D'Miselerland brennt!

1. Brennerdag am Miselerland
Sonntag, 23.10.2011

- Lernen Sie das traditionsreiche Brennerhandwerk kennen.
- Erfahren Sie, warum die Brenner zum Erhalt unserer alten Kulturlandschaft beitragen.
- Entdecken Sie, wie die Frucht vom Baum zum Geist in der Flasche wird!
- Probieren und genießen Sie! Auch für Ihr leibliches Wohl wird gesorgt.
- Erleben Sie die reizvolle Herbstlandschaft des Miselerlandes bei Planwagenfahrten mit Oldtimertraktoren oder zu Fuß mit Gästeführern.

Interessiert? Details finden Sie unter www.miselerland.lu

Brenner am Miselerland

Brennerei Weber, Wormeldange-Haut
Distillerie Diedenacker Duhr-Merges, Niederdonven
Distillerie artisanale Zenner, Schwebsange
Clos du Fourschenhaff Dolizy & Guillon, Ehnen
Distillerie Max-Lahr & Fils, Ahn

F

1ère journée de l'alambic au Miselerland
Dimanche 23 octobre 2011

Lors de cette première „journée de l'alambic", nous souhaitons vous faire partager cette tradition artisanale et ancestrale toujours vivante qu'est la distillerie. Cinq distillateurs de la région vous feront découvrir leur appareillage et vous expliqueront comment passer du fruit de l'arbre à l'eau-de-vie en bouteille. Venez déguster et profiter de cette journée en famille. En plus des différentes spécialités de distillerie, vous trouverez de quoi combler votre appétit ainsi qu'un programme convivial et informatif pour petits et grands.

Europäischer Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raumes:
Europa investiert in die ländlichen Gebiete.
Fonds européen agricole pour le développement rural: l'Europe investit dans les zones rurales.

LE GOUVERNEMENT DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG
Ministère de l'Agriculture, de la Viticulture et du Développement rural

distillerie artisanale ZENNER

Josy ZENNER
3, montée des Vignes · L-5447 Schwebsange
t. 23 66 44 61 · f. 26 66 52 32
distilleriezenner@pt.lu

Produkte:
Breites Angebot an Edelbränden, 7 Goldmedallien des Concours Mondial de Bruxelles, Poire Williams mit Auszeichnung „Großes Gold“ 2010

Aktionen in der Brennerei:
Ab 9.00 Uhr Schaubrennen Rieslingtrester – Coteaux de Schengen, ab 11.00 Uhr Brennereiführungen und Edelbrandverkostung

Essen:
Hausgemachter Linseneintopf mit Mettwurst aus dem Brennkessel und einem guten Glas Miseler, am Nachmittag: Kaffee mit verschiedenen Obsttorten und Kuchen

Voranmeldung bis zum 20.10.2011 erwünscht

Kinder: Spielecke

Rahmenprogramm:
Rundfahrten unter ortskundiger Führung mit einem Oldtimertraktor und Planwagen des Leader-Miselerland durch die Weinberge von Schwebsingen und Wintringen mit herrlichen Aussichten in den Haff Remich und das Schengener Dreiländereck (bei entsprechendem Wetter)

distillerie diedenacker

Camille & Mariette DUHR-MERGES
9a, rue Puert · L-5433 Niederdonven
t.+f. 26 74 71 08
duhrcam@pt.lu · www.diedenacker.lu

Produkte:
Breites Angebot an Edelbränden und Likören mit zahlreichen Prämierungen, Spezialitäten: Calvadonven, Fine de Moselle, Reinette, Liköre

Aktionen in der Brennerei:
Schaubrennen und Verkostung

Essen:
Kulinarisches aus der Küche rund um den Brand, z.B. beschwipste Schnecken in Rahmsauce, Boeuf Diedenacker, Flan Crème Caramel mit Whiskysauce, Penne Bolognese, u.s.w.

Platzreservierung erwünscht.

Kinder:
Kinderspielplatz

Rahmenprogramm:
Cocktailbar mit Hochprozentigem, Riechparcours

clos du fourschenhaff

Margot GUILLON & Pit DOLIZY
5, Kirchegässel · L-5417 Ehnen
t. 691 484955 / 456706
drepp@pt.lu · www.distillerie.lu

Produkte:
Breites Angebot an Destilaten

Aktionen in der Brennerei:
Ganztags Schaubrennen und Brennereiführungen, Verkauf von Edelbränden

Kommentierte Verkostung von 10 ausgewählten Edelbränden mit Anne-Catherine MONDLOCH-PICKEL, diplomierte Weinsensorikerin – Weine und Spirituosen.
Kostenbeitrag 15 € pro Person, maximal 15 Personen,
Voranmeldung erforderlich unter drepp@pt.lu; t. : 456706

Essen:
Rehragout mit beschwipstem Apfelkompott
Bauernkäse mit fleur de bière
Kaffi-Quetsch und Quetschenkuchen

Anmeldung erwünscht – (bei schlechtem Wetter für maximal 16 Personen)

Rahmenprogramm:
15.00 Uhr D'Geeschter aus dem Wengert (Dauer ca. 20 Minuten)
Verkostung von Produkten aus dem Weinberg, Führungen durch Ehnen

distillerie MAX – LAHR ET FILS

Robert MAX
6, rue des Vignes · L-5401 Ahn
t. 76 84 11 oder 621 250 820 · f. 26 74 72 44
rmax@pt.lu

Produkte:
Marc, Weinhefen, Mirabelle, Pommes, Quetsch, Eau de Vie de Vin

Aktionen in der Brennerei:
Schaubrennen von 10 Uhr bis 17 Uhr mit Erläuterungen, Verkostung der Produkte

Essen:
Verschiedene Käsesorten, passend zu den Obstbränden,
Schinkenteller mit einem Gläschen Wein

Kinder:
Spielgelegenheit für Kinder

Rahmenprogramm:
Geführte Wanderungen für Groß und Klein in den Palmbierg
(1,5 h, festes Schuhwerk erforderlich)

Sicher und bequem zum Miselerland Brennerdag und
wieder zurück nach Hause mit dem Event-Bus-Service: **www.emile.lu**
Details zum Rahmenprogramm: **www.miselerland.lu**

Brennerei weber A. U. B.

André WEBER
4, rue des Vergers · L-5485 Wormeldange-Haut
t. 76 07 84 · f. 76 05 14

Produkte:
Breites Angebot an Destilaten

Aktionen in der Brennerei:
Schaubrennen mit Erläuterungen,
Vorführung der Distillierapparaturen und Verkostung der Produkte

Essen:
Brennervesper

Rahmenprogramm:
Geführter Spaziergang zum „Koeppchen“, Panoramablick auf das herbstliche Moseltal und Erläuterungen zur Kulturlandschaft

ZENNER
distillerie artisanale

Distillerie Dolizy&Guillon

Diedenacker
Eaux-de-Vie · Liqueurs · Vins · Crémants

Max-Lahr et Fils

emile.lu
24/24h Event-Bus-Service

miselerland°