

# Kleinbrennerei

Fachinformationen für die Obst- & Getreidebrennerei



## Stoffbesitzer mit Pfiff

Die Macher der Leutenbacher Galgentröpfle sind als Stoffbesitzer aktiv und erfolgreich



ulmer





- 1 Elmar Schaad an der Saftpresse.
- 2 Der Galgenstrick ist immer Teil der Marke.
- 3 Vereint im Einsatz: das Team der Galgentröpfle.

## LEUTENBACHER GALGENTRÖPFLE

# Rege Stoffbesitzer

„Würd's nicht so viel Freude machen, wär's tatsächlich Arbeit“, sagt Alex Föll schmunzelnd über das Stoffbesitzerbrennen. Die Pflege der Obstbäume, die Ernte und ihre Verarbeitung. All das macht Arbeit, aber eben die Arbeit auch Freude, weil man gemeinsam schafft. Vier Männer und ihre Familien teilen sich die Aufgaben beim „Leutenbacher Galgentröpfle“. Das ist eine GbR, eine ungewöhnliche Konstellation – und ungewöhnlich erfolgreich.



**B**emerkenswert ist schon der Ausgangspunkt der Zusammenarbeit: nicht die gemeinsame Vorliebe für Destillate, sondern für Pferde. Die Frau von Alex Föll hatte ihr Pferd im Stall von Gerhard Lämmle stehen, ebenso Helmut Löffler. Hinzu kam noch Elmar Schaad. Alle wohnten sie in Leutenbach, einer kleinen Gemeinde im Rems-Murr-Kreis. Man lernte sich über die Pferde näher kennen und begann, gemeinsam das Obst von Gerhard Lämmle zu verarbeiten. Zunächst zu Saft.

Versaftet wurden nicht zuletzt Bittfelder Äpfel. Die reifen spät. In einem Jahr so spät, dass die Annahmezeiten der Mostereien schon vorüber waren. Was tun mit dem Obst? Es einmaischen und bei einem Brenner brennen lassen! 2014 war das. 2017 gewann man bei der Nordwürttemberger Landesprämierung das erste Gold und 2019 wurde die GbR gegründet, um die Produkte zu vermarkten.

### VERSCHIEDENE TALENTE

Wie gut, dass das Team verschiedene Talente mitbringt und entlang von ihnen auch die Aufgaben aufgeteilt werden können. Die Pflege der Obstbäume betreiben in erster Linie Gerhard Lämmle und El-

mar Schaad, beide kommen aus der Landwirtschaft und ersterer ist obendrein Betriebswirt, zweiterer war als Industriemechaniker tätig. Helmut Löffler weiß als Chemiker, was man tun und lassen muss, damit die Maische sauber gärt. Alexander Föll schließlich ist Journalist und als solcher für die Öffentlichkeitsarbeit und fürs Marketing zuständig. Und,

„ ..... “  
*Auch wenn es ein **Hobby** ist, **betreiben** wir das **Brennen** und **Verkaufen** ernsthaft.*  
 Helmut Löffler

damit unterm Strich alles stimmt, kümmert sich Gerhard Lämmle auch noch um die Finanzen und um die Antragsabwicklung mit dem Zoll.

Gemeinsam wird geerntet und das Obst auf dem Hof von Elmar Schaad verarbeitet. Da kommen auch die Familien der Gesellschafter ins Spiel, vor allem die Frauen, die helfen die Früchte zu waschen, zu säubern und die faulen Stellen großzügig auszuschneiden. Das ist jedes Mal ein Event, es wird gearbeitet, es wird

gelacht und gemeinsam gegessen. So lässt sich die Arbeit aushalten und in diesem Rahmen können auch Ideen entwickelt und diskutiert werden.

### EIN BISSCHEN FRECH

Etwa die zur Marke „Leutenbacher Galgentröpfle“. Der Name rührt von einem Flurnamen, dem Galgengrund, her. Mit der Anspielung darauf, dem Galgenstrick und dem Leutenbacher Wappen auf dem Etikett wird die Herkunft der Obstbrände greifbar. Gleichzeitig macht der Galgenstrick potenzielle Kunden stutzig und neugierig auf die Produkte. Über die Verwendung des Galgens im Namen und auf dem Etikett diskutierte man intern lebhaft, über die des Wappens auch im Gemeinderat. Heute sind die Galgentröpfle immer wieder offizielle Gastgeschenke des Ortes. Ein Lehrstück über virales Marketing, das auch auf lokaler Ebene funktioniert.

