

MARKT EGGOLSHEIM

Brauereien und Brennereien im Markt Eggolsheim





Eggsheimer Brenn- und Biergeschichten

Seit dem Ende des 16. Jahrhunderts darf in Eggsheim Bier gebraut und ausgeschenkt werden. 1594 bestimmte der Fürstbischof Neithard von Thüngen vier Brauereien zu „Erbschankstätten“ mit den Auflagen, Speisen und Getränke stets zu verabreichen und vorrätig zu haben, für Beherbergung der Durchreisenden und Einstellmöglichkeiten der Pferde zu sorgen. Daraus ergab sich aber auch, dass es für die umliegenden Dörfer verboten war, eigenes Bier zu brauen. Vielmehr mussten die umliegenden Schankstätten das Bier bei den Eggsheimern beziehen, was ihnen wahrscheinlich von Anbeginn an ein Dorn im Auge war.

So ist es nicht verwunderlich, dass nach einigen Reibereien sich um Eggsheim herum und besonders im Eggerbachgrund immer wieder Bürger fanden, die ihr eigenes Bier brauten. Letztlich waren bis weit in die zweite Hälfte des 20sten Jahrhunderts im Gemeindegebiet noch 5 Brauereien aktiv, davon alleine 3 im Eggerbachgrund. Heute sind noch 2 Sudkessel in Betrieb, die ihre Bierspezialitäten weitestgehend lokal vertreiben und eigene Brauereigaststätten betreiben, die zum Verzehr der individuell und einzigartig eingebrauten Biere mit einer hervorragenden fränkischen Brotzeit einladen.

Aufgrund der hohen Brauereidichte entwickelten sich auch viele Mälzereien in unserer Gegend. So war es naheliegend, Malz als Grundstoff für Whisky einzumaischen. Diese Idee verwirklichte Robert Fleischmann aus Neuses. Nach jahrelanger Lagerung des Whiskys in Eichenholzfässern verkaufte er 1983 seinen ersten Malt Whisky.

Die klimatischen Gegebenheiten im breiten Regnitztal mit den geschützten bachdurchzogenen Seitentälern und sonnigen Hängen boten ideale Voraussetzungen für den Obstbau und der damit verbundenen Verarbeitung zu edlen Destillaten.

Die erste Konzession für den Betrieb einer Brennerei in Eggsheim erwarb 1910 der Landwirt Johann Schlund mit einem gewerblichen Brennrecht für „mehlige Stoffe“ wie Korn, dazu für Obst, wobei das Zwetschgenwasser neben Apfel-, Birnen- und Ringlobtränden bald den Ruf einer besonderen Qualität genoss. Ständige Kontrollen der mit Holz befeuerten und in einem Kessel aus Ziegelsteinen eingemauerten Brennkessel waren nötig, die Maische reifte in Eichenbottichen. In einer weniger hektischen Zeit trafen sich während der Wintermonate zuweilen die „älteren Herren“ des Dorfes in angenehmer Atmosphäre zum Plausch in der Brennerei und kosteten die ersten edlen Tropfen auch aus dem Messbecher. Destillate unter 50 Prozent waren damals nicht gefragt!

Heute sorgen meist ölbefeuerte oder elektrisch betriebene Kessel mit modernsten Steuersystemen für die beste Qualität.

Gebannt wird nach uralten hauseigenen Rezepten mit oft über Generationen weitergegebener Erfahrung. Je nach dem Gusto der Kundschaft erweitern die Brenner ihre Angebote mit neuen Obstsorten und Kreationen ganz im Trend der Zeit. Edle fränkische Brände, Geiste und Liköre mit individueller Note sind Markenzeichen jeder Brennerei.

Es bleibt zu hoffen, dass unsere traditionsreichen Kleinbrennereien durch interessierte und qualifizierte Nachfolger bestehen bleiben, tragen sie doch wesentlich zum Erhalt des landschaftsprägenden Streuobstbaus und somit der Landschaftspflege bei.



