

erlebnis

destillerie & manufaktur

DAS MAGAZIN



destillerie hautnah

PORTRAIT EINER
WORKING DISTILLERY

brenn- geheimnisse aus 6 destillen

UNSERER MEISTER-
DESTILLATEURE

infused vermouth, salbeigeist & schokolade

EDELBRAND
TRIFFT KREATIVE KÖPFE



Birkenhof
**genuss
Guide**

IN DER HEFTMITTE



HERZLICH WILLKOMMEN AUF DEM BIRKENHOF:
TRETEN SIE EIN UND SEIEN SIE UNSER GAST.
WIR FREUEN UNS SEHR, DASS SIE DA SIND!

WIR, DAS IST EINE FAMILIE DIE SICH SEIT MITTLERWEILE 8 GENERATIONEN MIT BEGEISTERUNG, EINER GUTEN PORTION EIGENSINN UND VIEL KREATIVITÄT DEM (KUNST-)HANDWERK DER DESTILLATION EDLER BRÄNDE WIDMET.

➔ Gemeinsam mit unserem großartigen Team charmanter Charakterköpfe, das unsere Begeisterung für ausgezeichnete Produkte mitträgt, sind wir zu einer der besten Destillerien des Landes geworden. Zu einer innovativen Genussmanufaktur mit regionalen Wurzeln und viel Zukunft. Unser Zuhause ist der Westerwald, im nördlichen Rheinland-Pfalz.

Wir sind mit diesen Wurzeln gewachsen, sie haben uns geprägt und uns viel Neugier mitgegeben – auf immer wieder neue Impulse, Herausforderungen und Produkte.

So sind wir heute stolz darauf, NEUE TRADITIONEN IN ALTE FÄSSER zu bringen – mit herrlich geschmackvollem Ergebnis.

Wir laden Sie ein, werfen Sie einen Blick hinter die Kulissen unserer Destillerie, lernen Sie uns und unsere Leidenschaft kennen: Richtig gute Brände und handgemachte Spirituosen.



Willkommen im
Glück



Der Birkenhof
seit 1848

BRENNKUNST IM HERZEN
DES WESTERWALDES

Nistertal

WILLKOMMEN IM TAL,
IN DEM NOCH EISVÖGEL
FLIEGEN

Seit 8 Generationen ist dieser
Ort für uns Zuhause, Heimat
und Lieblingsort.

1400 Liter

FASST UNSER GLANZ-
STÜCK: DIE DESTILLE IM
FOYER DES FORUMS

Hier wird Whisky gebrannt
und Rum kreiert

> 500 Fässer

...LAGERN IN UNSERER
GROSSEN SCHATZKAMMER,
DEM WAREHOUSE

Whisky braucht Ruhe zur
Reifung. Und nette Gesellschaft:
Hier reifen neben Single Malt
und Single Rye Editions-Whiskys
und ausgesuchte Brände in edlen
Holzfässern aus Amerikanischer
und Europäischer Eiche oder
in Ex-Bourbon-, Ex-Sherry- und
Ex-Wine-Fässern



20.000 Gäste

BESUCHEN UNS PRO JAHR

Der Birkenhof ist eines der
Top-Ausflugsziele im nörd-
lichen Rheinland-Pfalz.



Das ist sie, die für uns schönste Aussicht im Westerwald. Mittendrin, umsäumt von Getreidefeldern und Wiesen, oberhalb des Nistertales, liegt unsere Destillerie. Hier hat man den besten Blick auf furiose Westerwälder Wolken und beste Voraussetzungen, um die Nase in ein Glas Edelbrand zu stecken.

Eingebettet in unseren Kräutergarten – der unsere Destillateure schon zu vielen interessanten Experimenten und tollen Produkten inspiriert hat – ist das Besucherforum zu einem Teil der Landschaft geworden.

Portfolio

EDELBRÄNDE

FADING HILL | WHISKYS

GENTLE 66 | GIN

JON | RUM

LUK | VINTAGE-KORN

KÜMMEL, KORN & CO.

EDEL AUS DEM HOLZFASS

EDELLIQUEURE

FRUCHTIGE UND
SAHNIGE LIKÖRE



LARS BAETHCKE UND PETER KLÖCKER, BEIDE DESTILLATEURMEISTER



Alte Schätzchen und prachtvolle Glanzstücke: Die älteste der inzwischen sechs verschiedenen Destillen der Birkenhof-Brennerei ist eine kompakte Wacholder-Brennblase, die vor vielen Jahren den Weg nach Nistertal fand. Direkt nebenan, im Foyer des Besucherforums, steht das kupferglänzende Prachtstück, die 1400 L-Whisky-Destille.

➔ Nicht nur unsere Kunden, vor allem wir selbst haben hohe Erwartungen an uns und unsere Produkte. Eine strenge Qualitätskontrolle und ein ausgereifter Herstellungsprozess haben daher oberste Priorität.

Als klassische „Working Distillery“ legen wir auf dem Birkenhof natürlich in allen Bereichen selbst Hand an. Angelieferte Getreide oder Früchte werden sorgfältig geprüft und vor Ort eingemaischt. Es wird mazeriert, perkoliert und destilliert. In unserer großen 1400 Liter-Destille entsteht die nächste Generation der Fading Hill Whiskys, während auf einer 50 Liter-Botanical-Anlage Aromen destilliert und für ein späteres Blending vorbereitet werden. In der Obstdestillerie wird ein neuer Edelbrand aus Wahlschen Schnapsbirnen gewonnen und in der Kornbrennerei duftet es nach klassischen, traditionellen Getreidebränden.

Nach Meinung von Destillateurmeister Lars Baethcke ist es gerade dieser vermeintliche Gegensatz aus Alt und Neu, aus neuer Technologie und bewährtem Handwerk, der den besonderen Charme der BIRKENHOF-BRENNEREI ausmacht. Hier werden trotz hohem Innovationsfaktor und High-Tech die Traditionen und Wurzeln unseres Hauses sorgsam gepflegt.

Die Kombination von modernen und traditionellen Herstellungsverfahren und die dadurch automatisch entstehende Vielfalt ist es auch, die die BIRKENHOF-BRENNEREI als Ausbildungsbetrieb für Destillateure besonders interessant macht.

Die Ausbildungsqualität lässt sich am Ergebnis ablesen: Allein in den letzten fünf Jahren legten vier Auszubildende die bundesweit besten Abschluss-Prüfungen ab. Ein sehr guter Start in eine erfolgreiche berufliche Zukunft.

Unsere Produkte sind unsere Handschrift. Unsere Maxime ist, nur beste Rohstoffe zu verwenden, um das beste Ergebnis zu erhalten. Das gilt natürlich auch für die beiden neuen Vertreter der BIRKENHOF MASTER EDITION: JON, ein holzfassgelagerter Rum und LUK, ein Vintage-Korn.

Echt, ehrlich, authentisch.

EINE EDITION, DIE DAS KÖNNEN UND DIE PASSION UNSERER DESTILLATEURE DOKUMENTIERT.

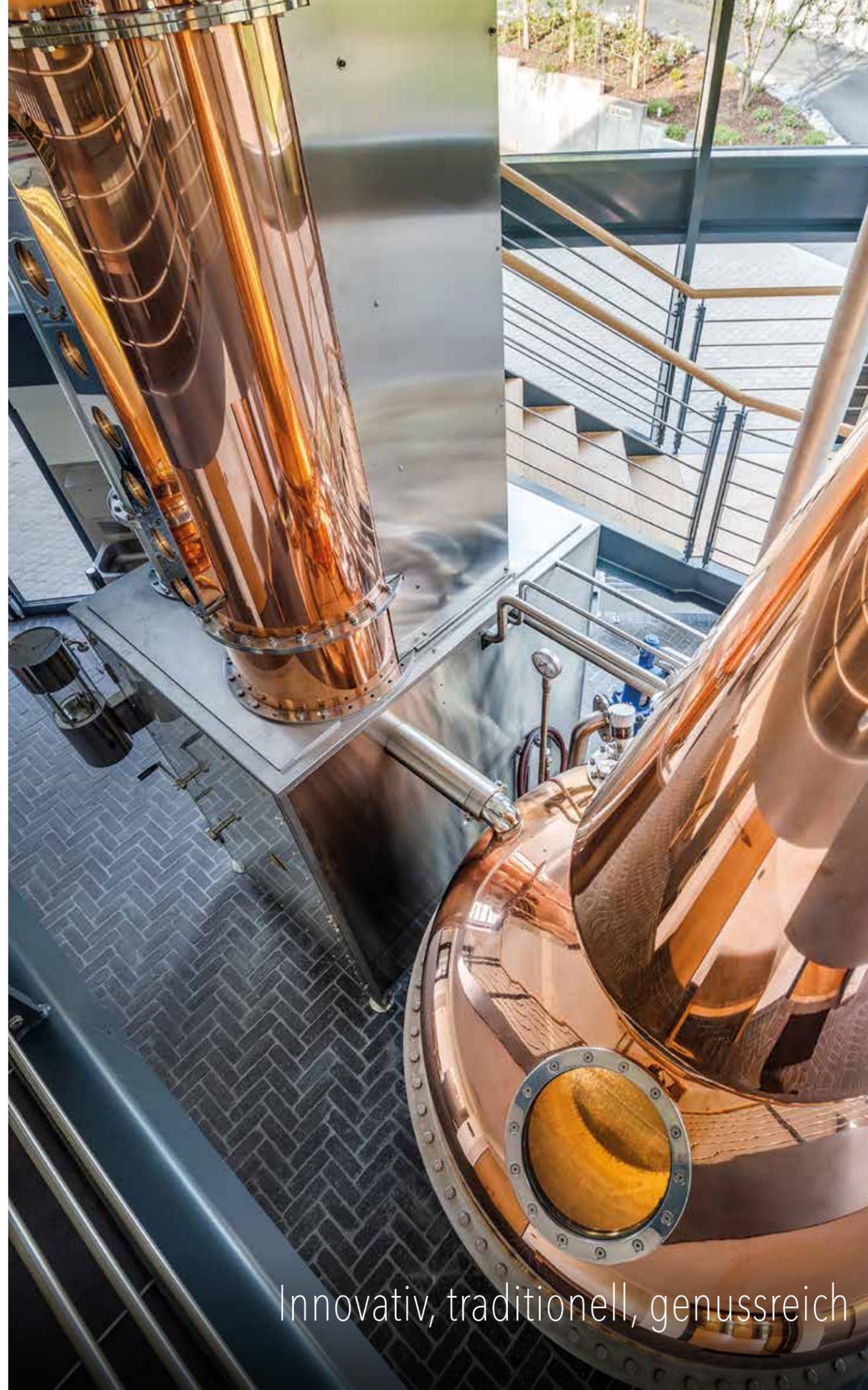
Mit dem ersten FADING HILL Single Rye Whisky wurde 2008 der erste Vertreter der BIRKENHOF MASTER EDITION nach seiner jahrelangen Reife in einem Sherryfass in Flaschen gefüllt.

Heute stehen mit JON, einem beeindruckenden holzfassgelagerten Rum, und LUK, einem facettenreichen Vintage-Korn, zwei neue Mitglieder der Serie bereit, die Linie fortzuführen und auszubauen.

„Echt, ehrlich und authentisch – das ist die Bedingung, so müssen sie sein“, erläutert Lars Baethcke das Konzept.

„Es sind nicht nur die Rohstoffe auf die es ankommt. Auch auf die Art des Vergärens, die besondere Art der Destillation, auf das Herausarbeiten feinsten Nuancen nach alten Destillier- und Gärmethoden kommt es an. Das ist unsere Master Edition“, ergänzt Peter Klöckner mit einem stolzen Augenzwinkern.

