

erlebnis

destillerie & manufaktur

DAS MAGAZIN



destillerie hautnah

PORTRAIT EINER
WORKING DISTILLERY

brenn- geheimnisse aus 6 destillen

UNSERER MEISTER-
DESTILLATEURE

#freecask 337

EINE PETITION FÜR
EINEN WHISKY



Birkenhof
**genuss
Guide**
IN DER HEFTMITTE



HERZLICH WILLKOMMEN AUF DEM BIRKENHOF:
TRETEN SIE EIN UND SEIEN SIE UNSER GAST.
WIR FREUEN UNS SEHR, DASS SIE DA SIND!

WIR, DAS IST EINE FAMILIE DIE SICH SEIT MITT-
LERWEILE 8 GENERATIONEN MIT BEGEISTE-
RUNG, EINER GUTEN PORTION EIGENSINN UND
VIEL KREATIVITÄT DEM (KUNST-)HANDWERK
DER DESTILLATION EDLER BRÄNDE WIDMET.

🔄 Gemeinsam mit unserem großartigen Team
charmanter Charakterköpfe, das unsere Begeis-
terung für ausgezeichnete Produkte mitträgt, sind
wir zu einer der besten Destillerien des Landes ge-
worden. Zu einer innovativen Genussmanufaktur mit
regionalen Wurzeln und viel Zukunft. Unser Zuhause
ist der Westerwald, im nördlichen Rheinland-Pfalz.
Wir sind mit diesen Wurzeln gewachsen, sie haben
uns geprägt und uns viel Neugier mitgegeben – auf
immer wieder neue Impulse, Herausforderungen
und Produkte.

So sind wir heute stolz darauf, NEUE TRADITIO-
NEN IN ALTE FÄSSER zu bringen – mit herrlich
geschmackvollem Ergebnis.

Wir laden Sie ein, werfen Sie einen Blick hinter die
Kulissen unserer Destillerie, lernen Sie uns und
unsere Leidenschaft kennen: Richtig gute Brände
und handgemachte Spirituosen.



Das ist sie, die für uns schönste Aussicht im Westerwald. Mittendrin, umsäumt von Getreidefeldern und Wiesen, oberhalb des Nistertales, liegt unsere Destillerie. Hier hat man den besten Blick auf furiose Westerwälder Wolken und beste Voraussetzungen, um die Nase in ein Glas Edelbrand zu stecken.

Eingebettet in unseren Kräutergarten – der unsere Destillateure schon zu vielen interessanten Experimenten und tollen Produkten inspiriert hat – ist das Besucherforum zu einem Teil der Landschaft geworden.



Der Birkenhof seit 1848

BRENNKUNST IM HERZEN
DES WESTERWALDES

Nistertal

WILLKOMMEN IM TAL,
IN DEM NOCH EISVÖGEL
FLIEGEN

Seit 8 Generationen ist dieser
Ort für uns Zuhause, Heimat
und Lieblingssort.

1.400 Liter

FASST UNSER GLANZ-
STÜCK: DIE DESTILLE IM
FOYER DES FORUMS

Hier wird Whisky gebrannt
und Rum kreiert

> 800 Fässer

...LAGERN IN UNSERER
GROSSEN SCHATZKAMMER,
DEM WAREHOUSE

Whisky braucht Ruhe zur Reifung
und nette Gesellschaft: Hier
reifen neben Single Malt-, Single
Rye- und Editions-Whiskys auch
ausgesuchte Brände in edlen
Holzfässern aus Amerikanischer
und Europäischer Eiche sowie
Ex-Bourbon-, Ex-Sherry- oder
Ex-Wine-Fässern.

20.000 Gäste

BESUCHEN UNS PRO JAHR

Der Birkenhof ist eines der
Top-Ausflugsziele im nörd-
lichen Rheinland-Pfalz.

Portfolio

EDELBRÄNDE

FADING HILL | WHISKYS

GENTLE 66 & CO. | GINS

JON | RUM

LUK | VINTAGE-KORN

KÜMMEL, KORN & CO.

EDLES AUS DEM HOLZFASS

EDELLIQUEURE

FRUCHTIGE UND

SAHNIGE LIKÖRE

VINN | WEINAPERITIFE



Alte Schätzchen und prachtvolle Glanzstücke: Die älteste der inzwischen sechs verschiedenen Destillen der Birkenhof-Brennerei ist eine kompakte Wacholder-Brennblase, die vor vielen Jahren den Weg nach Nistertal fand. Direkt nebenan, im Foyer des Besucherforums, steht das kupferglänzende Prachtstück, die 1.400 L-Whisky-Destille.

➔ Nicht nur unsere Kunden, vor allem wir selbst haben hohe Erwartungen an uns und unsere Produkte. Eine strenge Qualitätskontrolle und ein ausgereifter Herstellungsprozess haben daher oberste Priorität.

Als klassische „Working Distillery“ legen wir auf dem Birkenhof natürlich in allen Bereichen selbst Hand an. Angelieferte Getreide oder Früchte werden sorgfältig geprüft und vor Ort eingemaischt. Es wird mazeriert, perkoliert und destilliert. In unserer großen 1.400 Liter-Destille entsteht die nächste Generation der Fading Hill Whiskys, während auf einer 50 Liter-Botanical-Anlage Aromen destilliert und für ein späteres Blending vorbereitet werden. In der Obstdestillerie wird ein neuer Edelbrand aus Pinova-Äpfeln des Klosters Maria Laach gewonnen und in der Kornbrennerei duftet es nach klassischen, traditionellen Getreidebränden. Nach Meinung von Destillateur Markus Georg ist es gerade dieser vermeintliche Gegensatz aus Alt und Neu, aus neuer Technologie und bewährtem Handwerk, der den besonderen Charme der BIRKENHOF-BRENNEREI ausmacht. Hier werden trotz hohem Innovationsfaktor und High-Tech die Traditionen und Wurzeln unseres Hauses sorgsam gepflegt.

