und überraschend mild die Kehle hinab.
2. Im geschmacklichen Nachklang breiteten sich tatsächlich jene Aromen aus, die an Meerrettich erinnern; aber nicht an die dieser Wurzel eigene Schärfe, sondern an den Charakter, der sich zum Beispiel auch beim Genuss eines feinen Krenfleisches bemerkbar macht.

Meine wahre Initiation in Franken wurde also von einem Schnaps ausgelöst. Und ich begann eine erste Ahnung davon zu entwickeln, warum er hier eine so ernste Angelegenheit ist. Doch dazu später mehr.

Erst einmal kam nämlich eine andere Erkenntnis: Es gibt allein im Landkreis Forchheim, wo ich lebe, rund 300 Brennerereien. Mit Erscheinen dieses Buches wird sich diese Anzahl wahrscheinlich etwas verringert haben, denn etliche dieser kleinen Abfindungsbrennerereien haben in den Jahren und Jahrzehnten bisher hauptsächlich für das »Monopol« gebrannt – und

zwar hochprozentigen, um genauer zu sein, bis zu 86-prozentigen Alkohol, der vom »Monopol« dann noch höher destilliert wurde. Mehr als diese 86 % sind für die gängigen Destillationsapparate der Brennereien technisch nicht möglich. Für diesen Alkohol erhielten sie vom Branntweinmonopol eine festgesetzte Summe pro Liter, das heißt, sie wurden für die Verwertung ihres Obstes vom Staat bezahlt oder, anders gesagt, sie wurden subventioniert. Dieses Modell läuft 2017 endgültig aus, da es mit EU-Recht nicht vereinbar ist. Wer also in der Apotheke 96-prozentigen Alkohol etwa zum Desinfizieren kauft, hat bisher ein Produkt erhalten, dessen Ausgangsstoff ursprünglich einmal auf einem Feld, in einem Garten oder auf einer Streuobstwiese gewachsen ist. Aber auch die Brennereien selbst benötigen diesen fast reinen Alkohol des Monopols und kaufen ihn von dort, um dann damit Geiste oder Liköre zu produzieren. Kompliziert? Möglicherweise – aber nur beim ersten Lesen. Auf den folgenden Seiten erfahren Sie mehr darüber, warum das so ist, welche Unterschiede es zwischen Brand, Geist, hochprozentigem Wasser und Likör gibt, und noch einige andere Feinheiten in Sachen Schnaps, die zu wissen sich lohnen.

Vor allem aber werden Sie eingeladen, sich die hier vorgestellten Betriebe selbst einmal anzusehen. Ich kann Ihnen versprechen, es ist ein Erlebnis, und zwar egal, welchen Betrieb Sie sich aussuchen!

Der Landkreis Forchheim, zu dem das Kerngebiet der Fränkischen Schweiz gehört, weist also, wie schon gesagt, die höchste Brennereidichte auf. Bereits in den Landkreisen Bamberg oder Bayreuth sind es deutlich weniger. Deshalb ist es kein wie auch immer gearteter Lokalpatriotismus, wenn die weitaus meisten Brennereien in diesem Buch aus dem Forchheimer Landkreis stammen.

Als es an die Auswahl ging, stellte sich uns aber auch die Frage: Wo genau befindet sich eigentlich die Fränkische Schweiz? Genauer, wo hört sie auf? Ziemlich eindeutig ist die Westgrenze, das Regnitztal. Im Norden kann man grob eine Linie zwischen Bamberg und Bayreuth ziehen, im Osten ließe sich die A 9 als Hilfslinie hernehmen, von der es dann etwa ab Schnaittach in einer – man kann es nicht anders sagen – zerfaserten, diffusen Weise wieder nach Westen Richtung Erlangen geht. Mit anderen Worten, genau eingrenzen lässt sich dieses Gebiet von mehreren Seiten nicht, abgesehen von der bereits erwähnten

Regnitz zwischen Erlangen und Bamberg. Neben den Landkreisen Forchheim, Bamberg und Bayreuth befindet sich also auch noch ein kleiner Happen Fränkische Schweiz im Landkreis Erlangen-Höchstädt und möglicherweise hat auch das Nürnberger Land hier und dort noch seine Finger im Spiel, aber wenn's um Schnaps geht, wird die Geografie naturgemäß schnell verschwommen.

