



Brennerei

Familientradition seit 1576

Salzgeber

Quintessenz guten Geschmacks

Innovation & Tradition

Auf der Suche nach der Herstellung von wertvollem Gold gelang Alchimisten in alten Zeiten so manch unbeabsichtigtes Bravourstück, das die ganze Welt eroberte. So auch das sogenannte Lebenselixier »acqua vitae« oder »eau de vie« das wir heute in Form von feinsten Obstbränden genießen.

Die besten »Lebenswasser« werden auch im 21. Jahrhundert von Menschen gebrannt, die einen ausgesprochenen Sinn für Qualität haben und mindestens die gleiche Portion Geduld, Erfahrung und handwerkliches Können sind unverzichtbar, aber ohne Ideenreichtum und Neugier können keine Spitzenprodukte entstehen, wie sie von Feinschmeckern geschätzt werden. Tauchen Sie ein in unsere Welt der Edelobstbrände und Obstbrandliköre und erleben Sie ein Stück unverfälschte Lebensqualität. Einmalig und echt – das zeichnet unsere handgefertigten Spezialitäten aus.



Die Voraussetzung für unsere ausgezeichneten Destillate ist hervorragendes Grundmaterial – das Obst. Nur absolut reife Früchte, schonend geerntet und von Hand verlesen werden von uns verarbeitet. Wir beziehen diese zum großen Teil aus heimischen Obstgärten und je nach Verlauf der Saison aus den besten Anbaugebieten Europas.





Die reif geernteten Früchte werden von uns in Handarbeit kontrolliert und für die Gärung vorbereitet. Dabei werden alle Stiele und Blätter aussortiert und sortenspezifisch die Kerne bzw. Steine ganz oder teilweise entfernt. Die Früchte vergären naturbelassen und unter stetiger Kontrolle. Schon hier beginnt die Kunst des Brennens, denn nur aus einer perfekten Maische kann ein wertvoller Brand entstehen. Bei der Destillation arbeiten wir mit dem Kolonnenbrandverfahren, das die Vorzüge von Roh- und Feinbrand in idealer Form verbindet, wobei die Trennung des Herzstücks traditionell rein sensorisch erfolgt – die feine Nase und den Gaumen des Brennmeisters kann auch die modernste Technik nicht ersetzen. Die im Herzstück eingefangenen Duft- und Geschmackskomponenten dürfen sich im Lauf der sortenspezifischen Lagerung und Reifung voll entfalten. Dafür verwenden wir je nach Brand Glasballons, Edelstahl tanks oder Holzfässer. Danach werden die Destillate nur mit purem Wasser auf Trinkstärke reduziert und dürfen anschließend nochmals ruhen. Unsere edlen Tropfen werden dann von Hand abgefüllt, verkorkt, versiegelt und etikettiert. Achtsame Handarbeit während des gesamten Entstehungsprozesses – so »einfach« lässt sich das Geheimnis unserer Destillate erklären.

*Unser Geheimnis ist »einfach«
unsere Erfahrung und unser Wissen
um das Wie, Wann und Warum ...*

Ihr Franz Salzgeber



Gin-Selection

Gin aus dem Allgäu. Wie kommt man als traditioneller Obstbrenner auf so eine Idee? Ganz einfach: **Wir lieben anspruchsvolle Herausforderungen und das komplexe Aromenspiel von Obst, Gewürzen und Kräutern ...** Deshalb zogen wir alle Register der Brennereikunst, krepelten traditionelle Rezepturen um und dabei entstand **unsere FXS-GIN-Selection**. Grundgeschmackskomponente bei allen Gins ist die Wacholderbeere mit ihren feinerben Aromen. Diese allein wären aber viel zu »langweilig«, deshalb beruht der Geschmack eines hochwertigen Gins auf der phantasievollen Komposition verschiedenster Zutaten. **Entdecken Sie die Aromenvielfalt unserer Gin-Spezialitäten, die auf unserem großen Erfahrungsschatz in der Obstdestillation beruht.**



Viele große Klassiker auf den Cocktailkarten weltweit beruhen auf Gin-Basis – der beliebte Gin-Fizz ist nur einer davon. Gin gehört seit ein paar Jahren zu den beliebtesten Destillaten und der Erfindungsgeist von innovativen Brennern sorgt für eine schon fast unüberschaubare Vielfalt auf dem Markt. Denn kaum ein anderes Destillat lässt sich in der Aromenkomposition so vielfältig variieren. Probieren Sie selbst und entdecken sie die feindifferenzierten Aromen unserer Gin-Selection!