Die Kombination von modernen und traditionellen Herstellungsverfahren und die dadurch automatisch entstehende Vielfalt ist es auch, die die BIRKENHOF-BRENNEREI als Ausbildungsbetrieb für Destillateure besonders interessant macht.

Die Ausbildungsqualität lässt sich am Ergebnis ablesen: Allein in den letzten fünf Jahren legten vier Auszubildende die bundesweit besten Abschluss-Prüfungen ab. Ein sehr guter Start in eine erfolgreiche berufliche Zukunft.



JONAS, PETER UND LUKAS KLÖCKER, ZWEI DESTILLATEURMEISTER UND EIN BIO-PROZESSTECHNOLOGE

Unsere Produkte sind unsere Handschrift. Unsere Maxime ist, nur beste Rohstoffe zu verwenden, um das beste Ergebnis zu erhalten. Das gilt natürlich auch für die beiden neuen Vertreter der BIRKENHOF MASTER EDITION: JON, ein holzfassgelagerter Rum und LUK, ein Vintage-Korn.

Echt, ehrlich, authentisch.

EINE EDITION, DIE DAS KÖNNEN UND DIE PASSION UNSERER DESTILLATEURE DOKUMENTIERT.

Mit dem ersten FADING HILL Single Rye Whisky wurde 2008 der erste Vertreter der BIRKENHOF MASTER EDITION nach seiner jahrelangen Reife in einem Sherryfass in Flaschen gefüllt.

Heute stehen mit JON, einem beeindruckenden holzfassgelagerten Rum, und LUK, einem Vintage-Korn, der u.a. als „Korn des Jahres“ prämiert wurde, zwei neue Mitglieder der Serie bereit, die Linie fortzuführen und auszubauen.

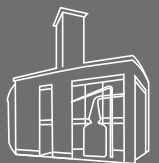
„Echt, ehrlich und authentisch – das ist die Bedingung, so müssen sie sein“, erläutert Destillateurmeister Jonas Klöckner das Konzept.

„Es sind nicht nur die Rohstoffe auf die es ankommt. Auch auf die Art des Vergärens, die besondere Art der Destillation, auf das Herausarbeiten feinsten Nuancen nach alten Destillier- und Gärmethoden kommt es an. Das ist unsere Master Edition“, ergänzt Peter Klöckner mit einem stolzen Augenzwinkern.

Mehr Informationen zur BIRKENHOF MASTER EDITION finden Sie auf Seite 02 im Genussfinder oder online unter www.birkenhof-brennerei.de



Innovativ, traditionell, genussreich



8 Generationen

SEIT 1848 IST DIE BIRKENHOF-BRENNEREI IM FAMILIENBESITZ

Neben Stefanie und Peter Klöckner, die die Geschäfte des Unternehmens leiten, ist inzwischen mit Lukas und Jonas Klöckner die achte Generation der Familie im Unternehmen aktiv.

6 Destillen

AUSSERGEWÖHNLICH ERFOLGREICH

Die BIRKENHOF-BRENNEREI verfügt über ein außergewöhnlich breites Spektrum an Destillen. Dadurch ergeben sich vielfältige kreative Gestaltungsmöglichkeiten für die Destillateure des Hauses.

KORNBRENNEREI
OBSTBRENNEREI
WACHOLDER- UND
GIN-BRENNBLASE
BOTANICAL-DESTILLE
WHISKY-DESTILLE

4 Destillateure

DAS TEAM UNSERER KREATIVEN KÖPFE

Unter der Leitung von Jonas Klöckner, Destillateur-Meister und Young Craft Distiller of the year 2021, arbeitet unser Destillateur-Team nicht nur an der Entwicklung neuer Produkte, sondern gewährleistet die kompromisslos erstklassige Qualität unserer Brände, Whiskys und Liköre. Unterstützt durch eine Sommelière und einen Bio-prozesstechnologen, entsteht so echtes Kunsthandwerk mit einem flüssigen Kern.

Wir sind hier zuhause –
seit 8 Generationen



FAMILIENSACHE SEIT 1848. DAS GEHEIMNIS?
JEDER NACH SEINEM TALENT UND MIT EINER GEMEIN-
SAMEN LEIDENSCHAFT: DER KREATION ERSTKLAS-
SIGER BRÄNDE. DIESE BEGEISTERUNG UND DIESE
PHILOSOPHIE HABEN STEFANIE UND PETER KLÖCK-
NER AUCH AN DIE ACHTE GENERATION DER FAMILIE,
IHRE SÖHNE LUKAS UND JONAS, WEITERGEGEBEN.

SEIT 1848 –
ACHT GENERATIONEN
FAMILIENGESCHICHTE
Mit dem Einstieg von Lukas und
Jonas Klöckner in das Team
auf dem Birkenhof beginnt für
die Familien- und Unternehmens-
geschichte der Destillerie
ein neues, spannendes Kapitel.

