



Bayerische Landesanstalt für  
Weinbau und Gartenbau, Veitshöchheim



**LWG**  
BAYERISCHE LANDESANSTALT  
FÜR WEINBAU UND GARTENBAU

Tor 2

TECHNIKZENTRUM  
OENOLOGIE  
WEINBAU  
SCHULE UND  
VERWALTUNG  
BIENEN  
GARTENBAU  
ZIERPFLANZENBAU  
RECHT UND  
SERVICE

# Brennereifachberatung in Bayern – Aufgaben, Projekte, Herausforderungen



# 2014 – Einrichtung „Beratungsteam Brenner“



Ein kleines Mosaik der Bayerischen Landesanstalt für Wein und Gartenbau stellt das Beratungsteam Brenner dar.

# 2014 – Einrichtung „Kompetenzpartnerschaft Brenner“

Bayer. Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit  
Außenstelle Würzburg

Bayer. Staatministerium  
für Landwirtschaft  
und Forsten

Klein-  
Obstbrennerverband  
Lindau Bodensee

Fränkischer  
Klein- und  
Obstbrennerverband

Betriebsberatung  
der LWG

Fachzentrum Analytik  
der LWG

Südostbayerischer  
Verband der Obst- und  
Kleinbrenner

Abteilung Landespflege  
der LWG

Edelbrand  
Sommeliers

Abteilung Gartenbau  
der LWG

Vernetzung  
aller Akteure  
der  
Kleinbrenner

# Aufgaben des „Beratungsteams Brenner“

- Angewandte Forschung → Produktqualität, - Verarbeitung, Brennen, etc.
  - Betriebsberatung Brenner
  - Berufsausbildung Brenner
  - Projektentwicklung, z.B. Fränkische Zwetschge, alte und seltene Streuobstsorten
  - Qualitätsmanagement Edelbrände
  - Qualitätssicherung → Analytik, Sensorik
- 

# 2014 – Einrichtung „Beratungsteam Brenner“



Mathias Krönert

Georg Bätz



Markus Rettig

# Forschung & Entwicklung

- Einsatz von Trockenreinzuchthefer bei Zwetschgenmaische
- Steigerung der Sortentypizität bei Quitten durch Enzyme
- Auswirkung der Nachreifezeit auf das Sortenaroma bei Quitten / mit und ohne Wachsschicht
- Sortenreine Edelbrände aus alten und seltenen Obstsorten

# Betriebsberatung:

- Telefonberatung
- Förderberatung
- Vorortberatung
  - Bauberatung
  - Produkt und Sortimentsgestaltung
  - Kalkulationshilfen

