



# Delikater Flaschengeist

**Süffige Spitzenprodukte rinnen seit jeher durch die Kehlen der Brandenburger. Ob Saft, Milch, Bier, Obstbrand oder Wein – Getränke aus unserem Bundesland sind selbst außerhalb der Landesgrenze bekannt und beliebt. Dabei müssen sie nicht zwangsläufig aus einer Massenproduktion stammen.**

In der Spreewälder Feinbrand- und Likörfabrik im kleinen Dörfchen Schlepzig nördlich von Lübben gilt Handarbeit noch als Qualitätsgarant. Hinter dem Wort Fabrik verbergen sich keine weitläufigen Hallen mit hochtechnisierten Maschinen. Brände und Liköre entstehen hier auf althergebrachte Weise. Die Früchte reifen auf der hauseigenen Obstwiese. Kirschen, Williamsbirnen, Schlehen aber auch Vogel- und Blaubeeren, Mispeln und vieles mehr gedeihen dort. Sind die Früchte reif, werden sie geerntet und in Maischetonnen mit Hefe versetzt, wo sie vergären und Alkohol bilden. Schließlich gewinnt man aus der Maische mithilfe eines Destillierofens, den der Destillateur noch mit Holz befeuert, 70-prozentigen Brand. Nach mindestens dreimonatiger Lagerung, einer Reduzierung des Alkoholgehalts und der Handabfüllung in die hauseigenen Flaschen stehen Mirabellen-, Vogelbeer- oder Birnenbrand, Wildkirschegeist und viele Sorten mehr zum Verkauf. Dazu kommen hauseigene Biere aus der angeschlossenen Brauerei. Das Ganze wird mit einem Sortiment seltener Brände aus Buchweizen, Dinkel, Hirse und Hafer kom-

plettiert. Sogar ein Dilldoppelkorn, ein Grappa, viele verschiedene Liköre und ein Single-Malt-Whisky wurden bereits produziert. 8.000 Flaschen Brand und

Likör werden jährlich abgefüllt, hinzu kommen 1.000 Hektoliter Bier. „Trotz unserer breiten Produktpalette setzen wir jedoch nicht auf Masse, sondern

auf Klasse. Wir verstehen es als Herausforderung, neue Aromen in eine trinkbare Form zu bringen“, betont Torsten Römer. Er und seine Frau Anja kauften 1991 den traditionsreichen Landgasthof in Schlepzig, brachten das Restaurant auf Vordermann und richteten Hotelzimmer für die zahlreichen Spreewaldtouristen ein. Der Gasthof hatte seit 1788 Brenn-, Brau- und Schankrecht – das wollten

Römers wiederbeleben. Nebenan erbauten sie ein

Brauhaus, in dem heute gebraut und gebrannt wird. Außerdem führt das Paar die alte Mühle und lässt gerade die alte Brennscheune des Dorfes wieder herrichten. Geplant ist auch ein Hofladen, in dem die süffigen Produkte künftig verkauft werden sollen. Bisher sind sie im Brauereirestaurant, dem Landgasthof, einigen ausgesuchten Restaurants der Region und bei einem Internethandel ([www.blauerplanet.de](http://www.blauerplanet.de)) erhältlich.

„Eigentlich bin ich Arzt – Radiologe. Den Beruf habe ich für meinen Lebensraum aufgegeben und mich in den letzten Jahren ausgiebig mit dem Brauen und Brennen beschäftigt“, sagt Torsten Römer. Seine Leidenschaft wird in Flaschen abgefüllt. Genießergaumen können sie schmecken.

» Spreewälder Feinbrand- und Likörfabrik, Dorfstraße 53/56 15910 Schlepzig



Karikatur: Peter Muzeniek

Edle Tropfen aus der Region munden selbst dem Brandenburger Adler.