- 1848**
Gründung der Brennerei
in Nistertal durch
Heinrich Zeiler
- 1876**
August Klöckner heiratet Pauli-
ne Zeiler, Enkelin des Gründers
Heinrich Zeiler und tritt in den
Betrieb ein
- 1947**
Alfred Klöckner,
Sohn von Gustav Klöckner,
kehrt ohne Geruchssinn aus
dem Krieg zurück, bleibt
aber Kornbrenner. Er baut
gemeinsam mit seinen Söhnen
Gerhard und Helmut den Be-
trieb wieder auf
- 1964**
Verlegung der Landwirtschaft.
Auf einer Anhöhe wird ein
Aussiedlerhof gebaut und
Birken gepflanzt
- 1982**
Alfred Klöckner über-
gibt das Unternehmen an
Gerhard und Helmut Klöckner
- 1999**
Eröffnung der Obstbrennerei
- 2002**
Erster Fading Hill Whisky wird
destilliert
- 2006**
Generationswechsel:
Peter und Stefanie Klöckner
leiten als 7. Generation die
Birkenhof-Brennerei. Umbau
und Erweiterung der Geschäfts-
räume auf dem Birkenhof
- 2010**
Anbau neuer Verkostungs-
räume und des FADING HILL
Warehouses
- 2015**
Eröffnung des neuen
Besucherforums und der
Whisky-Destillerie
- 2017**
Anbau und Erweiterung
der Produktions-
und Lagerflächen
- 2018**
Lukas Klöckner
(M.Sc. Bioprozesstechnologie)
wird Teil des Birkenhof-Teams
- 2019**
Jonas Klöckner legt die
bundesweit beste Abschluss-
prüfung zum Destillateur ab
- 2020**
Jonas Klöckner legt die
Meisterprüfung zum
Destillateur ab
- 2021**
Relaunch FADING HILL-
Whisky-Linie
LUK: ISW Korn des Jahres
Gewinn
Traveller's Choice Award 2020
- 2022**
Relaunch Edelbrand-Linie
Gewinn
Bundesehrenpreis in Gold
Staatsehrenpreis RLP
Beste Destillerie Deutschlands,
Frankfurt Int. Trophy
Traveller's Choice Award 2022
- 2013**
Erster GENTLE 66
Gin wird destilliert
- 2008**
Erster Fading Hill Whisky,
ein Single Rye aus dem Sherry-Fass,
kommt auf den Markt und ist in
kurzer Zeit ausverkauft
- 1988**
Peter Klöckner legt beste
Destillateur-Meisterprüfung ab
- 1952**
Neubau in Erbach/Nistertal.
Auslieferung per Motorrad mit
Seitenwagen
- 1915**
Gustav Klöckner übernimmt das
Unternehmen nach dem Tod des
Vaters August



JONAS KLÖCKNER
(LINKS, DESTILLATEURMEISTER, YOUNG CRAFT
DISTILLER OF THE YEAR 2021) UND
LUKAS KLÖCKNER
(DIPL.-INGENIEUR BIOPROZESSTECHNOLOGIE)

MIT LUKAS UND JONAS KLÖCKNER IST
DIE MITTLERWEILE ACHTE GENERATION
DER FAMILIE IN DAS UNTERNEHMEN EIN-
GETRETEN. ZWEI UNTERSCHIEDLICHE
CHARAKTERE, WAS DIE PERSÖNLICHEN
VORLIEBEN ANGEHT – IST JONAS EHER
IM WHISKY-SEGMENT HEIMISCH, IST
LUKAS BEGEISTERT VOM HASELNUSS-
LIKÖR. EINIG SIND SICH BEIDE BEI DEM
UNBEDINGTEN ANSPRUCH AN DIE QUALI-
TÄT UNSERER PRODUKTE.

175 JAHRE UNTERNEHMENSGESCHICHTE
WEITERZUFÜHREN – EINE HERAUSFOR-
DERUNG?

LK: Natürlich. Aber eine sehr positive Heraus-
forderung, mit der wir quasi aufgewachsen
sind. Für uns beide war relativ früh klar, dass
wir in das Unternehmen einsteigen möchten.

JK: Wir beide haben im Vorfeld mit unseren
Eltern – unserer „Geschäftsleitung“ – verein-
bart, dass wir nach Studium und Ausbildung
erst weitere Eindrücke und Erfahrungen im
In- und Ausland sammeln möchten. Danach
zurückzukommen passt bestens, denn unsere
Wurzeln sind hier.

WAS UNTERSCHIEDET DIE BIRKENHOF-
BRENNEREI VON ANDEREN DESTILLE-
RIEN?

JK: Für mich als Destillateur ist es toll, dass
noch so viel selbst gemacht wird. Gemaischt,
vergoren, destilliert, mazeriert, faßgereift,
kreiert, geblendet und abgefüllt – vom Roh-
stoff bis in die Flasche und ins Glas, und das
auf höchstem Niveau.

LK: Die Mischung aus traditionellem Produkt
und moderner Technologie. Für mich ist die-
ser Faktor besonders interessant.



ZWEI DESTILLATEURMEISTER IM WALD BEI NISTERTAL: JONAS UND PETER KLÖCKER, BEIDE PASSIONIERTE JÄGER UND WALD-SCHÜTZER.

PHOTOVOLTAIK, E-MOBILITÄT ODER EIN VON EXTERNER STROMVERSORGUNG UNABHÄNGIGER PRODUKTIONSBETRIEB WAREN IM GRÜNDUNGSJAHR UNSERER DESTILLERIE IN 1848 NOCH KEIN THEMA. AUTARK WAR MAN TROTZDEM IN GEWISSEN HINSICHT, DENN DAMALS WURDE DAS FÜR DIE HERSTELLUNG VON WESTERWÄLDER KORN, KÜMMEL & CO. BENÖTIGTE GETREIDE AUF EIGENEN FLÄCHEN ANGEBAUT.

Wir, die heutige 7. und 8. Generation der Familie, führen den Gedanken der Nachhaltigkeit und Zukunftsfähigkeit der Birkenhof-Brennerei entschieden weiter. In den vergangenen Jahren wurde eine mehr als 1.000 Quadratmeter große Photovoltaik-Anlage installiert, die bis zu 80 % des jährlichen Strombedarfs der Destillerie decken kann.

Ökologie und vor allem die Gesundheit des Waldes ist ein Thema, das Peter und Jonas Klöckner – beide passionierte Jäger – besonders am Herzen liegt. Die Bäume im Westerwald leiden flächendeckend unter dem Klimawandel. Die Birkenhof-Brennerei initiierte daher eine Aktion, durch die in 2021 und 2022 in Zusammenarbeit mit Revierförster Jochen Panthel ca. 1.000 Eichen an ausgewählten Standorten im Nistertaler Forst gepflanzt wurden, um das ökologische Gleichgewicht zu stützen und weiter auszubauen.

