

ORIGINAL KALBER DIE BRENNEREI



Schnapsbrenner in der dritten Generation: Jürgen Wiesinger

Zur Verwertung der reichen Obsterträge betreibt der Obst- und Gartenbauverein Kalbensteinberg seit 1912 eine Verschlussbrennerei, in der die vier klaren Sorten Kirsche, Apfel, Birne und Zwetschge traditionell mit einer Stärke von 50% gebrannt werden. Das Obst zur Herstellung der Brände stammt von Streuobstwiesen um Kalbensteinberg und den umliegenden Orten.

Das Kalbensteinberger „Schnapshaus“, wie es hier genannt wird, kann auf eine über 100jährige Geschichte zurückblicken. In nunmehr dritter Generation brennt die Familie Wiesinger, deren Name untrennbar mit der Brennerei verbunden ist und für die Bewahrung von Originalität und Tradition steht.



Ein unvergessenes Original: Fritz Wiesinger war über 50 Jahre Kalbensteinberger Schnapsbrenner.

Brennereiführungen, auch mit Verkostung von 6 bis 60 Personen (Preise auf Anfrage)

Das OBSTREICH bietet außerdem Raum und Verkostung für Familienfeiern, Meetings, Workshops, Veranstaltungen oder andere Anlässe



**OBSTREICH KALBENSTEINBERG
IM OBST- UND GARTENBAUVEREIN
KALBENSTEINBERG U. UMG. E.V.**

Kalbensteinberg 122
91720 Absberg / Mittelfranken

Öffnungszeiten:

Donnerstags 17.00 - 19.00 Uhr
Freitags 15.00 - 18.00 Uhr
Samstags 11.00 - 14.00 Uhr
oder jederzeit nach telefonischer
Vereinbarung unter 09837 / 92809-57
E-Mail: info@original-kalber.de

Führungen, Schaubrennen, Verkostung:

Nach telefonischer Vereinbarung
Telefon 09837 / 92809-58 (Brenner
Jürgen Wiesinger, ab 17.00 Uhr)
E-Mail: brennerei@original-kalber.de

Ansprechpartner Mosthaus:

Mosterei-Team Telefon 09837 / 92809-92
E-Mail: mosterei@original-kalber.de
(nur in der Saison von Sept. - Nov. erreichbar)

www.original-kalber.de



Mit Unterstützung von:



© 2026 Original Kalber Obstveredelung GmbH
Bildnachweis: Barthel, Müller, Archiv Altmühlbote; Druck: Fuchs, Spalt



BRENNEREI KALBENSTEINBERG IM OBSTREICH KALBENSTEINBERG

ObstReich
Kalbensteinberg

Direkt
aus der
BROMBACHSEER-
Region

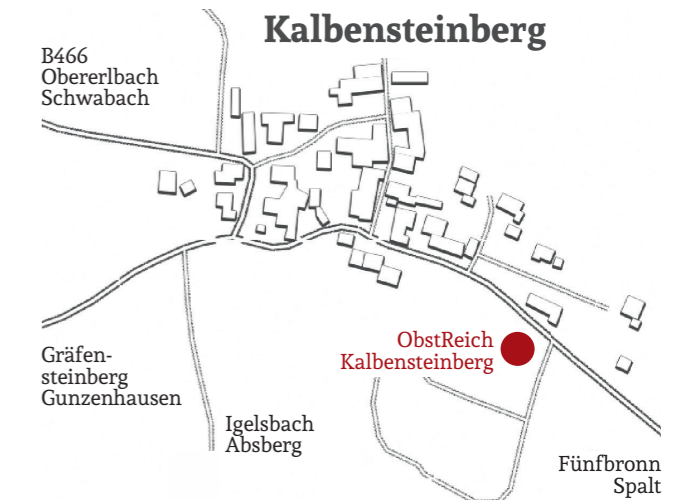
ECHT
BROMBACHSEER

Frankens frische
Früchtchen



www.original-kalber.de

KALBENSTEINBERG UND UMGEBUNG DIE OBSTREGION



Der Obstanbau in und um Kalbensteinberg hat eine lange Tradition. Die Beschaffenheit des Bodens sowie die geschützten Hügel- und Hanglagen bieten ideale Voraussetzungen. Der Ort ist seit jeher als Obst- und Kirschenort bekannt und der „Kalber Schnaps“ in der Region ein fester Begriff. Bereits von 1604 stammt die erste urkundliche Erwähnung von Kirschen in Kalbensteinberg. Intensiv betrieben wurde der Anbau von Sonderkulturen wie Hopfen, Obst und insbesondere Kirschen ab der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts. Heute werden in Kalbensteinberg neben den klassischen KALBER Schnäpsen und Likören auch die ECHT BROMBACHSEER Weine hergestellt.



