

Vielfalt der Brände

Brennerei Rahberger - ganz und gar Brandverliebt

Der kleine Teufel auf dem Etikett ist zwar eher eine Teufflin, aber das Ergebnis ist das gleiche. Scharf. Süß. Fruchtig. Chili. Trauben. Das Resultat der Experimentierfreude von Siegfried Rahberger. Ein Traubenbrand aus eigener Produktion für einige Zeit mit Chilischoten versetzt. Das Ergebnis der Liaison: eine gewisse Schärfe, eine gewisse Süße.

Von A wie Apfelbrand bis Z wie Zirbengeist

Auf der einen Seite die imposante Kufsteiner Festung auf der anderen bewaldete Berghänge. Am Rande der Festungsstadt kreierte Siegfried Rahberger umgeben von der Tiroler Naturlandschaft und dem städtisch-historischen Flair von Kufstein seine Schnäpse und Brände. In seiner familiengeführten Abfindungsbrennerei entsteht neben klassischen Bränden so manche innovative Kostbarkeit. Knoblauchschnaps. Obstler. Enzianwurz. Walnussbrand. Kümmelbrand. Williamsbirnenbrand. Bockbierbrand. Marillenbrand. Eine kleine Auswahl seiner Leidenschaft und dann gibt es auch noch die Liköre, denen das Herz des Kufsteiners gehört. Tradition verbindet sich mit Innovation.

Gemütliche Kreativität

Spritzige Früchte, herbe Kräuter, aromatische Gewürze und natürlich seine Chilis werden zu hochprozentigen Genüssen. Die Chilis stammen zum großen Teil aus dem eigenen Garten. Für Siegfried Rahberger mit die Voraussetzung für ein gutes Gelingen. Regionalität wird großgeschrieben. Verfeinert mit seiner Handwerkskunst. Kreativ ist der Kufsteiner auch bei seinen Etiketten. Keine Massenware in den Flaschen, kein Standard auf den Flaschen. Siegfried Rahberger kreierte schon einmal individuelle Etiketten für Geburtstage und Firmenfeiern. Und zur Erkundung seiner Schätze veranstaltet er Verkostungen in gemütlicher Atmosphäre.



Ihr Kontakt:

Brennerei Rahberger
Siegfried Rahberger
Haunfeldstr. 11
6330 Kufstein
+43 650 3862183
abfindungsbrennerei@gmx.at

[Zur Website](#)

[Auf Karte zeigen](#)

Öffnungszeiten:

Besichtigung und Verkostungen nach Vereinbarung