



Spezialitäten  
zum  
Zwitschern

6  
2002



Hauszeitung der Alten Hausbrennerei Penninger  
für Kunden, Freunde und Mitarbeiter

# Carolin Reiber bei Penninger

Lampenfieber herrschte am 9. Juli in der Bayerwald-Stadt Hauzenberg. Die „Bayern-Tour“ - eine beliebte Sendung über Aktuelles, Land und Leute im Bayerischen Fernsehen (3. Programm) mit der Star-Moderatorin Carolin Reiber - wurde mitten im Grünen vor dem Kli-

mapavillon im Kurpark (Bild unten) aufgezeichnet. Politiker und Bürger kommen da zu Wort, sowie Vertreter von Kultur und Wirtschaft. Darunter auch Reinhard Penninger, der mit dem Ersten Bayerischen Schnaps-Museum eine der größten touristischen Attraktionen Hauzenbergs bietet.

„Man soll auch kennen, wovon man redet“, ist die Devise von Carolin Reiber und sie folgte gerne der Einladung Reinhard Penningers zur Besichtigung des Hauzenberger Firmensitzes der Alten Hausbrennerei Penninger.

Im „Ersten Bayerischen Schnaps-Museum“ war sie von der urigen „Schwarzbrenner-Hütte“ besonders begeistert, in der eine mit Lederhose bekleidete, bärtige Figur mit einer primitiven, aus Blechbüchsen hergestellten Brennerei (ein echtes Original aus historischen Zollbeständen) Schnaps herstellte.



*Liebe Familie Penninger -  
Millionen werden nach  
der BAYERN TOUR am  
24. Juli 2002 „zwitschern“!  
Ihr Blutwurz ist eine  
Wucht!  
Mit allen guten  
Wünschen - herzlich  
Carolin Reiber*



Nach der Besichtigung von Museum, Essig-Haus und Kräutergarten folgte eine gemütliche Schnapsverkostung im Kaffestüberl. Wie so viele andere Gäste war auch Carolin Reiber von der Penninger-Spezialität „Echter Blutwurz-Kräuter-Likör“ mit 50 % Alkohol total begeistert. Das schrieb sie auch ins Gästebuch des Museums:

„Liebe Familie Penninger -  
Millionen werden nach der  
BAYERN TOUR am 24. Juli 2002  
„zwitschern“!  
Ihr Blutwurz ist eine Wucht!  
Mit allen guten Wünschen - herzlich  
Carolin Reiber“

Dann verabschiedete sich Carolin Reiber (oben mitte) von Sybille und Reinhard Penninger und deren Sohn Valentin. Es war ein netter Besuch in der Alten Hausbrennerei.

# Bayerische Schnapsbrenner in Hauzenberg



Für seine Kollegen vom Landesverband der Bayerischen Spirituosen-Industrie und des Landesvereins des bayerischen Weinhandels organisierte Reinhard Penninger in Hauzenberg die Jahreshauptversammlung. Bürgermeister Bernd Zechmann hieß die Tagungsgäste in der Bayerwald-Stadt herzlich willkommen. Besonders begrüßt wurden die Geschäftsführerin des Bundesverbandes der Spirituosen-Industrie Angela Wiesgen-Pick, die über aktuelle Themen informierte, der Landesvorsitzende Dieter Blockesch mit Stellvertreter Reinhard Penninger sowie der Landesvorsitzende des Weinhandels Franz Stettner mit Stellvertreter Ernst Gebhardt Hügelschäffer. Nach der Tagung im Landgasthof „Gidibauer“ war natürlich auch ein Besuch bei der Alten Hausbrennerei Penninger eingeplant. Die Kollegen waren vom Betrieb und besonders von den vielen, gut erhaltenen historischen Exponaten im 1. Bayerischen Schnaps-Museum sowie von der Schau-Präsentation im Essig-Haus und dem von Reinhard Penningers Gattin Sybille liebevoll betreuten Kräutergarten sehr angetan.

## Dank für Skisprung-Krimi



Beim traditionellen „Familientreffen“ der deutschen Skisprung-Trainer-Elite im Hotel „Sonnenhof“ in Sonnen bedankte sich Reinhard Penninger bei Nationaltrainer Reinhard Heß für den von ihm leider nur am Fernseher miterlebten erfolgreichen „Skisprung-Krimi“ bei den olympischen Spielen mit einem speziell nervenstärkenden „Springer-Sprit“.

## Zielwasser von Penninger



Stillstand ist Rückschritt! Dieses Motto haben der Tischtennis Club Fortuna Passau und die Alte Hausbrennerei Penninger gemeinsam. Fortuna-Champion Martin Pytlík (r.), (CR-Meister im Mixed-Doppel) besuchte die Alte Hausbrennerei Penninger. Nach einer Schnaps-Probe verehrte ihm Reinhard Penninger den Champion des Hauses, einen Echten Blutwurz-Kräuterlikör.

## Penninger hilft Flutopfern



Als „Hochwasser-verschonter Betrieb“ will die Alte Hausbrennerei Penninger den Opfern helfen. Reinhard Penninger (l.) und Prokurist Christoph Bauer (r.) übergaben dem Hauzenberger Bürgermeister Bernd Zechmann (2.v.l.) und seinem Oberzeller Kollegen Manfred Riedl (3.v.l.) je 1000 Euro für die Flutopfer. Weitere 1500 Euro spendete die Firma der PNP-Fluthilfe.

## Farben machen fröhlich



Daß Farben sich auf die Stimmung auswirken, ist nichts Neues. Bei Tests wurde das Rot des Penninger-Logos immer als eine besonders angenehme, warme Farbe bezeichnet. Jetzt haben Fachleute festgestellt, daß dieses Rot auch besonders zu Freude und Aktivität anregt. Da ließ RP für Besucher und Mitarbeiter gleich an den Firmensitz das Logo mit breitem Rot-Streifen anbringen.

## Einen Besuch wert...

Schauen Sie doch mal rein in unseren neu gestalteten Internetauftritt. Da gibt es viel Interessantes in Bild und Text über die Alte Hausbrennerei Penninger und ihre Produkte. Wir freuen uns auch besonders über Eintragungen in unser Internet-Gästebuch, über Ihre Meinung zur Homepage und zu unseren Spezialitäten. Ganz Verwegene schicken uns Mix- und Koch-Rezepte mit Verwendung unserer Schnäpse oder Gedichte. Letztens kam ein Eintrag „Ich bin 17 und lasse mir jeden Abend ein Gläschen Blutwurz schmecken. Baby.“ Kurz darauf schrieb ein anderer Surfer darunter „Kleine Kinder sollen keinen Schnaps trinken.“ Kurz darauf war wieder ein neuer Eintrag da: „Entschuldigung. Habe mich verschrieben. Ich bin 71 und mein Mann sagt immer noch „Baby“ zu mir, obwohl ich eigentlich schon ein alter Hase bin. Aber den Blutwurz laß ich mir trotzdem schmecken!“ Zurück zur Homepage. Wir informieren Sie darin über:



1. Historisches aus der Firmengeschichte der Alten Hausbrennerei
2. Penninger heute – Zentrale, Produkte, Herstellung, Vertrieb
3. Penninger-Spezialitäten (Schnaps- und Essig-Produkte)
4. Schnaps-Museen – da gibt es viel zu sehen und zu verkosten
5. Video – Ausschnitte aus unserem beliebten Bärwurz-Film
6. Online-Shop – der elektronische Einkaufskorb. einfach, schnell, sicher
7. News – Veröffentlichungen von und über Penninger
8. Gästebuch – Sie müssen uns hier nicht Ihr Alter verraten

## