



## MÄRKISCHE SPEZIALITÄTEN BRENNEREI



**„Obstbrand aus dem  
eigenen Obst“**

Lies hier wie's geht!



## **Rohstoffe: Was dürfen Sie denn alles brennen?**

Grundsätzlich sind da Ihrer Fantasie erst einmal keine Grenzen gesetzt.

Sie können uns Obst, Wein, Obstwein, Most, Honigwein (Met), Bier oder was auch immer anliefern. Wir schauen dann, was wir für Sie daraus machen können. Wenn Sie uns schon einen vergorenen Rohstoff anliefern, fällt das ganze Thema Einmaischen für Sie schon weg.

Die Arbeit haben Sie ja schon selbst geleistet.

Für Sie geht es dann weiter mit dem Punkt: „Wieviel kommt denn am Ende dabei raus?“ Auch wenn wir dann im Wesentlichen über Obst reden, gilt das dann im übertragenen Sinne natürlich auch für Maischen, Wein usw.

## **Rohstoff Obst: Wieviel Obst wird benötigt?**

### **Süßes Obst, Kern- und Steinobst:**

Wenn wir Obst einmaischen werden aus 110 kg Obst ca. 100 Liter Maische. Also eine Volumenreduktion von ca. 10 %.

Um auf die 100 Liter zu kommen, sollte aber auch berücksichtigt werden, dass schadhafte Obst vorher aussortiert werden muss. Deshalb ist es ratsam, diese Menge mit zu berücksichtigen und je nach Qualität mehr

oder weniger viel Obst anzuliefern.

Unsere Brennblase hat ein Füllvolumen von 300 Liter. Wir sind in der Lage unsere Brennblase um ca. 50 Liter zu „überfüllen“. Können also maximal 350 Liter in Einem brennen.

Um unsere Brennblase sicher betreiben zu können, benötigen wir mindestens 200 Liter. Bei kleineren Mengen nimmt die Brennblase Schaden.

Für einen Obstbrand benötigen wir also optimal ca. 350 kg Obst. Dann haben wir in der Regel genug Obst, um schadhafte Früchte aussortieren zu können und erhalten am Ende ca. 300 bis 330 Liter Obstmaische.

Diese Menge reicht aus, um unsere 300-Liter-Brennblase einmal randvoll zu machen.

Um die Brennblase gerade noch technisch vernünftig betreiben zu können, benötigen wir eine Mindestmenge von 230 kg Obst, sodass wir auf ca. 200 Liter Maische kommen.

### **Zuckerarmes Obst, Beeren, Quitten oder auch Kräuter:**

Bei diesen Früchten und Kräutern reichen schon bis zu 60 kg bei Früchten und bei Kräutern geht es schon ab 10 kg los. Diese zuckerarmen Früchte werden nicht in Gärung gebracht. Der in den Früchten

enthaltene Zucker ist zu gering, um größere Mengen Alkohol durch die Gärung zu erzeugen.

Hier werden die Früchte auch aufgeschlossen (siehe Einmaischen), dann aber mit Ethanol übergossen. Der aus Getreide oder Zuckerrübenmelasse hergestellte Alkohol laugt die Aromen der Früchte aus. Der so aromatisierte Alkohol wird abdestilliert und nimmt in der Dampfphase die Aromen mit auf die Reise, sodass am Ende ein leckerer Obstgeist entsteht. Der so hergestellte Alkohol ist dann kein Brand, sondern ein sogenannter Geist. Da hier der Alkohol nicht durch vergären des eigenen Fruchtzuckers entstanden ist. Lecker ist er aber trotzdem!

### **Obstsorten:**

Grundsätzlich gehen alle Obstsorten. Die säuerlichen Obstsorten bringen mehr Aroma, da das Aroma an der Säure hängt. Die süßeren Sorten bringen durch den höheren Zuckergehalt eine höhere Alkoholausbeute. Beide Arten haben so Ihre Vorteile.