FXS-GIN · FXS-Q-GIN · FXS-SLOE-GIN

FXS-GIN-Selection: Dazu gehört natürlich der pure **FXS-GIN**, der mit seinen herb-frischen Geschmacksnoten die ideale Ausgangsbasis für Cocktails darstellt. Für Gin-Kenner und alle, die das Besondere lieben, haben wir unseren **FXS-Q-GIN** mit dem extra fruchtigen »Q« komponiert – entdecken Sie sein Geheimnis! Der **SLOE-GIN** funkelt dank der Zugabe von reinem Schlehensaft tiefrot im Glas und überzeugt mit seinem komplexen Aromenspiel. **Alle drei FXS-Spezialitäten schmecken pur, auf Eis und in allen Cocktail-Kreationen – klassisch oder phantasievoll anders ...**



www.bayern-brand.de

★ 2014 ausgezeichnet bei der »Bayerischen Obstbrandprämierung« in Zusammenarbeit mit der FH Weihenstephan mit dem Preis **Gold**.



Sylt-Collection

In Zusammenarbeit mit Martin Schachner – unserem exklusiven Vertriebspartner auf Sylt – verfeinerten wir unseren Limette Gin Likör. Das Ergebnis »DSG-Das Sylt Getränk?!« hat das Zeug zum neuen Kultgetränk! Die fein ausgewogene Likörkomposition mit zartfrischem Limettengeschmack, untermalt von einer weichen Wacholdernote und perfekt abgestimmter Süße ist die perfekte Basis für Cocktails oder für den puren Genuss auf Eis! **Und damit endlich wirklich alle mitgenießen können, haben wir »HappySylt« entwickelt, die komplett alkoholfreie Variante.** Sie werden es lieben (auch die kleinen Genießer ...), denn die fein aufeinander abgestimmten Fruchtnoten schmecken so wunderbar nach Sommer und zaubern ein wenig Urlaubsfeeling vom Meer auch in die trübsten Wintertage!



Mixen Sie nach Lust und Laune – unsere beiden »Sylter« sind die perfekten Partner für limettenfrische Cocktails – mit oder ohne Alkohol!

Bye, bye Hugo und Aperol Spritz - jetzt gibt es »DSG-Das Sylt Getränk?!« !

Aus der alkoholfreien Variante »HappySylt« lässt sich im Handumdrehen Limonade herstellen: Einfach mit Mineralwasser aufgießen, etwas Zitronen- oder Limettensaft dazugeben – köstlich als Erfrischung zwischendurch ...



DSG- Das Sylt Getränk?!

Wie in allen unseren Likören steckt auch in dieser Flasche nur das Beste aus der Natur: Unser eigener Gin, die richtige Dosis Limettensaft und -schale, ein wenig Zucker und etwas Glucosesirup, das war's!



🍷 2014 ausgezeichnet
beim »Premium Select
Spirits International« der
Zeitschrift selection mit dem
Preis **Gold** ★★★★★.



HappySylt – alkoholfrei

Nicht dass Sie denken, wir könnten nur Alkohol – hier treten wir den Beweis an! Ganz zur Freude aller Autofahrer, Kinder oder eben aller, die gern auf Alkohol verzichten. Wir haben lange getüftelt, nun ist es uns gelungen, den herrlich fruchtigen Geschmack für jeden einzufangen. Die Kreation schmeckt köstlich mit Tonicwasser oder Limonade aufgegossen oder als Basis für alkoholfreie Cocktails.



