



Fränkisches  
Freilandmuseum  
Fladungen

Bahnhofstraße 19  
97650 Fladungen  
Tel. (0 97 78) 91 23-0  
Fax (0 97 78) 91 23-45

[www.freilandmuseum-fladungen.de](http://www.freilandmuseum-fladungen.de)

**Presseinformation**  
Rhön-Grabfelder BrennKULTur

## **Rhön-Grabfelder BrennKULTur – Flaschengeister aus dem Landkreis im Freilandmuseum Fladungen**

*(Fladungen, 23.04.19)* **Dem hochprozentigen Genuss widmet sich das Fränkische Freilandmuseum Fladungen mit einem Aktionstag am Sonntag, 28. April. Bei der Rhön-Grabfelder BrennKULTur, die 2019 zum dritten Mal in Folge stattfindet, präsentieren Brenner aus dem Landkreis ihr Handwerk und ihre Erzeugnisse. In der 99 Jahre alten Museums-Brennerei stellt Michael Weber einen Brand von museumseigenen Zwetschgen her. Live können die Besucherinnen und Besucher miterleben, wie der edle Tropfen entsteht. Unter dem Motto „Destillieren – Kombinieren – Verführen“ finden in Kooperation mit dem Fränkischen Klein- und Obstbrennerverband drei Seminare mit Verkostungsmöglichkeit statt.**

### **Erzeuger- und Produktvielfalt**

Brände, Geiste und Liköre – für hochprozentige Produkte findet sich in fränkischen Gärten und auf Streuobstwiesen so manche gute Zutat. Darüber hinaus erfreuen sich Getreidebrände einer immer größeren Beliebtheit. Zur Vielfalt der Erzeugnisse kommt in Franken die Vielfalt der Erzeuger. So sind weit über 1.000 Brennereien alleine aus Unterfranken Mitglied im Fränkischen Klein- und Obstbrennerverband. Zusammen mit dem Verband lädt das Fränkische Freilandmuseum Fladungen am 28. April ab 10 Uhr zur Veranstaltung „Rhön-Grabfelder BrennKULTur – Flaschengeister aus dem Landkreis“ ein.

### **Alles rund ums Brennen**

Acht Brenner aus dem Landkreis Rhön-Grabfeld werden ihr Handwerk und ihre Produkte präsentieren. Vom Kräuterlikör über Obstbrände bis hin zum „Schwarzen Maulaff“ reicht das umfangreiche Angebot, das in den Museumshäusern auf die Gäste wartet. Außerdem können die Besucherinnen und Besucher dort eine



mit dem Rhön-Zügler

Schaubrennerei sowie historische Brennutensilien besichtigen und sich über die fachgerechte Lagerung von Destillaten, sortenreine Obstbrände und weitere Brennerthemen informieren. Wie vor 100 Jahren gebrannt wurde, ist in der Hofstelle aus Mühlfeld mitzuerleben. Dort lässt sich Brenner Michael Weber bei der Arbeit über die Schulter sehen. Die zum Teil prämierten Museumsbrände können auch direkt vor Ort verkostet werden und sind während der gesamten Saison im Museumsladen erhältlich.

### **„Destillieren – Kombinieren – Verführen“ Seminare in der Aktionsscheune**

Der Fränkische Klein- und Obstbrennerverband lädt zu Seminaren in die Aktionsscheune des Dreiseithofs aus Leutershausen ein. Pro Seminar werden drei ausgewählte Destillate gereicht. Die Kosten für die Teilnahme betragen 5,- € zzgl. Museumseintritt. Die Anmeldung ist am Veranstaltungstag an der Museumskasse möglich. Um 11.30 Uhr gibt es eine „hochgeistige Koch-Verführung“. Aromen der Streuobstwiese verzaubern die Küche mit völlig neuen Geschmackserlebnissen: Es entstehen Kombinationen wie Frühlingsalat mit Himbeergeistdressing, Kartoffelsuppe mit Fränkischem Obstler und Hutzeln mit Zwetschgenwasser. Um 13.30 Uhr können die Teilnehmerinnen und Teilnehmer das Mix-Potenzial heimischer Obstdestillate entdecken. Produkte von der Streuobstwiese werden zu spannenden Edelbrandcocktails kombiniert: Apfelbrand wird zur „Zauberflöte“, Birnenbrand zur „Birne Royal“, Vogelbeere zu „Vogelbeeren-Gimlet“. Dem flüssigen Gold der „Fränkischen Highlands“ widmet sich das Seminar um 15.30 Uhr. Aus Handwerkskunst wird Leidenschaft – hier dreht sich alles um fränkischen Whisky, von der Destillation über die Lagerung bis hin zur Verkostung.

Alle Brenner und das Seminarprogramm finden Sie unter: <https://freilandmuseum-fladungen.de/de/veranstaltungen/rhoen-grabfelder-brennkultur>