

**Veronikaweg 13 - 73277 Owen**

Telefon **0 70 21 - 95 94 86**  
Telefax **0 70 21 - 95 94 85**

E-Mail **info@kleinbrenner-verband.de**  
Internet **www.kleinbrenner-verband.de**

Geschäftszeit: MO - DO 9 - 12 Uhr

Mitgliedsnummer:

Kleinbrennerverband - Veronikaweg 13 - 73277 Owen

15.04.2021

## 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.

Das **Ministerium Ländlicher Raum** Baden-Württemberg, die **Universität Hohenheim** und das **Kompetenzteam Brennerei** bei der **Staatlichen Lehr- und Versuchsanstalt für Wein- und Obstbau Weinsberg** (LVWO) 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 - SOFERN PANDEMIEBEDINGT DURCHFÜHRBAR

Alle erfolgreichen Teilnehmer erhalten für die prämierten Brände und Liköre eine Urkunde und werden zur Urkundenverleihung eingeladen. Die Urkundenverleihung findet am

**Sonntag, den 18.07.2021 um 10.30 Uhr** in der **Jahnhalle** in **Weinstadt-Endersbach**

statt. Eingeladen zur Urkundenverleihung sind unsere Destillatkönigin Vera Bullinger, unser Bundesvorsitzender Alois Gerig MdB, Werner Albrecht vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft, Dr. Dieter Blankenhorn, Direktor der Staatlichen Lehr- und Versuchsanstalt für Obst- und Weinbau (LVWO) Weinsberg, Dr. Dirk Hofmann von der Staatlichen Lehr- und Versuchsanstalt für Obst- und Weinbau (LVWO) Weinsberg sowie Dr. Daniel Einfalt von der Universität Stuttgart.

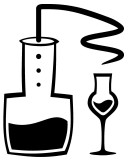
Da die Nachfrage nach Mittagessen bei den letzten beiden Prämierungen immer weniger wurde, haben wir beschlossen, in 2021 KEIN Mittagessen mehr anzubieten. Wenn aufgrund von Hygieneanforderungen eine Ausgabe von Butterbrezeln oder ähnliches möglich ist, werden wir dies jedoch einplanen. Infos hierzu erhalten die prämierten Brenner dann in der Einladung.

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 gerne zur Verfügung.

Mit freundlichen Grüßen

Karl Müller - 1. Vorsitzender



## AUSSCHREIBUNGS-RICHTLINIEN zur Prämierung 2021

---

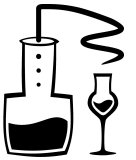
### Nachfolgendes muss bei der Teilnahme beachtet und eingehalten werden:

- 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, Inverkehrbringer 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 Kosten und Umfang dieser Analytischen Untersuchung werden derzeit neu verhandelt und sind etwa ab dem 18.03.2019 auf unserer Internetseite abrufbar. Wenn Sie eine Analytik wünschen, muss dies auf dem Teilnehmerbogen explizit angekreuzt werden.
- 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 ab dem **03.05.2021** 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.

Abgabe bei der Geschäftsstelle von Montag bis Donnerstag von 9.00 bis 12.00 Uhr oder nach Vereinbarung. Bitte unbedingt vor Abgabe auf der Geschäftsstelle anrufen, um sicher zu stellen, dass Ihre Proben persönlich angenommen werden können. Weitere 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.

### Annahmeschluss

Montag,	17.05.2021	bei den Abgabestellen
Freitag,	28.05.2021	bei der Geschäftsstelle ( <b>absolut letzter Termin !</b> )

## 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. Da die Nachfrage nach den Gütezeichen mit 40 mm Ø immer geringer wurde, bieten wir ab 2021 nur noch eine Sorte von Gütezeichen mit 30 mm Ø an. Diese werden auf A4-Bögen mit jeweils 48 Etiketten geliefert und können daher bei der Bestellmenge auch flexibler bestellt werden. Das Prämierungsdatum steht nicht mehr auf den Gütezeichen.

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

1 Bogen Gütezeichen = 48 Stück mit 30 mm Ø **€ 1,00**

Den runden **PVC-Aufkleber** (Ø 31 cm) bieten wir Ihnen für Ihre Werbung im Verkaufsraum oder in Ihrer Brennerei an. Der Aufkleber ist 8-farbig mit verschiedenen Obstmotiven und Verbandslogo und hat den Text: „Der Inhaber dieser Plakette hat erfolgreich an der Prämierung 2021 teilgenommen“.

Preis pro Stück **€ 10,00**

**Gold- oder Silbermedaillen mit Band** Preis pro Stück **€ 8,00**

---

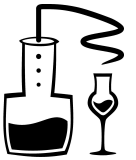
## Die Bewertung

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.

Prüferbewertung	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 **9 Kategorien** Zusatzbewertungen durch:

#### Zusatzbewertung „Birnenbrand des Jahres“

Es wird der Sortensieger aus allen Birnenbränden incl. Williams und fassgelagerten Bränden als „Birnenbrand des Jahres“ prämiert. Gezuckerte und ungezuckerte Birnenbrände werden getrennt prämiert.

#### Zusatzbewertung „Gin des Jahres“

Es wird der Sortensieger als „Gin des Jahres“ durch eine Spezialkommission für Gin prämiert. Pro Teilnehmer kann eine Sorte Gin für diese Zusatzbewertung gewertet werden. Es werden ausschließlich ungezuckerte und destillierte Gins ohne Aromazusätze mit vorherrschendem Wachholdergeschmack lt. Spirituosenverordnung 110/2008 bzw. 2019/787 bewertet.

#### Zusatzbewertung „Bester Whisky-Brenner“

Pro Ansteller werden mehrere Whiskys zugelassen, wobei die besten beiden verschiedenen Whiskys eines Brenners gewertet werden.

#### Zusatzbewertung „Spirituose des Jahres“

Es wird der Sortensieger aus allen Spirituosen, die nicht in die Brand- und Likörkategorien fallen, als „Spirituose des Jahres“ prämiert. Gezuckerte und ungezuckerte Spirituosen werden zusammen prämiert.

#### Zusatzbewertungen - Erfolgreiches Abschneiden

Diese Zusatzbewertungen, getrennt nach den Kategorien

- Brände und Geiste ungezuckert
- Brände und Geiste gezuckert
- Spirituosen
- Likör

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