

„JEDE BEGEGNUNG MIT EINEM
VORTREFFLICHEN SCHNAPS, DER AUCH UNSERE
SEELE BERÜHRT, HINTERLÄSST IN UNS EINE
SPUR, DIE NIE GANZ VERGEHT.“

CHRISTOPH KELLER

herz&niere

Stählemühle. Hegau

Die Brände von Christoph Keller und seiner Familie begleiten das Herz&Niere bereits seit der Eröffnung. Kult Sagen die Einen, Wahnsinn die anderen, Teuer wiederum die Nicht-Schnaps-Trinker. Eins jedoch haben alle gemeinsam. Einmal verkostet, führt kein Weg mehr an diesen besonderen Bränden vorbei.

Die Brennerei ist idyllisch im Hegau, in der Nähe des Bodensee gelegen. Obst, Gemüse, Kräuter und Gewürze kommen aus der Region oder von persönlich bekannten Erzeugern. Akribische Arbeit, meist sortenrein, handverlesen, kräftig vom Geschmack, individuell; all das zeichnet die Brände der Stählemühle aus. Wie kaum ein anderer versteht es Christoph Keller, den puren Geschmack des Produkts in eine Flasche zu füllen. Nach 15 Jahren Brennarbeit, mit jährlich bis zu 80 Destillaten, oftmals nur ein paar Flaschen, hat Christoph Keller sich dazu entschieden, den Brennbetrieb einzustellen, was wir natürlich sehr bedauern.

Wir wollen das Vermächtnis und den unglaublichen Geschmack, noch so lange wie möglich anbieten: bis der letzte Schluck ausgetrunken ist. Wir haben unsere Lieblingsbrände für Sie zusammengestellt:

<i>Destillat No 239 Sizilianische Blutorange „Moro“ (2 cl)</i>	20,50 €
<i>Destillat No 279 Schattenmorelle vom Spittelsberg (2 cl)</i>	17,00 €
<i>Destillat No 601 Verveine (2 cl)</i>	15,00 €
<i>Destillat No 656 Orangen- Verbene (2 cl)</i>	15,00 €
<i>Destillat No 530 Geist vom wilden Gebirgsenzian (2 cl)</i>	17,00 €
<i>Destillat No 613 Schwarze & weiße Maulbeere (2 cl)</i>	17,00 €
<i>Destillat No 056 Schwäbischer Wacholdergeist (2cl)</i>	16,00 €
<i>Destillat No 115 Münchhöfer Kriechel (2cl)</i>	18,50 €
<i>Destillat No 138 Cuvée aus Hegauer Quitten und Mispeln (2cl)</i>	20,50 €
<i>Destillat No 204 Cuvée aus 7 Hegauer Streuobsäpfeln (2cl)</i>	15,00 €
<i>Destillat No 236 Cuvée von 7 Hegauer Streuobstbirnen (2cl)</i>	16,50 €
<i>Destillat No 237 7 Hegauer Streuobstbirnen im Limousin (2cl)</i>	16,50 €
<i>Destillat No 393 Cuvée aus Schlehen und Hauszwetschgen (2cl)</i>	17,00 €
<i>Destillat No 433 Schlehengeist aus Litzelstetten (2cl)</i>	16,00 €
<i>Destillat No 444 Limettengeist „Persian Lime“ (2cl)</i>	18,50 €
<i>Destillat No 454 Lorbeerkirsche vom Bodensee (2cl)</i>	24,00 €
<i>Destillat No 528 Cuvée aus Gebirgsenzian und Rosenapfel (2cl)</i>	22,00 €
<i>Destillat No 636 Schwarzwälder Bärwurz vom Moosemättle (2cl)</i>	21,00 €
<i>Destillat No 532 Geist von der Hegauer Chicorée Wurzel (2cl)</i>	16,00 €

Das Credo von Christoph Keller: „ Wir glauben nicht nur an den sprichwörtlichen Geist der Frucht sondern tatsächlich auch an deren Seele. Der Genuss unserer Destillate, soll auch mehr sein als nur ein fruchtiges Geschmackserlebnis. Es soll das Erlebnis sein unter einem Obstbaum zu stehen und den gesamten Kreislauf der Frucht, also Wachstum, Blüte, Reife bis hin zu ihrem Verfall in einem einzigen konzentrierten Moment zu erfahren.“

herz&niere

Marder. Südschwarzwald

Seit 2009 ist Stefan Marder in der Dritten Generation für den Betrieb verantwortlich. Zuhause, sind die Marders in Albbruck, einem kleinen Ort im Südschwarzwald. Nur Beste Zutaten werden verwendet um „die unverfälschten Aromen der Natur“ in die Flasche zu füllen. Für eine Flasche sortenreinen Obstbrand setzt die Brennerei Marder bis zu 20 Kilogramm Früchte ein. Eine zügige und saubere Verarbeitung, mit Reinzuchthefen und kontrollierte Temperaturen gewährleisten eine saubere Vergärung. Die Standzeit der Maische wird so kurz wie möglich gehalten. Zwar kommt neueste Brennerei-Technik zum Einsatz, aber der Destillations-Prozess ist traditionell. Zum Einstellen seiner Destillate auf Trinkstärke wird ausschließlich reines natürliches Quellwasser verwendet. Neben traditionellen Obstbränden der Region wie Zibarten Brand und einen Quitten Brand deckt Marder ein breites Spektrum ab. So finden sich im Sortiment auch Schwarzwälder Gin, Schlehen Brand und Haselnussgeist. „Unsere Philosophie ist, die Aromen der Natur so unverfälscht und rein wie nur möglich herauszuarbeiten, und diese zu konservieren,“ erklärt Stefan Marder.