Teil des Marketings ist auch das einmal jährlich veranstaltete Destillatmenü, das gemeinsam mit dem Gasthaus Lamm in Leutenbach veranstaltet wird. Gutes Essen begleitet von verschiedenen „Galgentröpfle“, kommentiert und erklärt von Helmut Löffler. So wird Hochwertigkeit





**STANDORT**

**BETRIEBSDATEN**

**GALGENTRÖPFLE**

- **Arbeitskräfte:** 4 + Familien
- **Lage:** 257 m ü. NHN
- **Fläche:** 3 ha
- **Betriebszweige:** Streuobstanbau, Brennerei
- **Sortiment:** Obstbrände, Liköre
- **Preise:** 16,95 (Liköre) + 19,95 (Brände) pro 0,35 l
- **Vermarktung:** Direktvermarktung, Gastronomie, Partnerläden
- **Kontakt/Anschrift:**  
EZG Galgengrund  
c/o Gerhard Lämmle  
Im Jägersgarten 3  
71397 Leutenbach  
Telefon: 07195/68343  
E-Mail: gclaemmle@gmail.com  
www.galgentroepfle.de

vermittelt, so werden Emotionen transportiert. Solche Sinneseindrücke bleiben hängen, solche einmal gewonnenen Kunden ebenfalls. Sie können die Produkte im Gasthaus Lamm und bei Gerhard Lämmle nachkaufen, ebenso in Hofläden der Region und im Leutenbacher Tee-lädle. So gehen im Jahr bis zu 700 Flaschen über die Ladentheke.

Gefüllt mit Obstbränden aus Äpfeln, Birnen, Quitten, Zwetschgen und Kirschen sowie einigen Likören aus Früchten und Walnüssen. Nicht selten von prämiertem Qualität. Bei der jüngsten Landesprämierung 2023 waren es immerhin drei Silbermedaillen und eine Bronze-Medaille. Das ist kein Zufall, denn, auch wenn nicht selbst gebrannt wird, haben drei Gesellschafter den Hohenheimer Brennerkurs absolviert und ist einer von ihnen immer beim Brennen auf der Kothe-Anlage dabei. Gesundes, reifes Obst, sauberes Einmischen mit Rein-zuchthefen und Ansäuerung, die vier schaffen die Voraussetzungen dafür, dass etwas Gutes aus der Vorlage rinnt. „Am Ende muss etwas dabei herauskommen“, stellt Helmut Löffler fest.

Und er meint damit die Qualität der Produkte, er meint aber auch den Ertrag. Die Preise für die 0,35-Liter-Flaschen lie-

gen bei 19,95 Euro für die Edelbrände, 16,95 Euro für die Liköre und damit höher als bei vielen anderen Stoffbesitzern und Abfindungsbrennern. „Natürlich, das Brennen ist für uns alle ein Hobby, wir sind nicht auf die Erlöse angewiesen, aber wir wissen, wie viel Aufwand in unseren Produkten steckt. Darum wollen wir sie auch nicht unter Wert verkaufen.“

Die Stoffbesitzer treten selbstbewusst auf – und mit Humor. Wenn Alex Föll bezüglich des Marketings feststellt, dass die „Galgentröpfle“ im Google-Ranking bei den Stichworten „Leutenbach“ und „Schnaps“ an erster Stelle stehen, dann trifft er diese Aussage mit Stolz, aber auch mit einem Augenzwinkern.

### ERFOLGSGEHEIMNIS

Es ist die Kombination aus gesunden Ehrgeiz und Freude an der Sache und der Gemeinschaft, die die Gesellschafter der GbR auszeichnet und sie bei der Stange hält. Auch das Wissen, mit dem Streuobstanbau einen Beitrag zum Umweltschutz zu leisten, motiviert. Die „Galgentröpfle“ leben es vor: Geteilte Arbeit, ist halbe Arbeit – und doppelt so viel Freude.

Text und Bilder: Friedrich Springob

Wir wünschen Ihnen ein gesundes und **GLÄNZENDES 2024** Ihre guten Brennvorsätze verwirklichen Sie auf [www.kothe-dt.de](http://www.kothe-dt.de)

**Wir brennen fürs Destillieren**  
*passion for distilling*

**KOTHE**  
Distillationstechnik GmbH  
[www.kothe-dt.de](http://www.kothe-dt.de)