# Kleinbrennerei

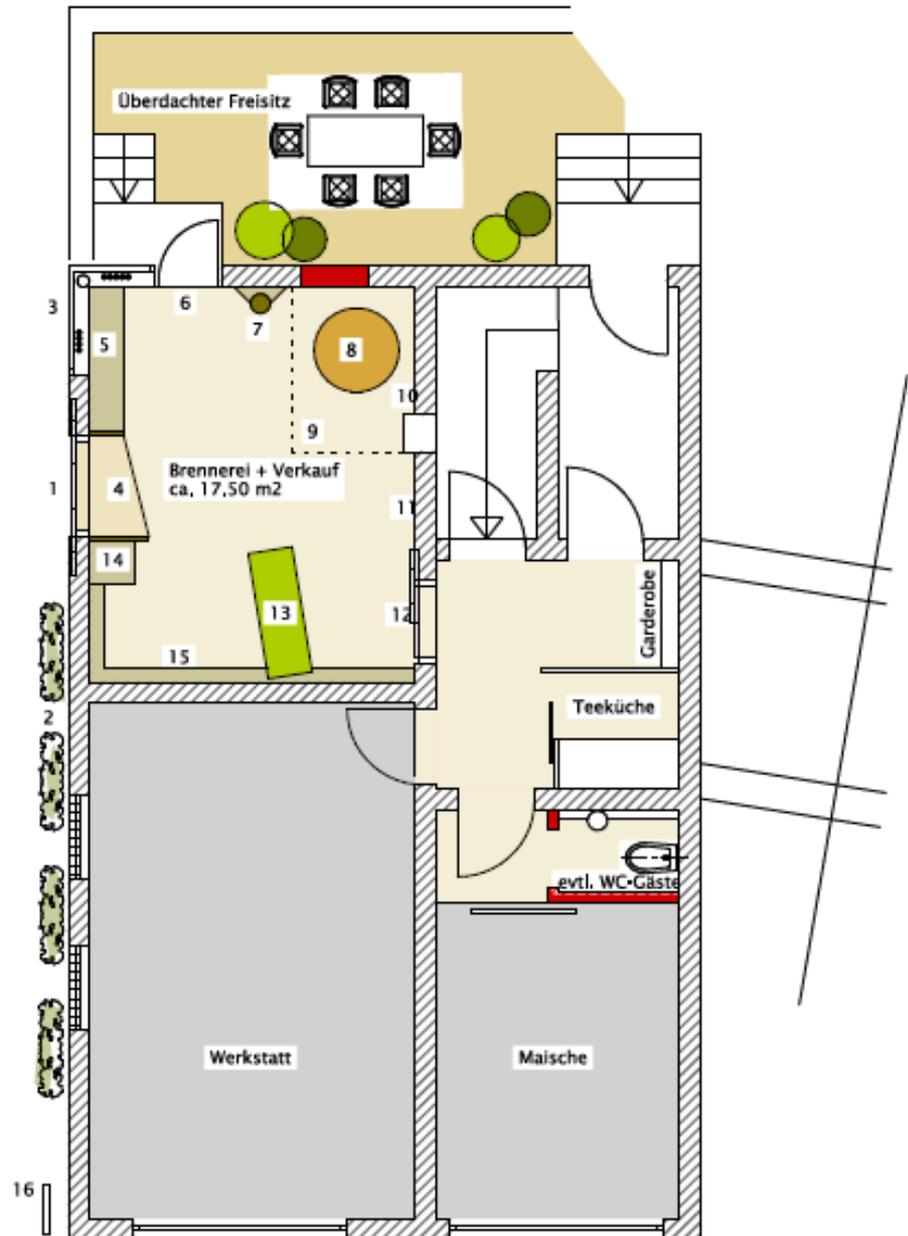
## Der Raum- und Funktionsplan



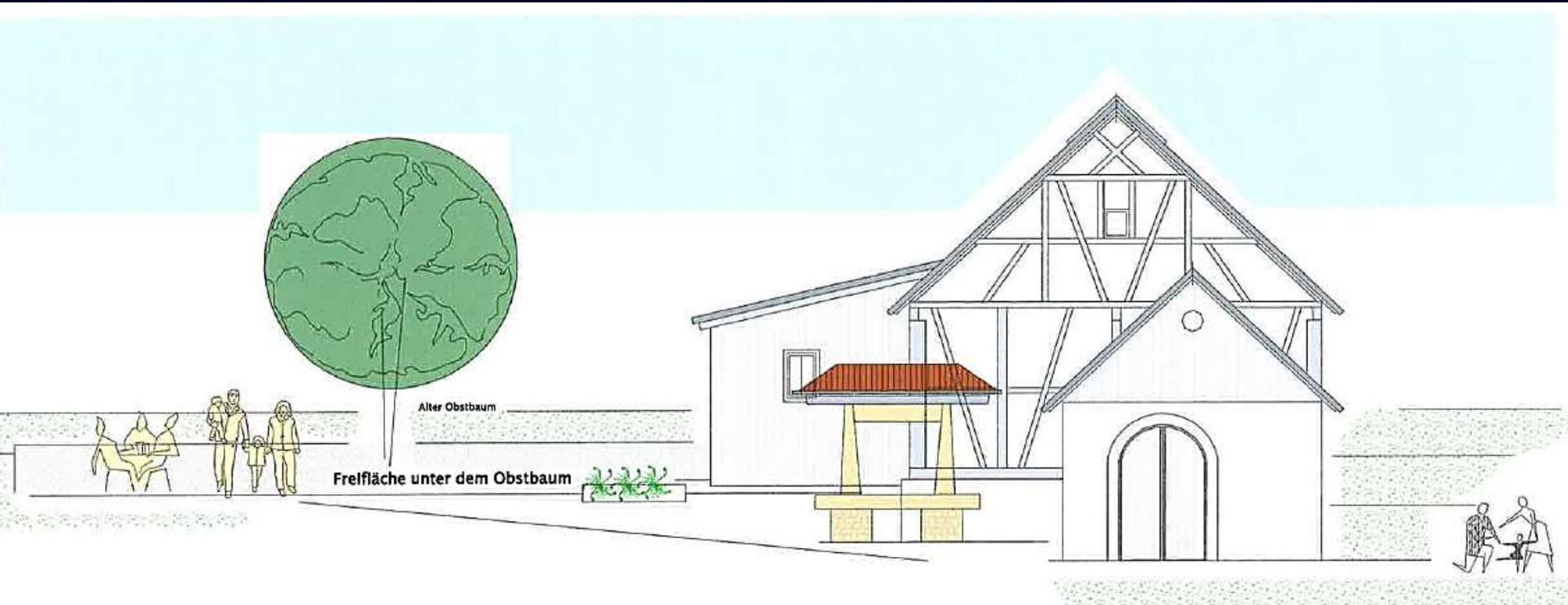
# Bauen in der Vermarktung Der Raum- und Funktionsplan