Doch viel wichtiger als eine exakte Grenzziehung ist die Frage: Warum gibt es hier so viele Brennereien? Die Schuld daran trägt ein gewisser Karl, einer der ersten Europäer, der gerne auch »der Große« genannt wird. Nicht, weil er es genossen hat, sich dann und wann ein Schnäpschen hinter die Binde zu kippen. Das konnte er noch gar nicht, schließlich stand zu seiner Zeit die Entdeckung der Destillation unserem Kulturkreis noch bevor. Er hat vielmehr veranlasst, dass in unserer Region forciert der Obstanbau vorangetrieben wurde. Das ist selbst heute noch – besonders im Frühjahr – so augenfällig, dass sich die Fränkische Schweiz nicht nur einer enormen Brauerei- und Brennereidichte rühmen kann, sondern auch als das größte zusammenhängende Kirschanbaugebiet Europas bezeichnet wird. Wir leben also in einer Region, die dreifacher Europameister in Sachen Genuss ist!

Und damit kommen wir zum eingangs erwähnten Ernst zurück. Was nämlich für Touristen, Wanderer und Städter einfach nur toll aussieht – die vielen blühenden Kirschbäume –, ist für den Obstbauern ein echtes Problem. Kaum ist die Kirsche reif, muss sie auch schon gegessen werden. Das weiß jeder, der schon mal eine Schale reifer Kirschen länger als drei Tage bei sich rumstehen hatte. Diese köstliche Frucht ist nur begrenzt haltbar. Sobald die Ernte ansteht und dieser Reichtum anfällt, sinkt der Wert wegen des plötzlich großen Angebots rapide. Das heißt, hier wird es wirklich ernst. Denn es geht ums liebe Geld. Zum Glück schafft menschlicher Erfindungsreichtum Abhilfe. Schließlich werfen nur Ignoranten solch feine Früchtchen weg, bloß weil sie zu viele davon haben. Also wird eingemacht, eingeweckt, gedörrt, gebacken, Marmeladen und Brotaufstriche werden fabriziert und, und, und – und das Zeug wird in den haltbarsten Zustand von allen überführt: Es wird gebrannt. Wie genau diese Entwicklung verlief, auch dazu finden Sie in diesem Buch an passender Stelle mehr.

Es ist nur eine Marginalie, aber ich muss sie noch rasch erwähnen: Bestimmte Schnäpse werden »Geiste« oder »Geister«

genannt; welche das sind und wie sie sich von Bränden unterscheiden – diese Information enthalte ich Ihnen nicht vor (s. S. 117). Doch an dieser Stelle interessiert uns erst einmal nur die Schreibweise. Korrekt heißt der Plural des »hochgeistigen« Geistes: »Geiste«. Aber viel schöner ist natürlich: »Geister«. In meinen Beschreibungen der Brennereien werden Sie beides finden: »Geiste« und »Geister«. Manche Brenner scheren sich nicht um die nach *Duden* korrekte Bezeichnung und benutzen lieber das Wort »Geister«. Mit anderen Worten: Ganz so ernst wird das Brennen auch hier in Franken nicht genommen. Anders als der polternde rheinische Frohsinn, auf den ich eingangs hingewiesen habe, versteckt der Franke seinen Humor nämlich schon mal hinter einem einzigen Buchstaben.

## Exkurs: Grundlegendes zum Brennen

Bevor ans Brennen gedacht werden kann, muss das Obst erst mal geerntet, gewaschen, entkernt und eingemaischt werden. Da ich hier nur einen Crashkurs bieten kann, bleiben bereits die verschiedenen Methoden, Früchte zu waschen und von Stielen, Kernen und Druckstellen zu befreien, außen vor.

