



www.steffelin.de

Ganz in ihrer Rolle als ausgebildete Brennerin geht die 29-jährige **Verena Huber vom Löcherhansenhof bei Bad Peterstal-Griesbach** auf. Von Oma und Opa die Grundkenntnisse mitbekommen, steht sie heute alleinverantwortlich an der Brennanlage, aus der neben Kirschwasser auch Apfel- und Birnenbrände fließen. Sehr gerne zeigt sie den Feriengästen bei Brennereiführungen, wie die



Bodenseeregion, Äpfel und Birnen. Das idyllische Brennereihäusle mit altem Fachwerk, Theke und Sitzgelegenheiten bietet den Feriengästen die Möglichkeit, sich den Brennvorgang vom Obstbaumeister hautnah demonstrieren zu lassen. Das Brennen ist für Steffelin Arbeit und Hobby zugleich. Er hat großen Spaß daran, weil sich die Verbraucher für die Hintergründe interessieren. Und so ist auch der Rest des Betriebes für alle, die mehr erfahren möchten, „gläsern“: Die Feriengäste können sehen, wie die Äpfel an den Bäumen wachsen, wie sie geerntet, gelagert und verarbeitet werden, wie abgefüllt und etikettiert wird, bis die feinen Produkte in den Regalen des Hofladens ankommen oder in der hofeigenen Besenwirtschaft genossen werden. „Urlaubsgäste bindet man mit den eigenen Produkten ein Stück weit ans Haus“, kann Christoph Steffelin nur bestätigen.



Frucht ins Glas kommt oder lässt sie bei der Obsternte mithelfen. Zu ihren Destillat- und Likörproben bietet die junge Landwirtin ein Vesperbuffet mit Schwarzwälder Spezialitäten und

immer ein Kirschwasser dazu. Ein Volltreffer ist auch die „Schwarzwälder Kirschtortenwanderung“, die Verena Huber in Kooperation mit einem örtlichen Café veranstaltet. Die Gäste kommen hoch zum Hof, erhalten eine Führung mit kleinem Imbiss und Destillatprobe und wandern dann durch Wald und Wiesen hinunter ins Tal, wo sie mit Schwarzwälder Kirschtorte und Kaffee verwöhnt werden. Mit Freude stellt die Brennerin fest: „Ab dem Alter von etwa



30 Jahren wird den Leuten bewusst, dass es nicht immer ein 08/15-Wodka sein muss.“ Bei ihren Destillatproben beobachtet sie, dass zunehmend auch jüngeres Publikum ihre gute, regionale Qualität wertschätzt und bereit ist, gegebenenfalls einen höheren Preis dafür zu akzeptieren. Somit steht einer erfolgreichen Zukunft mit der nächsten Verbrauchergeneration nichts mehr im Wege.

www.loecherhansenhof.de
www.schwarzwalddestillate.de

