

The background image shows a close-up of a branch with several ripe, red and yellow apples. A clear, faceted wine glass is positioned in the foreground, partially filled with a light-colored liquid. The scene is set outdoors with green and yellowing leaves in the background.

# Sortenreine Edelbrände aus seltenen Streuobstsorten in Bayern

Martin Degenbeck

LfL-Tagung Streuobst brennt 19.2.2020



# Welche Sorte ist das?



# Projekt Bayerns Streuobstsorten

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

**Sortenkenntnis  
schwindet rasch**



# Sortenkartierung Lkr. Würzburg



# Erhaltung Röhrllesbirne?





# Wo bleibt der Trockene Martin?



**Soll die Vielfalt auf der  
Strecke bleiben?**





# Positive Beispiele



# Wo gibt es sortenreine Brände?

desta 2011



**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 Brände

- 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



**+ 19 bereitwillige Brenner aus Franken**

# Vorauswahl von 22 Sorten

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





## Mollebusch

- 1630 gefunden
- ertragreich, gesund
- Ernte A 9, kurz haltbar
- Zucker: 14°Brix  
(=53-60°Oe, 2015: 78 °Oe)
- hervorragende Brände
- DIE fränkische  
Brennbirnensorte

## Steinbacher



- Lokalsorte Untermain, v.a. Kahlgrund
- schwachwüchsig
- „Nikolausäpfel“
- angenehm süßer, leicht säuerlicher Geschmack
- ausgeglichenes Zucker/Säureverhältnis



# Beispiele für Projektarten (3)



## Hauszwetschge

- seit dem 17. Jhd.
- kleine bis mittelgroße Frucht, guter Ertrag
- Ernte E 8/M 9
- Zucker: 17,4°Brix (=70-90°Oe)
- die wichtigste Brennzwetschge

# 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  
*2016: ein weitere Apfelbrand*



# Marketing vor Projektbeginn– desta



# Marketingkonzept

- **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)





# Flaschendesign neu





# Rollup, Flyer



APFEL  
BIRNE  
ZWETSCHGE  
SPEIERLING

## SCHÄTZE ALTER BÄUME

Handverlesene Raritäten,  
pur und von Natur aus kostbar:

FRÄNKISCHE EDELBRÄNDE  
gewonnen aus den Früchten  
seltener Obstsorten von  
wertvollen Streuobstwiesen

**LWG**   

[www.lwg.bayern.de](http://www.lwg.bayern.de)



**LWG** Bayerische Landesanstalt für  
Weinbau und Gartenbau 

## SORTENREINE EDELBRÄNDE

*aus seltenen  
Streuobstsorten  
in Franken*

[www.lwg.bayern.de](http://www.lwg.bayern.de)

# 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 „Nikolausapfel“ beliebt waren. Dazu trägt auch sein angenehm süßes, leicht säuerliches Geschmacksprofil. 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 Schöllrippen  
Tel. 06024 80658; destille-cr@online.de  
www.brielen-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“ mit der Name für die „Dattelschwinge“ 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 Röstaromen, saftige und mollig weiche Nuancen, schöne Extraktstoffe 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)



# Die Brenner und ihre Brände





# Ausgewählte Projektbrände





# Ausgewählte Projektbrände (2)



- **Der Brenner und sein Brand**

# Ausgewählte Projektbrände (3)



# Ausgewählte Projektbrände (4)





# Präsentation desta Volkach 2019



# Präsentation desta Volkach 2019 (2)





# 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 spitzel!“ Darüber sind sich die Experten an diesem Tag einig. Worauf geht es? Um eine sehr seltene Zwetschgensorte. Die fränkische Datteizwetschge war einer der Top-Starts 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 Röhrlshime in Uengershauzen. Sie taucht bereits in der „Pomona Franconica“ des Fürst-

lich Hofgärtner Johann Kölesch. Dort findet man die nun in den Weinbergen

Die fränkische Datteizwetschge war einer der Top-Starts 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.



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

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

Beim Speierling, einer seltener Wildobstart, schmelzeln „Aromen von reifer Haselnuss und dankler Bitterschokolade mit Marzipan“ zusammen. Entstanden ist der edle Schnaps in der Brennerei Pabst aus Veitshöchheim, der man schon bei der Vorstellung der Destillate im Rahmen des Cluster-Projektes „Edelbrände“ in der bayerischen Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau (LWG) in Veitshöchheim.

