

Bayerische Obstbrandprämierung 2020

Naturverbundenheit von hoher Qualität

Wie jedes Jahr konnten die Bayerischen Obst- und Kleinbrenner auch in diesem Jahr wieder ihre Produkte zur Prämierung einreichen. „Insgesamt wurden 610 Proben eingereicht. 252 kamen aus Südostbayern. Sie teilten sich auf 66 Betriebe auf. Bayernweit meldeten sich 149 Unternehmen an. Die Qualität der Produkte war wieder sehr gut. Unser Verband erreichte 79 von 200 Goldmedaillen. Dazu kamen noch 126 von 271 Silbermedaillen“, freute Vorsitzender Andreas Franzl. Im Rahmen der Prämierungsfeier in Sauerlach wurde Andreas Liedschreiber von der Edelbrand Destillerie Liedschreiber (2mal Gold, 1mal Silber) aus Gmund ausgezeichnet.

Bayerns Obst- und Kleinbrenner konzentrieren sich auf höchste Qualität. Die feinsinnige Nase des Genießers nimmt die aromatische Vielfalt der verarbeiteten Früchte auf. Der runde Geschmack ölt Gaumen und Kehle, wird aber zu keiner Zeit von der Schärfe des Alkohols gestört. Jeder kennt die Freude, die einem ein gutes Stamperl Schnaps bereitet und die Nachhaltigkeit des Duftes, der die Nase meist noch länger beglückt. „Die Mitglieder unseres Verbandes legen größten Wert auf eine sehr gute Qualität. Deshalb sind unsere Prämierungen zugleich ein Zeugnis der guten Arbeit und ein wertvolles Siegel, an dem sich die Kunden orientieren können“, sagt Andrea Westenthanner, die Geschäftsführerin des Südostbayerischen Obst- und Kleinbrennerverbandes.