Kräuterbitter & Kräuterlikör

S'Amaro Kräuterbitter

Für die Herstellung unseres S'AMARO wählen wir nach einem Familienrezept 20 verschiedene Kräuter, Wurzeln und Fruchtschalen aus, die größtenteils aus biologisch nachhaltigem Anbau stammen. Diese geben wir in reinen Alkohol und destillieren die Mischung nach einer mehrtägigen Ruhephase. Anschließend setzen wir dieses doppelt gebrannte Kräuterdessillat mit weiteren 11 Kräutern und Gewürzen an und lassen es einen Monat reifen. Danach wird das Extrakt mehrmals gefiltert und mit Zuckersirup und karamellisiertem Zucker vermischt. Nach einer Lagerzeit von weiteren zwei Monaten hat unser S'AMARO seinen einzigartigen Geschmack entwickelt und wird in Flaschen abgefüllt. Wie bei allen unseren Produkten erfolgen alle Herstellungsschritte natürlich in Handarbeit.

Ein Amaro zählt zu den Digestifs und wird in Italien vorwiegend pur getrunken. Hervorragend schmeckt unser S'AMARO auf Eis, mit Zitronen- oder Blutorangensaft und als Cocktail oder Longdrink.



Abtei Kräuterlikör

Ein feiner Tropfen für Opa oder was für die Tante ... Ja, schon, aber dennoch ist das viel zu kurz gedacht. Aber schmeckt das? Ja doch, das schmeckt wirklich! Herbe Alpenkräuter, deren Zusammenstellung auf alten Klosterrezepten beruht, ein wenig Bienenhonig und unser fein ausgewogener Kräuterbrand ergeben einen sehr aromatischen Likör, in dem sich die Aromen der Kräuter und die Süße des Honigs aufs Beste verbinden. Also nicht nur was für »Bergfexe« und ältere Semester – probieren Sie ihn pur oder auf Eis.

Als Digestif werden Sie den Geschmack und den Duft dieser Komposition ganz besonders zu schätzen wissen. Er ist genau die richtige Wahl, wenn Sie das Besondere lieben.



Familie Schnapsheimer

Dass unsere promillefreudige Allgäuer Schnapsfamilie mit ihrer Traditionsverbundenheit und ihrem Geschmackssinn inzwischen schon so beliebt ist, dafür sorgt unser hoher Anspruch an Qualität. Denn **alle Familienmitglieder stammen aus eigener Produktion**, basieren also auf geschmacksintensiven, sauber destillierten Obstbränden, wie Marille, Zwetschge, Himbeere oder Williamsbirne. Diese haben wir **nach der Reifung und Einstellung des Alkoholgehalts** auf Trinkstärke einfach noch mit **etwas Fruchtsaft und Zucker oder Honig in feine Spirituosen verwandelt**. Dadurch sind Tante Mariele, Oma Zenzi, Mama Hilde und Opa Willi geschmacklich etwas weicher als unsere puren Destillate. **Für alle, die es ein klein wenig sanfter und dazu noch ein bisschen süß mögen, genau die richtige Wahl.**

Ein kleines Schlückchen Allgäu in der Flasche ;-)



Edelobstbrände

Die Begriffe **Brand** und **Wasser** bezeichnen bei unseren Edelobstbränden immer noch dasselbe. Der gesamte Alkohol entsteht ausschließlich durch die Vergärung des Obstes. Um eine Spirituose als **Geist** bezeichnen zu können, muss diese wie folgt hergestellt werden: Die namensgebende Frucht wird mit hochprozentigem, neutralen Alkohol landwirtschaftlichen Ursprungs übergossen. Das Aroma der Früchte löst sich im Alkohol. Die Mischung wird anschließend destilliert, um den Alkohol mit den Aromen vom Rest der Mischung zu trennen.