„Nachhaltigkeit betrachten wir als Gesamtkonzept. Sie fängt beim Einkauf unserer Rohstoffe an und zieht sich durch alle Unternehmensbereiche. Inzwischen haben wir vier Ladestationen für unsere Elektro- bzw. Hybridfahrzeuge im Fuhrpark installiert und planen, diese auch öffentlich zugänglich zu machen“, erläutert Lukas Klöckner, der als technischer Betriebsleiter im Unternehmen tätig ist.

Diese ganzheitliche Sichtweise wirkt sich auch sehr positiv auf die erstklassige Qualität unserer Produkte aus – in diesem Zusammenhang freuen wir uns sehr über die außergewöhnliche Auszeichnung mit dem Bundesehrenpreis in Gold, der höchsten Auszeichnung der deutschen Ernährungswirtschaft.



Zukunftsorientierung in hochprozentig



**> 1.000
Quadratmeter
PHOTOVOLTAIK**

ca. 80% autark
UNSERE PRODUKTION IST
BIS ZU 80% AUTARK
Tendenz steigend.

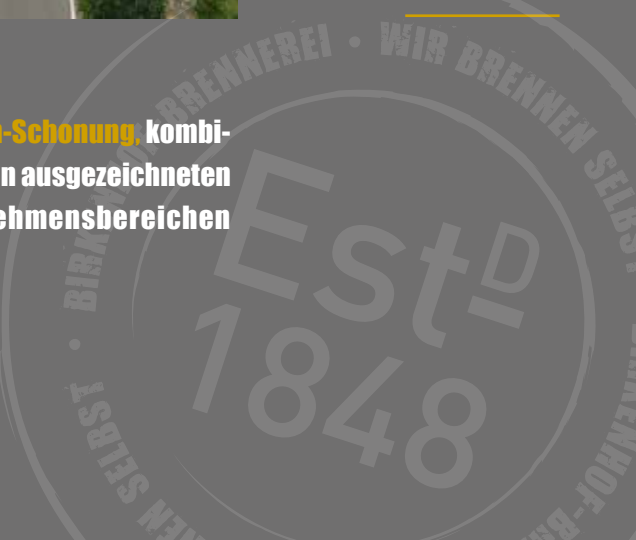
4 E-Ladestationen
SEIT SOMMER 2022

3 Elektrofahrzeuge
UNSER FUHRPARK WIRD
HYBRID UND ELEKTRISCH
Die Anschaffung weiterer
Fahrzeuge ist geplant.

1.000 Eichen

AUFFORSTUNGSPROJEKT
Unser Wald liegt uns am
Herzen: In den vergangenen
Jahren wurden im Nistertaler
Forstgebiet 1.000 Eichen
gepflanzt.

Nachhaltigkeit, Zukunftsorientierung und Ressourcen-Schonung, kombiniert mit einem Qualitätsanspruch, der sich nicht nur in ausgezeichneten Produkten widerspiegelt sondern in allen Unternehmensbereichen spürbar ist.





VON ERSTKLASSIGEN WEINGÜTERN ÜBER CONFISERIEN, KONDITOREIEN UND MARMELADEN-MANUFAKTUREN BIS HIN ZUR ZIEGENKÄSEREI: DAS KOOPERATIONS-PORTFOLIO DER BIRKENHOF-BRENNEREI IST BREIT GEFÄCHERT UND WÄCHST STETIG WEITER.

➔ Eine mittlerweile langjährige, sehr kreative und freundschaftliche Zusammenarbeit verbindet Stefanie Klöckner beispielsweise mit Marian Krause, Inhaber der The Grid Bar in Köln und erklärter „Aroma-Junkie“.

Beide finden die Kombination traditioneller Spezialitäten mit neuen Trends in der Barszene spannend und die Inspiration fließt in beide Richtungen. Mit einem Gin und außergewöhnlichen, speziellen Destillaten entwickelt man gemeinsam individuelle Produkte für die Bar. Regelmäßig entstehen während dieser Projekte auch neue Rezepte für The Grid Bar und die Gin- und Whisky-Tastings auf dem Birkenhof.

➔ Ein Workshop im Gastronomischen Bildungszentrum Koblenz mündete in einer langjährigen, fruchtbaren und freundschaftlichen Zusammenarbeit mit Detlev Ueter, hochdekoriertem Küchenchef und SlowFood-Enthusiasten. Er entwickelte gemeinsam mit Jonas Klöckner ein Projekt, das dem Kräuterspezialisten sehr am Herzen liegt und der Philosophie von Nachhaltigkeit, Regionalität und Exklusivität der BIRKENHOF-BRENNEREI perfekt entspricht: Der Rheinische Vermouth by Ueter&Herbs.

Darüber hinaus arbeitet unsere Destillerie mit Instituten wie der Hochschule Geisenheim University am Rhein zusammen. Neben dem Engagement in Think-Tanks, Events und Produktentwicklung steht hier der Austausch zwischen Wissenschaft, Tourismus und Unternehmen sowie die Förderung von Nachwuchskräften im Vordergrund.



MARIAN KRAUSE | THE GRID BAR, KÖLN



DETLEV UETER | UETER & HERBS

Der Beste* Old Fashioned

WIRD MIT EINEM FADING HILL SINGLE RYE WHISKY ZUBEREITET,

*sagt Deutschlands Top - Barkeeper Marian Krause, The Grid Bar, Köln.

Servieren IM COCKTAIL

Old Fashioned
60 ml FADING HILL Single Rye
10 ml Zuckersirup 2:1
2 dash Angostura Bitters
Orangenschale
Eiswürfel

Alles in ein Rührglas geben und mit Eiswürfeln rühren. Auf frische Eiswürfel oder Eis-Chunk in einen Whisky-Tumbler abseihen. Orangenschale abschneiden und über dem Drink abspritzen; bei Bedarf mit hinzugeben.

