

Pressemitteilung zum Brennerfestival am Wochenende der edlen Brände auf dem Kreiswald am 25. + 26. Februar 2012

Unter dem Motto - **Den Odenwald geistvoll schmecken** - findet in diesem Jahr wieder das ‚Brennerfestival‘ vom 25. + 26. Februar 2012 auf dem Kreiswald bei Rimbach statt. Der Name ist Programm und so laden an diesem Wochenende die drei beteiligten Brennerei- und Gastronomiebetriebe herzlich ein, den Odenwald mit allen Sinnen zu feiern und zu genießen.

Die Herstellung edler Brände und Liköre kann auf eine jahrhundertelange Tradition zurückblicken, die dabei immer wieder aufs Neue die gleiche Geschichte zu erzählen vermag: den spannenden Weg des Obstes in das Glas. Daß dieser Weg jedoch auf vielfache und nicht immer wünschenswerte Weise zu beschreiten ist, gehört ebenso mit zur Historie der Brennerzunft. Umso wichtiger wird es, daß gerade in der heutigen Zeit, die immer mehr für globale Genuß- und Gaumenfreuden gastronomischer Natur sensibilisiert, auch das Bewusstsein für naturreine Brände regionaler Herkunft wachgerufen wird. Neben dieser Intention verbindet die drei Brennereibetriebe die Liebe zum Beruf, der sorgfältige und adäquate Umgang mit den vorhandenen Ressourcen und die nicht müde werdende Motivation, aus dem Obst das bestmögliche Tröpfchen herauszudestillieren. Hier werden nach alter Tradition nur die natürlichen, meist regionalen Rohstoffe der Natur verarbeitet. Die alten Obstbaumriesen auf den heimischen Streuobstwiesen, gepflanzt vor Generationen, bieten eine enorme Vielfalt an zum Teil schon vergessenen Grundmaterialien. Die Verwendung von Essenzen, Zuckering, Aromaanreicherung oder sonstige „Verfälschungen“ ist bei den Dreien verpönt. Hiermit heben sich die drei Edelbrenner bewusst von Massenprodukten und Industrieware ab. Die vielfach prämierten Ergebnisse ihrer leidenschaftlichen und konsequenten Arbeit werden von den Veranstaltern Gerhard Fritz (Landgasthaus und Obstbrennerei Zum Kreiswald), Germann Hennrich (Gasthaus und Brennerei Assulzer Hof in Billigheim-Allfeld) und Ernst Bulling (Gasthof-Destille Eisenbahn in Neckarelz) persönlich präsentiert und zur Verkostung angeboten.

Für nur einen Euro pro Probe können die Besucher zwischen 50 - 70 verschiedenen Bränden, Geiste und Likören wählen und dabei auf eine sinnliche Reise der Geschmacksvielfalt gehen. Und da dem Gaumen in der Welt des Genusses keine Grenzen gesetzt sind, reicht das Angebot von bekannten bis hin zu ausgefallenen und eher unbekanntem Obstsorten, die vom oft unterschätzten Reichtum des Odenwaldes zeugen.

Neben der Verkostung wird es wieder ein Livebrennen geben, bei dem die Herstellung der edlen Tropfen genau erklärt und hautnah miterlebt werden kann. Als weiterer Teilnehmer konnte Hans Dörsam gewonnen werden. Der Inhaber des Nibelungencafés in Grasellenbach hat von den edlen Bränden und Likören der Veranstalter Pralinen gefertigt, die zum Verkosten und Mitnehmen einladen. Weiter erwartet den Besucher an diesem Wochenende noch zahlreiche Programmpunkte wie den ‚Parcours der Sinne‘, der nicht nur die Geschmacksnerven auf die Probe stellt, Auftritte von Prominenz aus Kommunal-, Kreis-, Landes und Bundespolitik sowie verschiedener Vereine und natürlich die beliebten Brennermenüs, deren Kreativität in der Vereinigung von Destillaten mit Essen nur noch von ihrem ausgezeichneten Geschmack übertroffen werden kann.

Die Veranstalter freuen sich schon jetzt, dieses Wochenende zu einer Zeit des Genusses und den Odenwald sowohl den Einheimischen als auch den auswärtigen Besuchern so richtig schmackhaft zu machen.