



Bayerische Landesanstalt für
Weinbau und Gartenbau



Cluster-Projekt Sortenreine Edelbrände aus seltenen Streuobstsorten - Chancen und Herausforderungen

Martin Degenbeck

Streuobst-Fachtagung Sailauf, 28.4.2017



Bayerns Streuobstsorten

• Apfel	2.338	693 noch vorhanden
• Birne	1.670	297
• Quitte	97	58
• Kirsche	459	89
• Pflaume	408	65
• Mispel	4	?
• Aprikose	19	16
• Pfirsich	140	7
• Walnuss	<u>28</u>	<u>11</u>
	5.163	1.226 = 24%!

**Sortenkenntnis
schwindet rasch**



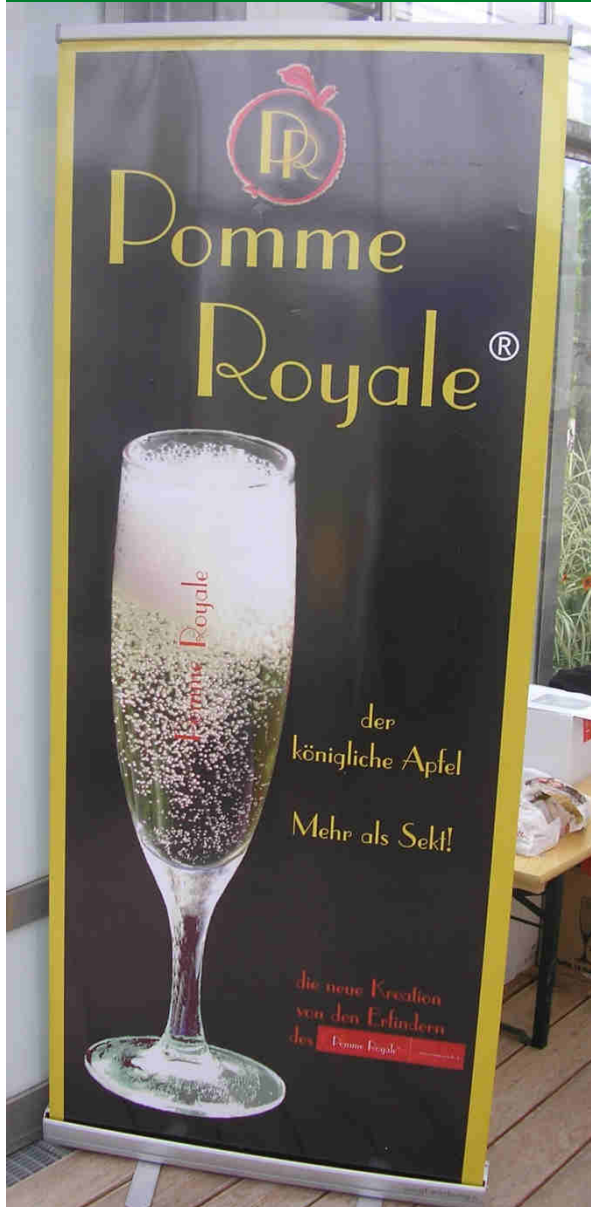
Wie kann die Röhrlesbirne erhalten werden?



Wo bleibt der Trockene Martin?



Positive Beispiele





**3.000 Obstbrenner
verwerten 28.000t Streuobst**

Die bayerische Cluster-Initiative

- **Schulterschluss von Wirtschaft, Wissenschaft und Verwaltung**
- **Ziel: Wettbewerbsfähigkeit Bayerns stärken**
- **Förderung: 50% Freistaat Bayern, 50% aus der Wirtschaft**
- **2006 mit 19 Clustern gestartet**
- **Cluster Ernährung**
 - **Fleisch**
 - **Milch**
 - **Obst, Gemüse, Kartoffel**
 - **Bier etc., pflanzliche Erzeugnisse**
 - **Wein**



Cluster-Projekt „Sortenreine Edelbrände“

- Projekt „Sortenreine Edelbrände aus seltenen Streuobstsorten in Franken“ 2015 angelaufen
- Projektpartner:
 - Fränkischer Klein- und Obstbrennerverband
 - Main-Streuobst-Bienen eG
 - LWG
- Ziel: aus kartierten seltenen Obstsorten wie „Röhrlesbirne“ ein besonderes Produkt der fränkischen Brenner zu entwickeln



Projektverantwortliche



+ zur Zeit 19 Brenner aus Franken

Vorauswahl von 22 Sorten

- **Seltene Sorten aus der Kartierung im Lkr. WÜ:**
 - **Röhrlesbirne, Hänserbirne, Rommelter, Mollebusch, Trockener Martin**
- **Eigene seltene Lokal- u. Regionalsorten:**
 - **Steinbacher, Dattelzwetschge**
- **Regionaltypische Sorten:**
 - **(Fränkische) Hauszwetschge; Mollebusch**
- **Gesamt: 9 x Apfel, 11 x Birne, 2 x Zwetschge**

