



## Hecht Distillerie AG

Die Kunst den feinen Geist aus der Frucht zu holen und in die Flasche zu bannen ist bei der Hecht Distillerie AG Tradition und Leidenschaft. So wird auch Wissen und Können seit Generationen weitergegeben.

Was 1939 als kleine Lohnbrennerei von Albert Hecht gegründet wurde, führte Hans Hecht ab 1952 weiter. Er investierte und vergrösserte stetig weiter bis



1986 Daniel Hecht in den Familienbetrieb einstieg und diesen zu einer der namhaftesten Brennereien der Schweiz formte. Seit 1997 ist die Hecht Distillerie AG zudem nach ISO-Norm 9001 zertifiziert.

Das war alles natürlich nur dank der grossen Unterstützung von seiner Frau Heidi, Bruder Hanspeter und zwei weiteren Mitarbeitern im Betrieb wie im Aussendienst möglich.

Mit einem Brennvolumen von 5 x 500 Liter bei der Gewerbebrennerei und 3 x 250 Liter bei der Lohnbrennerei werden jährlich je nach Erntevolumen 1'000 – 1'500 Tonnen Brennfrüchte verarbeitet. Das Maischelager fasst 800 Tonnen und im Spirituosenlager können bis 100'000 Liter edle Destillate gelagert werden.

Die vielfältige Kundschaft von Industrie, Handel, Gastro und Privatkunden schätzt die hohe Lieferbereitschaft sowie den unkomplizierten und persönlichen Lieferservice sehr.

Unsere Leaderprodukte sind Kirsch, Williams und Zwetschgenbrand. Mit dem Theilersbirnenbrand verfügen wir über eine spezielle Rarität und die bekömmlichen Vieille-Produkte erfreuen sich einer stetig wachsenden Beliebtheit.



Öffnungszeiten:	Samstag 11. November 2017, 10.00 bis 16.00
Aktivitäten	Brennerei in Betrieb, Betriebsrundgang, Älplermagronen mit Apfelmus
Kontakt:	Hecht Distillerie AG Daniel Hecht Beromünsterstrasse, 6204 Sempach Tel 041 460 14 28 info@hechtdistillerie.com www.hechtdistillerie.ch
Lohnbrenner:	ja
Spezialitäten:	Kirsch, Williams, Zwetschgenbrand, Pflümülibrand, Kernobst, Theilersbirnen, Birnen-brand, Chrüter, Vieille Cerise, Vieille Williams, Vieille Prune