Infused: Da ist Birkenhof drin

➔ EINE GESUNDE NEUGIER, DAS BEDÜRFNIS ÜBER DEN TELLER-RAND ZU SCHAUEN, NEUE HERAUSFORDERUNGEN ZU FINDEN UND MENSCHEN MIT INTERESSANTER GESCHICHTE KENNENZULERNEN: FÜR DIE GANZE FAMILIE KLÖCKNER SIND DIESE BEGRIFFE NICHT NUR FEST MIT IHREN EIGENEN PERSÖNLICHKEITEN, SONDERN AUCH MIT DER ENTWICKLUNG DER BIRKENHOF-BRENNEREI VERBUNDEN.



JONAS KLÖCKER
IM WAREHOUSE DER DESTILLERIE



➔ Nicht zuletzt aufgrund dieser beruflichen Neugier sind in den vergangenen Jahren viele spannende Kooperationen und auch innovative Inhouse-Specials entstanden. Eines davon ist VINN – ein Wein-aperitif-Duo, das Jonas Klöckner, frischgebackener Destillateur-Meister und Young Craft Distiller Of The Year 2021, entwickelt hat. Inspiriert von einer jungen Generation deutscher Winzer, mit denen er an der Hochschule Geisenheim – mitten im Weinherz Deutschlands – sein Studium der Getränketechnologie absolvierte.

Das Beste aus beiden Welten – dem Weinbau und dem Destillateur-Handwerk – in einem Getränk vereint, war das Ziel. Leicht im Alkoholgehalt aber intensiv im Genuss sollte es sein und den Lifestyle der Zeit widerspiegeln. VINN white, das sind Destillate und Mazerate frischer Zitronen und Kräuterextrakte wie Basilikum oder Thymian, feinherb abgeschmeckt mit einem Hauch Wermut und Wacholder. In VINN red treffen süße Himbeeren auf aromatische, intensive Kräuter und Pomeranzen. Beide basieren auf dem gleichen Pinot Blanc aus Rheinhessen.

Kooperationen Gemeinsam erfolgreich

ZUSAMMENARBEIT
AUF AUGENHÖHE

Anna Reckman

PASSIONIERTER CHOCOLATIERE MIT EINEM DOKTORTITEL IN CHEMIE

In ihrer Coniserie in Frankfurt entwickelt sie kreative Höhenflüge der Chocolatier-Kunst. Auch verfeinert mit Birkenhof-Bränden, wie z.B. feinste Trüffel mit Ziegenjoghurt und Salbei-Geist aus Nistertal.

Konditorei Vogel

SCHOKOLADEN-TRADITION
TRIFFT BRENNKUNST

Edelste Schokolade kombiniert mit edlen Bränden. Seit Jahren eine erfolgreiche Kombination.

Westwood Whisky

IMPULSGEBER AUS DER WHISKY-SZENE: OLAF MANNS UND PAUL BECHER

Aus einem Gespräch entstand die Legende: Unser Whisky Fading Hill. Heute ist man häufig zusammen auf Whisky-Messen präsent. Olaf Manns ist festes Mitglied des Whisky-Tasting-Teams auf dem Birkenhof.

Weingut Trenz

SOIL&SOUL – 340 JAHRE WINZERGESCHICHTE
TREFFEN AUF 170 JAHRE BRENNTRADITION

Aus einem Gin-Tasting auf dem Birkenhof entwickelte sich ein „geistvolles Miteinander“ und eine fruchtbare Zusammenarbeit.

Das Ergebnis: eigentlich ganz einfach. Ein handgemachter Gin, der beide Welten, Destillerie und Weingut verbindet. Harmonisch, überraschend, extravagant.

#freecask337

BH
Est^d 1848

BIRKENHOF MASTER EDITION
FADING
hill
HANDCRAFTED GERMAN WHISKY

#337

Warehouse-Selection

ECHTE RARITÄTEN UND
BESONDERE HIGHLIGHTS AUS
DEM FASSLAGER

Diese besonderen Einzelfass-
abfüllungen zeigen besonders gut, was
in unseren Fading Hill Whiskys steckt:
Volumen, Tiefe, Charakter und ein schier
unbegrenzter Facetten-Reichtum.

Tragen Sie sich in unsere News-
letter-Liste ein und erfahren Sie
als Erster, wenn es Raritäten aus
dem Warehouse gibt, denn sie sind
selten lange im offiziellen Verkauf
sondern meist sehr schnell vergriffen!

Einige kurze Tasting-Notes des völ-
lig zurecht „The Wanted“ getauften
Single Malt Whiskys:

Die Farbe erinnert an dunklen Bern-
stein, in der Nase überzeugt eine
ausgeprägte, süße Vanille-Note, ge-
folgt von feinen Gewürzaromen und
vollreifen Früchten – kombiniert mit
einer leicht pfeffrigen Schärfe.

Am Gaumen vollmundig, cremig-
weich und harmonisch mit würziger
Süße und leichter Schärfe. Vanille,
Honig, Eiche und auch hier vollreife
Frucht.

Fazit Ein opulenter, raumgreifender
Whisky, der keines weiteren Finishes
bedarf.



Eine illustre Gruppe von Journalisten, Blog-
gern und begeisterten Whisky-Enthusiasten.
Ein Online-Tasting mit virtueller Destillier-
führung. Ein gut gefülltes Tasting-Set mit
5 Fading Hill-Whiskys. Was kann schon pas-
sieren?

➡ Eine Menge. Zwei Stunden nach Beginn des Tastings
stand das Bourbon-Fass mit der Nummer 337 im Zent-
rum einer spontanen Petition: #freecask337 wurde zum
Hashtag und zum Social-Media-Trend: Die als „Goodie“
dem Tasting-Set beigelegte Fassstärken-Abfüllung sorgte
beim Fachpublikum für absolute Begeisterung und der Ruf
nach einer Single Cask Faßstärken-Abfüllung wurde ein-
dringlich lauter.