Mehr Informationen zur BIRKENHOF MASTER EDITION finden Sie auf Seite 05 im Genussfinder oder online unter www.birkenhof-brennerei.de



Innovativ, traditionell, genussreich



8 Generationen

SEIT 1848 IST DIE BIRKENHOF-BRENNEREI IM FAMILIENBESITZ

Neben Stefanie und Peter Klöckner, die die Geschäfte des Unternehmens leiten, ist inzwischen mit Lukas und Jonas Klöckner die achte Generation der Familie im Unternehmen aktiv.

6 Destillen

AUSSERGEWÖHNLICH ERFOLGREICH

Die BIRKENHOF-BRENNEREI verfügt über ein außergewöhnlich breites Spektrum an Destillen. Dadurch ergeben sich vielfältige kreative Gestaltungsmöglichkeiten für die Destillateure des Hauses.

- KORNBRENNEREI
- OBSTBRENNEREI
- WACHOLDER- UND GIN-BRENNBLASE
- BOTANICAL-DESTILLE
- WHISKY-DESTILLE

5 Destillateure

DAS TEAM UNSERER KREATIVEN KÖPFE

Unter der Leitung von Lars Baethcke, einem von drei Destillateur-Meistern unseres Hauses, arbeitet unser Destillateur-Team nicht nur an der Entwicklung neuer Produkte, sondern gewährleistet die kompromisslos erstklassige Qualität unserer Brände, Whiskys und Liköre. Unterstützt durch eine Sommelière und einen Bio-prozesstechnologen, entsteht so echtes Kunsthandwerk mit einem flüssigen Kern.

Wir sind hier zuhause –
seit 8 Generationen



FAMILIENSACHE SEIT 1848. DAS GEHEIMNIS? JEDER NACH SEINEM TALENT UND MIT EINER GEMEINSAMEN LEIDENSCHAFT: DER KREATION ERSTKLASSIGER BRÄNDE. DIESE BEGEISTERUNG UND DIESE PHILOSOPHIE HABEN STEFANIE UND PETER KLÖCKNER AUCH AN DIE ACHTE GENERATION DER FAMILIE, IHRE SÖHNE LUKAS UND JONAS, WEITERGEGEBEN.

**SEIT 1848 –
ACHT GENERATIONEN
FAMILIENGESCHICHTE**

Mit dem Einstieg von Lukas und Jonas Klöckner in das Team auf dem Birkenhof beginnt für die Familien- und Unternehmensgeschichte der Destillerie ein neues, spannendes Kapitel.



- 1848**
Gründung der Brennerei in Nistertal durch Heinrich Zeiler
- 1876**
August Klöckner heiratet Pauline Zeiler, Enkelin des Gründers Heinrich Zeiler und tritt in den Betrieb ein
- 1915**
Gustav Klöckner übernimmt das Unternehmen nach dem Tod des Vaters August
- 1947**
Alfred Klöckner, Sohn von Gustav Klöckner, kehrt ohne Geruchssinn aus dem Krieg zurück, bleibt aber Kornbrenner. Er baut gemeinsam mit seinen Söhnen Gerhard und Helmut den Betrieb wieder auf
- 1952**
Neubau in Erbach/Nistertal. Auslieferung per Motorrad mit Seitenwagen
- 1964**
Verlegung der Landwirtschaft. Auf einer Anhöhe wird ein Aussiedlerhof gebaut und Birken gepflanzt
- 1972**
Erwerb des Rezeptes von Meyers Wacholder. Dieses wird in der Abtei Marienstatt sicher verwahrt. Aufstockung der Brennrechte auf 27.000 Liter
- 1982**
Alfred Klöckner übergibt das Unternehmen an Gerhard und Helmut Klöckner
- 1988**
Peter Klöckner legt die beste Destillateur-Meisterprüfung ab
- 1999**
Eröffnung der Obstbrennerei
- 2002**
Erster Fading Hill Whisky wird destilliert
- 2006**
Generationswechsel: Peter und Stefanie Klöckner leiten als 7. Generation die Birkenhof-Brennerei. Umbau und Erweiterung der Geschäftsräume auf dem Birkenhof
- 2010**
Anbau neuer Verkostungsräume und des FADING HILL Warehouses
- 2013**
Erster GENTLE 66 Gin wird destilliert
- 2015**
Eröffnung des neuen Besucherforums und der Whisky-Destillerie
- 2017**
Anbau und Erweiterung der Produktions- und Lagerflächen
- 2018**
Lukas Klöckner (M.Sc. Bioprozesstechnologie) wird Teil des Birkenhof-Teams
Jonas Klöckner legt die bundesweit beste Abschlussprüfung zum Destillateur ab
- 2019**
Im Holzfass gereift und authentische Vertreter der Birkenhof Master-Edition: LUK – ein Vintage-Korn und JON – der erste Rum der Destillerie, kommen im Herbst 2019 auf den Markt
- 2020**
Jonas Klöckner legt die Meisterprüfung zum Destillateur ab
FADING HILL-Whisky-Linie erhält einen Relaunch
LUK: ISW Korn des Jahres
JON: Best in Class, Craft Spirits
Gewinn des Traveller's Choice Awards 2020



JONAS KLÖCKNER
(LINKS, DESTILLATEURMEISTER)
UND LUKAS KLÖCKNER
(M.SC. BIOPROZESSTECHNOLOGIE)

MIT LUKAS UND JONAS KLÖCKNER IST DIE MITTLERWEILE ACHTE GENERATION DER FAMILIE IN DAS UNTERNEHMEN EINGETRETEN. ZWEI UNTERSCHIEDLICHE CHARAKTERE, WAS DIE PERSÖNLICHEN VORLIEBEN ANGEHT – IST JONAS EHER IM WHISKY-SEGMENT HEIMISCH, IST LUKAS BEGEISTERT VOM HASELNUSS-LIKÖR. EINIG SIND SICH BEIDE BEI DEM UNBEDINGTEN ANSPRUCH AN DIE QUALITÄT UNSERER PRODUKTE.

170 JAHRE UNTERNEHMENSGESCHICHTE WEITERZUFÜHREN – EINE HERAUSFORDERUNG?

LK: Natürlich. Aber eine sehr positive Herausforderung, mit der wir quasi aufgewachsen sind. Für uns beide war relativ früh klar, dass wir in das Unternehmen einsteigen möchten.

JK: Wir beide haben im Vorfeld mit unseren Eltern – unserer „Geschäftsleitung“ – vereinbart, dass wir nach Studium und Ausbildung erst weitere Eindrücke und Erfahrungen im In- und Ausland sammeln möchten. Danach zurückzukommen passt bestens, denn unsere Wurzeln sind hier.

WAS UNTERSCHIEDET DIE BIRKENHOF-BRENNEREI VON ANDEREN DESTILLERIEEN?

JK: Für mich als Destillateur ist es toll, dass noch so viel selbst gemacht wird. Gemaischt, vergoren, destilliert, mazeriert, faßgereift, kriert, geblendet und abgefüllt – vom Rohstoff bis in die Flasche und ins Glas, und das auf höchstem Niveau.

LK: Die Mischung aus traditionellem Produkt und moderner Technologie. Für mich ist dieser Faktor besonders interessant.



EINE GESUNDE NEUGIER, DAS BEDÜRFNIS ÜBER DEN TELLERRAND ZU SCHAUEN, NEUE HERAUSFORDERUNGEN ZU FINDEN UND MENSCHEN MIT INTERESSANTER GESCHICHTE KENNENZULERNEN: FÜR STEFANIE KLÖCKNER SIND DIESE BEGRIFFE NICHT NUR FEST MIT IHRER EIGENEN PERSÖNLICHKEIT, SONDERN AUCH MIT DER ENTWICKLUNG DER BIRKENHOF-BRENNEREI VERBUNDEN.

➡ Nicht zuletzt aufgrund dieser beruflichen Neugier sind in den vergangenen Jahren viele spannende Kooperationen entstanden. So begleitet Detlev Ueter, hochdekoriertes Küchenchef und SlowFood-Enthusiast die Destillerie bereits seit Jahren. In enger Zusammenarbeit zwischen Jonas Klöckner, frischgebackener Destillateur-Meister und Küchenmeister Detlev Ueter entstand ein Projekt, das dem Kräuterenthusiasten sehr am Herzen liegt und der Philosophie von Nachhaltigkeit, Regionalität und Exklusivität der BIRKENHOF-BRENNEREI perfekt entspricht: Der Rheinische Vermouth by Ueter&Herbs.



Dieser natürliche und neugedachte Vermouth besticht als angenehmer Aperitif durch seine vielfältige Aromatik.

Aus einem gemeinsamen Kräuter-Workshop im Gastronomischen Bildungszentrum Koblenz entstand eine fruchtbare und langjährige Zusammenarbeit.

Das Ergebnis: Eigentlich ganz einfach. Ein handgemachter Vermouth, der Destillerie und kulinarisches Können verbindet. Außergewöhnlich und puristisch.

Birkenhof Infused

HIER IST VIEL HERZBLUT VON UNS DRIN

Ein frischer Pinot Blanc versetzt mit den würzigen Eigenschaften des Wermutkrautes und weiteren anregenden Botanicals, wirkt als Aperitif am besten.

Dieser elegante, geschmackvolle Wermut hat mit dem sprichwörtlichen Wermutstropfen nichts gemeinsam. Er überzeugt mit seinen angenehmen Zitrus- und Kräuternoten der enthaltenen Botanicals.

Servieren

IM COCKTAIL MIT GENTLE 66

Zwei Eiswürfel in ein Cocktailglas geben, 4 cl Gentle 66 aufgießen, 8 cl Ueter&Herbs Vermouth hinzugeben.

Mit Basilikum und Orangenscheibe garnieren.

Keynotes

ERFRISCHEND. LEBHAFT. MIT EINEM HAUCH BIRNE UND ROSMARIN.

Eine dezente, spannende Kombination von Wermutkraut, Birne, Rosmarin und Noten von Tonkabohne. Abgerundet durch Zitruszestenzestermazerat.

Infused: Da ist Birkenhof drin



VON ERSTKLASSIGEN WEINGÜTERN ÜBER CONFISERIEN, KONDITOREIEN UND MARMELADEN-MANUFAKTUREN BIS HIN ZUR ZIEGENKÄSEREI: DAS KOOPERATIONSPORTFOLIO DER BIRKENHOF-BRENNEREI IST BREIT GEFÄCHERT UND WÄCHST STETIG WEITER.

➡ Eine mittlerweile langjährige, sehr kreative und freundschaftliche Zusammenarbeit verbindet Stefanie Klöckner beispielsweise mit Marian Krause, Inhaber der The Grid Bar in Köln und erklärter „Aroma-Junkie“.

Beide finden die Kombination traditioneller Spezialitäten mit neuen Trends in der Barszene spannend und die Inspiration fließt in beide Richtungen. Mit einem Gin und außergewöhnlichen, speziellen Destillaten entwickelt man gemeinsam individuelle Produkte für die Bar. Regelmäßig entstehen während dieser Projekte auch unkonventionelle neue Rezepte für The Grid Bar und die Gin- und Whisky-Tastings auf dem Birkenhof.

Darüber hinaus arbeitet unsere Destillerie mit Instituten wie dem Gastronomischen Bildungszentrum Koblenz und der Hochschule Geisenheim University am Rhein zusammen. Neben dem Engagement in Think-Tanks, Events und Produktentwicklung steht hier der Austausch zwischen Wissenschaft, Tourismus und Unternehmen sowie die Förderung von Nachwuchskräften im Vordergrund.

