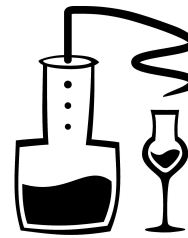


Landesverband der **Klein- und Obstbrenner**  
Nord-Württemberg e.V.



&



Veronikaweg 13 - 73277 Owen

Telefon 0 70 21 - 95 94 86

Telefax 0 70 21 - 95 94 85

E-Mail [info@kleinbrenner-verband.de](mailto:info@kleinbrenner-verband.de)

Internet [www.kleinbrenner-verband.de](http://www.kleinbrenner-verband.de)

Geschäftszeit: MO - DO 9 - 12 Uhr

## Landesprämierung 2021

Liebe Brennerinnen und Brenner,

unsere diesjährige Prämierung selbsterzeugter Brände, die im zweijährigen Turnus durchgeführt wird, findet vom **22. bis 24. Juni 2021** in der Teckhalle in Owen statt. Wegen Sanierung des Veranstaltungsortes müssen wir Abgabezeitraum und Prämierungsvorbereitung etwas straffen.

Das **Ministerium Ländlicher Raum** Baden-Württemberg, die **Universität Hohenheim** und das **Kompetenzteam Brennerei** bei der Staatlichen Lehr- und Versuchsanstalt für Wein- und Obstbau Weinsberg begleiten diese Veranstaltung. Das wichtigste Anliegen dieser Prämierung ist, uns Kleinbrennern einen Anreiz zur Qualitätsverbesserung und Bestätigung des Erreichten zu geben.

### Regionale Qualitätsprodukte sind in !

Die Ausschreibungsrichtlinien und den Teilnehmerbogen finden Sie beiliegend. Bitte genau lesen und beachten. Sie helfen uns sehr, wenn Sie den Teilnehmerbogen am PC ausfüllen. Vielen Dank.

### Urkundenverleihung

Die Urkundenverleihung ist vor den Sommerferien.

Der Termin wird den erfolgreichen Teilnehmern schriftlich mitgeteilt.

Vor der Urkundenverleihung werden keine Ergebnisse bekanntgegeben. Bitte sehen Sie von telefonischen Anfragen ab.

Nehmen Sie die Gelegenheit wahr, an unserer **qualitativ hochwertigen Prämierung** teilzunehmen. Wir freuen uns auf eine rege Beteiligung und wünschen Ihnen viel Erfolg. Für Rückfragen steht Ihnen die Geschäftsstelle Nord-Württemberg gerne zur Verfügung.