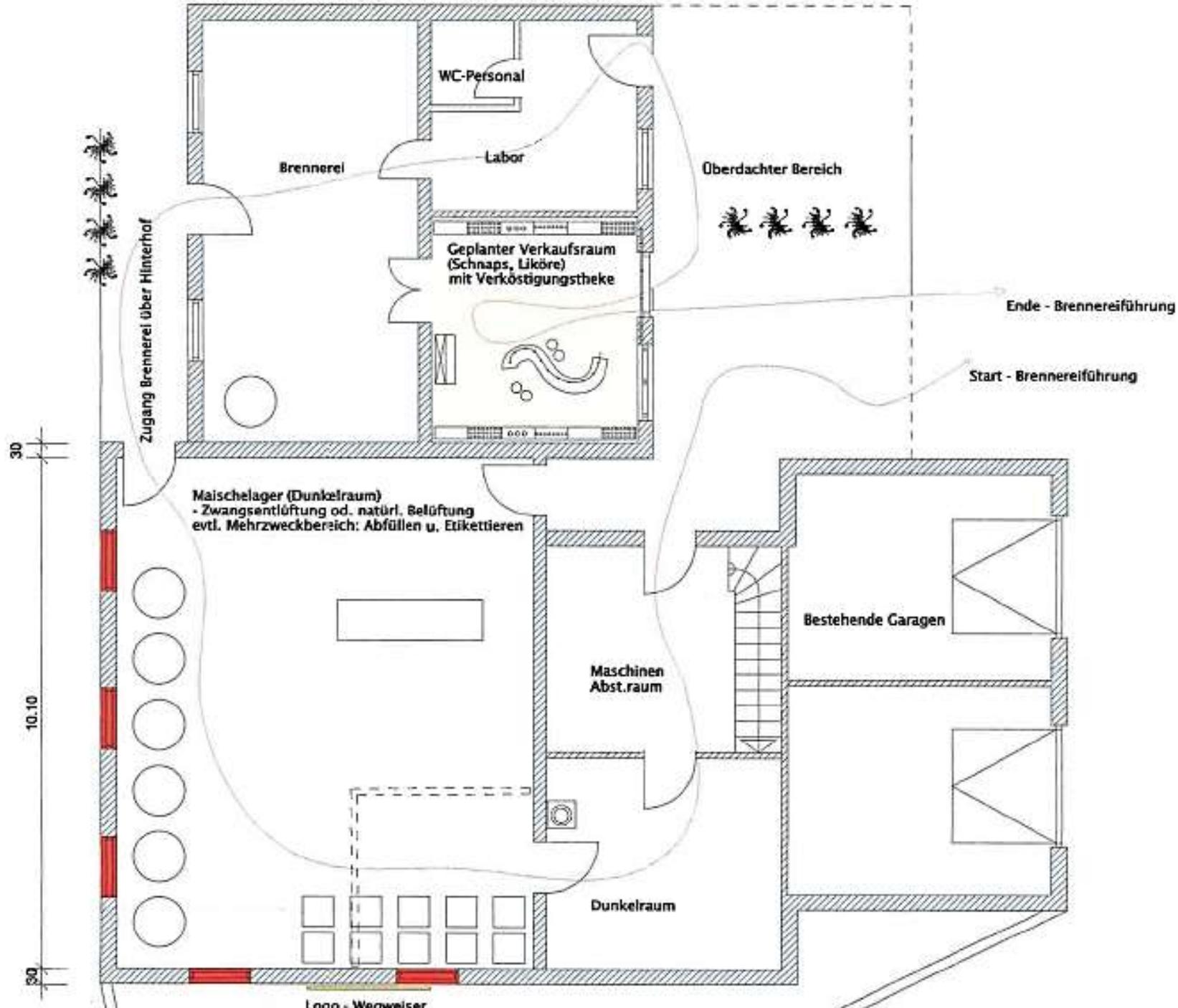
## LEGENDE

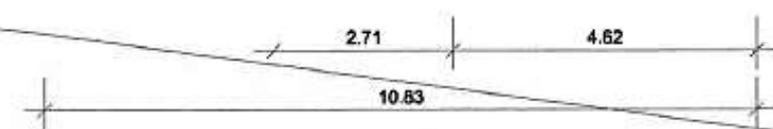
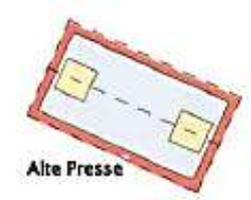
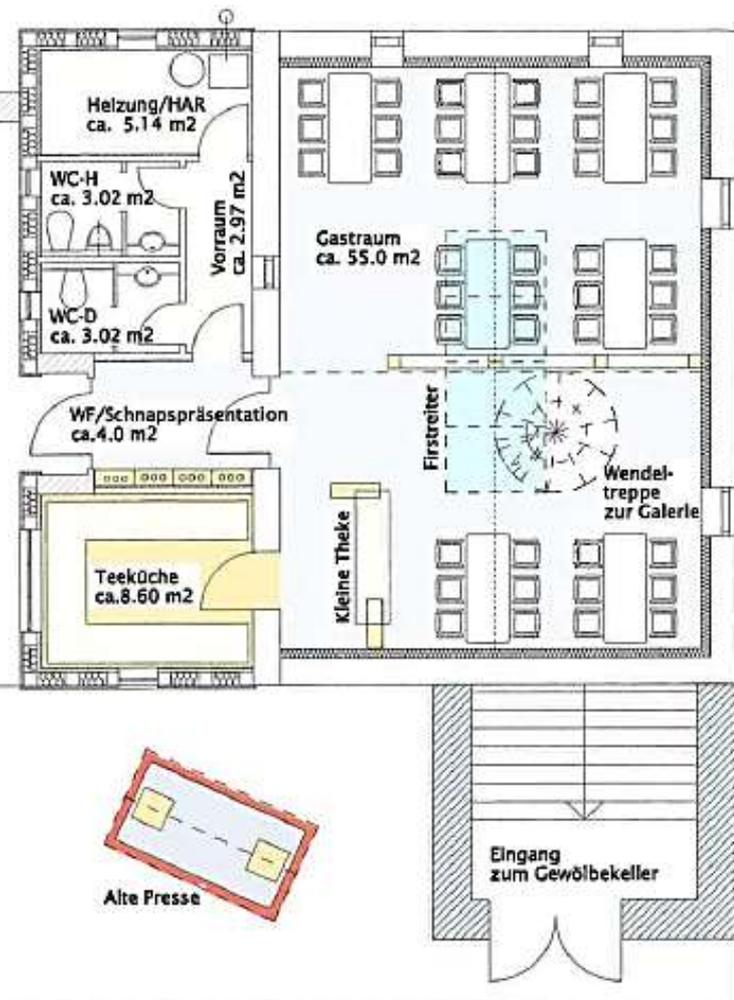
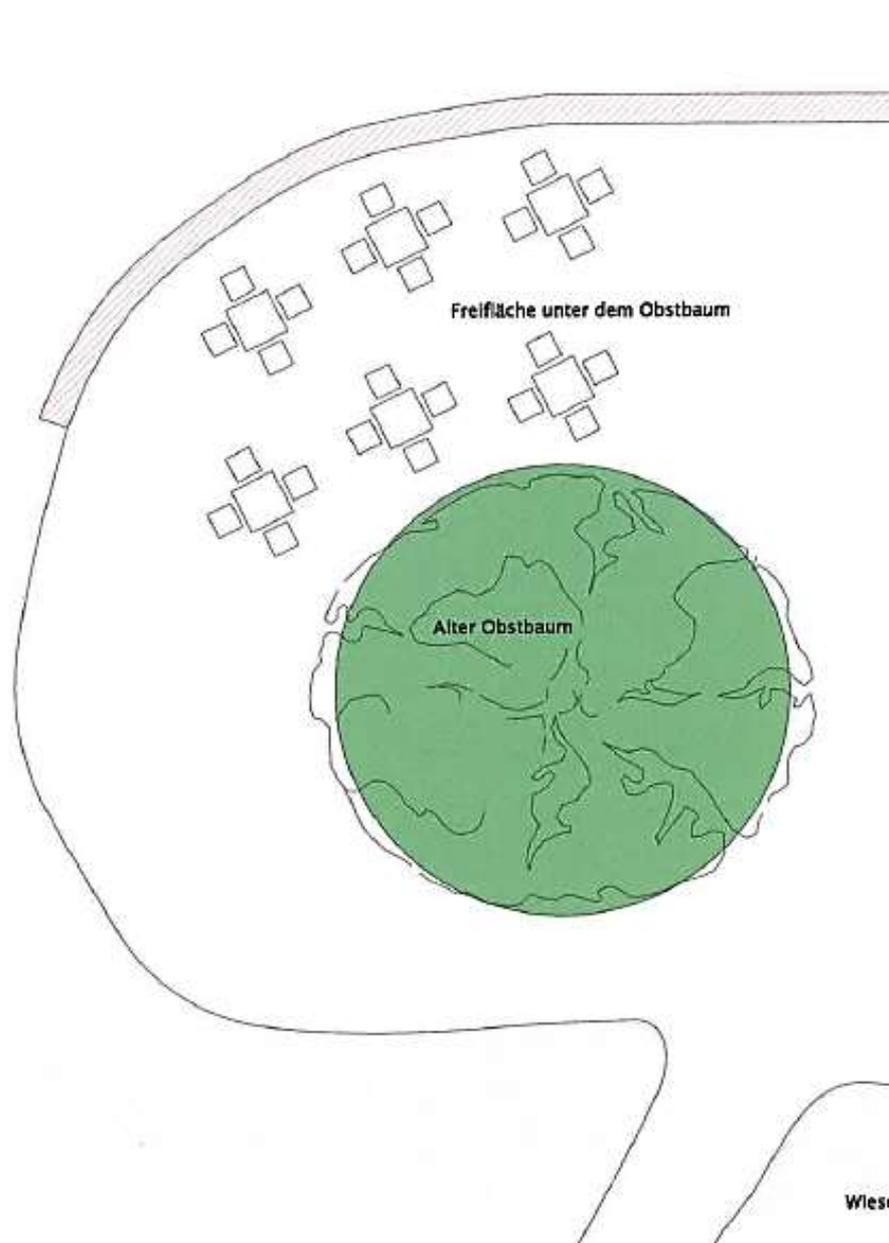
- 1 Kundenzugang
- 2 Spalierobst
- 3 Fensterband mit Präsentation über Eck
- 4 Stufe - Höhenausgleich (evtl. Treppe)
- 5 Sitzbank für Gäste/Show-Brennen
- 6 Ganzglas-Türe zum Überdachten Freisitz
- 7 Handwaschbecken
- 8 Brennkessel
- 9 evtl. Deckengestaltung, z.B. Abgehängt mit eingebauten Downlights und Spots
- 10 Wandgestaltung über Eck - Farbkontrast im Bereich des Kessels
- 11 Markenkommunikation (JF - Initialen evtl. in Gold)
- 12 Schiebetüre (Farbkontrast)
- 13 Präsentationstheke - flexibel bzw. auf Rollen (Gläser)
- 14 Kühleinheit
- 15 Umlaufendes, hinterleuchtetes Fotoband (Motiv: z.B. verschiedenes Obst), mit umlaufenden Regalbrett
- 16 Stele - "Genussbrennerei Flammersberger"