So analysierte beispielsweise eine ausgebildete Winzerin und Studentin der Hochschule Geisenheim im Rahmen eines Praktikums in der Birkenhof-Brennerei für ihre Bachelor-Arbeit drei unterschiedliche Arten der Gin-Destillation. Das Ergebnis brachte nicht nur ihr eine ausgezeichnete 1,0-Benotung, sondern auch interessante sensorische und analytische Rückschlüsse, die Einfluss auf die künftige Herstellung von Gin in der Destillerie haben werden.

Kooperationen

Gemeinsam erfolgreich

ZUSAMMENARBEIT AUF AUGENHÖHE

Anna Reckman

PASSIONIERTER CHOCOLATIÈRE MIT EINEM DOKTORTITEL IN CHEMIE

In ihrer Confiterie in Frankfurt entwickelt sie kreative Höhenflüge der Chocolatier-Kunst. Auch verfeinert mit Birkenhof-Bränden, wie z.B. feinste Trüffel mit Ziegenjoghurt und Salbei-Geist aus Nistertal.

Konditorei Vogel

SCHOKOLADEN-TRADITION TRIFFT BRENNKUNST

Edelste Schokolade kombiniert mit edlen Bränden. Seit Jahren eine erfolgreiche Kombination.

Westwood Whisky

IMPULSGEBER AUS DER WHISKY-SZENE: OLAF MANN UND PAUL BECHER

Aus einem Gespräch entstand die Legende: Unser Whisky Fading Hill. Heute ist man häufig zusammen auf Whisky-Messen präsent. Olaf Mann ist festes Mitglied des Whisky-Tasting-Teams auf dem Birkenhof.

Weingut Trenz

SOIL&SOUL – 340 JAHRE WINZERGESCHICHTE TREFFEN AUF 170 JAHRE BRENNTRADITION

Aus einem Gin-Tasting auf dem Birkenhof entwickelte sich ein „geistvolles Miteinander“ und eine fruchtbare Zusammenarbeit.

Das Ergebnis: eigentlich ganz einfach. Ein handgemachter Gin, der beide Welten, Destillerie und Weingut verbindet. Harmonisch, überraschend, extravagant.

Birkenhof Master Edition

BIRKENHOF MASTER EDITION

ALLES, AUSSER GEWÖHNLICH

LEIDENSCHAFT,
SORGFALT, KÖNNEN UND
PERSÖNLICHKEIT

Eine Edition, die für außergewöhnliche, handwerklich perfekt destillierte Produkte steht. In ihnen findet sich das Können und die Kreativität unserer Destillateurmeister.

Begonnen wurde diese Serie 2008 mit dem ersten FADING HILL WHISKY unserer Destillerie.

Heute wird sie erweitert durch JON, einen handcrafted Rum und LUK, einen facettenreichen Vintage-Korn.

Aromaprofile

VON FLORALEN NOTEN UND DUNKLER SCHOKOLADE

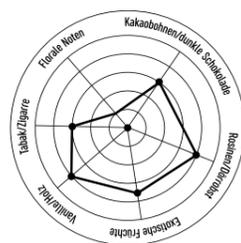
Jeder Brand, jedes Produkt unseres Hauses hat sein ganz individuelles Aromaprofil. Am besten dargestellt wird dieser Facettenreichtum in einem sogenannten Spinnennetz-Diagramm.

So werden die einzelnen Aroma-Komponenten auf einen Blick erfassbar.



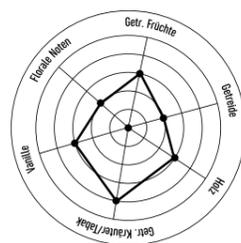
➔ Seine erste Popularität gewann Rum durch die Importe der Westindienflotte nach Europa im 18. Jahrhundert. Heute gehört Rum nicht nur in jede gut sortierte Cocktailbar, sondern – wie unser JON – als refined Rum ganz pur ins Glas.

Aromaprofil JON



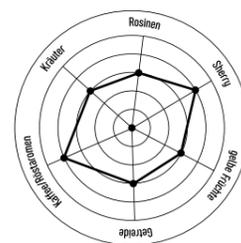
➔ Korn wird in Deutschland seit dem 15. Jahrhundert hergestellt. Höchste Zeit für eine Neudefinition. Mit LUK, unserem im Holzfass gelagerten Vintage-Korn, erschließen sich faszinierende Geschmacksfacetten.

Aromaprofil LUK



➔ Einer der besten deutschen Whiskys bringt schottische Inspiration ins Glas. FADING HILL, unsere Single Malt und Single Rye Whiskys, legten in 2008 den Grundstein für die BIRKENHOF MASTER EDITION.

Aromaprofil FADING HILL Single Rye Classic



ONLINE-SHOP WWW.BIRKENHOF-BRENNEREI.DE

Birkenhof
Brennerei
seit 1848

genuss Guide



LUK
Vintage Korn
HANDCRAFTED

JON
Rum
HANDCRAFTED

Fading Hill
Whisky
A RARE GERMAN WHISKY

Gentle 66
Gin
FOR GENTLEMEN

**Feine
Spirituosen**
HOLZFASS GEREIFT

Edelbrände

**Westerwälder
Spezialitäten**

**Edel-Liqueure
UND Trend-Liköre**

Präsent-Ideen

**Tastings
& Blending
Kurse**
ERLEBNIS-DESTILLERIE





LUK

HANDCRAFTED VINTAGE KORN



98375
LUK Vintage Korn 0,7l, 2 Nostalgie-Tumbler



98376
LUK Vintage Korn 0,7l, JON Rum 0,7l, 2 Nostalgie-Tumbler



98369
Tasting-Set 3 x 5cl, JON Rum, Gentle 66 Gin, LUK Vintage Korn

Ein Getreide, zwei Destillen, drei Fässer. LUK. Filigran, facettenreich, faszinierend. Drei Begriffe, die LUK, unseren eleganten Vintage-Korn sehr gut beschreiben.

Er stellt eine gelungene Symbiose aus Whiskydestillerie und klassischer Kornbrennerei dar – für uns das Beste aus beiden Welten.

Für diesen Blend reift ein milder Kornbrand schonend in ausgesuchten, edlen Cognacfässern heran. Sein Gegenstück, der über die Whisky-Brennblase destillierte Weizenbrand, lagert in charaktervollen Pinot Noir- und Ex-Bourbonfässern. Hier treffen Neue und Alte Welt aufeinander. Die unterschiedlichen Ansätze der beiden ursprünglichen Destillate zeigen sich mit Milde, Eleganz und Fülle, kombiniert mit einer eindeutigen Würze.

Das Ergebnis: Ein vielschichtiger, mehrdimensionaler Vintage-Korn, dessen Farbe an in der Sonne gereifte Weizenfelder erinnert. Ein authentischer Vertreter der Birkenhof Master Edition.



LUK Sour

- 60 ML LUK VINTAGE KORN
- 20 ML FRISCHER ZITRONENSAFT
- 20 ML ZUCKERSIRUP (1:1)
- EISWÜRFEL
- 1 EIWISS
- ORANGENZESTE

LUK, Zitronensaft, Zuckersirup und Eiweiß in einen Shaker geben und kräftig shaken.

4 Eiswürfel hinzugeben und erneut shaken. Dann vorsichtig in ein Cocktailglas abseihen. Mit Orangenzeste garnieren.

Herrengedeck 2.0

- 15 ML LUK VINTAGE KORN
- 15 ML WESTERWÄLDER KÜMMEL
- 15 ML VERMOUTH (ROSE)
- 10 ML LIMEJUICE CORDIAL
- 1 DASH AROMATIC BITTER
- 1 DASH ORANGE BITTER
- 1/4 LIMETTE

Alles in ein Rührglas geben und mit Würfeleis rühren.

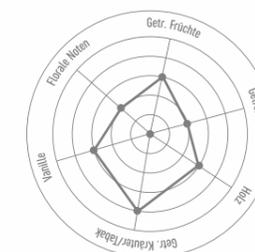
In einem gekühlten Cocktailspitz abseihen. Den Limettenkeil über dem Drink abspritzen, nicht dazugeben.

Eine Hommage

AN DIE NÄCHSTE GENERATION

Wir drehen die Tradition einfach um. Mit LUK und JON legen wir eine Hommage an die nächste, achte Generation auf. Unsere Söhne Lukas und Jonas sind Namensgeber und Inspiration für unsere beiden neuen Meisterstücke.

Wir sind sehr stolz auf Lukas und Jonas und freuen uns darauf, den Staffelstab irgendwann an sie weitergeben zu können. Sicher in dem Bewusstsein, dass die Birkenhof-Brennerei bei ihnen in kreativen, kompetenten und verantwortungsvollen Händen sein wird.



92600
LUK Vintage Korn, 0,7l, in Kartonage

Aromen

FACETTENREICH UND ELEGANT

Sonnengereifte Weizenfelder und milde Cognac-Noten, weich und aussagekräftig, getreidig-malzige Komponenten, feinfruchtige Nuancen

Ausbau

DREI FÄSSER

Gereift in Cognac-, Pinot Noir- und Ex-Bourbonfässern

Passt zu

KLASSISCHEN UND MODERNEN COCKTAILS

Ein vielschichtiger, milder, aussagekräftiger und gut ausbalancierter Genuss mit feinfruchtigen Noten. Extravagant im Cocktail

Servieren

OPTIMALE GENUSSTEMPERATUR

18 C°

PERFEKT IM ABGEBILDETEN NOSING-GLAS

Prämierungen

2020
ISW internationaler Spirituosen Wettbewerb
Grand Gold – Korn des Jahres

43 % VOL





JON

HANDCRAFTED RUM



98377
JON Rum 0,7l, 2 handgeschöpfte
Edelschokoladen



98378
JON Rum 5cl, LUK Vintage Korn 5cl,
Nosingglas Master Edition



98346
Tastingset 3x 5cl, JON Rum, Fading Hill
Single Malt Whisky, Gentle 66 Gin

Handcrafted, handmade and honest. JON.
Echt, ehrlich und ein Meisterstück unserer
Destillateure. Zurecht ein Teil der Birken-
hof Master Edition.

➡ Dieser Rum kommt selbstbewusst und mit
breiter Schulter ins Glas. Intensive Noten von Ka-
kaobohne, reifer exotischer Frucht, Rum-Rosine,
dunklem Holz und Zigarre.

Ein Rum der Akzente setzt sollte es werden – kein
austauschbares Produkt. Daher haben wir von Beginn
an viel Zeit in ihn investiert, um einen aromatischen,
charakterstarken Rum herzustellen. Dazu gehört
unter Anderem die Auswahl der richtigen, erstklas-
sigen Zuckerrohr-Melasse. Sie wird für uns aus
Guatemala importiert und sorgt für eine authenti-
sche, vollmundige Grundlage.

Der Destillationsprozess im Potstill-Verfahren über
unsere Whisky-Destille ist sehr aromaschonend. Im
Fall von JON greifen unsere Destillateure individuell
in den Destillationsverlauf ein und steuern ihn so
selbstbewusst kantig und aromareich – mit grandio-
sem Ergebnis. Hier zeigt sich die Kunst des Meisters!

Diese kompromisslose Form der Destillation braucht
im Nachgang eine Reife in aktiven Fässern – der-
zeit werden Bourbon-Fässer verwendet – um das
gewünschte voluminöse Geschmacksprofil zu er-
reichen.

Kombiniert mit einer besonders langen, kalten Ver-
gärung, die sich bei uns sehr viel mehr Zeit nehmen
darf als der Standard von weniger als 21 Tagen,
entsteht so ein selbstbewußter, charaktvoller Rum,
auf den unsere Destillateure sehr stolz sind.