### **Obstqualität:**

Obst ist solange zum Brennen geeignet, wie Sie es selbst gerne und mit Genuss essen würden. Je lieber Sie reinbeißen wollen, umso besser ist es geeignet zum Brennen. Wir vermuten mal, dass Sie Fäulnis und Schimmel nicht so mögen. Ein entsprechen-

der Befall würde die Geschmacksqualität negativ beeinflussen.

Dellen von z. B. einem Hagelschlag, die nicht faulig sind oder Schorfbefall haben, laden vielleicht nicht zum Essen ein, haben aber keinen negativen Einfluss auf den späteren Genuss beim Genießen Ihres Destillates. Diese „Mängel“ dürfen dann schon sein. Sie benötigen also nicht die 1a Tafelobstqualität. Alles was Sie zum Kochen und Backen nehmen würden, geht natürlich auch als lecker und gut durch!

### **Obstreife:**

Es gibt zwei unterschiedliche Reifepunkte. Es gibt die Erntereife: jetzt will das Obst vom Baum, da es reif ist. Es gibt aber auch die Genussreife. Nicht jedes Obst ist auch lecker und voll ausgereift, wenn es vom Baum will. Gerade die späten Obstsorten reifen gerne noch etwas nach, bis sie auch ihre volles Aromapotentiale ausgebildet haben.



## Wie ernte ich und was ist mit Fallobst?

Die Obsternte hat eine große Auswirkung auf den späteren Obstbrand. Am besten eignet sich handgepflücktes Obst. Beim Ernten wird die Frucht am wenigsten beschädigt. Es können keine Bakterien und Schmutz ihr Unwesen treiben und es gibt keine Druckstellen, die sich sehr schnell in Fäulnis umwandeln.

Es muss so auch kein enger zeitlicher Zusammenhang zwischen Ernte und Einmaischen bestehen, da das Obst lagerfähig ist. Je nach Obstsorte will die Frucht ja auch noch nachreifen.

Sie können das Obst natürlich auch schüttern und dann auflesen. Dann sollten Sie aber vorher mit uns den Termin für das Einmaischen schon abgestimmt haben, denn zwischen dem Schüttern und dem Weiterarbeiten zur Maische sollte nur wenig Zeit liegen, damit sich nicht so viele Faulstellen bilden und sie weniger Verluste beim Obst haben. Es macht ja Sinn, mehr Obst in die Flasche als auf den Kompost zu bekommen.

Fallobst ist auch eine Form von geschütteltem Obst. Es ist schon freiwillig vom Baum gefallen. Sie wissen aber nicht, wie lange es schon liegt.

In der Regel ist das Fallobst aufgrund von Verunreinigungen und Fäulnis nicht geeignet, leckere Destillate herzustellen. Sie sollten vor der Ernte unter dem Baum das Fallobst entfernen und dann ernten.

## Kann ich Obstsorten mischen?

Sie können nicht nur alle Obstsorten brennen, Sie können sie auch gemischt brennen lassen. Das Ergebnis ist dann ein Obstbrand, der Obstler genannt wird und aus Ihrem persönlichem Obstmix besteht.

Haben Sie z. B. nur Äpfel, würde der Obstbrand dann Apfelbrand heißen. Wenn die Äpfel alle von der Sorte Rubinette sind, haben Sie einen Apfelbrand von der Rubinette, also sortenrein.

Je sortenreiner das Obst ist, umso klarer die Bezeichnung des Obstbrandes. Grundsätzlich gibt es aber keine Vorgaben, ob und was Sie wie mischen dürfen oder auch nicht.

## Wann sollen wir uns melden, um einen Termin zum Anliefern des Obstes zum Einmaischen zu vereinbaren?

Sobald Sie konkret absehen können, dass Sie ernten wollen. Dabei ist es für uns wichtig zu wissen, wie Sie geerntet haben. Haben Sie geschüttelt, ist es notwendig zeitnah zur Ernte das Obst zur Maische zu verarbeiten. Wir müssen dann entsprechend einplanen, wie zeitnah zur Anlieferung wir das Obst einmaischen müssen.

Haben Sie von Hand geerntet, ist es nicht ganz so eilig, da das Obst ja ruhig noch etwas liegen und nachreifen kann. Je

nachdem, wann Ihr Obst seine individuelle Genussreife erreicht hat, hätten wir es dann gerne zum Einmaischen hier.

Grundsätzlich gilt: wenn wir mindestens 1 Woche - besser 2 Wochen - Vorlaufzeit zum Planen haben, wäre das gut. Wir benötigen die Zeit z. B. auch, um sicherzustellen, dass wir genügend Gärgefäße verfügbar haben. Sie müssen sich aber nicht langfristig vorher anmelden.

## Einmaischen:

Beim Einmaischen müssen wir die Frucht aufschließen. Dazu wird sie zerstört. Das machen wir z. B. mit Obstmühlen und Pumpen. Der so entstandene „Obstbrei“ wird in einem Gärgefäß aufgefangen. Nach dem Öffnen der Frucht werden Reinzuchthefern und Enzyme hinzugegeben und die alkoholische Gärung eingeleitet.

Das Einmaischen können Sie natürlich selbst erledigen. Sollten Ihnen hierzu Gärgefäße, Hefe und Enzyme fehlen, können Sie von uns ein Einmaischset für 300 Liter gegen eine Leihgebühr bekommen.

Wenn Ihnen das nötige Fachwissen hierzu fehlen sollte, empfehlen wir Ihnen hierzu unser „Schwarzbrennerseminar“. In diesem

Seminar werden alle diese Themen ausführlich behandelt und alle Ihre Fragen hierzu beantwortet.

Das Schwarzbrennerseminar kostet 84,50 € und kann online unter „Schwarzbrennerseminar“ gebucht werden. Natürlich erklären wir Ihnen das Einmaischen auch persönlich im 1:1-Gespräch.

Sollten Sie das Einmaischen lieber uns überlassen wollen, kein Problem. Wir machen das gerne für Sie.

Unser Preis für das Einmaischen gilt pauschal für die ersten 1.000 kg / Sorte. Danach geht es in 200 kg – Schritten weiter. Das gilt pro Sorte und Anlieferung.

Wenn Sie verschiedene Sorten sortenrein eingemaischt haben möchten, berechnen wir die Pauschale für jede Obstsorte. Wenn wir zwischen dem Sortenwechsel nicht zwischenreinigen müssen, gilt es als eine Sorte.

Da wir für Kern- und Steinobst verschiedene Maschinen einsetzen, gilt das nur, solange wir innerhalb vom Kern- oder Steinobstsorten bleiben. Ein Wechsel zwischen Kern und Steinobst ist immer eine neue Sorte.

Liefern Sie das Obst an verschiedenen Tagen an und lassen es zu unterschiedlichen Zeiten einmaischen, ist jeder einzelne Einmaischvorgang eine neue Sorte und wird neu berechnet.

## Wie lange dauert es bis das Obst vergoren ist?

Das hängt von verschiedenen Faktoren ab:

- wieviel Zucker im Obst enthalten ist und wieviel Zucker die Hefe verstoffwechseln muss.
- Zu welcher Jahreszeit kommt das Obst und wie warm es ist während der Gärung?
- Je kälter, je länger dauert es und je wärmer, umso schneller geht es.
- Ganz grob kann man sagen zwischen 2 Wochen und 3 Monaten

## Wieviel kommt denn am Ende dabei raus?

Auch das hängt vom Zucker ab. Ganz grob kann man sagen, dass aus 1 kg Fruchtzucker rechnerisch ca. 500 g / 100% Alkohol entstehen. Also je süßer der Zucker, umso mehr Alkohol.

Wenn Sie mir den Zuckergehalt Ihres Obstes nennen können, kann ich Ihnen eine Hochrechnung machen, wieviel Alkohol in der Maische sein kann.

