

## **Obstbrandprämierung beim 13. Spätlingsmarkt – Wieder sehr hohe Qualität**

### **Landrat Dr. Rainer Haas: Das trägt dazu bei, die charakteristische Natur im Landkreis zu schützen**

Grund zur Freude hatten auch die Klein- und Obstbrenner, deren Erzeugnisse prämiert wurden. Die Obstbrandprämierung ist zu einer festen Einrichtung des Spätlingsmarkts geworden und fand dieses Jahr bereits zum zehnten Mal statt. „Obstbrände aus heimischem Obst tragen wegen der damit verbundenen Pflege der Streuobstwiesen dazu bei, die charakteristische Natur im Landkreis Ludwigsburg zu schützen“, sagte Landrat Dr. Haas, der die Urkunden in Anwesenheit der dritten Destillatkönigin Sandra Dohmann überreichte.

In diesem Jahr sind von 16 Betrieben (2008: 13) insgesamt 43 Obstbrände (2008: 34) zur Prämierung angemeldet worden. Die Qualität der eingereichten Brände war wieder außerordentlich hoch. Zwölf erreichten in der Bewertungsskala die Höchstbewertung von 20 Punkten, ein Betrieb sogar noch mit einem Plus. Voraussetzung für eine Prämierung ist, dass der Teilnehmer für einen einzelnen Obstbrand mindestens 18 von 20 möglichen Punkten bekommen hat. Vier Teilnehmer zeichnete Landrat Haas als Betrieb aus für drei Mal mehr als 18 Punkte bei den Einzelbewertungen. Die Bewertung der Jury fand bereits am Dienstagvormittag im Kreishaus unter Leitung von Alfred Hekel statt. Jurymitglieder waren Frank Bartholomäi, Oberstenfeld-Gronau, Heinz Kölle jun., Bönningheim, beide Prüfer beim Landesverband der Klein- und Obstbrenner Württemberg, sowie Jürgen Schulz.

#### **Urkunden erhielten:**

**Dieterich GmbH**, Markgröningen, für Obstbrand im Eichenfass gereift, Obstbrand aus Äpfeln und Birnen und Quittenbrand

**Walter Fissler**, Tamm, für Quittenbrand

**Martin Geiger**, Ludwigsburg-Poppenweiler, für Obstbrand „Jakob Fischer“ und Mirabellenbrand

**Walter Haumacher**, Sersheim, für Türkische Kirsche - Wasser

**Alfred Hekel**, Murr, für Quittenbrand

**Gerd Kinzinger, Vaihingen, für Palmischbirnenbrand und Sauerkirchwasser**

**Heinz Kölle**, Bönningheim, für Obstbrand aus Äpfeln und Birnen, Apfelbrand aus Bittenfelder

**Gerd Renninger**, Ditzingen, für Hauszwetschge, Hauszwetschgen mit Mirabellen-Wasser und Palmischbirne und Apfelbrand,

**Getränke Rossnagel**, Möglingen, für Kirchwasser

**Alfred Schäfer**, Ludwigsburg-Neckarweiningen, für Zwetschgenwasser

**Jürgen Schieler**, Eberdingen, für Mirabellenbrand und Zwetschgenbrand

**Andreas Stiegler**, Marbach, für Sauerkirchwasser

**Jürgen Szeibert**, Sachsenheim-Ochsenbach, für Zwetschgenbrand

**Weingut Vollmer**, Bietigheim-Bissingen, für Zwetschgenwasser im Holzfass gereift und Zwetschgenwasser

**Markus Wolf**, Oberstenfeld-Prevorst, für Apfelquittenbrand, Karcher Birnenbrand und Apfelbrand aus Bittenfelder

**Als Betrieb erhielten eine Auszeichnung:**

**Dieterich GmbH, Heinz Kölle, Gerd Renninger, Weingut Vollmer und Markus Wolf.**

Außerdem fand wieder eine Sonderprämierung der Williams-Christbirnen-Brände statt. Dazu wurden zehn Brände eingereicht, von denen vier Brände prämiert worden sind, die ebenfalls 18 und mehr Punkte erreichten. Dies sind:

**Dieterich GmbH, Walter Fissler, Heinz Kölle und Weingut Vollmer**

*Quelle*

*<http://www.landkreis-ludwigsburg.de/deutsch/buerger-info/aktuelles/presse/obstbrandpraemierung-beim-13-spaetlingsmarkt-wieder-sehr-hohe-qualitaet/>*