Weitere Vorgehensweise

- Zuteilung der Sorten zu den Brennern
- Übermittlung der Kontaktdaten
- Ernte durch die Brenner
 - => Mindestmenge: Ziel **500kg!**
 - => 2015 blieben noch **16** Sorten übrig
- Ausbau der Brände
- Verkostung Frühjahr 2016
 - => hoher Qualitätsstandard!
- Ziel: mindestens 10 sehr gute sortenreine Brände => gezieltes Marketing

Probleme bei Ernte/Rohware



- **Seltene Sorten oft auf abgängigen Bäumen => kartierte Bäume tot, fehlend oder kaum Ertrag**
- **Bäume mit gutem Ertrag rücken einige Besitzer nicht heraus**
- **Ungepflegte Bestände => keine optimale Qualität möglich**
- **Zum Teil Erntetermin zu früh/spät, da Sorte zu wenig bekannt**

Vorverkostung durch Expertenrunde



- 26 Brände von 16 Sorten und 13 Brennern wurden geprüft und beschrieben
- 4 x leichte Qualitätsmängel

Ergebnis:

5 Apfelsorten von 4 Brennern

8 Birnensorten v. 8 Brennern

2 Zwetschgensorten von

5 Brennern

Speierling von

2 Brennern

Marketing



www.spezialitaetenland-bayern.de

Habermarschland Würzburg e.V.
Am Kreuz 1, 97332 Volkach, andrea.baetz@web.de

LVG Raritäten aus Bayern 100 LVG
Röhrlsbirne
Verwendung: Kochbirne
Pflückreife: Oktober
Genussreife: November bis Januar
Besonderheiten:
Alte Lokalsorte, früher wichtige
Winterkochbirne; 1866 als
„Nationalfrucht“ erwähnt

Röhrlsbirne
0,3l
Charakterisiert seit 1920
Dieter Amling
Langgasse 3
97247 Untereisenheim
Tel. 09386 / 413

Traditionelle
Edelebrände
Dieter Amling
Langgasse 3
97247 Untereisenheim
Tel. 09386 / 413





fränkische
Edelbrände

Dieter Amling
Langgasse 2
97247 Untersteinheim
Telefon 09386 413

Obstbrennerei
844-1920



LVG
WLANDEKREIS
WEINBAU

Trockener Martin

Verwendung: Koch- und Dörrobine
Pflückreife: Mitte bis Ende Oktober
Genussreife: Dezember bis März

Besonderheiten:
Ertragreiche Sorte, auch für
anspruchlosere Lagen; fruchtig
unter vielen anderen Sorten
heute



Marketing

- **Fotos alter Streuobstbäume durch dpa-Fotografen**
- **Einheitliche attraktive Flasche im neuen Design**
- **Marketing-Kampagne mit Pressekonferenz, öffentlicher Verkostung, Flyer, Rollups etc.**
- **Hoher Preis, 13,50€ für 0,2l-Flasche => überall einheitlich**

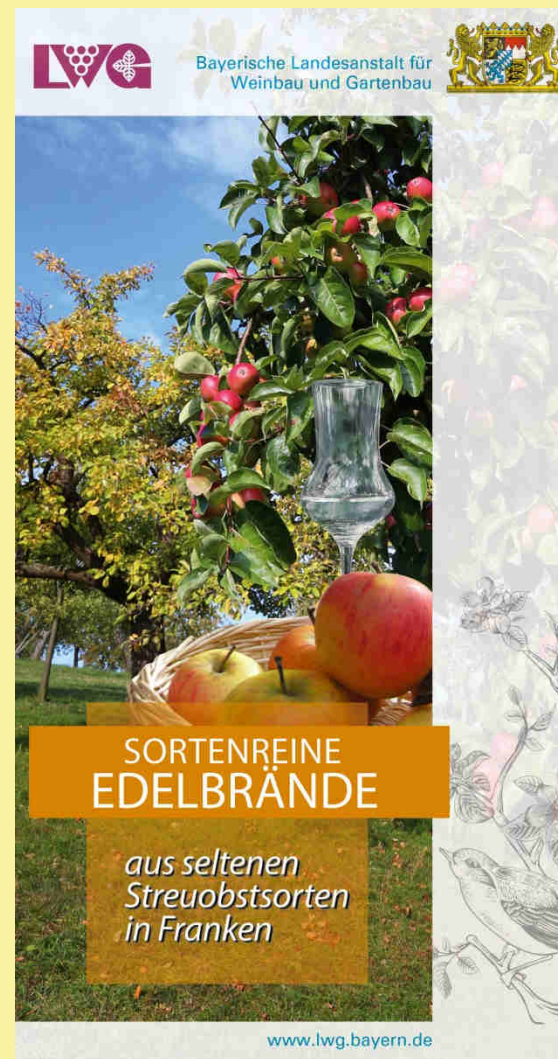
Flaschendesign



Flaschendesign (2)



