

## Farny Destillerie bringt Bierbrand auf den Markt

Whiskey Destillerie in Dürren wird vielfältig genutzt - Rohstoffe: Wasser, Malz, Hopfen und Hefe - Authentische Produkte

**Noch im Mai können sich Liebhaber feiner Spirituosen auf ein weiteres Produkt aus der Farny Destillerie in Dürren freuen. In ausgewählten Getränkemärkten wird ab Anfang Ende Mai der „Alt Dürrener Bierbrand“ neben dem Alpenglüher in den Regalen stehen.**

VON JEANNETTE LÖSCHBERGER

**DÜRREN** - Auf dem Hofgut, wo seit zwei Jahren das Farny Hotel steht, gibt es seit jeher ein Brennrecht. Alte Dokumente zeigen auf, dass die Spirituosenherstellung auf dem Hofgut einmal eine sehr wichtige Rolle gespielt hat.

Kurz vor Weihnachten 2015 war ein fast schon historischer Moment: Die neue Destillationsanlage wurde in Betrieb genommen und der erste Whisky gebrannt. Dieser lagert seit dem in alten Sherryfässern Eichenholzfässern. Die ersten vorbestellten Flaschen werden von 500 angemeldeten Whiskey-Liebhabern am 24. Dezember 2018 abgeholt.

Seit nunmehr fast drei Jahren tüfteln der Geschäftsführer Elmar Bentele, Technischer Betriebsleiter, Braumeister Alex Neugebauer und Braumeister Wolfgang Sigg an dem neuen Geschäftsfeld. Dafür wurde in den Gebäudeumbau und eine Destillationsanlage kräftig investiert. Im Interview erklärt Elmar Bentele, wie das neue Produkt, der Alt Dürrener Bierbrand, entwickelt wurde.

**Herr Bentele, wie kamen Sie auf die Idee, einen Bierbrand zu brennen?**

Es ist uns wichtig, authenti-

sche Produkte herzustellen, das heißt, sie müssen einen Bezug zu unseren Rohstoffen und zum Allgäu haben. Da lag es nahe auf die bei uns vorhandenen Rohstoffe zurückzugreifen. Bierbrände haben in Deutschland eine lange Tradition.

**Aus welchen Rohstoffen entsteht der Bierbrand?**

Das sind Wasser, Malz, Hopfen und Hefe, also die Rezeptur für Bier. Und genau das ist der Rohstoff – unsere beliebte Alt Dürrener Weisse – also unser dunkles Hefeweizen. Es hat von sich aus schon den herrlichen malzigen Geschmack, der sich hervorragend als Grundlage für einen Spirituose-Bierbrand eignet.

**Wie viel Liter Bier benötigt man für den Brand von einem Liter Bierbrand?**

Das sind rund zehn Liter Alt Dürrener Weisse, die für einen Liter Bierbrand durch die Destillationsanlage gehen. Insgesamt haben wir beim ersten Mal 1000 Halbliterfalschen abgefüllt, die nun in den Verkauf gehen. Im Laufe des Sommers wird eine weitere Charge abgefüllt.

**Muss der Bierbrand auch gelagert werden, wie Whiskey?**

Ja genau, er lagert auch

in Eichenfässern. Hierzu verwenden wir gebrauchte Rotweinfässer. Dort lagert der Bierbrand mindestens ein Jahr. Nach der Lagerzeit hat der Brand eine Bernsteinfarbe angenommen.

**Und was passiert nach der Lagerung?**

Da muss die Spirituose mit einer besonderen Technik herabgesetzt werden, damit der Alkoholgehalt stimmt. Das geschieht mit einem speziell aufbereiteten Wasser.

Begleitet werden wir nach wie vor von Martin Meier, Allgäuer Edelbrände, der uns mit seiner Erfahrung zur Seite steht. Unsere beiden Braumeister haben in den letzten Jahren aber ebenfalls schon ein beachtliches Wissen angesammelt. Mittlerweile sind sie echte Köpfer auch in der Brennerei!

**Wie würden Sie den Geschmack des Farny Bierbrandes beschreiben?**

Zu der malzigen Note kommen durch das Fass nun Aromen von Vanille, Karamell und sogar fruchtige Akzente hinzu.

**Für alle die nun Lust auf das neue Produkt aus der Farny Destillerie bekommen haben – wo kann man den Bierbrand kaufen?**

Im gut sortierten Getränkehandel und natürlich direkt bei uns in der Farny Brauerei in Dürren.



In einem Raum über der Destillationsanlage lagern die Spirituosen in Fässern. Eine regelmäßige Verkostung ist entscheidend für das Gelingen.

Fotos: Jeannette Löschberger



Wolfgang Sigg und Alexander Neugebauer, die beiden Brenn-/ Braumeister von der Brauerei Farny vor der Destillationsanlage.



Hier befindet sich die Destillationsanlage im Erdgeschoss und in den darüber liegenden Stockwerken die Lagerräume.