1

Brauerei Gasthof
Pfister
 Seit 1848

Natürlich gut essen und trinken

mit Produkten aus der Region und
 unseren ökologisch gebrauten Bieren

Komfortable Gästezimmer - Tagungsraum
 Separate Gasträume für Betriebs- und Familienfeiern

Öffnungszeiten: täglich von 11:00 Uhr - 23:00 Uhr Dienstag Ruhetag - Mittwoch ab 17:00 Uhr

Eggerbachstraße 22 · 91330 Egg/Weigelshofen Fon 09545-9426-0 Mail: pfister@gasthof-pfister.de www.gasthof-pfister.de

Unsere weithin beliebten Biere brauen wir bereits seit 1848 in der fünften Generation. Seit 1995 gehören wir dem Bioland-Verband an und arbeiten nach ökologischen Richtlinien. Das bedeutet, dass wir ausschließlich Hopfen und Malz aus biologischem Anbau aus unserer fränkischen Heimat verwenden.

Alle unsere Biere können Sie bei uns im Gasthof oder im Biergarten zu fränkischer Küche genießen. Sollte es einmal zuviel werden, steht Ihnen unser Gästehaus mit gemütlichen Zimmern zur Verfügung.

Viele Flaschen Pfister-Bier sind auch schon über die Grenzen Frankreichs hinaus gekommen und werden sowohl im Norden als auch im Süden Deutschlands gerne geleert.

2

Eggolsheimer alle Obstbrände

*Kleine Obstbrennerei
 Distilleria piccola*

DR. JOSEF URBAN
 SCHILLERSTRASSE 15
 D-91330 EGGOLSHEIM
 TEL. 09545-8839

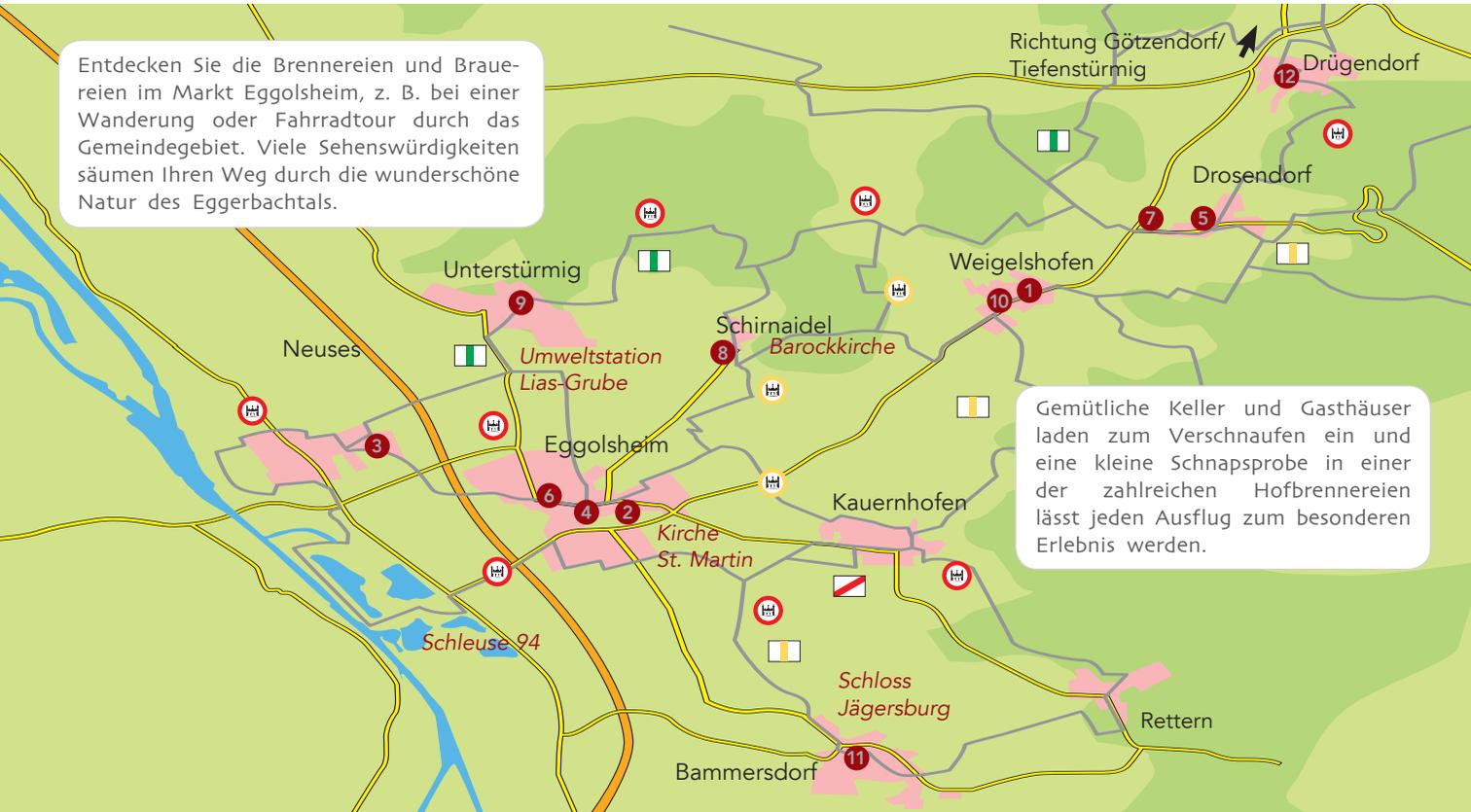
Dr. Josef Peter Urban
 Schillerstr. 15 | 91330 Eggolsheim
 Tel.: 09545/8839 | Mail: josef.urban@yahoo.de