Rollup, Flyer



Exposées



Bayerische Landesanstalt für
Weinbau und Gartenbau



SORTENREINE EDELBRÄNDE



DIE SORTE

Lokalsorte vom Untermain, vor allem im Kahlgrund. Die schwachwüchsigen Bäume bringen leuchtend rote Früchte hervor, die früher als „Nikolausäpfel“ beliebt waren. Dazu trägt auch sein angenehm süßer, leicht säuerlicher Geschmack bei. Ausgeglichenes Zucker/Säureverhältnis.

DER BRAND

Wie der Apfel überzeugt der 'Steinbacher'-Brand mit seinem milden, fruchtigen und ausgewogenen Aroma bei gleichzeitig kräftigem Geschmack. Die dezente Schärfe harmonisiert gut mit einem Hauch von Minze.



DER BRENNER

Christoph Rosenberger, Aschaffener Str. 30
63825 Schöllkrippen
Tel. 06024 80658, destille-cr@online.de
www.brillen-imhof.de/destille-christoph-rosenberger
In unserer Brennerei in fünfter Generation (seit 1814) verarbeite ich hauptsächlich regionale Produkte. Es gibt bei mir unter anderem 20 sortenreine Apfelbrände aus dem Kahlgrund.



Der Brand ist auch erhältlich bei der Main-Streuobst-Bienen eG.



Bayerische Landesanstalt für
Weinbau und Gartenbau



SORTENREINE EDELBRÄNDE



DIE SORTE

Bildet starkwüchsige hochpyramidale Bäume aus. Ihre guten Frucht- und Baumeigenschaften kann sie auch in rauen Lagen erreichen und bringt regelmäßig hohe Erträge. In Franken kommt sie noch häufiger vor, gilt aber als bedingt gefährdet.

DER BRAND

Ein kräftiger Birnenbrand mit einer dezenten Note von Minze und Schokolade. Die angenehme knackige Frische der Frucht findet sich auch in dem Brand wieder.



DER BRENNER

Hubert Fröhlich, Aschenroth 31, 97737 Gemünden
Tel. 0172 8484629, hubert.froehlich@gmx.de
Als 1. Vorsitzender des Fränkischen Klein- und Obstbrennerverbandes war klar, dass ich bei diesem für die Brenner wegweisenden Projekt mitmache. Die Erhaltung und Nutzung unserer fränkischen Streuobstwiesen liegt mir sehr am Herzen. Dazu leisten die Brenner und ihre Kunden einen wichtigen Beitrag.



Der Brand ist auch erhältlich bei der Main-Streuobst-Bienen eG.



Bayerische Landesanstalt für
Weinbau und Gartenbau



SORTENREINE EDELBRÄNDE



DIE SORTE

'Spitzer' ist der Name für die 'Dattelschwetzsche' in Franken. Schon Ende des 18. Jh. in der Pomona Franconica beschrieben. Kleine, längliche Früchte. Saftig-süß, angenehmer Geschmack, hoher Zuckergehalt. Diese Eigenschaft prädestiniert sie als Rohstoff für edle Obstbrände.

DER BRAND

Geerntet von uralten Bäumen, transportiert der besonders milde Brand sehr gut das feine süße Zwetschgenaroma der Frucht. Tolle, klassische Nase, viel Frucht, sehr aromatisch, steinbetont, klarer Auftritt mit Rostaromen, saftige und mollig weiche Nuancen, schöne Extrasüße im Abgang.



DER BRENNER

Peter Piesch, Mendsgasse 2, 97236 Randersacker
Tel. 0931 707124, peter.piesch@web.de
www.haus-der-edlen-braende.de

Wer wissen will was Leidenschaft und Herzblut ist, muss das „Haus der Edlen Brände“ besuchen. Hier findet man eine unglaubliche Auswahl an sortenreinen Streuobst-, Beeren-, Treber- und Raritätenbränden. Alle Früchte werden von Hand geerntet und doppelt gebrannt.



Der Brand ist auch erhältlich bei der Main-Streuobst-Bienen eG.



Projektpräsentation 18.11.2016



Projektpräsentation 18.11.2016 (2)



Projektpräsentation 18.11.2016 (3)





Presseberichterstattung

Die Wiederentdeckung verschollen geglaubter Sorten

16 sortenreine Destillate im Rahmen des Cluster-Projektes „Edelbrände“ in Veitshöchheim vorgestellt

Von unserer Mitarbeiterin
WILMA WOLF

VEITSHÖCHHEIM „Der Spitzer spitze!“ Darüber sind sich die Experten an diesem Tag einig. Worum geht es? Um eine sehr seltene Zwetschgensorte. Die fränkische Dattelnzwetschge war einer der Top-Ling-Stars bei der Vorstellung von insgesamt 16 sortenreinen Destillaten im Rahmen des Cluster-Projektes „Edelbrände“ in der bayerischen Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau (LWG) in Veitshöchheim.

