

Brennerei Stalder, Weggis

Als meine Frau und ich 1979 den Betrieb vom Vater übernahmen, wurde er immer noch traditionell bewirtschaftet, wie seit 1910 mit Milchwirtschaft und Streuobstbau. Um 1990 fingen wir mit der Direktvermarktung von Obst an. 1996 erstellten wir dann eine Kirschenanlage mit Regenabdeckung. Zu dem Betrieb gehörte immer eine Brennerei und die gebrannten Wasser wurden an Grossbrennereien verkauft. Da vom Erlös nach Abzug der Alkoholsteuer nicht mehr viel übrig blieb, entschlossen wir uns die Destillate auch im Direktverkauf zu vermarkten.

Unser Betrieb liegt zwischen dem Vierwaldstättersee und dem Rigi-Südhang, ideal für den Obstbau. Wir liegen auch an einer viel befahrenen Hauptstrasse, die auch bei den Touristen sehr beliebt ist. So erstellten wir auch einen Hofladen in welchem wir nun unsere Produkte anbieten.



2005 gaben wir die Milchwirtschaft auf um uns vermehrt der Direktvermarktung zu widmen. Wir kauften eine 150 l Hohlsteinbrennerei mit Rührwerk, drei Böden und einem Katalysator. Nun begannen wir auch verschiedene Spezialitäten zu brennen. Heute haben wir über 20 verschiedene Destillate im Sortiment. Vom Rigi-Kirsch über Gravensteiner, Mirabellen bis zu Wildpflümli. Dazu kommen noch verschiedene Liköre, bekannt von uns ist der La Vieille Prune.

Seit einem Jahr sind wir nun auch eine Gewerbliche Brennerei und können somit auch andere Früchte brennen. So haben wir nun auch den ersten Whisky gebrannt, der nun in den Fässern lagert.

Auf unserem Hof bieten wir auch Brennereibesichtigungen mit Degustation an. Es ist uns wichtig, dass die Besucher sehen, wieviel Arbeit es braucht und was dahinter steckt, bis das Destillat auf dem Ladentisch steht.

In Zukunft möchten wir nebst dem Rigi-Kirsch, der nun auch AOP geschützt ist, auf Spezialitäten setzen und die Tradition Schnapsbrennen aufrechterhalten. Wir möchten den Besuchern und Käu-



fern qualitativ hochstehende Brände anbieten, und so den Genuss eines feinen Destillates schmackhaft machen.

Öffnungszeiten:	Samstag 11. November 2017, 10.00 bis 16.00 Uhr
Aktivitäten:	Von der Birne ab dem Baum bis zum Destillat, Die Vorgänge vom Einmischen bis Brennen und herabsetzen vorzeigen, Degustation der verschiedenen Bränden, Verpflegung mit Bratwurst und Kirschtorte mit Rigi-Kirsch
Kontakt:	Brennerei Stalder Xaver Stalder Langeziel, 6353 Weggis Tel 041 390 25 34 stalder@weggis.ch www.brennereistalder.ch
Lohnbrenner:	nein
Spezialitäten:	Kirsch, Wildpflümüli, Gin, Vieille Prune, Whisky