

PRESSEMITTEILUNG

Hochprozentiges von der Südlichen Weinstraße: Vom Gin des Lebens, Edelbränden und Destillaten der Spitzenklasse

Eine gehaltvolle Entdeckungsreise durch den Garten Eden Deutschlands



Diese und weitere Bilder finden Sie unter <https://medien.pfalz-daten.de/?c=1581&k=fc2ecd2c57>

Landau/Frankfurt, 26. November 2018 – Kenner wissen es längst: An der Südlichen Weinstraße ist der gute Geschmack zuhause! Im Garten Eden Deutschlands wachsen die Zutaten für kulinarische Spezialitäten direkt vor der Haustür, hier wird rund ums Jahr auf höchstem Niveau gekocht, gebrannt und destilliert. Nicht nur die Weine der Region punkten über die Landesgrenzen hinaus mit hervorragender Qualität, auch deren hochprozentige Produkte aus besonderen Trauben und Früchten sind jetzt in aller Munde. Wer also intensive Geschmackserlebnisse sucht und nach der Verkostung ein flüssiges Souvenir mit nach Hause nehmen möchte, für den stehen die Türen der Brennerei und Weinstuben weit offen.

Traditionelle Brände aus der Pfalz

Im Winterhalbjahr entstehen aus den unzähligen Früchten der sonnenverwöhnten Südpfalz hochprozentige Obst- und Tresterbrände, edle Destillate und ganz besondere Liköre. So zum Beispiel im [Drei-Generationen-Weingut Heußler](#), das nicht nur prämierte Rieslinge ausbaut und einzelne Weinberge sogar noch mit dem Pferd beackert, sondern überhaupt viel Wert auf Handarbeit und Tradition legt. Die [Brennerei und Weinstube Göring](#) ist mit ihrer großen Palette an Hochprozentigem ebenfalls einen Besuch wert. Das Angebot umfasst Brände aus Weinhefe, Weintrauben, Weintrester, Kräutern und Obst sowie fruchtige Liköre aus Feigen, Trauben und Pfirsichen und saisonale Spezialitäten wie den alten Kastanienbrand oder auch den pinkfarbenen Mandelblütenlikör.

Feinste Destillate aus eigenem Obstanbau

„Ein gutes Destillat ist in der Nase und im Abgang das Parfüm der Früchte“, sagt Willi Peter, Inhaber und leidenschaftlicher Brennmeister der [Südpfalz-Destillerie](#). Um einen optimalen Einfluss auf die Qualität seiner Früchte nehmen zu können, baut er Äpfel, Birnen, Kirschen, Zwetschgen und Mirabellen selbst an - auch hier mit viel Handarbeit. Gemeinsam mit seiner Familie produziert er 35 Sorten Brände und Geiste, etwa aus Wildfrüchten wie Schlehen, Holunder, Brombeeren, Ebereschen und Kastanien. Interessierte haben die Möglichkeit, sich bei einer Degustation selbst ein Bild von der Brennerei und den Produkten zu machen.

Lust auf Gin?

Gin ist „in“ und auch an der Südlichen Weinstraße wird der traditionelle Wacholderbrand produziert. So zum Beispiel im [Weingut Hubert Müller in Maikammer](#): Über drei Monate haben drei Generationen von Edelbrennern der Winzerfamilie daran getüftelt und 43 heimische und mediterrane Kräuter und Gewürze in Obstwasser mazeriert. So entstand ein dichter und milder Gin, der Maikammer Dry Gin 3/43, der bereits die Silberne Kammerpreismünze der Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz erhalten hat. Wer hier gerne etwas länger verweilen möchte, hat die Möglichkeit, in der hauseigenen Ferienwohnung oder auf den Wohnmobilstellplätzen zu übernachten.