Damit hatten wir – das @Home-Tasting-Team rund um
Sommelière Steffi Klöckner und Destillateurmeister Jonas
Klöckner – tatsächlich nicht gerechnet. Aber: Wir haben
zugehört! Zwei Tage später stand fest, das Fass wird befreit,
es gibt eine Sonderedition, die erste FADING HILL Single
Cask Fassstärken-Abfüllung.

„The Wanted“ FADING HILL ging als Geheimtipp in den Ver-
kauf – natürlich hatten ihn unsere Tasting-Teilnehmer als
erste in unserem Online-Shop entdeckt! – und war binnen
kürzester Zeit bereits komplett ausverkauft.



WHISKY, GIN UND EDLE GEHEIMNISSE AUS DEM FASSLAGER

@HOME-TASTINGS

Unsere Tasting-Pakete sind ideal
für zuhause oder als Team-Event,
Freundeskreise oder Kunden.

Buchbar als virtuell begleitetes
und moderiertes Event oder ganz
einfach als „Wohnzimmer-
Tasting“ für zuhause.

BEST YOUNG CRAFT DISTILLER 2021

JONAS KLÖCKNER

Meistens bei unseren @Home-
Tastings mit dabei und vor der
Kamera, wenn es um Whisky
& Co. geht.



Infused: Cocktails



Rum Julep

50 ML JON RUM
10 ML ZUCKERSIRUP (2:1)
2 DASHES ANGOSTURA BITTER
10 BLÄTTER MINZE
CRUSHED ICE

Die Minze in einen Silberbecher geben und leicht andrücken. Alle anderen Zutaten dazu geben und mit etwas Crushed Ice verrühren. Dann mit Crushed Ice auffüllen und mit einer Minzspitze und Orangenschale dekorieren.



Raspberry Slush

100 ML BIRKENHOF EIER-LIQUEUR
100 ML CAMPARI
200 G TK HIMBEEREN
4 GLÄSER, GEKÜHLT, CA. 60 ML

Gefrorene Himbeeren und Campari in einem Standmixer kurz mixen. Die Früchte sollten noch leicht stückig sein. Das Himbeer-Campari-Püree und EIER- LIQUEUR abwechselnd in eisgekühlte Gläser füllen. Sofort servieren.



VINN Negroni

3,5 CL VINN RED
4 CL GENTLE 66
3 CL CAMPARI
EISWÜRFEL
ORANGENZESTE UND HIMBEERE

Eiswürfel in einen Tumbler geben, Zutaten mixen und darüber eingießen. Mit einer Orangenzeste und frischer Himbeere dekorieren.



Nuclear Daiquiri

30 ML JON RUM
20 ML BASALTFEUER
30 ML FRISCHER LIMETTENSAFT
20 ML ZUCKERSIRUP (2:1)

Alles in einen Shaker geben und mit Eiswürfeln shaken. In einen gekühlten Tumbler über frischem Eis abseihen. Wahlweise mit einer Limettenschale garnieren.



LUK Sour

6 CL LUK
2 CL FRISCHER ZITRONENSAFT
2 CL ZUCKERSIRUP (1:1)
ZITRONENZESTE UND EISWÜRFEL
OPTIONAL: 1/2 EIWEISS

Alle Zutaten (ohne Eis) in einen Shaker geben und ca. 12 Sekunden shaken. Eiswürfel hinzugeben und erneut shaken. Über frische Eiswürfel in einen Tumbler gießen. Eine Zitronenzeste darüber abspritzen und evtl. hinzugeben.



Gentle 66 Gin Tonic

50 ML GENTLE 66
0,2L FEVERTREE MEDITERRANEAN
TONICWATER UND EISWÜRFEL
KUMQUAT ODER ORANGENZESTE
ROSMARIN-ZWEIG
UND ROSA PFEFFERBEEREN

Eiswürfel in einen Gentle 66-Tumbler geben, Gentle 66 darüber gießen. Kumquat leicht anstoßeln und hinzugeben. Mit Tonic Water nach Geschmack auffüllen. Mit einem Rosmarin-zweig und Rosa Pfefferbeeren garnieren.





Wir sind stolz auf unser Handwerk

ES HAT UNS ZU DEM GEMACHT, WAS WIR HEUTE SIND

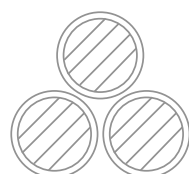
Eine moderne Genussmanufaktur mit traditionellen Wurzeln und viel Potenzial für die Zukunft.

Während viele entscheidende Abläufe in unserem Unternehmen „handgemacht“ sind und bleiben, vertrauen wir vor allem im Bereich unserer Abfüllung auf moderne Technologie. Mit ihr sparen unsere Destillateure viel Zeit und können sich auf ihre Lieblingsbeschäftigung konzentrieren: Das Destillieren bester Brände!

Zur Arbeit in einer Destillerie gehört die Fähigkeit, Geduld zu bewahren. Auf Gutes warten zu können und im richtigen Moment Hand anzulegen – das ist Handwerkskunst.

👉 Den besten Zeitpunkt zu finden, den Whisky aus dem Fass zu nehmen. Den perfekten Blend aus einem im Pinot Noir- und Amerikanische Eiche-Fass gereiften Destillat zu treffen. Den Brennprozess eines Obstbrandes genau richtig auszubalancieren, eine Maische genau dann abzudestillieren, wenn ihr Potential am größten ist: Wir haben großen Respekt vor der Handwerkskunst unserer Destillateure.

Das richtige Timing ist in unserer Brennerei grundsätzlich immer von entscheidender Bedeutung. Der Reifeprozess in Ruhe und Gelassenheit weicht gut organisierter Betriebsamkeit von dem Moment an, in dem die endgültige Abfüllung vorbereitet wird. Während bis zu diesem Zeitpunkt unsere Destillateure die Hauptrolle spielen, tritt jetzt unser eingespieltes Team in Abfüllung, Lager und Logistik auf den Plan. Ein Teil unserer Produkte wird automatisch abgefüllt und automatisch etikettiert. Unsere Fading Hill Whiskys werden jedoch sorgfältig von Hand mit ihrem Etikett versehen und verpackt, bevor sie auf die Reise zu unseren Kunden gehen.