Wenn Sie schon einen vergorenen Rohstoff anliefern und den Alkoholgehalt Ihrer Maische, Ihres Weins kennen, haben Sie ja auch die Alkoholmenge Ihres Rohstoffes / Maische.

Von dieser Alkoholmenge müssen Sie noch den Vor- und den Nachlauf abziehen. Bei Obstbränden haben wir eine ca. Mittellauf-Ausbeute von 55- 75% des Alkohols.

Wie hoch die Ausbeute ist, hängt also zum einen davon ab, wie reif und süß die Frucht ist. Zum anderen wie hoch die Qualität der Früchte ist. 100 kg süßes, aber faules Obst ist auch keine Lösung. Bei schlechter Qualität, z.B. unreifes, faules Obst entstehen in der Maische viele unerwünschte Alkohole und Aromen. Das wirkt sich negativ auf die Qualität und die Ausbeute an leckerem Destillat aus.

Für die Fragestellung habe ich absolutes Verständnis! Die Ausbeute wird aber von sehr vielen Variablen beeinflusst. Ich bitte daher um Verständnis, wenn ich im Vorfeld keine belastbaren Ausbeute-Prognosen erstellen kann.

Als einen groben Anhaltspunkt kann man wohl sagen, dass bei Kernobst aus unserer Region, der ehemaligen Grafschaft Mark, in etwa 5 – 10 Liter 100%-igen Alkohol herauskommen können. Das würde bei 40 % in etwa zwischen 12,5 und 25 Liter Ausbeute bedeuten. Bezogen auf 300 Liter Kernobstmaische.

Steinobst hat einen höheren Zuckergehalt als Kernobst, ergibt also eine höhere Ausbeute.

## Ein leidiges Thema: Alkoholsteuer!

Wir kommen leider nicht drum herum 

Die Alkoholsteuer beträgt in Deutschland 13,03 € / Liter Alkohol (LA), netto. Hierzu wird der Alkohol mit 100 % gerechnet. In der Praxis ist diese Reinheit allerdings nicht herstellbar. Aus diesem Grund ist das nur eine rechnerische Größe. Die Abkürzung für reinen Alkohol per Liter ist „LA“. Berechnet wird das über den jeweiligen Alkoholgehalt der alkoholhaltigen Flüssigkeit. 100 Liter Obstbrand mit 40 % Vol. haben 40 LA multipliziert mit dem Steuersatz von 13,03 € / LA ergibt sich eine Steuerlast von 521,20 €/netto. Die Alkoholsteuer wird von uns berechnet und an den Zoll abgeführt. Bei der Alkoholsteuer handelt es sich um eine Verbrauchssteuer. Das heißt, dass wir auf die Steuer auch noch die MwSt. aufschlagen müssen. Das bedeutet, dass zu den 521,20 € Alkoholsteuer noch aktuell 19 % MwSt. / 99,03 € hinzukommen und sich somit Steuerlast von gesamt 620,23 € auf die 40 LA ergeben.

## Das Brennen / Destillieren Habe ich hinterher auch wirklich mein Obst im Glas?

Das Brennen Ihres Obstes übernehmen wir natürlich gerne für Sie. Da wir immer in max. 300 Liter-Chargen brennen, können

wir Ihnen garantieren, dass Ihr Obst auch später in Ihrem Glas ist. Beim Einmischen schon wählen wir die für Ihre Obstmenge passende Größe der Gärgefäße. So können wir sicherstellen, dass Ihre Maische nicht mit anderen vermischt wird.

## Auf Trinkstärke herabsetzen und filtern:

Einen Obstbrand mit über 80 % mag wohl keiner trinken. Deshalb können wir Ihnen Ihren Brand natürlich auch auf eine Trinkstärke Ihrer Wahl herabsetzen. Es gibt hier keine richtige allgemeingültige Alkoholstärke. Es gilt nur Ihre persönliche Vorliebe. Die Einen mögen es mild bei 40 %, die Anderen etwas kräftiger bei 50 %. Richtig ist, was Ihnen schmeckt.