Rum Julep

- 50 ML JON RUM
- 10 ML ZUCKERSIRUP (2:1)
- 2 DASHES ANGOSTURA
BITTER
- 10 BLÄTTER MINZE
CRUSHED ICE

Die Minze in einen Silberbecher
geben und leicht andrücken.
Alle anderen Zutaten dazu geben
und mit etwas Crushed Ice ver-
rühren. Dann mit Crushed Ice
auffüllen und mit einer Minzspitze
und Orangenschale dekorieren.

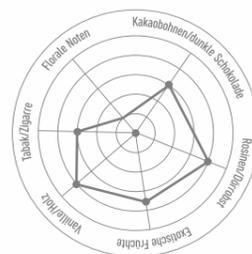
SPEZIELL FÜR DIE BAR-
SZENE IST FÜR DIE ZUKUNFT
AUCH EINE OVERPROOFED-
VARIANTE GEPLANT.

Birkenhof Master Edition

DIE MEISTERSTÜCKE:
ALLES, AUSSER GEWÖHNLICH.

Meister und Menschen, Sorgfalt und Leidenschaft,
Kreativität und Können – Tradition, Neugierde und
ein Höchstmaß an Handwerkskunst, das ist die
Birkenhof Master Edition. Eindrucksvoll durch
unsere Destillateurmeister zur Vollendung gebracht,
steht diese Edition für außergewöhnliche und
handwerklich perfekt destillierte Produkte.
BRENNTADITION MADE IN GERMANY.

Den Grundstein für die Birkenhof Master
Edition legte der erste FADING HILL Single
Rye Whisky, der vor beinahe 20 Jahren
destilliert wurde und dem bald verschiede-
ne Single Malts, Special Editions und der
Single Rye Classic Whisky folgten.



92500
JON Rum 0,7l,
in Kartonage



Aromen

EIN KRAFTVOLLER,
SELBSTBEWUSSTER RUM

Exotische Früchte, Rum-Rosine
Kakaobohne, dunkles Holz und
angenehmer Zigarren-Rauch.
Kraftvoll, präsent, mit langem
Nachhall

Ausbau

NATÜRLICH IM
HOLZFASS

Gereift in ausgewählten
Eichenfässern

Passt zu

KLASSISCHEN UND
MODERNEN COCKTAILS

Perfekt im Cocktail aber auch
pur als Reserved Rum ein
außergewöhnlicher Genuss

Servieren

OPTIMALE
GENUSSTEMPERATUR

18 C°

IM MASTER-EDITION-
NOSING-GLAS

Prämierungen

- 2019
Gold Destille Berlin
- 2020
Craft Spirits Berlin
Best in Class | Gold

42 % VOL



FADING HILL

hill

HANDCRAFTED GERMAN WHISKY



98348
Tastingset 3 x 5cl Whisky Special
2 X Fading Hill Single Malt,
1 X Fading Hill Single Rye



98361
Fading Hill Whisky Single Malt/Single Rye,
0,7l, 2 Fading Hill Nosing Tumbler



98017
Amber Whisky Liqueur 0,5l, Pastete,
2 handgeschöpfte Edelschokoladen

Fading Hill – ein Whisky benannt nach dem Hügelmassiv des Stöffels ganz in der Nähe unseres Stammhauses in Nistertal. Seit 1896 für den traditionellen Westerwälder Basaltabbau genutzt, prägt er bis heute die Struktur unserer Region.

➔ Eine Vision, drei Dimensionen. Fading Hill, das sind drei einzigartige Whisky-Linien: Ein klassischer Single Malt, ein urwüchsiger Single Rye – gereift im Sherryfass und außergewöhnliche Selektionen. Rar, kostbar und wirklich einzigartig.

In mehr als 500 ausgesuchten Fässern reifen derzeit verschiedene Jahrgänge Fading Hill Whisky in unserem Warehouse heran. Destilliert wird eine nach unseren Vorgaben gebraute Würze, aber auch Malz- oder Roggenschrot. Seit 2015 werden Fading Hill Whiskys in unserem prachtvollen Glanzstück, einer beeindruckenden 1400-Liter-Destille zweifach aromaschonend gebrannt.

Fading Hill ist eine flüssige Essenz unserer Natur, unserer Luft, unseres Bodens und damit auch ein Teil der Menschen, die für die Destillierkunst unserer Brennerei stehen.



amber

AMBER

ELEGANT UND SAMTIG-WEICH
Ein charaktvoller Whisky-Liqueur:
Komplex am Gaumen, ausdrucksstark
und edel: Gereift im Sherryfass und
auf Basis unserer Fading Hill Single
Rye Whiskys komponiert. Feine Ho-
nigsüße, würzige Vanille-Noten, extra-
vagante Anklänge von Röstaromen.

WHISKY Tastings

NEUE TRADITIONEN IN
ALTEN FÄSSERN

Wie duftet es in einem original Warehouse? Was ist der Teil der Engel? Wir sind eine klassische Working Distillery und lassen Sie gerne hinter die Kulissen der Whisky-Herstellung schauen. Nach einem Rundgang durch Destillerie und Warehouse werden im Tasting Room deutsche und internationale Whiskys verkostet, darunter auch der hauseigene FADING HILL.



Der Klassiker SINGLE RYE CLASSIC

Noten von Nougat, Sherry, Waldhonig und Zedernholz, kombiniert mit getreidig-würzigen Komponenten: Ein komplexer, kraftvoller und harmonisch ausbalancierter Single Rye, der sich vollmundig und sehr ausgewogen am Gaumen entwickelt.

A RARE MALT SINGLE MALT

Für unsere Single Malt-Whiskys wird ausgesuchtes, teils getorfte Malz aromaschonend und mit viel Volumen destilliert. So entstehen besondere, elegante Whiskys mit viel Kraft und Komplexität.

Verschiedene Finishes prägen die individuellen, außergewöhnlichen Charaktere unserer Single Malts.

Passt zu EINER BREITEN GENUSS- PALETTE.

Food pairing at its best: Ob mit klassischer dunkler Schokolade oder Schokoladenkompositionen mit Orange, Pfeffer, Chili oder Safran.

Aber auch dunkles Brot mit leicht gesalzener Butter, geräucherter Lachs oder Serrano-/Parmaschinken mit Grissini können ein Begleiter sein.

Servieren OPTIMALE GENUSSTEMPERATUR

18 C°
IM NOSING-GLAS
MIT VIEL ZEIT ZUM
GENIESSEN

Prämierungen

- 2019
Fading Hill Single Malt
Autumn Edition 18 | Gold DLG
- 2020
Fading Hill Single Malt
Summer Edition | Gold DLG
- Fading Hill Single Malt
The Velvet One | Gold LWK und
Baden Best Spirits
- Summer Edition | Peated Edition | Gold Craft Spirits Berlin
Best Whisky | Gold DLG

46% VOL



SINGLE RYE WHISKY THE CLASSIC RYE: MATURED IN A SINGLE SHERRY CASK.

Unser Klassiker – eine Hommage an den ersten Fading Hill, der 2002 destilliert wurde. Ein intensiver Single Rye Whisky, komponiert aus einer aromaschonend vergorenen, zweifach destillierten Roggenmaische. Über Jahre in außergewöhnlichen Sherryfässern gereift.

**LAUT MARIAN KRAUSE
(THE GRID BAR, KÖLN)
DER ABSOLUT PEFEKTE WHISKY
FÜR EINEN OLD FASHIONED
COCKTAIL!**



SINGLE MALT WHISKY PEATED EDITION HANDCRAFTED AND EXTRA- ORDINARY: MATURED IN EXQUISIT EX-BOURBON CASKS

Gebrannt aus einer explizit nach unseren Vorgaben getorften Bierwürze, sind unsere Peated Edition Single Malts von ausgeprägtem Charakter. Barock und prägnant, mit außergewöhnlichem Aromenspiel.

SINGLE MALT WHISKY THE SOUL OF THE MALT: MATURED IN SPECTACULAR CASKS

Unsere Single Malt Whiskys reifen in wirklich außergewöhnlichen Fässern aus Amerikanischer und Französischer Eiche, in Ex-Bourbon-Casks und noblen Weinfässern von Top-Weingütern.

GENTLE 66

THE GIN FOR GENTLEMEN

GIN



98355

Gentle 66 Gin 5cl, Thomas Henry Tonic Water



98337

Gentle 66 Gin 0,5l, Glasportionierer, Gentle 66 Orangen-Konfitüre, handgesch. Schokolade



98347

Gentle 66 Gin 0,5l, 3 Tonicwater, Glas Gewürzorange, Glasportionierer

The Gin for Gentlemen: GENTLE 66 ist ein sanfter, graziler Gin mit viel Charakter und Persönlichkeit. Pur und natürlich auch im Cocktail ein echter Genuss.

Ein Grand Marnier Fass mit der Nummer 66 und sein außergewöhnlich sanfter Charakter wurden zu Namensgebern unseres Gins GENTLE 66. Auch heute reift er in kostbaren Fässern, die in ihrem „ersten Leben“ bestem Grand Marnier Aroma verliehen.

Das außergewöhnliche Einweichverfahren der Wacholderbeeren, kombiniert mit einer aromaschonenden Destillation und der Reifezeit in eben diesen kostbaren Fässern, lässt einen wirklich besonderen Gin entstehen.

Mit GENTLE 66 ist uns ein besonderes hochprozentiges Meisterstück gelungen. Wir sind auch heute noch stolz darauf, dass er 2014 von der DLG als bester Gin/Dry Gin/London Dry Gin international ausgezeichnet wurde und aufgrund seiner Einzigartigkeit und seinem außergewöhnlichen Aromenspektrum auch in der Barszene hoch geschätzt ist.

Sein dezenter Stil, und die ausgeprägten Aromen von Wacholder, wohlig-warmen Orangen-Tönen, Rosa Pfefferbeeren, Kubebenpfeffer, Koriander, Muskat- und Zimtblüte, Ingwer und Rosmarin sind die elegante Basis für extravaganter Cocktails.



White Clover Club

40ML GENTLE 66
10ML HIMBEERBRAND
15ML TROCKENER VERMOUTH
20ML ZUCKERSIRUP (2:1)
20ML FRISCHER ZITRONENSAFT
EIWEISS

Alles in einen Shaker geben und mit Würfeis shaken. Das Ganze in eine gekühlte Cocktailschale ohne Eis abseihen. Eine Himbeere als Garnitur dazu geben.

GIN Tastings

IDEAL FÜR GIN-LIEBHABER

Kompakte, informative Einführung in das Thema Gin, seine Ursprünge, seine Entwicklung. Selbstverständlich mit einer ausführlichen Verkostung, inklusive dem hauseigenen Gentle 66 und unterschiedlichen Tonic Water.

GIN Blendings

KLASSIKER
NEU INTERPRETIERT

Gin ist Geschmackssache. In diesem Workshop wird mit Destillier-Kolben, Pipetten, Wacholderdestillat und einer Auswahl an Botanicals zum Selbstdestillieren ein eigener Gin geblended. Verschiedene Gins werden probiert und beschrieben, Unterschiede aufgezeigt und mit Tonic Water und Cocktail-Dekorationen verkostet.



Aromen

DER GENTLEMAN
UNTER DEN GINS

Klassische Wacholder-Noten harmonisieren mit würzigen und pfeffrigen Anklängen. Die Reifung in Grand-Marnier-Eichenfässern resultiert in einer feinen Orangennote. Mild auf den Lippen, kräftig, trocken und rund im Abgang. Insgesamt ein Gin für Genießer, der zurückhaltend-elegant aber beeindruckend erscheint.

Ausbau

IM GRAND MARNIER
HOLZFASS (NO.66)

Aromaschonende Destillation im Pot-Still-Verfahren und einzigartiger Ausbau in Grand Marnier Holzfässern

Passt

NICHT NUR ZU TONIC

Die würzige und gleichzeitig klassische Auslegung des Gins sind hervorragende Spielpartner für Mixgetränke.

