

Hofbrennerei Klatt

Großbottwar/ Württemberg

11/ 2026

Kostenüberblick Destillatherstellung für Stoffbesitzer ab 11/ 2026

Grundsätzlich bezahlt und erhält der Stoffbesitzer die Gesamtausbeute des erzeugten Destillates (Vor-, Mittel und Nachlauf) der Mittelllauf kann nachfolgend auf Wunsch auf Trinkstärke eingestellt werden.

Maischen und Destillatherstellung des eigenen Obstes

Für 120l Maische Fass des eigenen Obstes, alternativ 120kg Obst, oder ca 60l Weintrester

Obst Vorbereiten, reinigen, Waschen und Einmaischen	ab 90,00 € Sortenabhängig
Maischelager pro Fass	25,00 €
Brenndurchgang*	100,00 €
Filtern, verschneiden auf 40% (reines Destillat)	50,00 € bis 5l Mittellauf (ca.80 vol%)
Lagern 6 Monate in Ballon/ Edelstahlbehälter	25,00 €
Analyse Alkoholgehalt (Likör)	35,00 € *(Probemenge min.250ml/pro Analyse)*
Branntweinsteuer	10,22 € * Ausbeutesatz *(Kosten richten sich nach dem geltenden Ausbeutesatz des Stoffes innerhalb der Steuertabelle und wird an das Finanzamt abgeführt)*

** /**Fixkosten unabhängig von der Menge pro Brand*

Unabhängig von der gelieferten Menge berechnen wir einen festen Betrag für das Einmaischen und Brennen bis 120 kg Obst oder 120l Maische (Trauben-Trester ca.60l). Dennoch darf die Mindestmenge 60l nicht unterschreiten. Weiterhin behalten wir uns vor, auch einen bereits angemeldeten Brenndurchgang zu verweigern, wenn die Maische hierzu nach unserer Begutachtung nicht geeignet ist. Dies ist z.B. der Fall, wenn die Maische aufgezuckert oder faulig/ muffig ist. Wird erst beim Brennvorgang eine Verzuckerung der Maische, trotz Bestätigung der Nichtzuckerung ihrerseits festgestellt, so müssen wir dies zur Anzeige bringen. Der Brennvorgang wird dann, bei voller Kostenübernahme des Kunden, abgebrochen.
Die Maische ist spätestens 24h vor dem Brenndurchgang anzuliefern.

Individuelle Weiterverarbeitung

Abfüllen in 0,20l oder 0,50l Flaschen	1,00 € pro Flasche (Flasche gereinigt und von Kunde gestellt)
auf Wunsch mit neutralem Etikett	1,00 € pro Flasche

(alle Preise verstehen sich inkl. 19% Mehrwertsteuer)

Das Abfüllen in Flaschen kann der Kunde auf Wunsch auch selbst vornehmen, dazu muß nur ein entsprechendes Gefäß für die Gesamtmenge zur Verfügung gestellt werden. Bitte verwenden sie keinen Kunststoff, wir füllen fertige Brände generell nicht in Kunststoffgefäße.

Damit sie lange Freude an ihren Destillaten haben, beachten sie bitte folgendes:

Verwenden Sie immer möglichst kleine Flaschengrößen, da der größte Feind aller Aromen innerhalb des Brandes eindiffundierender Sauerstoff ist. Gerade Brände die sensible Aromen aufweisen verlieren diese durch Sauerstoffeintrag sehr schnell.

- verwenden Sie geeignete Gläser. Am besten Degistifgläser. Diese entfalten die Aromen optimal und halten diese lange im Glas
- Die Trinktemperatur sollte im Bereich von ca. 20°C liegen.
  Aromen aus eisgekühlten Getränken sind nicht wahrnehmbar.

Nun lassen Sie Ihr Obst gesund wachsen und reifen, einen edlen Feinbrand daraus fertigen wir für Sie.
Haben Sie Fragen oder benötigen Sie noch Informationen zum Brennen, rufen Sie uns an oder kommen Sie einfach mal vorbei.