Das Ziel dieser außergewöhnlichen „Qualitätsoffensive“, an der 13 fränkische Brenner beteiligt sind, erläuterte LWG-Chef Dr. Hermann Kölesch: „Mit den Schätzen alter Bäume wollen die Brenner sich auf dem Markt abheben, aber auch das Thema Streuobst wieder in das Bewusstsein der Menschen rücken.“ Anlass dazu sei die Kartierung alter Streuobstsorten gewesen, die im Landkreis Würzburg von 2007 bis 2010 durchgeführt wurde. Dabei habe man seltene, verschollen geglaubte Sorten wieder gefunden.

Darunter auch die Köhrliesbirne in Uttersgrausen. Sie lautet bereits in der „Pomona Franconica“ des fürst-

lichen Hofgärtners Johann ... Dort findet man ... die nun in ...



Die Nase tief ins Glas gesteckt, das gehörte dazu bei der Vorstellung von insgesamt 16 sortenreinen Destillaten in der LWG. FOTO: WILMA WOLF

schnack mit einem Hauch von Zimt und Schokolade, so der Experte.

Beim Speierling, einer seltenen Wildobstart, schmeicheln „Aromen von reifer Haselnuss und dunkler Bitterschokolade mit Marzipan“

entstanden. Entstanden ist der edle Speierling in der Brennerei Pabst aus Veitshöchheim. Hier man schon ...

Destillate ...

Die ...

gemeinsam ...

Weitere Informationen dazu sowie Kontaktadressen der beteiligten Brenner unter: www.brenner-franken.de.

Alle Brände gibt es im Online-Shop der Main-Streuobst-Bienen eG unter www.main-schmecker.de; Kontakt: Krischan Cords, ☎ (09 31) 46 862-24 sowie info@streuobst-bienen.de.

Streuobstbestände stehen hier besonders im Fokus, so Kröner weiter.

Egal ob seltener Apfel wie Raafs Liebling oder Birne wie Mollebusch und Trockener Martin, die 13 fränkischen Brenner haben sich mächtig ins Zeug gelegt, um die feinen sortentypischen Aromen heraus zu kitzeln.

Abgefüllt in kleinen modernen Flaschen sollen sie nun den Geschmack ...

„Das ist Genießen für den Naturschutz.“

Paul Beinhof, ...

Fröhlich, Vorsitzender des ...

Streuobst be ...

„Mit der Veredelung ...

Mangels wirtschaftlicher Verwertungsmöglichkeiten drohe die Sortenvielfalt im Streuobstbau einzubüßen. Deshalb seien die Brennereien für Franken so wichtig. „Durch ihre Tätigkeit wird das Streuobst sinnvoll verwertet und die Streuobstbestände und das Landschaftsbild bleiben erhalten“, so Beinhof.

Das Projekt hatte daneben auch noch einen sehr sozialen Charakter. „Wir haben dadurch viele nette Menschen kennengelernt“, mach-

Fröhlich, Vorsitzender des ...

Streuobst be ...

„Mit der Veredelung ...

„Mit der Veredelung ...

Nähere Informationen + Online-Shop

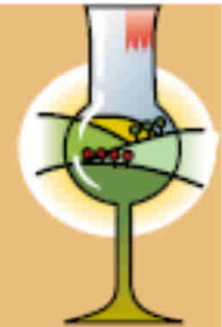
Nähere Informationen zum Projekt sowie die Kontaktadressen der beteiligten Brenner, bei denen die genannten Brände zu beziehen sind, finden Sie unter:

www.brenner-franken.de

Das komplette Sortiment vertreibt die **Main-Streuobst-Bienen eG**, Margetshöchheim
Online-Shop unter www.main-schmecker.de

Kontakt: Krischan Cords, Tel. 0931 46862-24, info@streuobst-bienen.de

Das Projekt wird finanziert vom Cluster Ernährung, dem Fränkischen Klein- und Obstbrennerverband und der Main-Streuobst Bienen eG.



Zusammenfassung

- **Brenner sind mit die wichtigsten Partner bei der Streuobsterhaltung**
- **Nur bei Aussicht auf Gewinn werden die Bäume gepflegt => bessere Qualität**
- **Stimmt die Qualität und das Marketing, sind hohe Erlöse möglich**
- **Strategie: Förderung der „Leuchttürme“ => andere ziehen nach**



**Genuss verkaufen-
Streuobst retten!**