[„Südpfalz meets GIN“](#) – so heißt eine Veranstaltung am Mittwoch, den 12. Dezember 2018 in der Vinothek Par Terre in Landau. Im Gin-Tasting mit Produzent Philipp Hofmann sind all jene perfekt aufgehoben, die gerne in noch unbekannte Tiefen der weltbekannten Wacholderschnäpse eintauchen möchten. Sie erfahren auf einer kurzweiligen Entdeckungsreise alles über die Herstellung des beliebten Drinks und entdecken, dass auch die Südpfalz außergewöhnliche Gins hervorbringt. Abgerundet werden die fünf verschiedenen Ginsorten mit kleinen Pfälzer Spezialitäten. Beginn ist um 18:30 Uhr.

Spannend und unterhaltsam ist auch die Tour **„Auf der Suche nach dem Gin des Lebens“** des Kultur- und Weinbotschafters Ralf Emanuel. Interessierte erfahren hier Wissenswertes, angefangen bei der Geschichte des Gins bis hin zu den Geheimnissen des Destillierens. Die Führung dauert zweieinhalb Stunden, kostet 18 Euro pro Person und findet nach Vereinbarung ab zehn Personen statt. Informationen und Kontaktdaten finden Interessierte auf der Webseite der [Pfälzer Elwedritsche Touren](#) oder telefonisch unter 0162-6685262.

Destillerie, Weingut und Feriengut – das alles in Kombination mit viel Familientradition bietet [Timo Erlenwein in Ilbesheim](#). Die Besonderheit ist sein Gin-Likör und die außergewöhnliche Zutat für seinen Gin – die „Kiwiblüte“ aus dem heimischen Garten.

[„Mandel- und Obstblüte“ Brunchtour am 20. und 28. April 2019](#)

Der [Bad Bergzaberner](#) „Epilog“ zum Ausklang der Mandelblüte, die Ende April von der prächtigen Obstblüte abgelöst wird! Kirschen, Äpfel, Mirabellen, Birnen und all jene Früchte, die von kundigen Brennern zu hochprozentigen Genüssen verarbeitet werden, stehen bei der Tour im Vordergrund. Die Teilnehmer besuchen eine Destillerie und verkosten verschiedene Brände, Geiste und Liköre. Interessierte können den Flyer [hier](#) downloaden.

Weitere Informationen zur Region finden Interessierte unter www.suedlicheweinstrasse.de.

Südliche Weinstrasse

Zum Wohl. Die Pfalz.

Die Südliche Weinstraße liegt in der Pfalz, ist knapp 50 Kilometer lang, beginnt im Süden am Deutschen Weintor bei Schweigen-Rechtenbach und endet im Norden bei Maikammer. Die acht dazu gehörigen Gemeinden Landau, Offenbach, Herxheim, Landau-Land, Bad Bergzabern, Annweiler, Edenkoben und Maikammer laden das gesamte Jahr über zu Festen und Veranstaltungen rund um die Traube und andere kulinarische Themen ein. Die Region gilt als Paradies für Weinkenner, denn sie ist nicht nur Teil des weltweit größten Riesling-Gebiets und des größten Rotwein-Gebiets Deutschlands, sondern bietet mit ihrer Rebsorten-Vielfalt für jeden Geschmack den passenden Tropfen. Neben dem Wein erwartet Gäste eine Landschaft aus sanft geschwungenen Weinbergen, grüne Wiesen und Bachläufe, der stattliche Pfälzerwald mit seinen Burgen sowie kleine malerische Orte, die zum Einkehren einladen. Mit über 1.800 Sonnenstunden im Jahr wachsen und gedeihen an der Südlichen Weinstrasse neben Südfrüchten wie Trauben, Zitronen, Feigen, Kiwis, Melonen und Pfirsiche auch Mandeln, Rosen und erstklassiger Tabak. Übernachten lässt es sich neben Sterne-Hotels auch in gemütliche Pensionen, beim Winzer oder ganz romantisch in den Schlössern entlang der Südlichen Weinstrasse. Mehr Informationen unter www.suedlicheweinstrasse.de.