ORIGINAL KALBER OBSTBRÄNDE

Unsere klaren Brände werden mit einem Alkoholgehalt von 50% hergestellt, was dem ORIGINAL KALBER seine regionale Exklusivität verleiht.

- „Kerscher“ - klares Kirschwasser
- „Apfel“ - klarer Apfelbrand
- „Zwetschger“ - klarer Zwetschgenbrand
- „Birner“ - klarer Birnenbrand
- NEU: „Quiddn“ - klarer Quittenbrand



ORIGINAL KALBER LIKÖRE

Wer es lieber süß, fruchtig und nicht ganz so stark mag, hat unsere 13 Likörsorten zur Auswahl. Die Fruchtliköre haben einen Alkoholgehalt von 18 – 25% und werden nach altem handwerklichen Verfahren hergestellt.

- Himbeer
- Brombeer
- Kirsch
- Kirsch mit Rum
- Schlehe
- Schwarze Johannisbeere
- Kräuter
- Haselnuss
- Mirabellenlikör
- Wechselnde Likörsorten je nach Jahreszeit



EXKLUSIVES DRACHENBLUT

Als Exklusivität bietet die Brennerei Kalbensteinberg den Edellikör DRACHENBLUT und besondere Obstweine.

Das „Drachenblut“ – schon der Name ist spektakulär – ist ein erlesener Edellikör mit 35 % Alkohol, erzeugt in Anlehnung an das Geheimrezept des „Goldmachers von Gunzenhausen“ Johann Reichardt.

ECHT BROMBACHSEER DESSERTWEINE



Die MANUFAKTUR stellt in Kalbensteinberg die leichten Sommerweine KirschRosé (Auszeichnung „Bestes Produkt 2017“) und ApfelRosé sowie die Dessertweine BergKirsch und BergApfel her.

ECHT BROMBACHSEER GLÜHWEIN UND PUNSCH

In der kalten Jahreszeit empfehlen wir den bekömmlichen ECHTBROMBACHSEER GLÜHWEIN (Kirsche, Apfel und Quitte) und alkoholfreien KIRSCH-PUNSCH.



MOSTHAUS KALBENSTEINBERG 100% DIREKTSÄFTE

Sie erhalten bei uns auch Kirsch-, Schwarze Johannisbeer- oder Holundersaft, den Sie ihrer eigenen Pressung beimischen können. **Erhältlich in 3- und 5-Liter-Vakuumbeuteln.**

- Apfel
- Apfel-Birne
- Apfel-Holunder
- Apfel-Kirsch
- Apfel-Quitte
- Apfel-Schwarze Johannisbeere



Genießen Sie die Erträge ihres Gartens oder ihrer Streuobstwiese.

Das ObstReich Kalbensteinberg betreibt das MOSTHAUS als Lohnmosterei, bei der Sie Ihr eigenes Obst direkt vor Ort pressen und abfüllen lassen können. Wir haben in unserem Angebot aber auch Säfte zum Verkauf.

ECHT BROMBACHSEER KIRSCH CIDER & SPRITZ

Der KIRSCHCIDER wird aus Kirsch- und aus Apfelsaft von Hochstämmen aus Brombachseer Streuobstwiesen hergestellt und enthält 100 % Fruchtgehalt mit 4,5 vol.



Der KIRSCHSPRITZ stellt das erste alkoholfreie Erfrischungsgetränk, ein KirschSchorle mit Süßkirschen von Brombachseer Obstwiesen.

Versand deutschlandweit möglich. Ab 70,00 € Waren-Nettowert Versandkostenfrei. Vergünstigte Regionalbelieferung im Landkreis Weißenburg-Gunzenhausen und angrenzenden Landkreise.