



## Brennerei & Mosterei Stadelmann, Altbüren

Die Brennerei Stadelmann aus Altbüren gibt es seit 1932. Jonas Stadelmann führt seit 2018 das Familienunternehmen in der 4. Generation. Das Hauptgeschäft ist die Lohnbrennerei. Das heisst, Jonas Stadelmann verarbeitet die Brennaufträge der Kunden zu feinen Destillaten. Daneben werden auch eigene Spezialitäten hergestellt und in der Schnapsboutique vor Ort zum Kauf angeboten.



Die stationäre Brennanlage verfügt über vier computergesteuerte Brennhäfen. Die moderne Infrastruktur ist auf die Bedürfnisse der zunehmenden Zahl von Privatkunden ausgerichtet, die mit den Früchten in ihrem Garten oder dem selbst gebrauten Bier einen eigenen Schnaps herstellen lassen möchten. Bereits Kleinmengen ab 40 Liter Maische können professionell verarbeitet werden.



Mit dem erfolgten Generationenwechsel gilt es, alt bewährtes zu bewahren und neue Trends aufzunehmen. Jonas Stadelmann hat erste Akzente gesetzt und freut sich, erstmals als Brenner sein Unternehmen präsentieren zu dürfen.

Öffnungszeiten:	Samstag 10. November 2018, 10.00 bis 16.00
Aktivitäten:	Schaubrennen, Degustation, Whisky-Bratwürste, Wettbewerb
Kontakt:	Brennerei Stadelmann Unterdorf 5, 6147 Altbüren LU 062 927 20 17 info@schnapsbrennen.ch www.schnapsbrennen.ch
Lohnbrenner:	ja
Spezialitäten:	Whisky, Gin, Bölimänggu, Williams, Vieille Prune, Kräuter, Absinth, Meisterwurz, Aprikosenlikör, Kirsch