## PREISFRAGE

**Seit welchem Jahr hatte der Schlepziger Gasthof Brenn-, Brau- und Schankrecht?**

**Preise:** 2 x 2 köstliche Getränke aus der Spreewälder Feinbrand- und Likörfabrik Schlepzig

### Einsendungen

unter dem Kennwort „PROSIT“ bitte an: SPREE-PR, Märkisches Ufer 34, 10179 Berlin.

**Einsendeschluss: 5. 1. 2007**

## Spritzig und süffig – Brandenburger Erfolgstränke

### Saft

Fruchtig geht es in der Spreewald-Mosterei Burg zu. Seit mehr als 40 Jahren werden hier hochwertige Frucht- und Gemüsesäfte gewonnen. Weitere bekannte Saftproduzenten sind Werder Feinkost und Bauer Fruchtsaft aus Bad Liebenwerda. Bauer gilt als innovatives Unternehmen, das jährlich 4 bis 6 neue Produkte auf den Markt bringt.

[www.bauerfruchtsaft.de](http://www.bauerfruchtsaft.de)

### Limonade

Einer der größten Brandenburger Getränkehersteller ist die Mineralquellen Bad Liebenwerda

GmbH. Hier fließt seit 15 Jahren ein breiter Strom schmackhafter Flüssigkeiten, so z. B. Fruchtschorle, Limonade, Brause, Mineralwasser, Fitness- und Wellness-Getränke oder auch Bittergetränke wie Tonic. Im vergangenen Jahr wurden insgesamt 205 Millionen Flaschen abgefüllt.

[www.mineralquellen.de](http://www.mineralquellen.de)

### Bier

Bierbrauen hat in Neuzelle eine lange Tradition. Seit 1589 entsteht in der Klosterbrauerei des dortigen Zisterzienser-Klosters das Schwarzbier „Klosterbräu“. Neben der bekannten Marke „Schwarzer Abt“ produziert die Klosterbrauerei Neuzelle GmbH auch Kirschbier, Pils-

ner, Bock, Porter, Malzbier, Anti Aging Bier und Badebier. Letzteres kann zwar getrunken werden, dient aber in erster Linie als Badezusatz. Die Hefe wirkt feuchtigkeitsspendend, Vitamine und Mineralstoffe regen den Stoffwechsel an. Exportiert wird u. a. nach Russland, China, Japan und USA.

[www.neuzeller-bier.de](http://www.neuzeller-bier.de)

### Milch

Milch ist gesund und kommt in Brandenburg u. a. aus Elsterwerda und Prenzlau. Dort produziert die Campina GmbH Vollmilch, fettarme Milch, Schulmilch und Milchlischgetränke wie z. B. Kakao-Trunk. Die beiden Brandenburger Standorte tragen im Unternehmen zur Gesamtverarbei-

tung von 1,4 Milliarden Kilogramm Milch pro Jahr bei.

[www.campina.de](http://www.campina.de)

### Wein

Die nördlichste für den Qualitätsweinanbau zugelassene Reblage der Welt befindet sich in Werder (Havel). An der Weinbergs-lage „Wachtelberg“ wachsen 6,2 Hektar Reben. Aus den süßen Trauben entstehen die Weinsorten Müller-Thurgau, Dornfelder, Regent und Saphira. Angelegt wurde dieser Weinberg 1985 auf Initiative der damaligen Gärtnerischen Produktionsgenossenschaft „GPG Obstproduktion Werder“.

[www.wachtelberg.de](http://www.wachtelberg.de)

### Sekt

Brandenburg hat sogar sein eigenes „Prickelwasser“. Und da Sekt nichts anderes als ein veredelter Wein ist, handelt es sich auch hier um die Marke „Werderaner Wachtelberg“.

### Kräuterlikör

Der bekannteste Kräuterlikör Brandenburgs ist der Zinnaer Klosterbruder. Er wurde von 1759 bis in die 1990er Jahre in der Likörfabrik Falckenthal in Luckenwalde produziert. Der Legende nach braute ein unglücklich verliebter Mönch den süßen Likör erstmals, um seinen Kummer zu vergessen.

[www.klosterbrauerei.com](http://www.klosterbrauerei.com)