Servieren

OPTIMALE
GENUSSTEMPERATUR

18 °C

PUR ALS RESERVED GIN

Prämierungen

2020
Gold Baden Best Spirits
2019
Gold LWK Rheinland Pfalz

2014
Gold DLG
Bester Gin/Dry Gin/
London Dry Gin International

45% VOL



TRADITIONELL FEINE SPIRITUOSEN

holz fass gereift



98363
0,5l Bügelflasche Haselnuss,
Italienischer Softnougat, 2 Tartufi



98357
3 x 0,5l Bügelflasche Alte Quetsch,
Alte Williams-Birne, Haselnuss



98207
Tastingset 6 x 2cl
Feine Spirituosen

In Cognacfässern von ausgewählter Qualität reift diese erstklassige Reihe harmonisch abgestimmter Destillate auf Basis traditioneller Obstsorten in unserem Warehouse heran. Ein außergewöhnlicher Genuss und ein echtes Geschmackserlebnis. Perfekt als Digestif.

➔ Sübkirschen aus dem Markgräfler Land, Williams Birnen aus Südtirol, Marillen aus der Wachau und Ungarn: Aus Prinzip machen wir bei der Qualität unserer Rohstoffe keine Kompromisse. Unser Obst wird von Hand verlesen und anschließend schonend bei niedrigen Temperaturen zur Gärung angestellt. Durch die anschließende Destillation in klassischen Kupferkesseln wird das volle Aroma bewahrt und durch die spätere Zugabe von echtem Fruchtsaft abgerundet.

Harmonisch und fein abgestimmt, schmeckt man die volle Frucht in allen Nuancen in einer elegant-milden Süße. In Cognacfässern mit geschmackvoller Geschichte reifen die feinen Destillate dieser Serie in Ruhe auf dem Birkenhof.

Destillateur Kurs

VON GETREIDE/OBST BIS ZUM FERTIGEN BRAND

Ein Tag voller Insider-Wissen: Unsere Destillateure lassen sich ausführlich ins Tagwerk schauen und es wird auch selbst Hand angelegt, bei der Maischszubereitung und der Herstellung eines Likörs. Selbstverständlich mit Brennerei-Besichtigung und ausführlicher Besprechung unserer Destillen. Im Warehouse werden spannende Fassproben verkostet. Jeder Teilnehmer erhält ein Zertifikat.

ALTE QUETSCH

Die Zwetschge verbindet sich hervorragend mit den Cognacfass-Noten. Unterstützt von Dörrpflaumen, die zur Reife mit ins Fass gelegt werden. Fein und harmonisch mit Fruchtsaft abgesüßt.

ALTE MARILLE

Dezent in der Nase, eine wahre Geschmacksexplosion vollreifer Früchte im Gaumen. 2016, 2019 und 2020 Gold DLG prämiert.

ALTE WILLIAMS-BIRNE

Fein ausgewogene, fruchtig-süße Birnennote in der Nase und am Gaumen, die überzeugt. 2019 Gold DLG prämiert.

ALTE KIRSCH

Dunkle, satte Kirschnoten, elegant eingebunden in die ausgewogenen Aromen der Reifung im Cognacfass.

ALTE HIMBEERE

Eine fruchtige Offenbarung, von unseren Destillateurmeister gekonnt in Szene gesetzt.

HASELNUSS

Pures „Haselnuss-Eldorado“, Nougat gelebt, feinste, vanillige Röstaromen. Als Ausnahme bei den Feinen Spirituosen nicht im Holzfass gereift – in ihrem Aromenspektrum jedoch sehr passend. 2016, und 2020 Gold DLG prämiert.



Servieren

OPTIMALE GENUSS-TEMPERATUR

16-18 °C

in einem Edelbrandglas

Prämierungen

ALTE MARILLE
GOLD DLG 2016 | 2019 | 2020

HASELNUSS
GOLD DLG 2016 | 2020

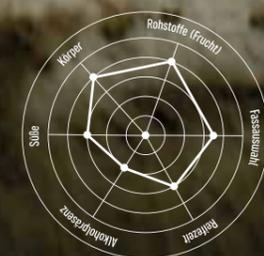
ALTE WILLIAMS
GOLD DLG 2019

Passt Zu EINER BREITEN GENUSS-PALETTE FOOD PAIRING UNSERE IDEEN

Alte Marille zu Florentinerplätzchen

Alte Quetsch zu Lakritz im Salzkaramell-Mantel

Alte Kirsche als Begleiter zum Käsefondue (nicht hinein)



Birkenhof

Exclusive EST 1848



Genussabend

EIN AUSFLUG IN DIE WELT EDLER BRÄNDE UND WESTERWÄLDER SPEZIALITÄTEN

Ein faszinierender Blick hinter die Kulissen, kombiniert mit einer genussreichen Verkostung und besonderen Geschmackserlebnissen.

Zuerst wird im Rahmen einer kompakten Besichtigung in Destille, Fass und Bottich geschaut, danach gibt es Leckeres aus dem Feinkostbereich, kombiniert mit feinen Obst- und Getreide-Destillaten.

Ein Geschmackserlebnis der Spitzenklasse.

Purismus und Perfektion im Glas. Wir gestalten gerne neue Traditionen, definieren Klassiker neu und gehen ungewöhnliche Wege mit innovativen Destillaten: Die BIRKENHOF-Edelbrand-Serie ist unser ganzer Stolz.

↻ Vielfach national und international ausgezeichnet, sind diese Brände das glänzende Aushängeschild unserer Destillerie. Dabei sorgen eine strenge Selektion von erlesenen Rohstoffen, viel Handarbeit und Perfektionismus schon beim Einmischen sowie bestes Quellwasser aus dem Westerwald und ein Höchstmaß an Destillierkunst und Leidenschaft dafür, dass unsere Edelbrände halten, was ihr Name verspricht: Edlen, formvollendeten Genuss. Denn hier kommt nur das Beste in den Gärtank und wird mit viel Liebe, Geduld und Können zu einem der besten Brände Deutschlands.

Was macht einen edlen Brand aus? Worauf muss man besonders achten, um ein außergewöhnlich gutes Destillat zu kreieren? Am Beispiel unserer Apfelbrände lässt sich diese Frage sehr gut beantworten: Beste Früchte und ein perfekt darauf abgestimmtes Reife-Konzept.

Vollreife, aromatische Äpfel werden sogar sortenrein eingemaischt, langsam vergoren, aromaschonend auf den Punkt destilliert und in ausgewählten Limousin-Eichenfässern von meist 50 bis 100 Litern gereift. Die Entscheidung für das richtige Fass zum Produkt ist hier besonders wichtig und unterstützt die Frucht perfekt. So entstehen Brände, die bis zu 7 Jahren reifen dürfen.



910402
Glasportionierer



98354
Boskoop Apfelbrand 0,5l, Apfel-Griebenschmalz, Apfel-Calvados Pâté, Glasportionierer



98309
Holzkiste Edelbrände 3 x 0,1l, Haselnuss, Williamsbirne mit Honig, Himbeere

AUSGEZEICHNET | BUNDESEHRENPREIS 2010 | 2015 | 2020 VERLIEHEN DURCH DAS BUNDESLANDWIRTSCHAFTSMINISTERIUM | STAATSEHRENPREIS DES LANDES RHEINLAND-PFALZ 2012 | 2015 | 2016 | 2017 | 2020 | PREIS DER BESTEN IN SILBER SEITENS DLG | EHRENPREISE DER LWK RHEINLAND-PFALZ ZAHLREICHE SIEGER-DESTILLATE | BESTE SPIRITUOSEN NATIONAL/INTERNATIONAL DLG IN VERSCHIEDENEN KATEGORIEN 2008 | 2014 | 2020 SEIT 2010: MEHR ALS 200 GOLDMEDAILLEN UND 50 SILBERMEDAILLEN



ROTER WEINBERGSPFIRSICHBRAND
ENTSTEINT, FEINE FRUCHTHERBE, 42% VOL

HAFERPFLAUMENBRAND
WÜRZIG, IM COGNACFASS GEREIFT, 40% VOL

LÖHRPFLAUMENBRAND
IM COGNACFASS GEREIFT, BAROCK, 40% VOL

ALTE ZWETSCHGE MIT FRUCHT
VERZAUBERND SÜSSER GAUMENFREUND, 40% VOL

SAUERKIRSCHBRAND
ENTSTEINT, ELEGANTE FRUCHT, 42% VOL

MIRABELLENBRAND
VOLLREIFE FRÜCHTE, VOLLMUNDIG PRÄSENT, 40% VOL

SCHLEHENBRAND D.M.U.D.
STACHELIGE ERNTE FÜR GERADLINIGEN GENUSS, 40% VOL

JONAGOLD-APFELWEINBRAND
GERADLINIG, HOLZFASSGELAGERT, 40% VOL

COX-ORANGE APFELBRAND
HOLZFASSGELAGERT, WÜRZIG, 40% VOL

BOSKOO-APFELBRAND
HOLZFASSGELAGERT, CHARAKTERVOLL, 40% VOL

WILLIAMSBIRNENBRAND
VOLUMINÖSER GESCHMACK MIT MILDEM ABGANG, 42% VOL

QUITTENBRAND
FLORAL, EXOTISCH, 40% VOL

WAHLSCHESCHNAPS-BIRNE
INTENSIV FRUCHTIG, ELEGANT, 40% VOL

HIMBEERBRAND D.M.U.D.
ERLESEN, VOLLFRUCHTIG, MILD, 40% VOL

SCHWARZER-JOHNANISBEERBRAND D.M.U.D.
ELEGANT, FEINE FRUCHTHERBE, 40% VOL

BROMBEERBRAND D.M.U.D.
DUNKLE NOTEN UND GETROCKNETE KRÄUTER, 40% VOL

VOGELBEERBRAND D.M.U.D.
GRÜNE MARZIPAN-NOTEN, 40% VOL

ALOYSIUS WEIZENBIERBRAND

IM BOURBONFASS GEREIFT, 40% VOL

REISSDORF-KÖLSCHBIERBRAND

IM BOURBON- ODER PORTWEINFASS GEREIFT, 40% VOL

HACHENBURGER SCHWARZE-BIERBRAND

MALZIG, IM BOURBONFASS GEREIFT, 40% VOL

KROMBACHER PILS-BIERBRAND

FEINWÜRZIGE HOPFEN-NOTE, 38% VOL

WILDORANGENBRAND D.M.U.D.

EXOTISCHER VERFÜHRER, 40% VOL

HASELNUSS- EDELSPIRITUOSE

PURISTISCH, GERÖSTETE HASELNUSS, NOUGAT, UNGESÜSST, 40% VOL

KAFFEEGEIST

100% ARABICA-ESPRESSO-BOHNEN, 40% VOL

MÖHRE MIT HONIG

KÖSTLICHE BIO-MÖHREN, 38% VOL

ROTE BETE-BRAND

REINE GESCHMACKS-SACHE, MILD, 38% VOL

SALBEI MIT HONIG

SALBEI PUR – MIT HONIG GEZÄHMT, 38% VOL

EDEL-WACHOLDER

MARKANT, AROMATISCH, MILD, 38% VOL





Seit 1848 und mittlerweile 8 Generationen brennen wir feinste Getreidebrände und Kräuterspezialitäten nach alten, über Generationen hinweg weitergegebenen Rezepten.

Diese „Westerwälder Spezialitäten“ sind unsere hochprozentige Geschichte, unsere Tradition und unsere Basis.

Neben diesen überlieferten Klassikern interpretieren wir mit Neugier, Kreativität und Können sehr gerne traditionelle Rezepte neu und schaffen so Produkte, die das Erbe der Westerwälder Originale mit frischen Ideen kombinieren und in die Zukunft steuern. Mit herzlich-genussvollem Ergebnis.