Seit 1991 betreibt der nunmehrige Archivdirektor i.R. die Brennerei mit einer kleinen 100-Liter-Brennblase, der ersten, die damals in Oberfranken in dieser Größe in Betrieb genommen wurde. Neben den typischen Bränden der Fränkischen Schweiz, - Zwetschge, Kirsche, Apfel, Birne, Obstler - , entwickelten sich bald Quittengeist (Cydonia oblonga), Quitte fassgereift, Eau de Chaenomèles (Zierquittengeist) und Spargelgeist zu beliebten Spezialitäten. Es gesellte sich noch der Brand aus der Wurzelknolle der Topinamburpflanze dazu, ebenfalls ein Naturprodukt für Kenner und Liebhaber.

Saisonbezogen werden Liköre, wie der Weinbergpfirsich-Liqueur oder der Schlehenlikör „Feuer der Weismainalb“, Marmeladen und Gelees angeboten.

So sind wir nach telefonischer Vereinbarung gerne für Sie da – oder Sie schauen einfach mal vorbei.

Entdecken Sie die Brennereien und Brauereien im Markt Eggolsheim, z. B. bei einer Wanderung oder Fahrradtour durch das Gemeindegebiet. Viele Sehenswürdigkeiten säumen Ihren Weg durch die wunderschöne Natur des Eggerbachtals.



Gemütliche Keller und Gasthäuser laden zum Verschnaufen ein und eine kleine Schnapsprobe in einer der zahlreichen Hofbrennereien lässt jeden Ausflug zum besonderen Erlebnis werden.

3

Single Malt Whisky-Destillerie & maritime Gaststätte
BLAUE MAUS
Öffnungszeiten:
Gaststätte: Fr Sa So ab 19.00 Uhr und nach Absprache
Whisky Verkauf: Mo - Fr 8.00 - 18.00 Uhr, Sa 8.00 - 13.00 Uhr
Bamberser Straße 2 91330 Eggolsheim-Neuses
Telefon (0 95 45) 74 61 Telefax (0 95 45) 5 04 08
www.fleischmann-whisky.de; info@fleischmann-whisky.de
seit 1983

Angefangen hat es am 19. Februar 1983 in einem kleinen Ort namens Neuses zwischen Forchheim und Bamberg. Robert Fleischmann, der die Lizenz zum Brennen besitzt, wurde von einem Freund auf die Idee gebracht, einmal Whisky statt Obstbrand zu brennen. Aus Gerstenmalz, Hefe und Wasser, woraus das schottische „Uisge Beatha“ (Wasser des Lebens) hergestellt sein darf, brannte der Franke Fleischmann eine geringe Menge und lagerte diese in einem speziell behandelten Eichenfass ein.

Im Jahr 2012 wurde der familiäre Betrieb durch einen Neubau mit Destillerie nach Vorbild schottischer Pot Stills erweitert. In dieser von Sohn Thomas betriebenen Anlage wird unser Whisky im klassischen Roh- und Feinbrandverfahren hergestellt. Heute sind wir stolz darauf, dass wir unsere Malt Whiskys, die mindestens 8-10 Jahre gelagert sind, als Single Malt Whiskys bezeichnen können.

Wir bieten Ihnen auch die Möglichkeit (nach Terminvereinbarung) zu einer geführten Destillierbesichtigung. Im Anschluss können Sie in unserer Gaststätte einen gemütlichen Abend verbringen und unsere Whiskys verkosten.