# Größere Brennerei: – Raum- und Funktionsplan







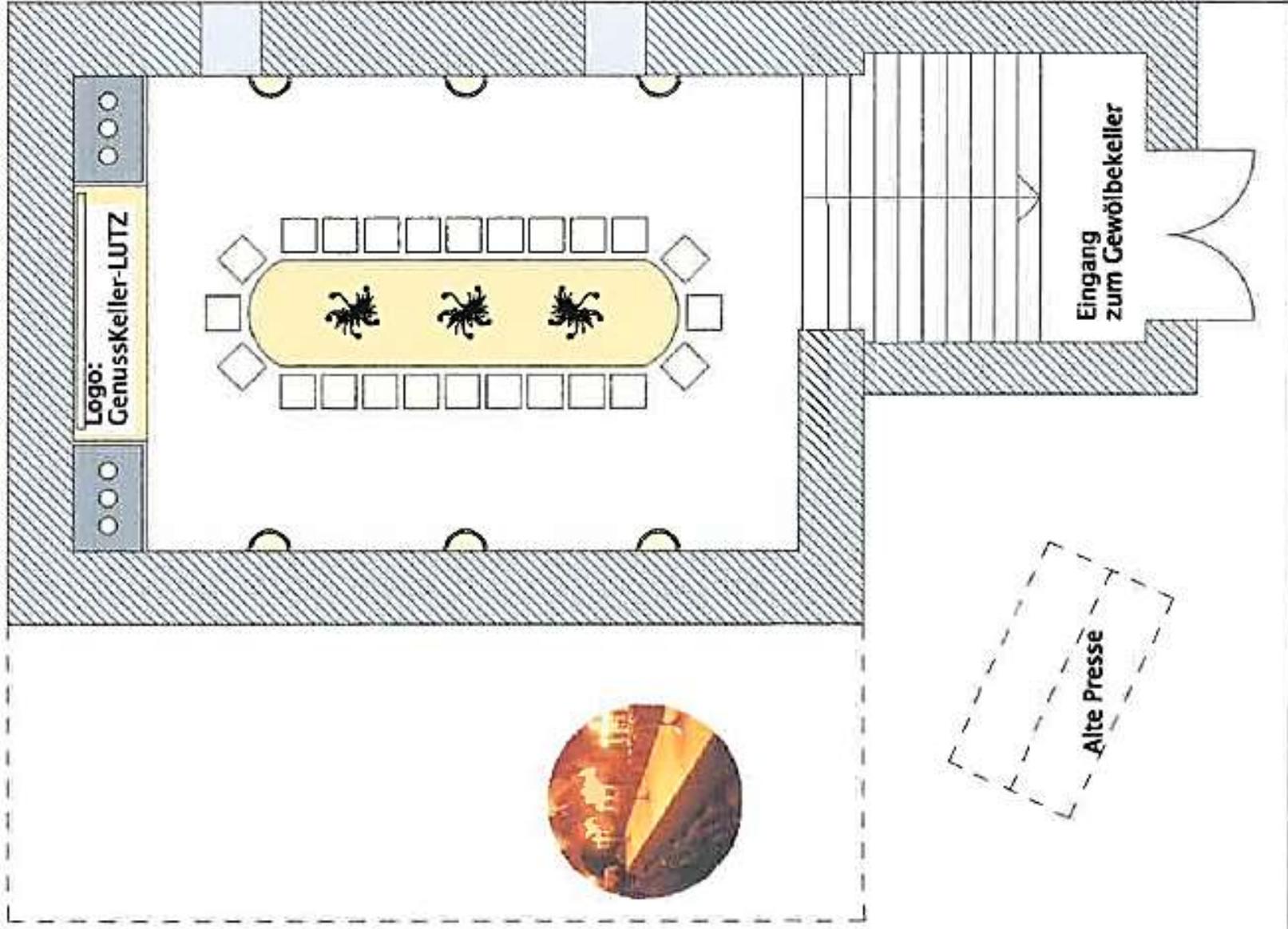
3.50

86<sup>5</sup>

5.60

86<sup>5</sup>

○ Installationen/Einbau Kühlschrank/Sideboard für Geschirr



Logo:  
GenussKeller-LUTZ

Eingang  
zum Gewölbekeller

Alte Presse

76<sup>5</sup>

8.46

76<sup>5</sup>

3.90



# Produkt- und Sortimentsgestaltung





WILLIAM  
CHRIST  
BIRNE



Williams-Chris  
Birnenbrand

40%vol

0,76

NISCHES ERZEUG



WESCH

# Grundlage der Unternehmensstrategie: Die Produkte

## Vermarktung:

- Sortiment
- Zielgruppen / Kunden
- Vertriebswege
- Ausstattung
- Kommunikation

## Brennerei:

- Stilistik
- Technik
- Reife
- Sensorik
- Qualitätsmanagement

Strategische  
Ausrichtung

## Brennware:

- Herkunft
- Produktplanung
- Qualitätsmanagement

# Forschung & Entwicklung

- Qualitätsmanagement Frucht, Maische, Destillat
- Produktprofile
  - Regionale Spezialitäten alte und seltene Obstsorten
  - Neuentwicklungen einer Destillatflasche
- Analytik und Sensorik
- Wettbewerbe „Bayern Brand Prämierung“
- Produktauftritt und Sortimentsgestaltung

# Brenneraus- und Weiterbildung in Bayern



Aktuell haben wir 110 Absolventen der  
Brennerausbildung

# Brenneraus- und Weiterbildung in Bayern

- Anfang 2010 Beauftragung der LWG zum Aufbau einer Brennerausbildung in Bayern über das StMELF
- Erfahrungen aus dem Bereich Weinbau lagen bereits vor
- Erarbeitung eines Ausbildungskonzeptes durch den Ausbildungsberater Weinbau an der LWG
- Das Lehrgangskonzept baut auf dem §45/2 des Berufsbildungsgesetz auf

# Brenneraus- und Weiterbildung in Bayern

## Die Ausbildung zum Brenner/in:

- Federführung liegt bei der Bayerische Landesanstalt für Wein und Gartenbau
- Kooperationspartner ist Lehr- und Beispielsbetrieb für Obstbau Deutenkofen , Landshut Bezirk Niederbayern