Williams-Christ-Birnenbrand ist der wohl bekannteste und beliebteste Obstbrand. Die empfindlichen Früchte spielen gerne »Prinzessin auf der Erbse« – keine Frucht reagiert so sauer auf »schlechte Behandlung«! Der köstliche Birnenduft entfaltet sich dann aber in seiner ganzen Fülle zu einer eleganten Blüte im Glas. Weich, pur und fein nuanciert erschließt sich der köstliche Geschmack. Samtig umschmeichelt der Edelbrand den Gaumen.



Für alle unsere Destillate gilt:

Es darf ausschließlich der durch die Destillation gewonnene Alkohol mit den daran gebundenen Aromen und Wasser enthalten sein. Ein Zusatz von Aromen, Zucker oder sonstigen Stoffen wie z. B. Farbstoffe ist nicht erlaubt.



www.bayern-brand.de

★ 2014 ausgezeichnet bei der »Bayerischen Obstbrandprämierung« in Zusammenarbeit mit der FH Weihenstephan mit dem Preis **Gold**.

★ 2014 ausgezeichnet bei der »Bayerischen Obstbrandprämierung« in Zusammenarbeit mit der FH Weihenstephan mit dem Preis **Silber**.



ca. 16 kg Kirschen für 0,7 ltr
Kirschwasser

ca. 21 kg Marillen für 0,7 ltr
Marillenbrand

ca. 14 kg Mirabellen für 0,7 ltr
Mirabellenbrand

ca. 20 kg Quitten für 0,7 ltr
Quittenbrand

ca. 15 kg Boskoop Äpfel für 0,7 ltr
Schöner v. Boskoop

ca. 3 kg Waldhimbeeren für 0,7 ltr
Waldhimbeergeist

ca. 16 kg Zwetschgen für 0,7 ltr
Zwetschgenwasser

ca. 14 kg Williams Birnen für 0,7 ltr
**Williams-Christ
Birnenbrand**

Spezialbrände

Hier stellen sich die »**Extravaganten**« unter unseren Destillaten vor, die wir in **streng limitierten Mengen** herstellen. **Exklusiv gelagerte und aufwendig verarbeitete Raritäten**, wie unsere »**Beste Zwetschge**« und der **naturtrübe Williamsbrand**, wissen mit ihren **ausgeprägten Fruchtnoten** zu überzeugen.

Daneben finden sich **rare Wildfruchtbrände**, wie die Vogelbeere oder die Schlehe, die selten gewordene **Mostbirne**, sowie ein aromatischer Kräuterbrand – **besondere Gaumenfreuden für Genießer**. Im **Bierbrand** vermählt sich feinherber Biergeschmack mit den **edlen Holztönen alten Kastanienholzes**.



Unsere »Beste Zwetschge« – eine rare, hauseigene Komposition, die jeden Genießer vor Glück strahlen lässt. Das dichte, weiche Duftbukett sonnengereifter Zwetschgen in vollkommener Harmonie mit feinsten Holznoten, das ist ein Fest für die Nase. Ein Fest, das sich ungebrochen am Gaumen fortsetzt und unvergleichliche Geschmackseindrücke hinterlässt.



Erfahrung macht den Meister.

Natürlich stellen wir alle unsere Produkte mit der gleichen Sorgfalt und Liebe her, aber besonders gerne widmen wir uns den hier vorgestellten Raritäten. Dazu zählt der klassische Obstbrand genauso, wie die anderen Gaumenschmeichler, die ihren ausgewogenen Geschmack während der Lagerung (zum Teil in Holzfässern) entwickeln.



Williams-Christ
Birnenbrand

naturtrüb und überzeugend weich

Mostbirne
aus heimischen Mostbirnen

Schlehengeist
feinherb mit den eleganten Aromen der Schlehe

Kräuterbrand
mit der Kräutermischung aus Familienrezepten

**Obstbrand aus
Äpfeln & Birnen**
traditionell, fruchtig, pur

Haselnussgeist
aus Levantiner Bio-Haselnüssen

Allgäuer Bierbrand
aus kräftigen Bieren, im Kastanienfass gereift

**Salzgebers
Beste Zwetschge**
ein ganz besonderes Geschmackserlebnis

Vogelbeerbrand
die Rarität für Kenner & Genießer

Haselnussgeist

Aus biologisch angebauten Levantiner Haselnüssen von der türkischen Schwarzmeerküste. Dank des idealen Klimas entwickeln die Nüsse ein intensives Aroma. Die von uns verarbeiteten Nüsse werden in einem Projekt zur Unterstützung kleinbäuerlicher Strukturen angebaut. Vor der Verarbeitung werden die Nusskerne sanft getoastet, das verleiht dem Geist seine besondere Note.