So zum Beispiel unser mehrfach mit Gold prämiertes, geradlinig-eleganter Westerwälder Kümmel, oder der Westerwälder Obstler mit der Extraportion Williams. Oder auch das sanfte aber hochprozentige Basaltfeuer. Die Auswahl ist tatsächlich groß.

Das Original im Original: Unsere Westerwälder Spezialitäten gibt es bei uns bereits seit mehreren Generationen am liebsten im Krug aus heimischem Ton.



98312
Kräutertropfen 0,7l, Landschinken, handgeschöpfte Schokolade



98072
Basaltfeuer 0,35l, 2 Basaltfeuer-Pfännchen



98099
Basaltfeuer 0,35l, Fichtenfeuer 0,35l, Landschinken, Oliven, gegrillte Zwiebeln in Olivenöl

Regionalmarketing

DIE VORREITER DES KONZEPTE:
SEIT JAHRZEHNTE ERFOLGREICH.

Seit den 1970er Jahren gibt es die Produktlinie „Original Westerwälder“, die unsere Destillerie und verschiedene Brennerei-Kollegen in der Region herstellen und vertreiben. Kümmel und Korn (später kamen auch Obstler und Aquavit hinzu) werden nach traditionellen Rezepten hergestellt und unter einem gemeinsamen Design erfolgreich vermarktet.

Prämierungen

- 2020
- Säuwatz | Gold | Baden Best Spirits
- Honig-Kräuter | Gold | Baden Best Spirits | LWK RLP
- Meyers Doppelwacholder | Gold | Baden Best Spirits | DLG
- Westerwälder Korn | Gold | DLG
- Westerwälder Kümmel | Gold | DLG
- Basaltfeuer | Gold | DLG



WESTERWÄLDER KÜMME
FEINE KÜMME-SPEZIALITÄT, LECKERER DIGESTIF, 32% VOL

WESTERWÄLDER KORN
DER KLASSIKER – ANGENEHM MILD, 32% VOL

WESTERWÄLDER OBSTLER
MIT EINEM HAUCH MEHR WILLIAMS, 38% VOL

WESTERWÄLDER AQUAVIT
AUFFÄLLIG ELEGANT, 40% VOL

BASALTFEUER
DER HOCHPROZENTIGE AUF SAMTPOFOTEN, 56% VOL

KRÄUTERTROPFEN
GAUMENFREUDEN DURCH AUSBALANCIERTE KRÄUTERVIELFALT, 32% VOL

SAUWÄTZ
FEINER KRÄUTERLIKÖR MIT RUM, 38% VOL

HUI WÄLLER
HALBBITTER – GENUSS AUS DEM WESTERWALD 51% VOL

KOWELENZER SCHÄNGELCHE
SÜFFIGER, FEINFRUCHTIGER QUITTEN-LIKÖR, 17,5% VOL

HONIG-KRÄUTER-LIKÖR
SÜSSE VERFÜHRUNG MIT FEINEN KRÄUTERKOMPONENTEN UND ECHTEM BIENENHONIG, 32% VOL

CHRISTIANS TROPFEN
PURES KRÄUTERMAZERAT, OHNE ZUCKER, OHNE FARBSTOFFE, 32% VOL

ABSACKER
KRÄUTERLIKÖR VERFEINERT MIT RUM, 30% VOL



KAFFEE-RUM LIQUEUR

LIKÖR AUS FEINEM KAFFEE-MAZERAT UND KAFFEE-GEIST, 30% VOL

HASELNUSS LIQUEUR

AUSSERGEWÖHNLICHE LIKÖR-SPEZIALITÄT MIT HASELNUSS-GEIST, 25% VOL

WALDBEEREN-CUVEE

LIKÖR MIT FEINEM BEEREN-GEIST UND 70G WALDERDBEEREN PRO FLASCHE, 21% VOL

PRÄMIERUNGEN

2016 | 2017 | 2018
Kaffee-Rum Liqueur LWK Gold
2019
Haselnuss Liqueur DLG, LWK und ISW Gold
2020
Haselnuss Liqueur DLG und ISW Gold
Gingero | Cinnamon DLG Gold
Spicy Herbs Baden Best Spirits Gold

Faszination Brennerei

EIN AUSFLUG IN DIE WELT WESTERWÄLDER SPEZIALITÄTEN UND EDLER BRÄNDE

Bei einem ausführlichen Spaziergang durch die Korn- und Obstbrennerei erfahren unsere Besucher die Unterschiede zwischen den Brennereitypen. Verschiedenste Brenngeräte und -techniken und die aufwändige Herstellung unserer Brände und Liköre werden präsentiert.

Westerwälder Spezialitäten, Liköre und edle Obstbrände stehen zur Verkostung bereit und eine kleine Überraschung des Hauses, die das Verkosten leichter macht, ist inklusive! Nach Wunsch gibt es einen geselligen Abschluss in der ortsansässigen Gastronomie.



Bei einer Verkostung verschiedener haus-eigener Edelbrände kam unseren Destillateuren die Idee, eine Edelliqueur-Serie von ebenso besonderer Qualität aufzulegen. Nur mit reinsten Rohstoffen und Früchten verfeinert, ist das Ergebnis dieser Idee heute ein hochprämiertes Trio feinsten Liqueure.

➔ Kräftig-herbe Kaffee-Aromen aus einem Mazerat von frisch geröstetem Arabica-Kaffee, gekonnt abgerundet mit erstklassigem Jamaika-Rum. Sorgsam destillierter Haselnussgeist aus unserer preisgekrönten Destillerie. Feine Walderdbeeren, handverlesen und vollreif, kombiniert mit edlem Beeren-Destillat: Unsere Edelliqueure sind ohne Übertreibung ein ganz außergewöhnlicher Genuss. Elegant und ausdrucksstark pur und auf Eis serviert, im Cocktail oder mit Prosecco.

Hier zeigt sich das Können unserer Destillateure: Durch die punktgenaue Kreation, das Ausbalancieren der unterschiedlichen Aromen sowie die feine Steuerung der Destillations- und Reifeprozesse ist der außergewöhnliche „Spannungsbogen im Mund“ beim Genuss der Liqueure garantiert.

EXPERIMENTIERFREUDE

Der Kreativität freien Lauf lassen: Drei Beispiele für den unbegrenzten gestalterischen Part des Destillateurberufs – kleine Sonderserien von Likörkompositionen, die von Auszubildenden, Praktikanten und auch dem Meister selbst gestaltet wurden.



98338
Haselnuss Liqueur 0,5l,
Chocolate-Cookie-Backmischung, 2 Tartufi



Waldbeeren Cuvée 0,5l,
Prosecco 0,75l



90500 Annikas Spicy Herbs Likör, 0,5l
90504 Gingero, Ingwer-Orange Likör, 0,5l
90505 Cinnamon, Zimt-Whisky Likör, 0,5l



Oregano Quincie

30 - 40 ML QUINCIE
TROCKENER WINZERSEKT
EISWÜRFEL
1 ZWEIG OREGANO
Eiswürfel in ein Weißweinglas geben. Quincie darüber gießen. Mit trockenem Winzersekt auffüllen und mit einem Zweig Oregano garnieren.



Unkonventionell, lecker, ganz im Trend. Unsere Trendliköre bringen Abwechslung ins Glas. Natürlich nur aus besten Zutaten. Vom frischen Pfefferminz-Schokoladen-Likör – bis zum cremigen Toffee Kuss, eine breite Vielfalt außergewöhnlicher Liköre.

➔ Cocktail oder Longdrink, pur oder auf Eis, sogar als Verfeinerung von Desserts sind diese Liköre einfach perfekt. Als Genuss-Allrounder sind sie auch rund ums Jahr als Präsent bestens geeignet. Cremige Liköre wie Toffee Kuss und Latte Macchiato passen – ebenso wie Winterpflaume – ideal zu edlen Schokoladen-Trüffeln.

Für Cocktail-Liebhaber führt kein Weg an unseren innovativen Trend-Likören vorbei. Zum Beispiel Chocolate & Mint, die mehrfach goldprämierte Likörkomposition unserer Destillateure aus edlem Kakao-Destillat und Pfefferminz-Ölen, ist pur oder auf Eis ein echtes Geschmackserlebnis. Quincie, unser Quittenlikör, wird mit trockenem Winzersekt zum perfekten fruchtig-frischen Aperitif.



QUINCIE
VOLLMUNDIGER QUITTENLIKÖR, 18% VOL

CHOCOLATE & MINT
PFEFFERMINZ-SCHOKOLADENLIKÖR, 20% VOL

RUM BEE
HIMBEERLIKÖR, VERFEINERT MIT RUM, 15% VOL

WINTERPFLAUME
PFLAUME MIT WINTERLICHEN GEWÜRZEN. TIPP: WARM MIT EINER SAHNEHAUBE SERVIEREN, 17,5% VOL

APFELSTRUDEL
DENKEN SIE AN APFELSTRUDEL: APFEL, MANDELN, ZIMT, ROSINEN, 20%VOL

SCHWARZE HANNA
CASSISLIKÖR, FEINE FRUCHTHERBE, KOMPLEX, 21% VOL

SAURER
FRISCHER CITRUSLIKÖR MIT LIMETTE, GRAPEFRUIT UND ZITRONE, 15% VOL

FRANUSKA
SLIVOVITZ MIT BIRNENLIKÖR, 25% VOL

LATTE MACCHIATO
KAFFEE-SAHNE-LIKÖR, 17,5% VOL

TOFFEE KUSS
KARAMELL-SAHNE-LIKÖR, 17,5% VOL

VANILLE-SAHNE-LIKÖR
VERFÜHRERISCH CREMIG, 17,5%

PRÄMIERUNGEN
2019
Chocolate Mint LWK und ISW Gold
2020
Chocolate Mint LWK Gold
RumBee | DLG Gold





- 98211
Tastingset 8 x 2cl
„8 auf einen Streich“ Liköre
- 98207
Tastingset 6 x 2cl
Feine Spirituosen
- 98372
Tastingset 6 x 2cl
Absacker
- 98370
Tastingset 6 x 2cl
Edition Tradition
- 98371
Tastingset 6 x 2cl
Edition Tradition
Christians Tropfen

Präsent-Service

Individualisierte, hochwertige Holzkisten, edle Kartonagen, Körbe in verschiedensten Größen und Formen, postversandfähige Wellkartonagen: Es gibt unzählige Möglichkeiten, wie wir aus reinen edlen Tropfen ganz besondere, edle Geschenke machen können.

Sprechen Sie uns an – unter der Rufnummer 02661 982040 steht Ihnen unser Beratungsteam um Stefanie Klöckner gerne zur Verfügung!

150 QUADRATMETER, 100% INSPIRATION. IN UNSEREN VERKAUFSRÄUMEN AUF DEM BIRKENHOF BIETEN WIR IHNEN UNZÄHLIGE PRÄSENT-IDEEN DIREKT ZUM MITNEHMEN ODER BESTELLEN.

➔ Hier lassen sich unsere besten Westerwälder Spezialitäten, Edelbrände, Liqueure, Whisky, Gin & Co. perfekt zu individuellen Präsenten kombinieren. Unsere hochprozentigen Tropfen ergänzen wir gerne mit regionaler oder mediterraner Feinkost sowie einem erlesenen, von unserer Sommelière Stefanie Klöckner selektierten, Sortiment deutscher und internationaler Weine.

Ganz nach dem individuellen Geschmack unserer Kunden – ob exklusiv und fein oder rustikal und regional – stellt unser Team Präsentideen zusammen und koordiniert auf Wunsch auch gerne den Versand an die jeweiligen Empfänger.



