



INFORMATION FÜR DIE OBSTANLIEFERER DER MÜHLENBRENNEREI IN DIETZENRODE

Um einen Edelbrand herzustellen, benötigt man einwandfreies und reifes Obst. An dieser Stelle möchten wir näher auf die Qualität des Obstes eingehen. In Ihrer Lieferung sollten keine kleinen, schmutzigen, grünen, fauligen oder angeschlagenen Früchte sein. Die Anlieferung von Fallobst sollte möglichst am Erntetag oder spätestens am Tag danach erfolgen. Kisten können von uns gestellt werden. Erfahrungsgemäß fallen zuerst die wurmigen Früchte vom Baum. Besser ist es, diesen Zeitpunkt verstreichen zu lassen und erst danach zu ernten.

Wir bieten Ihnen 4 verschiedene Möglichkeiten an, Ihr Obst zu verwerten :

1. Das Obst, das Sie liefern, wird sofort **bar ausbezahlt**. Dabei gibt es eine Staffelung nach Qualitätskriterien. Z.B. bezahlen wir für Fallobst bei Äpfeln und Birnen 15 Cent pro Kilo und für gepflücktes Tafelobst bis zu 40 Cent pro Kilo. Für Kirschen bezahlen wir je nach Zuckergehalt 1,50 bis 2,00 Euro pro Kilo und für Zwetschgen zwischen 60 und 80 Cent pro Kilo.
2. Sie lassen sich den Gegenwert des angelieferten Obstes in von Ihnen gewählten **Obstbränden** ausbezahlen. Zusätzlich erhalten Sie als Lieferant **10 % Rabatt** auf unseren Verkaufspreis.
3. Wenn Sie keine Möglichkeit haben, Ihr Obst selber zu pflücken, kommen wir zu Ihnen und ernten die Früchte. Der Auszahlungspreis reduziert sich dementsprechend.
4. Falls Sie Ihr Obst bei uns **im Lohn brennen** lassen wollen, also einen Brand herstellen wollen, der ausschließlich aus Ihrem Obst gebrannt wurde, benötigen wir eine Mindestmenge von 450 bis 500 kg Obst.

Das Obst wird dann von uns gesäubert, zerkleinert und eingemaischt. Dabei wird jede Frucht einzeln in die Hand genommen (hoher Arbeitsaufwand).

Um Kosten zu sparen können Sie auch selber einmaischen. Dabei ist zu beachten, dass auch Blätter und Stiele entfernt werden. Sollten Sie hierzu Fragen haben, stehen wir gerne mit Rat zur Verfügung. Neben den Maischebehältern, können Sie auch Reinzuchthefer und Enzyme über uns beziehen.

Nachfolgend werden zwei Raubrände und ein Feinbrand aus Ihrem Obst hergestellt. Auf Wunsch kann das Destillat zur Reifung bei uns gelagert werden.

Bei der Fertigstellung setzen wir das Destillat auf die von Ihnen gewünschte Trinkstärke herab und filtrieren es. Danach wird der Edelbrand nach Wunsch in Flaschen abgefüllt. Nähere Einzelheiten entnehmen Sie bitte der beigefügten Beispielrechnung.

Wir bedanken uns bei Ihnen für die Zusammenarbeit und Ihr Interesse und hoffen auf eine gute Ernte 2016.



Beispielrechnung Lohnbrennen 2015 - 2016

Bei Anlieferung von 450 - 500 kg Obst ergibt sich eine Maischemenge von etwa 400 Litern. Je nach Frucht und Zuckergehalt variiert die Alkoholausbeute. Sie erhalten z.B. bei einem Apfel- oder Birnenbrand bis zu 32 Liter Edelbrand mit 40 % vol .

Nach Absprache ist es auch möglich kleinere Mengen im Lohn brennen zu lassen. Der Preis pro Liter fertigen Brand erhöht sich natürlich dementsprechend.

Die folgende Beispielrechnung bezieht sich auf ca. 400 Liter Maische.

Leistung	Preis in € (netto)
Obst sortieren, waschen, einmaischen	156,00
Maischepflege	68,00
Brennen : zwei Raubrände und ein Feinbrand	300,00
Branntweinsteuer (13,03 € / IA) bei einem durchschnittlichen Ertrag von 13 IA	169,39
Summe	693,39
zzgl. 19 % MwSt	131,74
Abschlagszahlung	825,13
Zu diesem Zeitpunkt können Sie den Edelbrand im Ballon oder Kanister mitnehmen.	
Lagern (ca. 6 Monate bei 15°C), verdünnen auf ca. 40 % vol und filtrieren	120,00

Auf Wunsch können wir für Sie die Abfüllung in 0,2 l bis 0,5 l Flaschen übernehmen (Preise auf Anfrage).

IA = Liter Alkohol (100 % vol)