Obstbrandliköre

Als **Likör** dürfen alle Spirituosen bezeichnet werden, die einen Alkoholgehalt von mehr als 15 Vol-% und einen Zuckergehalt von mindestens 100 g/l aufweisen. Der verwendete Alkohol muss Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs sein. Bei den restlichen Bestandteilen ist der Gesetzgeber freizügig und überlässt es den Herstellern, was sie an Natur und Chemie vermischen. **Wir verwenden für unsere Obstbrandliköre keinerlei chemische oder chemisch behandelte Zusatzstoffe wie beispielsweise Farb- oder Aromastoffe.**



Sauerkirschen – herrlich rote Früchte mit ihrem unvergleichlichen Aroma und einer angenehmen Säure, die auf der Zunge ein belebendes Kribbeln verursacht. Genau so lässt sich auch dieser Obstbrandlikör beschreiben. Durch schonendste Verarbeitung handverlesener, sonnenreifer Früchte ist es uns gelungen, das breitgefächerte Aroma der Sauerkirschen darin zu konzentrieren.



Warum Obstbrandlikör?

Ganz einfach: Sie basieren alle auf den Obstbränden aus eigener Herstellung! Deren intensive Fruchtnoten steigern den sortentypischen Geschmack jeden Likörs und verbinden sich mit ein wenig Zucker oder Honig und fein abgestimmten Gewürzen zum sanften Genuss. Dank kleiner Produktionsmengen erzielen wir unsere ausgezeichnete Qualität, die Ihnen unvergessliche Genusserlebnisse schenkt.



Weihnachtslikör
mit Zimt und Orangen – nur in der Saison

Zwetschgenlikör

Williams-Christ
Birnenlikör

Waldhimberrlikör

Sauerkirschlorlikör

Quitte Kaki Likör

Marillenlikör

Holunderblüten

Likör aus frisch geernteten Blüten

Erdbeer Rhabarber

Likör aus vollreifen Erdbeeren & Rhabarber

Cassis Likör

Likör aus schwarzen Johannisbeeren

Holunderbeerlikör

Sternengold-Likör
mit echtem Blattgold



🍷 2014 ausgezeichnet beim »Premium Select Spirits International« der Zeitschrift selection mit dem Preis **Silber** ★★★.

Cocktailideen

Klar sind unsere Produkte pur getrunken ein echter Genuss, aber warum nicht einfach mal experimentieren?

Unendliche Möglichkeiten tun sich auf, wenn Sie unsere hochwertigen Edelobstbrände und Obstbrandliköre in der Bar oder in der kreativen Küche einsetzen. Ihrer Phantasie und Kreativität sind dabei (fast) keine Grenzen gesetzt – probieren Sie doch einfach mal unsere neuen Rezepte und lassen Sie sich zu eigenen Kreationen inspirieren.

Cranberry-Sprizz

- 3 cl Salzgebers S'AMARO Kräuterbitter
- 3 cl Cranberry-Direktsaft
- 150 ml Ginger-Ale
- 1 Rispe rote oder schwarze Johannisbeeren
- 1 Zweig frische Minze

Alle Zutaten in ein gekühltes Glas mit Eiswürfeln geben.
Mit den Johannisbeeren und der Minze servieren.

Happy-Sylt-Sprizz – ohne Alkohol

- 1 Limettenscheibe
- 4 cl Happy Sylt
- 12 cl Soda oder spritiges Mineralwasser

Die Limettenscheibe in ein Cocktailglas geben,
Happy Sylt angießen und mit Sodawasser auffüllen.

