

**regional.
nachhaltig.**

Hofeigenes Obst, handverlesen, hausgebrannt. Kürzere Wege gibt es nicht.

Durch diese Art der Obstverwertung kann auch aus so manch altem Streuobstbestand ertragreich gewirtschaftet werden. Das bewahrt die Obstbäume vor der Rodung und erhält eine enorme Sortenvielfalt. Viele junge Obstbäume werden zur Sortenerhaltung nachgepflanzt oder veredelt. Die umweltverträgliche Nutzung schließt die Anwendung synthetischer Behandlungsmittel wie Pestizide und Dünger aus.

prämiert.

Edelbrände, die unter unserer Marke „Waldviertler Streuobstbrand“ vermarktet werden, werden bei der Prämierung in Edelfhof (Goldene Ähre) oder in Wieselburg (Goldenes Stamperl) eingereicht und erreichen mind. 14 Punkte.

kontrolliert.

Die Herkunft des Obstes wird von jedem Brenner genau dokumentiert. Dieser lässt auch eine Kontrolle seines Betriebes in dieser Sache zu.



**Werte erhalten.
Werte schaffen.**

Wir brennen wie unsere Großväter. Schon unsere Vorfahren wussten um den Wert des Obstes, um dessen Erhaltung, Verwertung, Veredelung und Genuss. Wir brennen für das Waldviertel.



Kontakt:
Waldviertler Streuobstbrenner e.V.
ZVR: 1507467561
Sonnleiten 152
3911 Rappottenstein - Austria
info@streuobstbrand.at
www.streuobstbrand.at mit Shop!



Herausgeber/Fotos:
Waldviertler Streuobstbrenner
Grafik: art.waldsoft
Ausgabe Dez. 2019

www.streuobstbrand.at



**Waldviertler
Streuobstbrenner**

Wir brennen Edelbrände
aus naturbelassenem Obst
hofeigener Streuobstwiesen.



gleich bestellen im
Online-Shop

Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union

Bundesministerium
Nachhaltigkeit und
Tourismus

LE 14-20





Wir bewahren.

Unsere Streuobstwiesen mit den alten, oft gar nicht mehr bestimmbar Obstsorten sind wertvoll.

Bei uns ist noch Vieles in Ordnung: Ungespritztes, naturbelassenes Obst ermöglicht die Erhaltung des einzigartigen Lebensraumes für eine kunterbunte Tier- und Pflanzenwelt. Die Insekten tummeln sich, die genetische Vielfalt bleibt erhalten.

Das ist die solide Grundlage für die Marke "Waldviertler Streuobstbrand".



Mostbirnen



Wir brennen.

Wir Waldviertler Streuobstbrenner brennen für unsere Streuobstwiesen.

Wir erzeugen Edelbrände vorwiegend aus Äpfel, Birnen, Kriecherl und Zwetschken. Doch auch die Dirndl, Himbeeren, Fichtenwipferl, Quitten, Walnüsse und Vogelbeeren – ausschließlich unser hofeigenes, unbehandeltes Obst – verwandeln wir nach traditionellen Verfahren in prämierte, flüssige Edeltropfen.

Handwerk & Craft Spirits & viel Liebe. Das schmeckt man: Fruchtige Aromen, natürlicher Geschmack!



Bohnapfel



Die Brennerei

Wir vermarkten.



Christian Bisich, Campus Edelbrand

gleich bestellen im
Online-Shop

Edelbrände, die unter der Marke „Waldviertler Streuobstbrand“ vermarktet werden, finden Sie bei uns im Online-Shop www.streuobstbrand.at.

Wir verkaufen ab Hof und sind auf verschiedenen Messen für Sie da. Unsere Leidenschaften liegen ebenso in der Erzeugung von Likör, Most und Saft. Fragen Sie danach.



Fam. Biegl, Loiwein



Fam. Neuninger, Pöggstall