Wenn der Alkohol auf einen Alkoholgehalt unter 46 % Vol. verdünnt wird, kann es passieren, dass Eiweißverbindungen ausflocken. Das ist nicht weiter schlimm, da diese verschiedenen Eiweißverbindungen ja sowieso im Destillat sind. Es ist nur ein optischer Mangel, da das Destillat dann aussieht, als wenn Sie einen Schuss Milch hineingeschüttet hätten. Diesen milchigen Schleier entfernt eine Filtration. Wir filtern natürlich auch Ihren Obstbrand für Sie.



### Wie komme ich denn nun an mein Destillat?

Ihr Obstbrand kommt mit ca. 80 % bis 89 % aus der Brennblase. Sie können ihn dann in Ihren eigenen Lagerbehältnissen bei uns abholen.

Wenn Sie keine eigenen Kanister, Korbflaschen oder was auch immer haben, können Sie natürlich auch von uns geeignete Gebinde bekommen. Loses Destillat verpacken wir in Bag in Box à 5 oder 20 Liter.



### Können Sie uns den Brand auch in Flaschen abfüllen?

Sie können Ihr Destillat natürlich auch von uns in Flaschen abfüllen lassen. In unserer Preisliste finden Sie hierzu auch ein paar Informationen zu den jeweiligen Flaschengrößen. Die Etiketten werden immer von Ihnen gestaltet und angeliefert.



### Dürfte ich meinen Obstbrand evtl. auch verkaufen?

Ja, das dürfen Sie. Wenn Sie uns Ihr Obst bringen, wird es auf einer sogenannten Verschlussanlage unter Zollaufsicht gebrannt. Unser Brennrecht nennt sich deshalb auch Verschlussbrennrecht. Der von uns hergestellte Alkohol wird mit 13,03 € Regelsteuersatz besteuert. Deshalb dürften Sie ihn auch gewerblich verkaufen, so Sie das möchten. Leider müssen wir Ihnen auf die Alkoholsteuer auch noch die MwSt. berechnen, da es sich hierbei um eine Verbrauchsteuer handelt.

### Können wir beim Einmaischen und Brennen dabei sein und zuschauen, bzw. mithelfen?

Grundsätzlich geht das natürlich. Wir können für Sie und Ihre Freunde ein Event daraus machen und wir brennen Ihr Obst im Rahmen einer Brennereiführung mit 3-Gängemenü. Es gibt dann eine leckere, hier in der Brennerei frisch gekochte Suppe, einen Spießbraten mit Krautsalat und Brot, sowie ein Dessert.

Während der Spießbraten sich auf dem offenen Grill in der Brennerei vor dem Feuer windet und den Raum mit seinem Duft erfüllt, erklären wir Ihnen, was mit Ihrem Obst gerade passiert und wie sich die Wandlung des Obstes von der Frucht zum edlen Obstbrand vollzieht. Das 3-Gängemenü kostet 45,00 € inkl. Brennereiführung und Verkostung von 4 Bränden und einem Likör. Für diese Event stimmen wir dann mit Ihnen einen individuellen Termin ab.

Sie möchten kein Event, uns aber trotzdem über die Schulter schauen, wenn Ihr Obst gebrannt wird? Im Prinzip geht das natürlich auch. Es ist nur zu verständlich, dass Sie dann natürlich auch eine Menge an Fragen haben werden. Wann hat man schon einmal die Gelegenheit einem Brenner dabei zuzuschauen zu können, wie er das eigene Obst in

einen tollen Obstbrand verwandelt. Dazu haben Sie richtig viel Zeit und den Brenner haben Sie ja auch noch exklusiv für sich. Also mit Begeisterung los und ihn mit Fragen löchern!

