

Regionalität ist Trumpf – Hochprozentiges aus der Region

Von Absatzraketen, würzigen Zutaten & neuen Drink-Formeln!

Der Trend zu regionalen Produkten macht vor Spirituosen nicht halt – ganz im Gegenteil: Wie unser Streifzug zeigt, hat sich in Bayern eine unglaublich innovative Szene entwickelt, die mit spannenden Ideen, originellen Innovationen und Spezialitäten im Top-Segment begeistert.

Auf die Idee muss man erst mal kommen: Im Sommer sind Bärwurzeln mit Hilfe eines Wetterballons in die Stratosphäre geschickt worden. Das gab's noch nie! Zu den Initiatoren des Projektes zählte Stefan Penninger, der Juniorchef der **Hausbrennerei Penninger**. Sein Vater Reinhard Penninger hat ihn deswegen übrigens nicht enterbt, sondern berichtete uns stolz: „Diese Geschichte stellt alles in den Schatten. Sogar das bayerische Fernsehen hat darüber berichtet.“

Bei der akribisch vorbereiteten Aktion flogen fast zwei Kilo Bärwurzeln an einem Wetterballon auf 36.000 Meter Höhe. Nach dem Start in Landshut und rund 3 Stunden Flugzeit landete der Ballon samt wertvollem Inhalt in Passau. In dieser Zeit waren die Wurzeln einem Temperaturunterschied von bis zu 90 °C ausgesetzt. Ein beeindruckendes Video kann online unter www.spacewurz.de bestaunt werden.

Aus den galaktischen Wurzeln wurde auf dem Brennerfest der Hausbrennerei Penninger in Hauzenberg eine Sonderedition des traditionellen, bayerischen Bärwurz-Schnaps namens **Spacewurz** live destilliert und in 0,5 l-Flaschen abgefüllt. Die limitierte Edition umfasst 2.999 Flaschen und wird per Online-Shop vertrieben. Vom „großen Bruder“, dem traditionellen Penninger Bärwurz, werden jährlich über 100.000 Liter konsumiert – Wenn das keine Geschichte ist, mit der man den Gästen den Mund wässrig machen kann auf eine ganz besondere Spezialität aus bester Quelle.

Die Alte Hausbrennerei Penninger ist ein familiengeführter Traditionsbetrieb, der aus heimischen Zutaten bayerische Spezialitäten produziert. Als Stars des Sortiments gelten Blutwurz und Bärwurz. Der hochprozentige Bärwurz-Schnaps wird in Bayern gerne sowohl als Aperitif als auch Digestif getrunken.



„Die 30 besten Spirituosen der Welt“: „GRANIT Bavarian Gin“ von Penninger ist dabei!

Für Schlagzeilen sorgt gerade ein weiteres Produkt aus dem Hause Penninger: Das Food-Style Magazin „BEEF!“ wählte in der aktuellen Sonderausgabe den **GRANIT Bavarian Gin** unter die 30 besten Spirituosen der Welt. GRANIT Gin schafft es damit als nur eine von zwei deutschen Spirituosen in die Auflistung. Gelobt wurden vor allem die spezielle

Achtung! Die Umsatzrakete „Spacewurz“ ist im Anflug.



Fotos: Hausbrennerei Penninger

Herstellungweise der Wacholderspirituose, die Filtration über echten Hauzenberger Granitsteinen und die Verwendung des heimischen, sehr weichen Wassers. „In unserem Gin kommen unsere jahrelange Erfahrung mit Kräuterspirituosen und moderne Barkultur zusammen“, so Stefan Penninger, „und der ausgewogene Geschmack überzeugt!“

Shootingstar Ingwer

Ingwer hat eine steile Karriere in der getränkeorientierten Gastronomie hingelegt. Erinnert sei nur

an die trendige Limo „die inge“, die sich wunderbar zum Mixen eignet (siehe Heft 04/2015). Wer es hochprozentiger liebt, dem können wir eine weitere Spezialität aus dem Bayerischen Wald empfehlen: den Edelliqueur **GINGERLIQ** von der **Edelbrandmanufaktur Wilhelm Marx**.

„Unser GINGERLIQ ist ein fruchtiger, würziger Likör mit der typischen, angenehmen Schärfe von Ingwer, der durch die Frische der Früchte das Zitronenaroma sehr ausgeprägt hervorbringt“, heißt es aus Neukirchen. „Dieser Liqueur ist ein hochwertiges



Fotos: Edelbrandmanufaktur Wilhelm Marx

GINGERLIQ on the rocks! Die Edelbrandmanufaktur Wilhelm Marx hat coole Cocktailrezepte für ihren Ingwer-Likör parat.