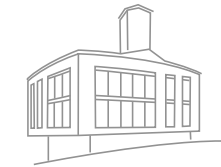
Handwerk und High-Tech





Mit allen Sinnen genießen

GENUSSABEND ODER GIN- UND WHISKY-TASTING: AM BESTEN LASSEN SICH UNSERE VIELFACH PRÄMIERTEN DESTILLATE IM RAHMEN UNSERER WORKSHOPS ODER GENUSS-EVENTS IM BESUCHER-FORUM UND UNSEREN TASTINGGRÄUMEN PROBIEREN UND ERLEBEN.



Eine Tour durch unsere „Manufaktur des guten Geschmacks“ beinhaltet nicht nur einen ausführlichen Blick in Destillerie und Whisky-Warehouse, sondern kombiniert einmalige Einblicke in echtes Handwerk, viel Know-how mit hochprozentigem Genuss.

☛ Dunkle Schokolade und edle Destillate. Diese beiden Begriffe finden seit Jahrhunderten gut zueinander. Doch was passiert, wenn zu dieser Kombination neue, unbekannte Faktoren finden? Zum Beispiel eine Aromabrücke zwischen Salbei und Ziegenjoghurt geschaffen wird? Oder ein Apfel-Marzipan-Confit eine unerwartete Harmonie zwischen Apfelbrand und Käse definiert? Wenn auf herzhaften Schinken und kostbare Pasteten unkonventionelle regionale Spirituosen-Spezialitäten treffen? An einem Genussabend auf dem Birkenhof gibt es auf diese Fragen ausführliche – und vor allen Dingen sehr schmackhafte – Antworten.

Unser Workshop- und Seminarangebot bietet neben dem Genussabend als moderiertem Abend für alle Sinne viele Möglichkeiten, in die Welt edler Brände einzutauchen:

Wer einen Einblick in die Vorgänge einer „Working Whisky Distillery“ erhalten und gleichzeitig in die Welt dieses grandiosen Lebenswassers eintauchen möchte, sollte sich zu einem Whisky-Blending anmelden, um aus erster Hand vom Destillateurmeister alles über Pot-Still-Verfahren, New Spirit, Würze & Co. zu erfahren.

Wem ein klassischer Gin Tonic lieber ist als ein Whisky Sour, dem empfehlen wir ein Gin-Blending: Hier erleben unsere Gäste die unzähligen Geschmacksfacetten, die durch das gemeinsame Destillieren unterschiedlicher Botanicals entstehen. Internationale Gins werden verkostet – ebenso wie der hauseigene, preisgekrönte GENTLE 66 – und mit Tonicwater probiert.

Ins Detail des Handwerks gehen Teilnehmer der Destillateur-Kurse. Über 6 Stunden hinweg wird von ersten Begriffserklärungen, der Zubereitung von Maische oder Würze bis hin zur Herstellung eines Likörs, ein ausführlicher, spannender Einblick in die Abläufe und Tätigkeiten innerhalb einer Destillerie ermöglicht.



STEFANIE KLÖCKNER
GESCHÄFTSFÜHRERIN

„Wir möchten unsere Gäste begeistern, sie mit echten Geschmacks-
explosionen überraschen und durch die Welt edler
Destillate führen.“

Wir möchten Ihnen zeigen,
wie viel Liebe, Sorgfalt und
Hingabe in jedem unserer
Produkte steckt und was
unsere Destillerie so ein-
zigartig macht.

Unsere Familie brennt
bereits seit 1848 hoch-
prozentige Spezialitäten.
Da gibt es viel zu erzählen
und natürlich noch mehr
zu probieren.“

Mehr Informationen finden Sie
auf Seite 24 im Genussfinder oder
online auf unserer Internetseite

☛ www.birkenhof-brennerei.de

Hier finden Sie Genuss aus der Genussmanufaktur! Sie suchen ein Geschenk? Sehr gerne! Wir haben eine Vielzahl herrlicher Genusskombinationen für die Präsent-Saison vorbereitet: Vom Edelbrand als beeindruckendes Einzelstück über feine, holzfassgelagerte Spirituosen in Kombination mit edler Schokolade, bis hin zum klassischen Präsentkorb.



➡ Genuss(voll) einkaufen auf über 150 Quadratmetern und zwei Etagen. In unseren Verkaufsräumen bieten wir Ihnen eine große Auswahl unserer besten Westerwälder Spezialitäten, feinen holzfassgelagerten Spirituosen, Liqueuren, Whisky, Gin, Edelbrände und Rum.

Ergänzt wird das umfassende Angebot hauseigener Produkte durch ein breites Spektrum regionaler und mediterraner Feinkost und einem von unseren Wein-Experten kuratierten Angebot erlesener Tropfen aus den besten deutschen und internationalen Weinanbaugebieten.

Übrigens ebenfalls sehr geschmackvoll: Unsere Präsent-Inspirationen. Vor Ort auf dem Birkenhof lassen sich unsere Produkte bestens zu individuellen Präsenten kombinieren. Ganz nach dem persönlichen Geschmack unserer Kunden – ob exklusiv und edel oder rustikal und regional.

Darüber hinaus bieten wir Ihnen attraktive Holzkisten, edle Kartonagen, Körbe in verschiedensten Größen und Formen sowie postversandfähige Wellkartonagen – so erhält Ihr Präsent immer den schönsten Rahmen.

Selbstverständlich koordiniert unser Team auf Wunsch auch gerne den Versand an die gewünschten Empfänger.



