



### Lohnbrennerei

Mit unserer modernen Brennanlage brennen wir Ihre Früchte zu Ihrem eigenen «Schnäpsli». Ihre Früchte werden bei uns separat gebrannt, auf Trinkstärke herabgesetzt und filtriert.

#### Zeitpunkt:

Sobald die Gärung abgeschlossen ist, bringen Sie uns Ihre Maische wie folgt:

Kirschen, Aprikosen, Zwetschgen, Pflaumen, Beeren, Williams-Birnen: nach erfolgter Gärung

Trauben, Traubentrester, Äpfel, Birnen: ab Januar

Quitten, Enzianwurzeln: ab April



#### Mindestmengen:

Kirschen, Zwetschgen, Pflaumen, Beeren, Trauben: 30 kg

Äpfel, Birnen, Williams-Birnen, Aprikosen, Quitten, Traubentrester, Enzianwurzeln: 50 kg

#### Vorgehen:

Kommen Sie mit Ihrer Maische während unseren Öffnungszeiten zu uns, Sie müssen sich vorher nicht anmelden. Beschriften Sie Ihr Fass/Ihre Fässer zu Hause mit wasserfestem Stift mit Name und Wohnort.

Bringen Sie, falls vorhanden, die Karte der Eidg. Zollverwaltung mit Ihrer Adresse und Produzentenummer mit. Bringen Sie auch, falls vorhanden, Gebinde für den fertigen Schnaps mit. Sie können auch bei uns Korbflaschen, Plastikkanister oder Spirituosenflaschen kaufen oder Sie lassen Ihren Schnaps gleich bei uns in Flaschen Ihrer Wahl abfüllen.

Bei uns wird dann ein vorgedrucktes Formular der Eidg. Zollverwaltung ausgefüllt. Dazu brauchen wir von Ihnen folgende Angaben: Name, Adresse, Telefonnummer, Produzentennummer (falls vorhanden) sowie die von Ihnen gewünschte Gradstärke (% vol.) für den fertigen Schnaps.

Sobald Ihr Schnaps fertig zum Abholen ist, rufen wir Sie an. Aus Platzgründen bitten wir Sie, Ihren fertigen Schnaps und die leeren Fässer so bald als möglich abzuholen 😊.

Bitte bezahlen Sie den Brennlohn beim Abholen des fertigen Schnapses direkt bei uns, entweder bar oder mit Karte.

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem eigenen Schnaps.