- Die Ausbildung umfasst sechs Vollzeitwochenkurse

# Brenneraus- und Weiterbildung in Bayern

## Die Ausbildung zum Brenner/in:

### Schwerpunkte erstes Ausbildungsjahr:

- Umweltschonende Erzeugung qualitativ hochwertiger Rohstoffe für die Herstellung von Bränden
- Grundlagenseminar Alkoholische Gärung, Analytik, Hygiene und Lebensmittelsicherheit, HACCP und Bezeichnungsrecht
- Fortsetzung Rohstofferzeugung, Einmaischen und Einstellung des PH-Wertes, Gärführung und Brenntechnik
- Herstellen von Likören
- Einführung in die Destillat-Sensorik

# Brenneraus- und Weiterbildung in Bayern

## Die Ausbildung zum Brenner/in:

### Schwerpunkte zweites Ausbildungsjahr:

- Zollrechtliche Vorschriften und Bestimmungen, Destillations- und Filtrationstechniken, Füllung und Ausstattung von Destillaten
- Marketing: Produktvermarktung und Produktgestaltung mit Fachexkursion
- Betriebswirtschaftliche Grundlagen und steuerliche Situation für Obst- und Kleinbrenner
- Sensorikschulung und Vorbereitung auf Sensorikzertifikat

# Brenneraus- und Weiterbildung in Bayern

## Die Ausbildung zum Brenner/in:

- Der Lehrgang findet als geschlossener Lehrgang statt
- Teilnehmerzahl max. 25 Teilnehmer
- Kursgebühr beträgt 1200,- €
- Zulassungsvoraussetzungen zur Prüfung mind. 4 Jahre Berufserfahrung
- Für die rechtliche Umsetzung ist Herr Braun für die fachliche Umsetzung ist Herr Krönert zuständig

# Brenneraus- und Weiterbildung in Bayern



# Brenneraus- und Weiterbildung in Bayern

Seminare und Kurse im Bereich Brenner/in an der LWG:

- Der richtige Hefeansatz
- Grundlagenseminar Brennerei
- Sensorik-Seminar / Abnahme  
Sensorikzertifikat
- Durchführung von Versuchsverkostungen



**Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit**