

Brennkunst und edle Destillate aus Meisterhand

ursprünglich als Kupfer-
ede zur Herstellung von De-
nsgeräten gegründete Un-
men Adrian stellt seit dem
811 weiche, sortentypische
stbrände her.

Destillaten aus Wildkir-
Schlehe, Mirabelle, frän-
Hauszwetschge, Vogel-
Waldhimbeere oder (der
Haselnuss ist der Stolz des
s Adrian ein Brand aus der
ichtigen Reneklude.

mit 92 Jahren stand der
chef Adolf Adrian an der
e, die er
s ‚beste
ng gerät
Gottes



bezeichnete. Ihm war es
nd seiner in rund 80 Jah-
sammelten Erfahrung und
em seinem Können zu ver-

danken, dass die die edlen frän-
kischen Brände des Hauses Adria-
an zu den besten auf dem Markt
gehören.

Vor wenigen Jahren machte des-
sen Sohn, der 58-jährige Edel-
brenner Hans Adrian, bei einem
Israel-Urlaub mit den Kumquats
Bekanntheit. ‚Mir war klar, da-
raus lässt sich etwas machen‘,
berichtete er und kehrte anstatt
mit seinen Kleidern
und Utensilien mit
Koffer und Rucksack
voll der duftenden,
kleinen Orangen zu-
rück. Für dieses
Spitzenprodukt
- einen feinara-
omatischen Brand
aus Kumquats,

das er phantasievoll ‚Wilde Oran-
ge‘ nannte (‚Kumquats kennt hier
doch keiner‘) -, erhielt er reihen-
weise Auszeichnungen.

Zu seiner zweiten Spezialität,
dem Brand aus der feinfruchtigen
fränkischen Reneklude, kam er
dagegen aus der Nachbarschaft.
Nachdem ihm ein Bekannter er-
zählte, er wolle seine Reneklo-
den-Bäume fällen, überredete er
ihn sofort, die Bäume stehen zu
lassen und ihm die Jahresproduk-
tion zu verkaufen.

Der Betrieb mit einer Produktion
von rund 10.000 Flaschen im Jahr
gehört der fränkischen ‚Rosen-
hut‘-Vereinigung (benannt nach
dem tütenartigen Aufsatz über
dem mittelalterlichen Brennkes-
sel) an.

Unter dem ‚Rosenhut‘ füllt das
Haus Adrian edle Jahrgangsbrän-
de ab - aber nur, wenn die Obst-
qualität stimmt.

Sein größter Erfolg: Sternekoch
Jörg Müller führt Adrians Brände
in seinem noblen Hotel-Restau-
rant auf Sylt in einer Exklusiv-Ab-

füllung.
Seinen Kunden empfiehlt
kische Edelbrenner, die
zenter bei einer Tempe-
etwa 16 bis 20 Grad zu
und erklärt, dass alle
Steinobstbränden her-
lagerfähig seien. Wich-
ist nur, dass sie licht-
stehen, wodurch die De-
schönes Aroma über J-
weg behalten. Lediglich
Christ‘ sollte man inner-
ein bis zwei Jahren trin-
der intensive Geruch ver-

Für Hobbybrenner (und
die es noch werden wol-
tet das Haus Adrian eine
voll funktionsfähigen Br-
rat mit ½ l Befüllung an.
einer Ausnahmegenehm-
dieses Gerät für Privat-
nicht meldepflichtig.

Weitere Informationen
Adrian Edelbrände Gm
Telefon: 09371/5374
www.adolf-adrian.de

Aus Natur wird Weinkun

- ✓ Weine von Individualisten
für Individualisten
- ✓ Weine aus der Genießerregion
Kocher-Jagst

Besuchen Sie uns am
Stand Nr. 110 in Gang D