Mit freundlichen Grüßen

gez. Andreas Metzler - 1. Vorsitzender



## AUSSCHREIBUNGS-RICHTLINIEN zur Prämierung 2021

---

### Nachfolgendes muss bei der Teilnahme beachtet und eingehalten werden:

- Bei der Prämierung werden alle von **Abfindungsbrennern erzeugten landestypischen Brennereiprodukte mit einbezogen** (Steinobstbrände, Kernobst- und Beerenbrände, Obstgeiste, reine Kornbrände, Whisky, Gin, Kräuter- und andere Spirituosen wie Mischbrände (sog. Hausmarken, Angesetzte) und Liköre).
- Teilnahmeberechtigt an unserer Prämierung sind die Mitglieder des Landesverbandes der Klein- und Obstbrenner Nord-Württemberg e.V. und des Verbands der Klein- und Obstbrenner Südwürttemberg-Hohenzollern e.V.
- Es dürfen nur Produkte eigener Erzeugung zur Prämierung angestellt werden.
- Liköre müssen aus eigenen Säften oder aus Konzentraten aus natürlichen Früchten hergestellt sein.
- Zuckering von Obstbränden: **Obstbrände** können zur Geschmacksabrundung gezuckert werden und zwar mit einem Gesamtzuckergehalt bis 10 g/l **Fertigware**. Obstbrände mit einer **geografischen Bezeichnung**, wie z.B. „Schwäbisches Obstwasser“ oder „Stuttgarter Apfelbrand“ dürfen **nicht gezuckert** werden.
- Gezuckerte und nicht gezuckerte Produkte werden getrennt verkostet.
- Bei der sensorischen Prüfung werden Stichproben des Zuckergehaltes durchgeführt.
- Die Spirituosenverordnung muss eingehalten werden. Bitte achten Sie auf die korrekte Verkehrsbezeichnung, Angabe von Alkoholgehalt, Nennfüllmenge, Inverkehrsbringer und Losnummer. Bitte beachten Sie die Mindestschriftgrößen.
- Folgende Produkte sind **nicht** zugelassen: Destillate und Liköre aus Südfrüchten, Wodka, Spirituosen aus Knoblauch, Bärlauch, Meerrettich oder Ginseng und andere „exotische“ Produkte.
- **Alkoholmindeststärken lt. Spirituosenverordnung** (SpirituosenVO 2019/787).
- **Abgabemenge und Gebühren für die „Sensorische Prüfung“:** Für die sensorische Prüfung benötigen wir von jeder Sorte 1 Probe, die mindestens 0,5 l beinhaltet. Bei kleineren Abfüllungen müssen 2 Flaschen abgegeben werden.
- Die Gebühr für die sensorische Prüfung beträgt für Mitglieder im Landesverband Nord-Württemberg **€ 35,00 + MwSt. je Probe**. Bei Abgabe von 10 Proben und mehr ist jede 10. Probe kostenfrei. Für Nichtmitglieder beträgt die Gebühr € 50,- + MwSt. je Probe.

### Abgabemenge und Gebühren für die „Analytische Untersuchung“ (nur auf Wunsch)

- Wir bieten Ihnen wieder zusätzlich eine chemisch-physikalische Analytik für Ihre Proben an. Die Analytik ist wichtig, da von den Chemischen Untersuchungsämtern immer mehr Proben (EC-Gehalt) gezogen werden. Eine Förderung in Höhe von 40 % der Analytik-Kosten erfolgt für Brenner, die bereits QZBW-Zeichennutzer sind oder beabsichtigen, dies zu werden.
- Die Analytik kann auf dem Teilnehmerbogen angekreuzt oder bei der Geschäftsstelle Nord-Württemberg beauftragt werden. Die Kosten werden vor Durchführung mitgeteilt.
- Für die **analytische Untersuchung** wird eine weitere Originalprobe benötigt, diese muss 0,5 l beinhalten.
- Soll ein **gezuckertes** Produkt analytisch untersucht werden, so muss dies **unbedingt** angegeben werden. Falls dies nicht offengelegt wird, führt dies zu einer Verschmutzung der Untersuchungsgeräte, diese müssen gereinigt werden und es entstehen sehr hohe Reparatur- und Reinigungskosten von **ca. € 2.000,00**.

Das Ergebnis der analytischen Untersuchung wird Ihnen nach Fertigstellung im Labor im Herbst mitgeteilt und hat keinen Einfluss auf die sensorische Prüfung.

---



## Abgabestellen

Die Proben können **vom 13. bis zum 23.04.2021** mit dem ausgefüllten Teilnehmerbogen bei der Geschäftsstelle bzw. bei den Abgabestellen abgegeben werden. Bitte füllen Sie den Teilnehmerbogen **gewissenhaft** und **gut leserlich** aus. **Dieses Jahr bieten wir wieder die Möglichkeit, den Teilnehmerbogen am PC auszufüllen.** Wir bitten, hier unbedingt Gebrauch davon zu machen, sofern Sie die technischen Möglichkeiten dazu haben. Hierzu steht auf unserer Internetseite ein Excelformular zum Herunterladen bereit. Sie helfen uns sehr, wenn Sie den Teilnehmerbogen am PC ausfüllen und uns vor der Probenabgabe zumailen. **Einen Ausdruck des am PC ausgefüllten Teilnehmerbogens sollten Sie wg. der erforderlichen Original-Unterschrift und ggf. auch zur Quittierung einer Barzahlung den Proben beilegen.** Bei Fragen wenden Sie sich bitte an die Geschäftsstelle Nord-Württemberg.