4

Schnaps – Manufaktur Oppelt
Hartmannstraße 20
91330 Eggolsheim
Telefon: 09545/4372
Mail:brennerei-oppelt@gmx.net
Brennerei Oppelt

Brennerei Oppelt – die Schnaps-Manufaktur
Der „Geheimtipp“ unter Kennern!

Zwetschgen, Birnen, Kirschen, Mirabellen, Quitten, Reineclauden, Aprikosen und andere Obstsorten aus weitestgehend naturgerechtem Anbau verwandelt Beate Oppelt ohne Einsatz moderner Maschinen in ein streng limitiertes Kontingent edler Obstbrände.

5

Brennerei grüner Baum
Feuersteinstrasse 55
91330 Eggolsheim OT Drosendorf
Tel: 09545 950264 - Fax 09545 950265
Obstler Brennerei Grüner Baum

Die ganze Duftfülle einer Jahreszeit präsentiert sich im Glas, unverfälschte Natur streichelt die Zunge und offenbart sich dem Gaumen. Sonnengereiftes Obst, vornehmlich von Streuobstwiesen aus der Region, wird handverlesen. Wir destillieren sorgsam und mit Feingefühl, nur so können Brände von außergewöhnlicher Qualität entstehen. Dies zeigen auch die mehrfachen Auszeichnungen mit dem Großen DLG-Preis.

Obstlertrinken ist ein Fest für die Sinne. Spezialitäten wie Holundergeist, Quittenbrand, Aprikosenbrand oder Haselnussgeist wollen entdeckt werden. In unserer Destille entstehen sie und hier kann man sie auch probieren.

Und wenn es einmal länger wird, haben wir komfortable Gästezimmer: Landgasthof Zehner, Feuersteinstraße 55
91330 Eggolsheim/Drosendorf / www.landgasthof-zehner.de.

6

Hofbrennerei Georg Schlund
Hauptstraße 12
91330 Eggolsheim
Tel. 09545 8556
Verkauf ab Hof an allen Werktagen

Im Jahre 2010 konnte das 100-jährige Bestehen der von Bauer Johann Schlund gegründeten Hofbrennerei gefeiert werden. Sie wird bereits in der 4. Generation geführt. Obst und Getreide wurden und werden auf dem Bauernhof erzeugt, gebrannt wird mittlerweile mit einer modernen Brennanlage.

Wir erzeugen mehr als 15 verschiedene Brände und Liköre - das „Eggolsheimer Johannisfeuer“ mit 21 Heilkräutern ist unsere exklusive Spezialität. Unsere Edelbrände sind 100% Fruchtdestillate, abgefüllt in aussergewöhnlichen Flaschen, gerne mit individueller Beschriftung.



7



Kropfeld Keller

91330 Drosendorf - Tel. 09545-5992

Genießen Sie die schöne Lage bei
Hausmacher Brotzeiten
und selbstgebackenem Bauernbrot,
dazu LÖWENBRÄU BIER
aus Buttenheim.

Auf Ihren Besuch freut sich Familie Kropfeld

8



- sonntags Mittagstisch
- hausmacher Brotzeiten
- selbstgebackenes Brot
- Schnapsbrennerei
- Hofladen
- eigene Schlachtung
- gelegentlich Schlachtschüssel

Schirnaidel 6 · 91330 Eggolsheim · Tel.: 09545-7416 · www.gasthaus-pinsel.de

9



Schnaps-Idee

Brennereitradition in der 3. Generation

Feine Destillate aus Zwetschgen und Streuobst

Georg Stähr

Schießbergstraße 26 · 91330 Eggolsheim / Untertürmig

Tel.: 09545/4590 · Mail: georgstaehr@web.de

10



Fränkische Hausbrennerei Erlwein

Eggerbachstrasse 13

91330 Eggolsheim – Weigelshofen

Tel.: 09545 / 442382

Fax: 09545 / 1494

www.brennerei-erlwein.de

11

BRENNEREI
M. SAFFER



Hausgebrannte Schnäpse aus
fränkischem Obst und Getreide
- biologischer Anbau

Jägersburger Straße 12 - 91330 Bammersdorf

Tel.: 09191 - 156 98 Mail: markus.saffer@t-online.de

12



Brauerei und Gasthaus Först

Drügendorf 26
91330 Eggolsheim



Brauerei Först
Drügendorf

Tel. 09545-8583 Mail: info@brauerei-foerst.de
www.brauerei-foerst.de