<i>Williams (4cl)</i>	7,50 €
<i>Haselnuss (4cl)</i>	8,50 €
<i>Schlehenbrand (4cl)</i>	12,90 €
<i>Quittenbrand (4cl)</i>	9,50 €

Spreewood Distillers. Schlepzig

In der traditionsreichen Spreewald Destillerie werden Whiskeys und Rums in verschiedenen Variationen, direkt vor Ort gebrannt. Die „Spreewood Distillers“ übernahmen die Brennerei im Jahr 2016, in der schon seit vielen Jahren prämierte Whiskeys gebrannt wurden und Rum gereift ist. Besonders mit ihrem Sortiment, der „Stork Club“ Whiskey-Range, wird die Spreewald Destillerie höchsten Anforderungen gerecht. Ihr Motto ist vor allem Einfachheit: „In character, in manner, in style, in all the things, the supreme excellence is simplicity.“ Oder einfach: „Weniger ist mehr. Genießen statt Saufen!“ Neben den Klassikern werden auch Obstbrände und ein einzigartiger Gurkengeist gebrannt.

<i>STORK CLUB, Straight Rye Whiskey (4cl)</i>	10,50 €
<i>STORK CLUB, Single Cask Edition 1 (4cl)</i>	14,00 €
<i>Butterbird Rum, Feuerfalter (4cl)</i>	8,50 €
<i>Butterbird Rum, Single Cask Edition 1 (4cl)</i>	10,50 €
<i>Gurkengeist (4cl)</i>	6,50 €

herz&niere

Dr. Jaglas. Wuppertal I Berlin

Bereits seit Jahrzehnten nutzt die Apothekerfamilie Jagla aus Wuppertal mittelalterliche Klosterrezepturen und Kräuterkunde zur Herstellung von Tinkturen und Bittern. Nach dem deutschen Arzneibuch zertifizierte Kräuter und Gewürze werden für die besonderen Bitter verwendet. Ursprünglich wurde für einen Apothekekunden eine Tinktur auf Trinkstärke reduziert, mit den Hauptzutaten Ginseng und Artischoke. Nach kurzer Zeit wurde die „Tinktur“ zu einem beliebten Genussprodukt und die Idee für Dr. Jaglas war geboren. Mittlerweile sind die besonderen Bitter aus keiner Bar mehr wegzudenken. Fernab von Industrie, sind die Bitter eine feine Symbiose aus gesundheitlichem Wissen, Herkunft und Kultur. Bis heute dient das alte Deutsche Arzneibuch als Vorlage bei der Herstellung und alle verwendeten Kräuter sind nach dort aufgeführten Qualitätskriterien zertifiziert.

<i>Golfers Ginseng Elixier (4 cl)</i>	7,00 €
<i>Artischocken Elixier (4 cl)</i>	7,00 €

Edelbrennerei Schloss Zinzow. Zinzow

Im ehemaligen Familiensitz des Grafen von Schwerin, werden seit ein paar Jahren wieder erlesene Spirituosen gebrannt. Die Gutsbrennerei mit Destillateur Thomas Neubert stellt wunderbare Brände, Geiste und Liköre her. Das Brennereigebäude stammt aus dem 18. Jahrhundert und wurde aufwendig restauriert ohne die Tradition zu vergessen. Auf die Tradition wird hier viel Wert gelegt, ohne aber den heutigen Zeitgeist zu vernachlässigen. Klassische Brände wie Williams und Schlehe, gehören ebenso zum Repertoire wie ein Zitronengeist oder ein Kaffeelikör. Besonders der schwarze Johannisbeergeist und die Himbeere, welche auf Zinzow gebrannt nicht als Geist destilliert wird, haben es uns angetan. Obst kommt zu teilen aus dem 14ha großen Garten des Gutshauses und insbesondere die alten Apfelsorten, Birnen und Quitten stammen aus der näheren Umgebung.

<i>Himbeerbrand (4cl)</i>	9,50 €
<i>Apfel & Quitte (4cl)</i>	8,50 €
<i>schwarze Johannisbeergeist (4cl)</i>	8,50 €

Jörg Geiger. Schwäbische Alb

<i>Apfel im Kastanienfass (4cl)</i>	12,00 €
<i>Don't Call me Gin (4cl)</i>	6,50 €
<i>(Apfelbrand, 4-fach destilliert mit Gin Botanicals)</i>	

Guglhof. Salzburger Land

<i>Marillenbrand (4cl)</i>	10,00 €
----------------------------	---------

Schwegler. Württemberg

<i>Hefebrand (4 cl)</i>	7,50 €
-------------------------	--------

herz&niere

GIN

Hendrick's

England (4 cl)

6,50 €

The Botanist

Schottland (4 cl)

6,50 €

Monkey 47

Schwarzwald - Deutschland (4 cl)

6,50 €

Gin Sul

Hamburg - Deutschland (4 cl)

6,50 €

Marder Gin

Schwarzwald - Deutschland (4 cl)

6,50 €

Monkey 47 vs. Berliner Schlehe

selbstgepflückte Schlehen mit monkey47 gereift (4 cl)

6,50 €

WHISKY

Bruichladdich

Single Malt Scotch, The Classic Laddie (4 cl)

14,00 €

Copper Fox

American Rye (4 cl)

15,00 €

Ornellaia

Eligo, Grappa Riserva (4 cl)

15,00 €