Beschwingt wie die Landschaft: Destillate aus der Fränkischen Schweiz



Anschließend wird das Obst mittels Häcksler oder Mühlen zerkleinert. Bereits jetzt kann mit Messgeräten wie dem Refraktometer der Fruchtzuckergehalt bestimmt werden, sodass sich Angaben zur Alkoholausbeute machen lassen. Die Maische wird in Gärbottiche, heute in der Regel geschmacksneutrale Kunststofffässer, gefüllt, wobei im Behälter eine Füllhöhe von 70 bis maximal 80 % empfohlen wird. Hinzu kommt Gärhefe, danach wird das Fass luftdicht verschlossen. Wobei – Achtung! – luftdicht bedeutet, dass keine Luft und damit keine Keime von außen an die Maische kommen können. Die entstehenden Gär-gase jedoch, vor allem CO<sup>2</sup>, müssen austreten können, was sich zum Beispiel mit einem Gärspund bewerkstelligen lässt. Es gibt mehr als einen Brenner, dem schon mal ein Maischefass explodiert ist.

Dem Obst haftet von Natur aus Hefe an, die eine Spontangärung auslösen kann. Auf diese Weise dürfte der Mensch vor Urzeiten überhaupt auf den Prozess der Alkoholgärung gestoßen sein. Doch bei solch unkalkulierbaren Vorgängen können auch Schimmelpilze und andere unerwünschte Keime mitmischen. Die ganze Arbeit wäre dann nicht mal für die Katz, denn auch die würde das verdorbene Ergebnis verschmähen. Deshalb werden heute Gärhefen eingesetzt, mit denen sich der Prozess kontrollieren lässt. Die Idealtemperatur zum Maischen beträgt zwischen 14 und 18 °C. Das Gären dauert je nach Obst und Temperatur sechs bis neun Wochen. Bei bestimmten Steinobstsorten kann die Gärungszeit auch zwölf Wochen betragen.

Danach sollte zügig gebrannt werden, damit unter anderem keine wertvollen Aromen verfliegen. Zeit genug zum Anmelden beim Zoll hatte man ja. Bei der Destillation, an die sich der ein oder andere noch aus dem Chemieunterricht erinnert, wird zum Beispiel Wasser auf 100 °C erhitzt. Der Dampf strömt durch eine Kühlleitung, kondensiert und heraus kommt destilliertes Wasser. Alkohol verdunstet bereits bei 78,3 °C. Bei der Spirituosen-Destillation wird deshalb die Maische in einem Kupferkessel erwärmt, der sich seinerseits in einem Wasserbad befindet, das vorsichtig erhitzt wird. In der Maische befinden sich, vereinfacht gesagt, Wasser und Alkohol mit ihren unterschiedlichen Siedetemperaturen. Trotz dieser unterschiedlichen Temperaturen verdampft immer ein Gemisch aus Wasser und Alkohol. Anfangs mehr Alkohol und, je länger der Brennprozess dauert, immer weniger.

Es gibt deshalb einen für jeden Brennprozess elementaren Vorgang: die sogenannte Fraktionierung. Denn neben feinen Anteilen wie Ethylalkohol, Aromen und Bukettstoffen, die einen guten Obstbrand ausmachen, enthält ein Destillat auch unerwünschte und sogar – so Sie sie trinken – gefährliche, sprich gesundheitsschädliche Stoffe. Diese müssen vom gewünschten Ergebnis abgetrennt werden. Das heißt, zuerst kommt als Kondensat der Vorlauf durch das »Vorlage« genannte Austrittsröhrchen am Kühler der Brennanlage. Er enthält unter anderem Methanol, Aceton und Ethylacetat, mithin die Stoffe, die, wenn sie im

Schnaps verbleiben, den Zecher schlimmstenfalls erblinden lassen. Es kommt also beim Brennen vor allem darauf an, den richtigen Zeitpunkt zu bestimmen, wann der Mittellauf aus der Vorlage tröpfelt. Denn hier ist, wenn auch in einer noch viel zu hohen Alkoholkonzentration, das enthalten, was den edlen Brand charakterisiert: Ethanol, Wasser und, darin gelöst, die bereits erwähnten Aroma- und Bukettstoffe. Der Alkoholgehalt des Mittellaufs beginnt bei ca. 70 bis 80 Vol.-% und endet je nach Obstsorte bei 45 bis 55 Vol.-%. Der nun folgende Nachlauf muss erneut sorgfältig abgetrennt werden, denn in ihm befinden sich wieder ungenießbare Stoffe wie Fuselöle, Butanol, Propanol, Hexanol usw., Stoffe, deren Namen bereits ziemlich unappetitlich klingen.

