



Benz Wein und Obst-Hof

Stellen sie sich vor, sie sind mitten in Baden dem südlichsten und wärmsten Teil Deutschlands. In der Vorbergzone des Schwarzwaldes stehen sie inmitten von Obstbäumen. Kirschbäume, Zwetschgen, Mirabellen und Haferpflaumen wechseln ab mit Weinreben und Kastanienwäldern, Ihr Blick geht vom Schwarzwald über die Rheinebene nach Straßburg. Dort verlieh 1726 der Bischof von Straßburg, Kardinal Armand Gaston de Rohan, sämtlichen Einwohnern und bäuerlichen Untertanen das Recht zum „Brennen“ von Kirschen (zum Eigengebrauch). Bis in die heutige Zeit bewahrten wir dieses Recht und es wurde Tradition Schwarzwälder Kirsch, nicht nur zum Eigenverbrauch, zu destillieren. Unsere Kleinbrennerei steht in dieser Tradition. Seit altersher besitzen wir ein „Brennhäuschen“ (Bild oben; 2.von rechts) in dem unser Obst zu Schwarzwälder Edelbränden destilliert wird. Wir bewirtschaften in Oberkirch-Bottenau einen Wein und Obsthof als Familienbetrieb. Mit über 900 Destillieren ist Oberkirch die Hauptstadt der Kleinbrenner.

Benz Edle Früchtchen

Das „Besondere“ aus der
Hauptstadt der Kleinbrenner



Destillateur Franz Benz

In alter Familientradition destillieren wir die Schwarzwälder Klassiker. Sehr wichtig sind uns regionale Spezialitäten und „Besonderes“. Unsere Überlegung war, daß sehr viele der hochwertigsten Spirituosen, weltweit gesehen, im Holz gereift sind. Ein guter Whisky oder ein hochwertiger Weinbrand/Cognac leben ganz stark von der perfekten Lagerung im Holzfass. Rohwhisky oder Weinbrand sind von sich aus eher zart im Duft und werden erst durch Reifung im Holz kräftig im Aroma. Deshalb die Idee hochwertige, aromatische Obstbrände ins Holz zu legen und neben Eiche auch andere regionale Hölzer zu verwenden. Aromatische Obstbrände reifen in kleinen Holzfässchen so zu exklusiven Besonderheiten. Fässer die zur Reifelagerung verwendet werden sind aus Kirschholz, Apfelholz, Kastanienholz, Akazie und Eiche. So gibt es dann Kirsch im Kirschholzfässchen gereift, Apfelbrand im Apfelholzfässchen gelagert oder Zwetschge im Kastanienholzfässchen gereift. Neben den bekannt schönen, intensiven Fruchtaromen bekommen die „Fassgelagerten“ noch eine weitere Dimension. Das Spiel der Fruchtdufte mit den Holzaromen. Die Weichheit und „Süßaromatik“ der „Fassgelagerten“ ist faszinierend. Die Länge im Gaumen ist fülliger und anhaltender als bei den klaren Obstbränden. Die warme Farbe des holzgereiften Brandes kommt sehr gut beim Kunden an. So bekommen wir neben den klassischen Obstbränden neue, wertige Destillate hinzu.



Edle Früchtchen Brennerei

Bei der Prämierung der Badischen Kleinbrenner erzielte „Kirsch in Kirsch“ und „Zwetschge in Kastanie“ schon 2006 nicht nur eine Goldmedaille, sondern waren auch die Punktbesten in der Kategorie „im Holzfass gelagert“. Beim Internationalen Spirituosen Wettbewerb 2007 ISW konnte die Kirsche Gold erringen und die Zwetschge sogar Großes Gold. Nur 14 Spirituosen von 500 internationalen Produkten errangen Großes Gold. 2008 wurden Kirsch in Akazie und Apfel in Apfel mit Silber bedacht. Bis heute wurden Benz`Edle Früchtchen immer wieder hoch prämiert. In unserer „Brennküche“ wachen „Geistwesen“ über den immer noch geheimnisvollen Übergang der Aromen von der Frucht zum-Edelbrand.

Unsere „Besondere Frucht“ die Haferpflaume ist eine regionale Wildpflaumensorte die in unseren Talauen kultiviert wird. Sie bringt besonders intensiv duftende Destillate hervor. Wir pflegen diese Sorte und lassen sie als Spezialität unseres Hauses in die Flasche wachsen. Am Baum in die Flasche gewachsen wird diese befüllt mit dem gereiften Brand von Haferpflaumen des vergangenen Jahres. Die eingeschlossene Frucht gibt Aroma und ihre goldgelbe Farbe an den zuvor klaren Brand ab. Beim Ausschneiden bietet die Flasche mit Frucht einen besonderen Blickpunkt. Durch die eingeschlossene Frucht wird der Brand noch duftiger. Allein schon das Riechen ist eine Freude.