Das ist vollkommen normal und wir freuen uns natürlich auch, wenn jemand mit uns die Leidenschaft für unsere Berufung teilt und wir unser Wissen weitergeben können. Zum Glück haben wir gut zu tun, sodass unser Tag recht straff organisiert ist. Ein Brenner hat parallel zum Brennen noch viele andere Aufgaben zu erledigen. Z. B. neues Obst einmaischen oder Abfüllen. Leider ist es nicht so wie in der Bourbon-Werbung, dass der Brenner den ganzen Tag auf den Fässern sitzt, Zeitung liest und mit dem Hund darauf aufpasst, dass der Whisky richtig reift. Das heißt, der Brenner hat eigentlich nicht die Zeit, sich in der erforderlichen Ruhe Ihren Fragen zu widmen und sie ausführlich zu beantworten.

Wir machen deshalb auch kein Hehl daraus, dass wir das nicht so ganz gerne haben. Wir möchten nicht, dass Sie mit Ihrer Leidenschaft und Ihrem Wissensdurst zu kurz kommen, und Sie den Eindruck bekommen wir würden uns nicht ausreichend um Sie kümmern.

Wenn Sie also beim Brennen Ihres Obstes dabei sein möchten, geht das natürlich. Bitte haben Sie aber Verständnis dafür, wenn der Brenner sich während des Brandes auch anderen Aufgaben zuwendet und ggf. dann auch darauf hinweist, dass er gerade keine

Zeit hat Ihre Frage in der notwendigen Ausführlichkeit zu beantworten.

Möchten Sie während des Brennvorganges aber den Brenner zur Beantwortung Ihrer Fragen exklusiv für sich zur Verfügung haben, geht das auch. Bitte haben Sie dann aber dafür Verständnis, dass wir Ihnen diese 1:1 Betreuung und Privatschulung in Rechnung stellen müssen. Bitte weisen Sie uns bei der Anlieferung Ihres Obstes daraufhin, dass Sie beim Brennen dabei sein wollen. Wir müssen dann hierzu mit Ihnen einen Termin abstimmen, sobald das Obst vergoren ist.

Für den Wissenstransfer bieten wir aber auch Brennereiführungen, Schwarzbrennerseminar, usw. an. Da nehmen wir uns gerne ausführlich Zeit, alle Ihre Fragen umfassend zu beantworten. Sind Sie beim Brennen dabei, bitten wir Sie unsere Hygieneordnung zur Kenntnis zu nehmen und zu befolgen.

Aktuelle Preise finden Sie hier:  
<https://maerkische-spezialitaeten-brennerei.de/lohnbrand/>



### Musterangebot:

Wir haben für Sie eine Musterkalkulation für Obstbrände und Obstgeist erstellt. Hierbei gehen wir davon aus, dass wir für Sie einmaischen und Ihnen das Destillat lose in Ihre eigenen Kanister übergeben.

In unserer Preisliste haben wir hierzu für ca. 350 kg Obst durchgerechnet, was an Kosten auf Sie zukommen kann. Wenn Sie mehr Obst haben sollten können Sie in der Exceltabelle einfach die Positionen verändern. Bitte immer in 300 kg – 350 kg – Schritten denken.

Beim Einmaischen berechnen wir Ihnen eine Sorte bei einer Anlieferung bis zu 1000 kg. Liefern Sie das Obst an mehreren Tagen an oder haben wir verschiedene Obstsorten, müssen wir diese Position leider mehrfach berechnen. Für den Obstgeist haben wir angenommen, dass Sie uns z. B. 60 kg Quitten gebracht haben. Bei Beeren würde das Einmaischen entfallen.

Sie haben richtig viel Obst? Auch kein Thema für uns. Ab 15 t Obst können wir dann auch gerne über Preise sprechen, da Sie dann so allmählich in den Profibereich kommen.



