

## **Edelbrände aus Freising: Lokale Betriebe glänzen bei Bayern-Brand-Prämierung**

Entdecken Sie die besten Schnapsbrenner im Kreis Freising: Auszeichnungen und edle Destillate bei der Bayern-Brand-Prämierung 2024.

Stand: 05.08.2024, 14:00 Uhr

Von: Bastian Amann

DruckenTeilen

### **Tradition und Innovation in der Obstbrenner-Kultur Bayerns**

Die Kunst der Edelbrennerei feiert im Landkreis Freising bedeutende Erfolge. Bei der jüngsten Bayern-Brand-Prämierung, die in der Landwirtschaftlichen Lehranstalt in Triesdorf stattfand, haben drei lokale Brennereien große Anerkennung für ihre qualitativ hochwertigen Produkte erhalten. Diese Auszeichnungen sind nicht nur ein Triumph für die einzelnen Brenner, sondern unterstreichen auch die Relevanz der regionalen Spirituosenproduktion für die bayerische Kultur und Wirtschaft.

### **Auszeichnung für bayerische Handwerkskunst**

Insgesamt wurden bei der Bayern-Brand-Prämierung 217 Gold- und 218 Silbermedaillen sowie zehn Staatsehrenpreise

vergeben. Dabei erzielten die Brennereien aus Freising beachtliche Erfolge, indem sie 15 der verfügbaren Medaillen errangen. So wurde unter anderem der Landgasthof Hofmeier aus Hetzenhausen für seinen Zwetschgen- und Bierbrand mit Gold ausgezeichnet.

## **Ein Beitrag zur Erhaltung der Natur**

Die positive Resonanz auf die Brennerei-Erzeugnisse trägt nicht nur zur steigenden Bekanntheit der Lokalschaffenden bei, sondern hat auch eine tiefere Bedeutung: Die bayerischen Edelbrenner tragen durch ihre Arbeit aktiv zum Erhalt der Streuobstwiesen bei. Hubert Bittlmayer, Amtschef des Landwirtschaftsministeriums, hebt hervor, dass die Brenner die Aromen der regionalen Obstvielfalt nutzen und damit zur Bewahrung dieser wertvollen Landschaften beitragen.

## **Philosophie der Spitzenqualität**

Besonders hervorzuheben ist die Philosophie der Brenner, die auf Qualität und Authentizität setzt. Herbert Hofmeier betont: „Wir setzen keinen Zucker zu, um mehr Alkohol zu erhalten.“ Diese Einstellung spiegelt sich in den prämierten Produkten wider. Für Hofmeier war es eine Ehre, dreimal Gold und viermal Silber für seine hochwertigen Brände zu erhalten, was die Wertschätzung für Handwerkskunst und Qualitätsprodukte in der Region bekräftigt.

## **Eine Familie führt die Tradition fort**

Der Attenkirchener Brenner Andreas Kaindl, der gleichfalls mit vier Auszeichnungen geehrt wurde, erläutert, dass der Prozess der Destillation Zeit benötigt: „Bis man da von einem hochwertigen Destillat sprechen kann, braucht es etwas Zeit.“ Dies verdeutlicht, wie Geduld und Hingabe in die Herstellung jeder Flasche fließen und dabei den Charakter der regionalen Obstsorten bewahren.

## **Brenner aus Fürholzen mischen mit**

Die Lindermeier-Brüder aus Fürholzen konnten ebenfalls Erfolge verzeichnen, wenn auch nicht so zahlreich wie in den Vorjahren. Ihr Birnenbrand von der Sülibirne erhielt Gold, während zwei weitere Brände Silbermedaillen erhielten. Diese Leistungen zeigen, dass die Brennereien trotz Herausforderungen weiterhin exzellente Produkte hervorbringen.

## **Das Erbe der Edelbrennerei währt fort**

Die erzielten Erfolge bei der Bayern-Brand-Prämierung sind nicht nur ein Grund zur Freude für die beteiligten Betriebe, sondern auch ein Zeichen für die Vitalität und die reiche Tradition der bayerischen Brennkunst. Diese Auszeichnungen stärken die Identität der Region und zeigen, wie wichtig die Erhaltung der typischen bayerischen Produkte für die Gemeinschaft ist. Ein Blick auf die Zukunft der Edelbrennerei könnte die Besucher anziehen und die Nachfrage nach lokal hergestellten Spirits weiter steigern.

Details

**Besuchen Sie uns auf: [n-ag.de](https://n-ag.de)**