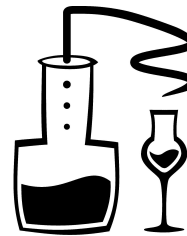


Landesverband der **Klein- und Obstbrenner**
Nord-Württemberg e.V.



Veronikaweg 13 - 73277 Owen

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

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

Geschäftszeit: MO - DO 9 - 12 Uhr

BrennKunstAward *Württemberg*

*Die Landesprämierung 2025 für Destillate und Liköre
der württembergischen Kleinbrennerverbände*

Liebe Brennerinnen und Brenner,

unsere diesjährige Prämierung selbsterzeugter Brände und Liköre, die im zweijährigen Turnus durchgeführt wird, findet vom **03. bis 05. Juni 2025** in der Teckhalle in Owen statt. Neben einem neuen Namen haben wir auch neue Sonderwertungen beschlossen, auch die Urkunden und Gütezeichen, der große Aufkleber und die Medaillen werden derzeit neu gestaltet. Freuen sie sich auf den **BrennKunstAward Württemberg**, die Weiterentwicklung unserer Landesprämierung, und lassen sich im Sommer positiv überraschen.

Das **Ministerium Ernährung, Ländlicher Raum und Verbraucherschutz** 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.

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

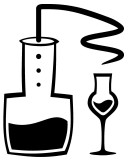
Termine

Abgabezeitraum bei den Abgabestellen **07.-25.04.2025**

Abgabezeitraum bei der Geschäftsstelle **07.-30.04.2025**

Verkostung **03. - 05.06.2025** in Owen

Urkundenverleihung **20.07.2025** um 10.30 Uhr in Weinstadt-Endersbach



AUSSCHREIBUNGS-RICHTLINIEN

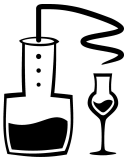
Nachfolgendes muss bei der Teilnahme beachtet und eingehalten werden:

- 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). In 2025 werden auch wieder Rum und Spirituosen aus Zuckerrübenmelasse prämiert.
- Teilnahmeberechtigt an unserer Prämierung sind Brennerinnen, Brenner, Stoffbesitzer und Spirituosenhersteller aus Deutschland, Österreich und der Schweiz.
- Es dürfen nur Produkte aus 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 Rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung (Verkehrsbezeichnung), Angabe von Alkoholgehalt, Nennfüllmenge, Inverkehrbringer, Losnummer und die Mindestschriftgrößen. Die Etiketten werden stichprobenartig auf die korrekten Angaben geprüft, bei Abweichungen informieren wir die Teilnehmer ggf. zusammen mit den Auswertungen.
- Folgende Produkte sind **nicht** zugelassen: Destillate aus Südfrüchten, 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 in den Landesverbänden Nord- und Süd-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. Die Kosten für die Analytik betragen € 150,- + MwSt. pro Probe. 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 finden sie auf unserer Internetseite. Wenn Sie eine Analytik wünschen, muss dies auf dem Teilnehmerbogen angekreuzt werden.
- Für die **analytische Untersuchung** wird eine zusätzliche Originalprobe mit 0,5 l benötigt.
- Soll ein **gezuckertes** Produkt analytisch untersucht werden, muss dies **unbedingt** angegeben werden. Falls dies nicht offengelegt wird, führt dies zur Verschmutzung der Untersuchungsgeräte, was zu sehr hohen Reparatur- und Reinigungskosten von ca. € 2.000,00 führt.

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



Probenabgabe

Die Proben können ab dem **07.04.2025** mit dem ausgefüllten Teilnehmerbogen bei der Geschäftsstelle bzw. bei den Abgabestellen abgegeben werden.

Teilnehmerbogen am PC ausfüllen

Wir bitten, hiervon Gebrauch zu machen, sofern Sie die technischen Möglichkeiten dazu haben. Hierzu steht auf unserer Internetseite und im Anhang der Ausschreibungsmail (Newsletter) ein Excelformular bereit. Sie helfen uns sehr, wenn Sie den Teilnehmerbogen am PC ausfüllen und uns diesen vor der Probenabgabe zumailen.

Ablauf:

1. Exceldatei „Teilnehmerbogen P25“ herunterladen und öffnen
2. Exceldatei am Bildschirm ausfüllen, abspeichern und ausdrucken
3. auf dem Ausdruck beim „X“ unterschreiben und den Proben beilegen
4. Exceldatei (im Excelformat, nicht als PDF) zu uns mailen (info@kleinbrenner-verband.de)
5. Proben mit dem Teilnehmerbogen bei einer Abgabestelle oder bei der Geschäftsstelle abgeben

Bei Fragen wenden Sie sich bitte an die Geschäftsstelle.

oder alternativ: Teilnehmerbogen von Hand ausfüllen

Bitte füllen Sie den Teilnehmerbogen **vollständig** und **gut leserlich** aus und unterschreiben ihn unten rechts.

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. Alternativ können Sie Ihre Proben auch per Paketdienst an die Geschäftsstelle senden. Weitere Abgabestellen finden Sie auf der Rückseite des Teilnehmerbogens und auf der Internetseite. 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: Freitag, **25.04.2025** bei den Abgabestellen
Mittwoch, **30.04.2025** bei der Geschäftsstelle (**absolut letzter Termin !**)

Prämierungsartikel für Ihre Werbung

Die Prämierungsartikel wie **Gütezeichen, PVC-Aufkleber** (Ø 31 cm) und **Gold-, Silber- und Bronzemedailles** können bei der Urkundenverleihung erworben oder später gegen Porto und Verpackung bei der Geschäftsstelle bestellt werden (solange Vorrat reicht).

Urkundenverleihung

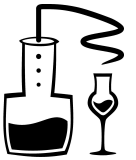
Alle erfolgreichen Teilnehmer erhalten für die prämierten Brände und Liköre eine Urkunde und werden zur Urkundenverleihung eingeladen. Die Urkundenverleihung findet am

Sonntag, den 20.07.2025 um 10.30 Uhr in der **Jahnhalle** in **Weinstadt-Endersbach** statt.

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

Weitere Infos zur Landesprämierung finden Sie auf unserer Internetseite **www.kleinbrenner-verband.de** oder über diesen QR-Code:





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.



Zusatzbewertungen

In diesem Jahr führen wir in **17 Kategorien** Zusatzbewertungen durch:

Zusatzbewertungen „Birnenbrand des Jahres“, „Apfelbrand des Jahres“, „Kirschwasser des Jahres“, „Zwetschgenbrand des Jahres“, „Mirabellenbrand des Jahres“ (jeweils gezuckert und ungezuckert getrennt) sowie **„Himbeerlikör des Jahres“**

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.

Zusatzbewertungen für „Erfolgreiches Abschneiden“

Diese Zusatzbewertungen, getrennt nach den Kategorien

- Brände und Geiste ungezuckert
- Brände und Geiste gezuckert
- Spirituosen
- Liköre

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