Abschließend muss der Schnaps noch auf Trinkstärke herabgesetzt werden, da die wenigsten Schnäpse mit rund 60 Vol.-% Alkohol noch nach ihrem Ausgangsstoff, dem Obst, schmecken oder riechen. Das geschieht sinnigerweise mit Wasser. Leitungswasser eignet sich dazu jedoch nicht, da es meist viel zu hart ist. Umgekehrt verbietet sich destilliertes Wasser, da es schlicht zu fad ist. Reines Quellwasser – sofern es sich nicht um eine Karstquelle mit hohem Kalkanteil handelt – wäre die erste Wahl, aber schon der Transport in Kunststoffkanistern kann den Geschmack beeinflussen. Jeder Brenner hat letztlich seine eigene Methode der Wasserherstellung entwickelt, zum Beispiel mit einem Kationentauscher. Zu den Feinheiten gehört dabei auch, den Alkohol langsam und mit viel Gefühl ins Wasser einzurühren und nicht umgekehrt.

Dieser kurze und sicherlich lückenhafte Überblick hat hoffentlich eines deutlich gemacht: Gutes Brennen ist eine Kunst, die in ihren Spitzenleistungen an die Kunstfertigkeit von Sterneköchen heranreicht. Kein Wunder, dass die Mehrheit der von mir in diesem Buch vorgestellten Brennerinnen und Brenner ihr Handwerk bereits von Kindesbeinen an erlernt hat.

Denken Sie daran, wenn Ihnen beim nächsten Schnapskauf der geforderte Preis zu hoch erscheint.

### **Weitere Infos:**

Wer tiefer in die Materie eintauchen will, findet zahlreiche Informationen rund ums Brennen unter:

[www.brennerei-wissen.de](http://www.brennerei-wissen.de)

[www.chemie.de/lexikon](http://www.chemie.de/lexikon) (> Brennen Spirituose) – wo sich auch der einschlägige Wikipedia-Artikel mittels Copy-and-paste bedient hat ...

Immer wieder informativ sind zudem die Beiträge, die auf der Website des Zolls zum Thema zu finden sind:

[www.zoll.de](http://www.zoll.de) (> Fachthemen > Steuern > Verbrauchsteuern > Branntweinmonopol).



**Es ist ein Brauch  
von alters her:**

*Wer Sorgen hat,  
hat auch Likör!*

Wilhelm Busch,  
Die fromme Helene

# Der Schnaps und das Glück

## Rund ums Walberla – Teil I

### Brennerei Manfred Wilhelm

1

Dobenreuther Str. 10, OT Dobenreuth, 91361 Pinzberg  
Tel. 0 91 99/18 32, markus.wilhelm@outlook.de oder  
markus.wilhelm@live.de

#### Die Brennerei

Es war natürlich ein besonderer Glücksfall, dass wir schon am Anfang unserer Schnaps-Tour durch die Fränkische Schweiz eine Brennerei in Aktion besichtigen konnten. Damit war im Grunde nicht zu rechnen, denn normalerweise wird im Herbst und in den Wintermonaten gebrannt. Dass Manfred Wilhelm noch im März aktiv war, hatten wir dem Umstand zu verdanken, dass er Äpfel für einen Stoffbesitzer verarbeitet hat.

Aber dieses dem Zufall geschuldete Erlebnis verstärkte noch einmal, worauf ich ohnehin aufmerksam machen wollte: Wer es ermöglichen kann, sollte unbedingt wenigstens einmal in seinem Leben beim Brennen dabei sein. Die Eindrücke, besonders der intensive Geruch und die wohltuende Wärme, die in diesem Fall durch eine mit Holzfeuerung betriebene Anlage erzeugt wurde, sind im Grunde unbeschreiblich. In dieser Situation verstanden meine Fotografin und ich auf Anhieb, warum die Leidenschaft, Schnaps zu brennen, glücklich machen kann.

