

*Großer
Genuss in
kleinen
Gläsern*



Bayerns Brenner
am
Viktualienmarkt

6.–9. November 2019, 11 – 18 Uhr
PROGRAMM & STANDPLAN



**BAYERN
BRAND**

Wir brennen für Bayern!



Vom reifen Streuobst zum flüssigen Genuss



Vier Tage lang können Sie jetzt flüssige Schätze von Bayerns Streuobstwiesen im Herzen von München genießen. Direkt am **Viktualienmarkt** zeigen Bayerns Brenner, welche aromatischen Brände, Liköre und Geiste sie aus heimischem Streuobst gewinnen. An **9 Ständen** werden großartige Köstlichkeiten angeboten und Sie können sich genüsslich „durchschmecken“.

Der feine Unterschied – hier lernen Sie ihn kennen!

Ein abwechslungsreiches **Programm** führt Sie durch die wunderbare Geschmackswelt der bayerischen Brände: Was ist das Besondere an Streuobst, wie funktioniert die Herstellung von Bränden, wo liegt der Unterschied zwischen Brand, Geist und Likör, wie verkoste ich richtig, welcher Käse passt ideal zu Bränden, wie mixe ich Edelbrandcocktails?

Schauen Sie vorbei: Die bayerischen Brenner nehmen Sie mit auf eine geschmackvolle Themenreise!

Herzlich willkommen an den Ständen der Bayerischen Brenner
am Viktualienmarkt – dort, wo der Genuss zu Hause ist!



Wir brennen für Bayern!

6. – 9.11.2019
Mi – Sa von 11 – 18 Uhr



Partner



Agentur für Lebensmittel
Produkte aus Bayern



Bayerisches Staatsministerium für
Ernährung, Landwirtschaft und Forsten



1
Glos Destillate

2
Pointner Edelbrände

3
Brennerei Schöngarten (Mi)
Aroma-Brennerei (Do/Fr)
Engel Natur Brennerei (Sa)

4
Edelbrennerei Henninger

5
Stubenberger Hofbrennerei (Mi/Sa)
Brennerei Erich Bürger (Do/Fr)

6
Weinhaus Riedmann –
Edelobstbrennerei Eisele

7
ACADEVIE Hof Oberkorb

8
Luh Wi Mond Brennerei

9
Fränkischer Klein- u.
Obstbrennerverband (Mi)
Preuschens
Edelbrandbrennerei (Do/Fr/Sa)

Bayerns Brenner am Viktualienmarkt

Eröffnung: Mi 12:30-13:45 Uhr

HÜTTE 1

🕒 Wein (-trauben) mal anders

Trauben- und Traubenerzeugnisse
im Brennkessel veredelt. Zurück zu
den Ursprüngen der Destillation.
Mi/Do/Fr/Sa 15:30-16:30 Uhr

HÜTTE 2

🕒 Käse & Destillate

Verkostung verschiedener Destillate
mit dem korrespondierenden Käse.
Neue und spannende Geschmacks-
kompositionen für Nase und
Gaumen.
Do/Fr/Sa 12:30-13:30 Uhr

🕒 Edelbrand und Schokolade

Verkostung diverser Destillate mit
feiner Schokolade. Geschmacksver-
führung für kalte Winterabende.
Mi/Do/Fr/Sa 16:30-17:30 Uhr

HÜTTE 4

🕒 Die hohe Kunst der Destillation

Destillate – von der Herstellung bis
zur richtigen Verkostung. Brände,
Geiste, Liköre – kennen und
schmecken Sie den Unterschied?
Mi/Do/Fr/Sa 11:30-12:30 Uhr

HÜTTE 6

🕒 GIN-Tasting

Craft-Gin von London dry bis New
Western Style - pur und als Cocktail.
Vorgestellt von Brennmeister und
Edelbrandsommelier Anton Eisele.
Mi/Do/Fr/Sa 14:30-15:30 Uhr

HÜTTE 8

🕒 Whisky-Tasting

Drei ausgesuchte Whiskys von der
Bio-Luh-Ranch und dazu alles, was
Sie schon immer über die Herstel-
lung des „flüssigen Goldes“ wissen
wollten.
Mi/Do/Fr/Sa 13:30-14:30 Uhr



*Setzt regionale
Kostbarkeiten
probieren!*



Sie schmecken unvergleichlich gut
und haben das Aroma ihrer Region in
sich aufgenommen:
Die bayerischen Brände sind Produkte
mit echter Heimat und Herkunft.
Überzeugen Sie sich selbst, wie gut
flüssiges Bayern mundet!

Mehr
zur Entstehung
und Herkunft der
bayerischen Brände:
www.bayern-brand.de