## Beispielkalkulationen

### Preisliste Lohnbrand von min. 200 kg bis max 380 kg Obst / Brand oder 300 Liter Maische

St.	Position	€ per St. / L	€ / gesamt
0	Einmischset für 1 Brand (4x 120L Weithalsfässer inkl Deckel, 4x Gärventil, Gärhefe und Enzyme) inkl. individuelle Einweisung Gärung	100,00 €	
1	Einmaischen 0 bis 1000 kg pro Sorte	345,00 €	345,00 €
0	Einmaischen je weitere 200 kg pro Sorte	70,00 €	
0	Liter Etanol für Mazeration ohne Alkoholsteuer!	4,00 €	
1	Brennen	365,00 €	365,00 €
1	Herabsetzen auf Trinkstärke pro Charge	53,00 €	53,00 €
1	Filtrieren pro Charge	55,00 €	55,00 €
6	Branntweinsteuer pro entnommenen Liter Alkohol zu 100 %	15,52 €	93,12 €
	<b>Abfüllen in:</b>	5,60 €	
	5 L Bag in Box; Kanister mit Umkarton	11,50 €	
	20 L Bag in Box Kanister mit Umkarton	2,60 €	
	Flasche Nocturne 0,70 L inkl. Propfen und Schrumpfkapsel, ohne Etikett, ohne Abfüllung	2,20 €	
	Flasche Nocturne 0,50 L inkl. Propfen und Schrumpfkapsel, ohne Etikett, ohne Abfüllung	2,50 €	
	Flasche Nocturne 0,35 L inkl. Propfen und Schrumpfkapsel, ohne Etikett, ohne Abfüllung	2,80 €	
	Abfüllkosten sind in einer separaten Preisliste.		
	6' / 9'- Postversand- Transportkarton Preis per Stück	60,00 €	
	<b>Sonderleistungen:</b>		
	Arbeitszeit pro Std. (z. B. Quitten entflaumen)		
	Gesamt		911,12 €

### Preisliste Lohnbrand von (min. 40 -) 60kg für einen Geist

St.	Position	€ per St. / L	€ / gesamt
	Einmischset für 1 Brand (4x 120L Weithalsfässer inkl Deckel, 4x Gärventil, Gärhefe und Enzyme) inkl. individuelle Einweisung Gärung	100,00 €	
1	Einmaischen 0 bis 1000 kg pro Sorte	345,00 €	345,00 €
	Einmaischen je weitere 200 kg pro Sorte	70,00 €	
25	Liter Etanol für Mazeration ohne Alkoholsteuer!	4,00 €	100,00 €
1	Brennen	365,00 €	365,00 €
1	Herabsetzen auf Trinkstärke pro Charge	53,00 €	53,00 €
1	Filtrieren pro Charge	55,00 €	55,00 €
20	Branntweinsteuer pro entnommenen Liter Alkohol zu 100 %	15,52 €	310,40 €
	<b>Abfüllen in:</b>	5,60 €	
	5 L Bag in Box; Kanister mit Umkarton	11,50 €	
	20 L Bag in Box Kanister mit Umkarton	2,60 €	
	Flasche Nocturne 0,70 L inkl. Propfen und Schrumpfkapsel, ohne Etikett, ohne Abfüllung	2,20 €	
	Flasche Nocturne 0,50 L inkl. Propfen und Schrumpfkapsel, ohne Etikett, ohne Abfüllung	2,50 €	
	Flasche Nocturne 0,35 L inkl. Propfen und Schrumpfkapsel, ohne Etikett, ohne Abfüllung	2,80 €	
	Abfüllkosten sind in einer separaten Preisliste.		
	6' / 9'- Postversand- Transportkarton	60,00 €	
	<b>Sonderleistungen:</b>		
	Arbeitszeit pro Std.		
	Gesamt		1.228,40 €

## Alles klar?

Wir hoffen, wir haben Ihnen hier alle Fragen zum Thema eigener Lohnbrand ausführlich erklärt. Wenn Sie darüber hinaus noch Fragen haben, freuen wir uns über Ihre Nachricht.

Bis dahin,  
„geistreiche“ Grüße aus der Grafschaft  
Mark

Klaus Wurm



## MÄRKISCHE SPEZIALITÄTEN BRENNEREI

**Märkische  
Spezialitätenbrennerei KG**

In der Asmecke 12  
58091 Hagen

Tel: 02337/485894

Fax: 02337/497572

Info@msb-hagen.de