Die fränkische Datteizwetschge war einer der Top-Starts 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.

Weitere Informationen dazu sowie Kontaktadressen der beteiligten Brenner unter: [www.brenner-franken.de](http://www.brenner-franken.de)

Alle Brände gibt es im Online-Shop der Main-Streuobst-Bienen eG unter [www.main-schnecker.de](http://www.main-schnecker.de); Kontakt: Krischan Cords, ☎ (09 31) 46 962-24 sowie [info@streuobst-bienen.de](mailto:info@streuobst-bienen.de).

Streuobstbestände stehen hier besonders im Fokus, so Kölesch weiter.

Egal ob seltener Apfel wie Raaf's 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 Genießer begeistern. Und so

Die fränkische Datteizwetschge war einer der Top-Starts 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.

geschützt vor dem Vergessen. Die Vielfalt von Aromen und Sorten ist ein Lieben für den Naturgenießer. „Mit der Verwendung von seltenen, alten Obstsorten zu weinen und der Vermarktung im einheitlichen Flaschendesign kann ein wertvoller Beitrag zum Erhalt der Streuobstwiesen geleistet werden.“

Mangels wirtschaftlicher Verwertungsmöglichkeiten drohe die Sortenvielfalt im Streuobstbau einzubüßen. Deshalb seien die Brenner 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“, macht Fröhlich, Vorsitzender des Main- und Obstbrennerverbandes, deutlich.

Streuobst bestanden nur die Main-Streuobst-Bienen eG. „Die Vielfalt von Aromen und Sorten ist ein Lieben für den Naturgenießer.“

„Das ist Genießen für den Naturschutz.“

Paul Beinhof  
Vereinerungspräsident

Ist Werbung für „Schnaps“ politisch korrekt????



# 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](http://www.brenner-franken.de)



Das komplette Sortiment vertreibt die **Main-Streuobst-Bienen eG**, Margetshöchheim  
Online-Shop unter [www.main-schmecker.de](http://www.main-schmecker.de)



Kontakt: Krischan Cords, Tel. 0931 46862-24, [info@streuobst-bienen.de](mailto:info@streuobst-bienen.de)

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





## Drei-Säulen-Konzept der Premiumstrategie:

- Die Auszeichnung von **100 Genussorten**
- Die **Genussakademie** Bayern in Kulmbach mit praxisorientierten Qualifizierungen und Workshops rund um das Thema Genuss z.B. Qualifizierung Edelbrandsommeliers
- Die **Genuss-Schätze Bayern** – Begleitung spezieller Wertschöpfungsketten für hochwertige Produkte

- **Ausweitung auf ganz Bayern**
- **Programm „Genuss-Schätze Bayern“ im Rahmen der Premiumstrategie für Lebensmittel**
- **Intensiviertes Marketing (Imagebroschüre, Präsentkarton, Rollups, Tischpräsentation)**
- **1 Brennerin Lkr. Lindau mit 3 Sorten**
- **5 Brenner aus Südostbayern mit zusammen 10-12 Sorten**
- **Sorte muss stimmen => Pomologen zur sicheren Sortenbestimmung**



# Hoffest im BayStMELF



- **Diels Butterbirne, Grüne Jagdbirne, Bay. Weinbirne, Himbeerapfel aus Holoवास**

# Genussorte - Obstbrand

100  
Genuss  
ORTE  
Bayern


ORTE  
Bayern

GENUSSORTE  
ENTDECKEN

INTERAKTIVE  
KARTE

GENUSSTOUREN

VERANSTALTUNGEN



◀ GENUSSORTE IM REGIERUNGSBEZIRK UNTERFRANKEN

WARTMANSROTH

Die Brandmeister

[www.100genussorte.bayern](http://www.100genussorte.bayern)

# 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!





# Vielen Dank für die Aufmerksamkeit!

**Martin Degenbeck**  
Bayerische Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau  
Institut für Stadtgrün und Landschaftsbau  
Arbeitsbereich ISL 2 Natur und Landschaft  
An der Steige 15  
97209 Veitshöchheim  
Tel.: 0931/9801-407  
Fax: 0931/9801-400  
martin.degenbeck@lwg.bayern.de  
www.lwg.bayern.de