Holzkisten für Krüge, Edelbrand- und Likör-Flaschen von 0,1l – 0,7l



Geschenkkartonagen in schwarz/natur mit und ohne Einlage für Krüge und Flaschen



Postversandkartonagen und Offene Welle Geschenkkartonagen für Krüge und Flaschen



Körbe und Schalen aus Wasserhyazinthe und Weide



98015
Himbeerbrand d.M.u.D. 0,5l, Edelschokolade mit Himbeer-Ganache, Marmelade, Edelbrand-Glas



98081
Haselnussgeist 0,1l, Haselnussgeist-Trüffel



98038
Winterpflaume Likör 0,7l, 2 Likörkelche, Winterpflaume-Trüffel



98018
Obstler 0,7l, 4 Stamper, Ausgießer



98350
Brauner Weidenkorb eckig befüllt mit Kaffee-Rum-Liqueur 0,5l, Alte Quetsch 0,5l, Kräutertropfen 0,35l, Schokolade von Café Wälder, Landjäger, Mettwurst im Glas, Ciappe Olive, gegr. Zwiebeln im Glas, Bruschetta Tomate, Rote Beete, Kürbis, „Gerupfts Huhn“ im Glas



98000
Kümmel /Korn 0,35l, 2 Ausgießer



98506
Kräutertropfen 0,1l, Skatspiel

98342
Nesselstoffsack grüncariert mit Schleife befüllt mit: Alte Quetsch 1,0l, 2 Landjäger, Oliven, handgesch. Schokolade

Verschenken Sie Genuss-Momente!

Wir kombinieren für Sie leckerste Präsent-Ideen:

BIRKENHOF MASTER EDITION
JON | RUM
LUK | VINTAGE KORN
FADING HILL | WHISKY

GINS
GENTLE 66
GOATS
GUSTUS
SOIL&SOUL

EDELBRÄNDE
KERNOBST
STEINOBST
BEEREN
BIER
EXOTEN

FEINE SPIRITUOSEN IM HOLZFASS GEREIFT

WESTERWÄLDER SPEZIALITÄTEN

EDEL-LIQUEURE

TRENDLIKÖRE
FRÜCHTIG
CREMIG



98313
Edelbrand-Digestif-Ständer



erlebnis

DESTILLERIE

Birkenhof
Wir
brennen
selbst
Brennerei
seit 1848

AKTUELLE INFOS
ZU UNSEREN
EVENTS IM RAHMEN
VON COVID19:
BIRKENHOF-
BRENNEREI.DE

AUSGEZEICHNET ALS EINE DER TOP-DESTILLERIEEN DEUTSCHLANDS IST ES UNSER ANSPRUCH, UNSEREN GÄSTEN AUF DEM BIRKENHOF EIN BESONDERES GENUSSERLEBNIS ZU BIETEN.

Faszination Brennerei

BESICHTIGUNG, FÜHRUNG UND VERKOSTUNG

Teilnehmer: mind. 10 Personen · Dauer: ca. 2 Stunden

Sie erhalten eine ausführliche Führung durch die Korn- und Obstbrennerei und erfahren die Unterschiede zwischen beiden Brennereitypen. Verschiedenste Brenngeräte und Brenntechniken werden präsentiert. Lassen Sie sich faszinieren von der aufwändigen Herstellung unserer Brände und Liköre. Verkosten Sie unsere Westerwälder Spezialitäten, Liköre und edlen Obstbrände. Eine kleine Überraschung des Hauses, die Ihnen das Verkosten leichter macht, ist inklusive! Imbiss kann hinzugebucht werden.

Für Einzelpersonen und Kleingruppen bieten wir unsere „Offene Führung“ an. Termine (außer an Feiertagen): freitags 16.00 Uhr, samstags 15.00 Uhr, jeden 1. Sonntag im Monat 15.00 Uhr.

Für Gruppen sind Termine flexibel buchbar.

Genussabend

SPANNEND, LECKER – EIN MODERIERTER ABEND FÜR ALLE SINNE.

Teilnehmer: 16-24 Personen · Dauer ca. 3 Stunden

Lassen Sie sich von uns in die Welt Westerwälder Spezialitäten und edler Brände entführen. Wir begeistern Sie gerne mit einem Blick hinter die Kulissen, einer spannenden Verkostung und besonderen Geschmackserlebnissen sowie herzlicher Gastfreundschaft. Nach einer kurzen, informativen Besichtigung und einem Riechparcours werden schöne Dinge aus dem Feinkostbereich aufgetischt.

Verkosten Sie feine Obst- und Getreide-Destillate zusammen mit edlem Käse, handgefertigten Edelschokoladen, herzhaften Schinken, kostbaren Pasteten und weiteren Genusskombinationen. Ein Geschmackserlebnis der Spitzenklasse.

Destillateur-Kurs

VON GETREIDE/OBST BIS ZUM FERTIGEN BRAND

Teilnehmer: 18 Personen · Dauer ca. 6 Stunden

BEGLEITET VON UNSEREN SPEZIALISTEN:
DESTILLATEUR UND/ODER SOMMELIÈRE

Beginnend mit einem gemeinsamen Frühstück inkl. kurzem Kennenlernen und ersten Begriffserklärungen startet der Workshop in der Brennerei. Hier brennen Sie gemeinsam mit unserem Destillateurmeister eine Maische oder Bierwürze. Danach erlernen Sie die Grundlagen der Maischezubereitung und stellen gemeinsam einen Likör her. Beim Rundgang durch die Brennerei werden unterschiedliche Destillationsverfahren erklärt. Im Warehouse erfahren Sie mehr über Whisky & Co. – mit spannenden Fassproben! In der Mittagszeit wird ein Brennerschmaus in der örtlichen Gastronomie eingenommen.

Den krönenden Abschluss bildet eine ausführliche Verkostung mit Riechparcours und intensiver sensorischer Schulung am Nachmittag. Jeder Teilnehmer erhält ein Zertifikat.

Whisky Tasting

NEUE TRADITIONEN IN ALTEN FÄSSERN

Teilnehmer: 16-30 Personen · Dauer ca. 3 Stunden

Wir laden Sie ein zu einem Blick hinter die Kulissen unserer Destillerei. Hier bringen wir Ihnen Fachbegriffe wie Pot-Still-Verfahren, New Spirit, Würze etc. näher, erläutern Unterschiede der Destillen, sprechen über Fassmanagement und die Auswirkungen der Fassreife. Nach einer informativen Besichtigung der Destillerei werden die hauseigenen, ausgezeichneten FADING HILL Whiskys (Single Malt, Single Malt Peated Edition und Single Rye) aus verschiedenen Jahrgängen und Special Releases verkostet. Ergänzt wird das Tasting durch Brot, Schmalz und Oliven, die zum Neutralisieren der Geschmacksknospen hervorragend geeignet sind. Auf Wunsch ist das Tasting als Gruppe zu buchen.

Whisky Blending-Kurs

WERDEN SIE ZUM FADING HILL
MASTER-BLENDER

Teilnehmer: 10-14 Personen · Dauer ca. 6 Stunden

BEGLEITET VON UNSEREN SPEZIALISTEN:
DESTILLATEUR UND/ODER SOMMELIÈRE

Nach einer intensiven Schulung zu Fachbegriffen wie Pot-Still-Verfahren, New Spirit & Co. sowie einer kompakten Verkostung im Warehouse, inkl. Probe eines Newmakes, beginnt das Master-Blenden: Aus Fassproben kann sich jeder Teilnehmer seinen eigenen Single Malt Whisky mit individuellem Label blenden und in einer 0,35 l Flasche – zusammen mit einem exklusiven Master Edition-Nosing-Glas – mit nach Hause nehmen.

Den Abschluß bildet ein ausführliches FADING HILL Whisky Tasting mit verschiedenen Proben Single Malt und Single Rye Whiskys.

Gin Tasting

IDEAL FÜR GIN-LIEBHABER

Teilnehmer: 16-24 Personen · Dauer ca. 3 Stunden

Wir beginnen mit einer kompakten, unterhaltsamen, theoretischen Einführung in das facettenreiche Thema Gin. Wo liegen die Ursprünge? Welche Unterschiede gibt es? Was verbirgt sich hinter dem Begriff Botanicals?

Parallel zu Antworten auf diese und weitere Fragen werden 4 nationale und internationale Gins – inklusive dem hauseigenen Gentle 66 – pur probiert und beschrieben, sowie die Unterschiede der einzelnen Gins aufgezeigt. Danach werden die Gins mit unterschiedlichen Tonic Water und Cocktail-Dekorationen verkostet. Es werden Oliven und Brot zum Neutralisieren gereicht.

GIN Blending-Kurs

KLASSIKER MIT NEUEN IMPULSEN

Teilnehmer: 18 Personen · Dauer ca. 6 Stunden

BEGLEITET VON UNSEREN SPEZIALISTEN:
DESTILLATEUR UND/ODER SOMMELIÈRE

Nach einer kompakten Schulung zu Fachbegriffen und den unterschiedlichen Arten von Destillieren, beginnt der Blending-Workshop. Die Teilnehmer blenden mit Destillier-Kolben, Pipetten, Wacholderdestillat und einer Auswahl an Botanicals zum Selbstdestillieren ihren eigenen Gin. Abgefüllt in eine 0,35 l Flasche mit individuellem Etikett, kann dieser – und ein Gentle66-Nosing-Tumbler – mit nach Hause genommen werden.

Darüber hinaus werden vier Gins, inklusive dem hauseigenen Gentle 66, pur probiert und beschrieben, sowie die Unterschiede der einzelnen Gins aufgezeigt und dann mit unterschiedlichen Tonic Water und Cocktail-Dekorationen verkostet.

BIRKENHOF BRENNEREI – DIE ERLEBNIS DESTILLERIE

Massvoll-
geniessen.de

UNSER UMFASSENDES BESUCHERPROGRAMM ERMÖGLICHT GENUSS FÜR GRUPPEN UND EINZELPERSONEN AUF GANZER EBENE. UNSERE BARRIEREFREIEN RÄUME SIND PERFEKT FÜR TAGUNGEN UND SEMINARE AUSGELEGT. AUCH INDIVIDUELL ZUGESCHNITTENE INCENTIVE-EVENTS SOWIE CASK-SHARING, DAS EINLAGERN EINES GEMEINSAM GEBRANNTEN WHISKYS IN UNSEREM WAREHOUSE, IST MÖGLICH. SPRECHEN SIE UNS AN, WIR BERATEN SIE GERNE UND FREUEN UNS SEHR AUF IHREN BESUCH! ALLE ANGEBOTE SIND UNTER WWW.BIRKENHOF-BRENNEREI.DE SOWIE TELEFONISCH UNTER DER RUFNUMMER 02661-98204-0 BUCHBAR.





Wir sind stolz auf unser Handwerk

ES HAT UNS ZU DEM GEMACHT, WAS WIR HEUTE SIND

Eine moderne Genussmanufaktur mit traditionellen Wurzeln und viel Potenzial für die Zukunft.

Während viele entscheidende Abläufe in unserem Unternehmen „handgemacht“ sind und bleiben, vertrauen wir vor allem im Bereich unserer Abfüllung auf moderne Technologie. Mit ihr sparen unsere Destillateure viel Zeit und können sich auf Ihre Lieblingsbeschäftigung konzentrieren: Das Destillieren bester Brände!



Zur Arbeit in einer Destillerie gehört die Fähigkeit, Geduld zu bewahren. Auf Gutes warten zu können und im richtigen Moment Hand anzulegen – das ist Handwerkskunst.