Frische Brise

- 1 cl Salzgebers DSG – Limette-Gin-Likör
- 1 Spritzer Gurkensirup
- 5 cl Prosecco oder Sekt – eiskalt
- 5 cl Tonic-Wasser
- 2 Gurkenscheiben
- Limettenscheibe

Limette Gin Likör, Gurkensirup, je eine Limetten- und Gurkenscheibe in ein mit Eis gefülltes Weinglas geben.
Mit Prosecco und Tonic aufgießen und verrühren.
Mit einer Gurkenscheibe dekoriert servieren.



Geschenke ganz individuell

Neben unseren beliebten Geschenksets stellen wir Ihre individuellen Genießer-Pakete zusammen. Geschmackvoll verpackt in Geschenkkörben oder Präsentkartons, so bereiten Sie jedem Genießer Freude! Wir beraten Sie gerne und erstellen Ihnen ein persönliches Angebot.

Sie schenken – wir machen die Arbeit!

Geben Sie uns Ihre Adressen und wir organisieren, verpacken und verschicken Ihre bei uns gekauften Geschenke ohne Extrakosten! Sie bezahlen nur die bruch sichere Verpackung und das Porto.

Bei uns finden Sie unverwechselbare Geschenke! Nutzen Sie unseren Service, um einen nachhaltigen Eindruck zu machen. Sie wählen Ihr Wunschprodukt aus unseren Edelobstbränden und Obstbrandlikören und wir entwerfen für Sie ein individuelles Etikett und befüllen Ihre Wunschflasche.



Schenken Sie puren Genuss – Ihren Freunden, Kunden, Geschäftspartnern oder sich selbst. Edelobstbrände, Obstbrandliköre, Spirituosen, Wein, Oliven- oder Trüffelöl, Bio-Feinkost aus der Toskana und echter italienischer Espresso-Caffè.

Wir beziehen alle Delikatessen direkt von den Produzenten und können Ihnen so die hohe Qualität bestätigen. Sei es die Caffè-Rösterei »New York« in Pistoia, der Olivenbauer Giancarlo Giannini aus Vitiano oder das toskanische Biolandgut LaSelva mit 30-jähriger Erfahrung – für alle hat wahrer Genuss oberste Priorität.

Besuchen Sie uns

Sie würden gerne dem **Brenner bei der Arbeit über die Schulter schauen?** Kein Problem! Wir freuen uns auf Ihren Besuch und natürlich zeigen wir Ihnen unsere Brennerei. Auch wenn dem Schnapsbrennen etwas Magisches anhaftet – wir haben nichts zu verbergen!

Für einen fundierten Einstieg in die Brennereigeheimnisse bieten wir Ihnen die Möglichkeit von **Brennereiführungen** für Gruppen ab 8 Personen. **Eine unterhaltsame Idee für einen Familien- oder Firmenausflug!** Nach vorheriger Terminvereinbarung können Sie dabei sein und anschließend unsere hochgeistigen Köstlichkeiten probieren. Nach Wunsch servieren wir auch eine **Brotzeit oder ein mehrgängiges Menü. Fragen Sie uns – wir machen für Sie fast alles möglich!**



Wir sind gerne für Sie da!

Wir sind gerne für Sie da und freuen uns auf Ihren Besuch zu folgenden Öffnungszeiten in unserem Brennereiverkauf.

Montag bis Freitag	8.30 bis 12.30 Uhr
	14.00 bis 18.00 Uhr
Samstag	8.30 bis 12.30 Uhr

Nach vorheriger Vereinbarung sind auch Termine außerhalb unserer Öffnungszeiten möglich.

Eine detaillierte Anfahrtsskizze finden Sie auf unserer Internetseite: www.salzgeber.com





Salzgeber

BRENNEREI KELTEREI
ASPENSTRASSE 6 • D-87727 BABENHAUSEN
TEL 0 83 33-9 30 74 • FAX 0 83 33-9 30 75
info@salzgeber.com • www.salzgeber.com