Das ideale Team-Geschenk:

@Home-Tastings! Whisky, Gin und Fassgeschichten. Mehr Infos auf unserer Website!



Genussvoll einkaufen

Präsent-Inspiration

WIR PRÄSENTIEREN DIE SCHÖNSTEN IDEEN

Zum Verschenken und zum Selbst genießen: In unseren Verkaufsräumen stellen wir Ihnen unser komplettes Angebot vor. Und natürlich dürfen Sie probieren!

Genuss-Erlebnis

ZU VERSCHENKEN

Besichtigungen, Workshops, Genussabende, Tastings: Verschenken Sie unvergessliche Genuss-Erlebnisse!

Termine und Buchung auf www.birkenhof-brennerei.de

Service

PERFEKT FÜR UNTERNEHMEN

Ob Einzelstück oder große Auflage: Wir unterstützen Sie gerne bei der Ideenfindung und der kompletten Verpackungs- und Versandabwicklung.

Sprechen Sie uns an – unter der Rufnummer 02661 982040 steht Ihnen unser Beratungsteam um Stefanie Klöckner gerne zur Verfügung!

Massvoll-genossen.de





Raum für kreative Entfaltung



PETER KLÖCKNER
GESCHÄFTSFÜHRER

**„Erleben Sie das
BIRKENHOF-Gefühl
direkt bei uns auf
dem Hof, mit einem
Edelbrand im Glas
und der Sonne über
den Hügeln.“**

**Besuchen Sie uns –
wir freuen uns auf Sie!“**

**Vor dem Tor zum Warehouse bittet ein klei-
nes Schild um Ruhe für den reifenden Whisky.
Drinne lagern in sorgsam ausgesuchten
Fässern die verschiedenen Jahrgänge unse-
rer Fading Hill Whiskys.**

➡ Das Warehouse mit seinem ganz besonderen Duft
nach Eichenholz, Vanille und Whisky – dem sogenannten
Angels Share – im Grunde dem Alkohol, der während der
Reifezeit durch die Holzdauben der Fässer diffundiert – ist
für unsere Besucher, unsere Familie und das Birkenhof-
Team ein besonderer Ort.

Hier entstehen – manchmal am späten Abend, wenn die
Betriebsamkeit des Tages geht, aber noch viel Kreativität
bleibt – Inspirationen und Ideen für Produkte und Konzepte.

Wir bringen gern neue, unkonventionelle Traditionen in
exquisite Fässer, und häufig entwickeln wir sie genau
hier. Kombiniert mit einer sympathischen Neugier und
viel Kreativität, gibt es meistens sehr genussvolle und
immer wieder preisgekrönte Ergebnisse.

Manchmal ist es aber auch einfach der Abschluss eines
gelungenen Tages auf dem Birkenhof, der mit den letzten
Handgriffen nach einer vielversprechenden Fassprobe zu
Ende geht und Vorfreude trägt für den kommenden Tag.

2012 | 2015 | 2016
2017 | 2020 | 2021 | 2022

Gewinner des
Staatspreises
Rheinland-Pfalz

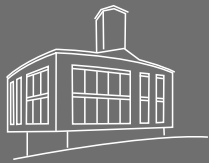
2010 | 2015 | 2020 | 2021 | 2022 GOLD

Gewinner des
Bundespreises



**SEIT 1848 –
UNSERE HEIMAT
WESTERWALD.**

Nistertal ist in der 8. Generation
Zuhause unseres Unternehmens
und unserer Familie.



ERLEBNIS DESTILLERIE & MANUFAKTUR

Top-Ausflugsziel
Führungen &
Verkostungen
Genussabende
WHISKY Tastings &
GIN Tastings
Team-Events
@Home-Tastings



JON | Handcrafted Rum
LUK | Handcrafted Vintage Korn
FADING HILL | Whisky
GENTLE 66 | Gin
EDELBRÄNDE
FEINE SPIRITUOSEN im Holzfass gereift
WESTERWÄLDER SPEZIALITÄTEN
EDEL-LIQUEURE
TREND-LIKÖRE
VINN | Weinaperitif



AUSGEZEICHNET

2010 – 2022

ausgezeichnet mit
300 Goldmedaillen
92 Silbermedaillen

2012 | 2015 | 2016 | 2017 | 2020 | 2021 | 2022

Gewinner des Staatsehrenpreises
Rheinland-Pfalz

2010 | 2015 | 2020 | 2021 | 2022 GOLD

Gewinner des Bundesehrenpreises

2022 | FRANKFURT INTERNATIONAL TROPHY

Beste Destillerie Deutschlands

BEST IN CLASS 2020 | CRAFT SPIRITS BERLIN

Bester Rum: JON
Bester Free Spirit:
Salbeigeist mit Honig

KORN DES JAHRES 2020 | ISW INTERN. SPIRITUOSEN WETTBEWERB

LUK Vintage Korn

BESTE SPIRITUOSE NATIONAL/ INTERNATIONAL DLG

2008 | Kategorie Innovationen:
Möhre mit Honig
2014 | Kategorie GIN: Gentle 66
2020 | Kategorie Bester Whisky:
Fading Hill Single Malt
Kategorie Bester Likör:
Cinnamore Whisky-Zimt

DOUBLE GOLD WORLD SPIRITS TROPHY 2021

Fading Hill Single Malt und Single Rye
JON
LUK
Gustus Gin

Birkenhof
Wir brennen selbst

Brennerei
seit 1848

BIRKENHOF-BRENNEREI GMBH | AUF DEM BIRKENHOF | 57647 NISTERTAL | FON +49 (0) 2661 982040
WWW.BIRKENHOF-BRENNEREI.DE | INFO@BIRKENHOF-BRENNEREI.DE | MO-FR 08-12 UHR UND 13-18 UHR | SA 09-13 UHR
Seminar- und Besichtigungstermine sind für Gruppen flexibel nach Vereinbarung buchbar. Offene Führungen für Kleingruppen und Einzelpersonen.