



Lohnbrennerei Federer

Unsere Familientradition, das Veredeln von Früchten und Beeren in Schnaps reicht weit zurück.

Wir führen die Lohnbrennerei mit Bauernhof seit 1994 fort. Schon Paul Federes Onkel Karl Federer, auch Zebra genannt, machte viele Jahre lang hochprozentigen Schnaps.

Ich habe die Kunst des Brennens bei Onkel Karl erlernt. Wir sind im

weiten Umkreis bekannt, dass wir aus Kleinmengen feines Destillat herstellen. Paul und ich verwandeln ausschliesslich das, was die Kundschaft bringt. Es wird sehr geschätzt, dass jeder sehen kann wie sein z. B. Kräuter-Schnaps hergestellt wird. Es besteht Gewähr für jeden Kunden, dass der Schnaps aus seinen Früchten/Beeren stammt. Die Mindestmenge des Guts muss 15 Kilo betragen. Der Vorlauf der bis zu 90 % Alkohol enthält, nutzen wir im Stall oder zum Einreiben. Das destillierte Gut weist nie mehr als 45 Volumenprozent auf, sonst wird der Alkoholgehalt mit destilliertem Wasser herabgesetzt.



Um die Destillate zu erhitzen, nehmen wir Brennholz aus dem eigenen Wald. Das übrige Holz wird verkauft oder zu Weihnachtsdeko oder Blumenbänkli umfunktioniert. Einen gewissen Teil Schnaps brennen wir selber aus den eigenen Früchten und verkaufen ihn. Unsere Spezialität ist der Kräuter-Schnaps. Wir brennen vor allem in den Wintermonaten und im Sommer geniessen wir den Schnaps.



Öffnungszeiten:	Samstag 11. November 2017, 10.00 bis 16.00
Aktivitäten:	Schaubrennen, hausgemachte Gerstensuppe, Kaffee und Kuchen
Kontakt:	Lohnbrennerei Federer Paul und Margrith Federer Kapellweg 6, 9442 Büriswilen Tel 071 744 64 17 paul.federer64@bluewin.ch
Lohnbrenner:	ja
Spezialität:	Kräuter-Schnaps