➡ Den besten Zeitpunkt zu finden, den Whisky aus dem Fass zu nehmen. Den perfekten Blend aus einem im Pinot Noir- und Amerikanische Eiche-Fass gereiften Destillat zu treffen. Den Brennprozess eines Obstbrandes genau richtig auszubalancieren, eine Maische genau dann abzu destillieren, wenn ihr Potential am größten ist: Wir haben großen Respekt vor der Handwerkskunst unserer Destillateure.

Das richtige Timing ist in unserer Brennerei grundsätzlich immer von entscheidender Bedeutung. Der Reifeprozess in Ruhe und Gelassenheit weicht gut organisierter Betriebsamkeit von dem Moment an, in dem die endgültige Abfüllung vorbereitet wird. Während bis zu diesem Zeitpunkt unsere Destillateure die Hauptrolle spielen, tritt jetzt unser eingespieltes Team in Abfüllung, Lager und Logistik auf den Plan. Ein Teil unserer Produkte wird automatisch abgefüllt und automatisch etikettiert. Unsere Fading Hill Whiskys werden jedoch sorgfältig von Hand mit ihrem Etikett versehen und verpackt, bevor sie auf die Reise zu unseren Kunden gehen.



Handwerk und High-Tech





Mit allen Sinnen genießen

GENUSSABEND, GIN-TASTING, WHISKY-BLENDING ODER DESTILLATEURKURS: AM BESTEN LASSEN SICH UNSERE VIELFACH PRÄMIERTEN DESTILLATE IM RAHMEN UNSERER WORKSHOPS ODER GENUSS-EVENTS IM BESUCHERFORUM UND UNSEREN TASTINGRÄUMEN PROBIEREN UND ERLEBEN.



Eine Tour durch unsere „Manufaktur des guten Geschmacks“ beinhaltet nicht nur einen ausführlichen Blick in Destillerie und Whisky-Warehouse, sondern kombiniert einmalige Einblicke in echtes Handwerk, viel Know-how mit hochprozentigem Genuss.

☞ Dunkle Schokolade und edle Destillate. Diese beiden Begriffe finden seit Jahrhunderten gut zueinander. Doch was passiert, wenn zu dieser Kombination neue, unbekannte Faktoren finden? Zum Beispiel eine Aromabrücke zwischen Salbei und Ziegenjoghurt geschaffen wird? Oder ein Apfel-Marzipan-Confit eine unerwartete Harmonie zwischen Apfelbrand und Käse definiert? Wenn auf herzhaften Schinken und kostbare Pasteten unkonventionelle regionale Spirituosen-Spezialitäten treffen? An einem Genussabend auf dem Birkenhof gibt es auf diese Fragen ausführliche – und vor allen Dingen sehr schmackhafte – Antworten.

Unser Workshop- und Seminarangebot bietet neben dem Genussabend als moderiertem Abend für alle Sinne viele Möglichkeiten, in die Welt edler Brände einzutauchen:

Wer einen Einblick in die Vorgänge einer „Working Whisky Distillery“ erhalten und gleichzeitig in die Welt dieses grandiosen Lebenswassers eintauchen möchte, sollte sich zu einem Whisky-Blending anmelden, um aus erster Hand vom Destillateurmeister alles über Pot-Still-Verfahren, New Spirit, Würze & Co. zu erfahren.

Wem ein klassischer Gin Tonic lieber ist als ein Whisky Sour, dem empfehlen wir ein Gin-Blending: Hier erleben unsere Gäste die unzähligen Geschmacksfacetten, die durch das gemeinsame Destillieren unterschiedlicher Botanicals entstehen. Internationale Gins werden verkostet – ebenso wie der hauseigene, preisgekrönte GENTLE 66 – und mit Tonic Water probiert.

Ins Detail des Handwerks gehen Teilnehmer der Destillateur-Kurse. Über 6 Stunden hinweg wird von ersten Begriffserklärungen, der Zubereitung von Maische oder Bierwürze bis hin zur Herstellung eines Likörs, ein ausführlicher, spannender Einblick in die Abläufe und Tätigkeiten innerhalb einer Destillerie ermöglicht.



STEFANIE KLÖCKNER
GESCHÄFTSFÜHRERIN

„Wir möchten unsere Gäste begeistern, sie mit echten Geschmacks-Explosionen überraschen und durch die Welt edler Destillate führen.“

Wir möchten Ihnen zeigen, wie viel Liebe, Sorgfalt und Hingabe in jedem unserer Produkte steckt und was unsere Destillerie so einzigartig macht.

Unsere Familie brennt bereits seit 1848 hochprozentige Spezialitäten. Da gibt es viel zu erzählen und natürlich noch mehr zu probieren.“

Mehr Informationen finden Sie auf Seite 20 im Genussfinder oder online auf unserer Internetseite

☞ www.birkenhof-brennerei.de

Hier finden Sie Genuss aus der Genussmanufaktur! Geschenke schenken? Sehr gerne! Wir haben eine Vielzahl herrlicher Genusskombinationen für die Präsente-Saison vorbereitet: Vom Edelbrand als beeindruckendes Einzelstück über feine, holzfassgelagerte Spirituosen in Kombination mit edler Schokolade, bis hin zum klassischen Präsentkorb.



Genuss(voll) einkaufen auf über 150 Quadratmetern und zwei Etagen. In unseren Verkaufsräumen bieten wir Ihnen eine große Auswahl unserer besten Westerwälder Spezialitäten, feinen holzfassgelagerten Spirituosen, Liqueuren, Whisky, Gin, Edelbrände und Rum.

Ergänzt wird das umfassende Angebot hauseigener Produkte durch ein breites Spektrum regionaler und mediterraner Feinkost und einem von unseren Wein-Experten kuratierten Angebot erlesener Tropfen aus den besten deutschen und internationalen Weinanbaugebieten.

Übrigens ebenfalls sehr geschmackvoll: Unsere Präsente-Inspirationen. Vor Ort auf dem Birkenhof lassen sich unsere Produkte bestens zu individuellen Präsenten kombinieren. Ganz nach dem persönlichen Geschmack unserer Kunden – ob exklusiv und edel oder rustikal und regional.

Darüber hinaus bieten wir Ihnen attraktive Holzkisten, edle Kartonagen, Körbe in verschiedensten Größen und Formen sowie postversandfähige Wellkartonagen – so erhält Ihr Präsent immer den schönsten Rahmen.

Selbstverständlich koordiniert unser Team auf Wunsch auch gerne den Versand an die gewünschten Empfänger.



Genussvoll einkaufen

Präsente-Inspiration

WIR PRÄSENTIEREN DIE SCHÖNSTEN IDEEN

Zum Verschenken und zum Selbst genießen: In unseren Verkaufsräumen stellen wir Ihnen unser komplettes Angebot vor. Und natürlich dürfen Sie probieren!

Genuss-Erlebnis

ZU VERSCHENKEN.

Besichtigungen, Workshops, Genussabende, Tastings: Verschenken Sie unvergessliche Genuss-Erlebnisse!

Termine und Buchung auf www.birkenhof-brennerei.de

Service

PERFEKT FÜR UNTERNEHMEN.

Ob Einzelstück oder große Auflage: Wir unterstützen Sie gerne bei der Ideenfindung und der kompletten Verpackungs- und Versandabwicklung.

Sprechen Sie uns an – unter der Rufnummer 02661 982040 steht Ihnen unser Beratungsteam um Stefanie Klöckner gerne zur Verfügung!

Massvoll-genossen.de





Raum für kreative Entfaltung



PETER KLÖCKNER
GESCHÄFTSFÜHRER

„Erleben Sie das
BIRKENHOF-Gefühl
direkt bei uns auf
dem Hof, mit einem
Edelbrand im Glas
und der Sonne über
den Hügeln.“

Besuchen Sie uns –
wir freuen uns auf Sie!“

Vor dem Tor zum Warehouse bittet ein kleines Schild um Ruhe für den reifenden Whisky. Drinnen lagern in mehr als 400 sorgsam ausgesuchten Fässern die verschiedenen Jahrgänge unserer Fading Hill Whiskys.

➡ Das Warehouse mit seinem ganz besonderen Duft nach Eichenholz, Vanille und Whisky – dem sogenannten Angels Share – im Grunde dem Alkohol, der während der Reifezeit durch die Holzdauben der Fässer diffundiert – ist für unsere Besucher, unsere Familie und das Birkenhof-Team ein besonderer Ort.

Hier entstehen – manchmal am späten Abend, wenn die Betriebsamkeit des Tages geht, aber noch viel Kreativität bleibt – Inspirationen und Ideen für Produkte und Konzepte.

Wir bringen gerne neue, unkonventionelle Traditionen in exquisite Fässer, und häufig entwickeln wir sie genau hier. Kombiniert mit einer sympathischen Neugier und viel Kreativität, gibt es meistens sehr genussvolle und immer wieder preisgekrönte Ergebnisse.

Manchmal ist es aber auch einfach der Abschluss eines gelungenen Tages auf dem Birkenhof, der mit den letzten Handgriffen nach einer vielversprechenden Fassprobe zu Ende geht und Vorfreude trägt für den kommenden Tag.

2012 | 2015 | 2016 | 2017 | 2020

Gewinner des
Staatsehrenpreises
Rheinland-Pfalz

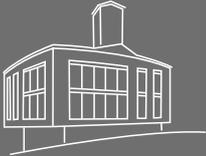
2010 | 2015 | 2020

Gewinner des
Bundesehrenpreises



**SEIT 1848 –
UNSERE HEIMAT
WESTERWALD.**

Nistertal ist in der 8. Generation Zuhause unseres Unternehmens und unserer Familie.



**ERLEBNIS
DESTILLERIE
& MANUFAKTUR**

Top-Ausflugsziel

Führungen &
Verkostungen

Destillateur-Kurse

Genussabende

WHISKY Tastings &
Blending-Kurse

GIN Tastings &
Blending-Kurse

Team-Events



JON | Handcrafted Rum

LUK | Handcrafted Vintage Korn

FADING HILL | Whisky

GENTLE 66 | Gin

EDELBRÄNDE

FEINE SPIRITUOSEN im Holzfass gereift

WESTERWÄLDER SPEZIALITÄTEN

EDEL-LIQUEURE

TREND-LIKÖRE



AUSGEZEICHNET

2010 – 2020

ausgezeichnet mit
200 Goldmedaillen
50 Silbermedaillen

**2012 | 2015 | 2016 |
2017 | 2020**

Gewinner des
Staatsehrenpreises
Rheinland-Pfalz

2010 | 2015 | 2020

Gewinner des
Bundesehrenpreises

**BEST IN CLASS
CRAFT SPIRITS BERLIN**

2020

Bester Rum: JON

Bester Free Spirit:

Salbeigeist mit Honig

**KORN DES JAHRES
INTERN. SPIRITUOSEN
WETTBEWERB ISW**

2020

LUK Vintage Korn

**BESTE SPIRITUOSE
NATIONAL/INTER-
NATIONAL DLG**

2008

Kategorie Innovationen:

Möhre mit Honig

2014

Kategorie GIN: Gentle 66

2020

Kategorie Bester Whisky:

Fading Hill Single Malt

Kategorie Bester Likör:

Cinnamore Whisky-Zimt

Birkenhof
Wir brennen selbst
Brennerei
seit 1848

BIRKENHOF-BRENNEREI GMBH | AUF DEM BIRKENHOF | 57647 NISTERTAL | FON +49 (0) 2661 982040 | FAX +49 (0) 2661 9820410

WWW.BIRKENHOF-BRENNEREI.DE | INFO@BIRKENHOF-BRENNEREI.DE | MO-FR 08-12 UHR UND 13-18 UHR | SA 09-13 UHR

Seminar- und Besichtigungstermine sind für Gruppen flexibel nach Vereinbarung buchbar. Offene Führungen für Kleingruppen und Einzelpersonen.