Die Adressen der Abgabestellen finden Sie auf der Rückseite des Teilnehmerbogens ! Von Überweisungen bitten wir abzusehen. Stattdessen bitten wir auf dem Teilnehmerbogen um Erteilung einer einmaligen Einzugsermächtigung, was die Abwicklung für die Geschäftsstelle deutlich vereinfacht. Barzahlung ist weiterhin möglich.

## Prämierungsartikel für Ihre Werbung

Die Prämierungsartikel können bei der Urkundenverleihung erworben oder später gegen Porto und Verpackung bei der Geschäftsstelle bestellt werden (solange Vorrat reicht). Bilder der Prämierungsartikel finden Sie auf unserer Homepage.

Der Erzeuger kann das Gütezeichen auf alle Flaschen seiner prämierten Produkte im Zeitraum von 2 Jahren anbringen. Voraussetzung ist eine gleichbleibende Qualität dieser Sorte.

25 Bogen = 500 Stück mit 25 mm Ø      € 8,00

## Die Bewertung

Die Prüfer bewerten bei Bränden und Geisten nach einer 5-Punkte-Skala in den Bewertungskriterien

- Reintönigkeit im Geruch
- Charakter von Frucht / Aroma
- Intensität von Frucht / Aroma
- Nachhaltigkeit / Abgang

Bei Likören zusätzlich

- Farbe
- Zucker-Säure-Harmonie

Diese Bewertungskriterien fließen mit unterschiedlicher Gewichtung, die von der Uni Hohenheim im Jahr 2007 festgelegt wurde, bei der anschließenden Auswertung per EDV in unser 20-Punkte-System ein. Dieses Ergebnis wird dann auf den Auswertungsbogen für die Teilnehmer abgedruckt. Weitere Details zur Ergebnisberechnung erhalten Sie gerne von der Geschäftsstelle.

Prüfer-bewertung	Errechnete Punktzahl	Wertung	Bedeutung
5	18 - 20	Gold	Spitzenqualität, vollaromatisch
4	14 - 17	Silber	geringfügige Qualitätsabweichung
3	11,5 - 13	Bronze QZBW	Qualitätszeichen Baden-Württemberg
3	10 - 11,5	Bronze	merkliche Qualitätsabweichung (leichte Mängel)
2		Mangelhaft	deutliche Mängel und/oder Fehler
0-1		ungenügend	starke Fehler, ungenießbar



## Qualitätszeichen Baden-Württemberg (QZBW)

Ab 11,5 Punkten können Sie mit dem QZBW werben. Das Zeichen kann für **Obstbrände** (ausgenommen -geiste) aus Kern- und Steinobst beantragt werden. Dabei ist zu beachten, dass die Rohware von Kern-/Steinobst aus integriertem u. kontrolliertem Anbau und/oder Streuobstbau und zu 100 % aus Baden-Württemberg gewonnen sein muss. Die Produkte müssen eine analytische Untersuchung (siehe Analytik) vorweisen und dürfen nicht gezuckert sein.



Das Zeichen mit den „Drei Löwen“ bzw. „Schmeck den Süden“ wird vom Land Baden-Württemberg über verschiedene werbewirksame Veranstaltungen gefördert und ist beim Verbraucher bestens bekannt.

---

## Zusatzbewertungen

In diesem Jahr führen wir in **5 Kategorien** Zusatzbewertungen durch:

### Zusatzbewertungen - Erfolgreiches Abschneiden

Diese Zusatzbewertungen, getrennt nach den Kategorien

- Bester Apfelbrand
- Bester Birnenbrand
- Bester Steinobstbrand
- Bester holzfassgelagerter Brand
- Bester Gin
- Bester Whisky
- Bester Likör

finden wieder statt, um die **besonders erfolgreichen Brenner** zusätzlich zu honorieren.