Mit Markus Wilhelm steht die nächste Generation bereits in den Startlöchern, aber Manfred Wilhelm, der seit 17 Jahren als Brenner aktiv ist, lässt es sich natürlich nicht nehmen, die Anlage auch weiterhin selbst zu betreiben.

Weitgehend aus eigenem Anbau ist das Obst, das hier verarbeitet wird. Angekauft werden lediglich so schwierig zu erntende Sorten wie Schlehen. Neben Williams Christ und Äpfeln sind Himbeeren und Quitten weitere Schwerpunkte bei der Verarbeitung.

Die am häufigsten verkaufte Spirituose bei der Familie Wilhelm ist der Schlehengeist. Wie die meisten Brennereien in der Fränkischen Schweiz verfügt auch dieses im Nebenerwerb betriebene Unternehmen über ein sogenanntes 300-Liter-Brennrecht.



## Exkurs: Abfindungs- und Verschlussbrennereien

Bei der Abfindungsbrennerei erfolgt das Brennen nach schriftlicher Anmeldung beim Hauptzollamt Stuttgart. In der Regel trifft die Genehmigung nach fünf Arbeitstagen ein. Angemeldet wird nicht der voraussichtlich erzeugte Alkohol, sondern die eingesetzte Maischemenge, bei der ein zu steuernder Ansatz von 3,6 % Alkoholausbeute angesetzt wird. Erzeugt die Abfindungsbrennerei einen höheren Prozentsatz an Alkohol, bleibt dieser steuerfrei, bei einem niedrigeren, was aber so gut wie nie vorkommt, zahlt sie drauf.

Brennrechte, die in eine Zeit vor 1927 zurückgehen – und das ist in Deutschland in etwa bei 95 Prozent der Betriebe der Fall –, profitieren von der alten Regelung, dass 300 Liter Alkohol pro Jahr produziert werden dürfen. Schöpft die Brennerei diese Obergrenze nicht aus, kann sie über zehn Jahre hinweg das »Guthaben« auch später verbrauchen.

Verschlussbrennereien wurden zollamtlich verplombt (s. Foto S. 88) und zahlen ihre Steuer auf die tatsächlich erzeugte Alkoholmenge. Dafür existieren für sie keine Obergrenzen in der Produktion.

Die *Brennerei Manfred Wilhelm* nimmt am alljährlichen *Tag der offenen Brennereien* rund ums Walberla teil (nähere Infos s. S. 35). Das selbst gewählte Motto »klein aber fein« steht nicht nur für die Betriebsgröße, sondern auch für die erlesenen Produkte.

Manfred Wilhelm beim Geruchstest



# Wo die guten Geister wohnen...

Dass die Fränkische Schweiz eine weltweit einzigartige Vielfalt an Bränden, Geisten und Likören bietet, dürfte kein Geheimnis sein. Allein im Landkreis Forchheim werden rund 300 Brennereien gezählt! Um hier nicht den Überblick zu verlieren, bietet dieses Buch allen Liebhabern hochprozentiger Genüsse eine erlesene Auswahl der 44 besten von ihnen. Alte, beinahe in Vergessenheit geratene Sorten warten darauf verkostet, traditionsreiche Familienbetriebe warten darauf entdeckt zu werden – ebenso wie die zahlreichen Natur- und Kulturdenkmäler in unmittelbarer Nachbarschaft. Begleiten Sie uns auf eine geistreiche Erkundungsreise in das Land der malerischen Streuobstwiesen!

- Mit persönlichen Empfehlungen, ausgewählten Ausflugstipps und wissenswerten Exkursen
- Mit allen wichtigen Infos zu Einkehr, Verkauf und Erreichbarkeit mit öffentlichen Verkehrsmitteln



EIN  FÜR  
FRANKEN

ars vivendi 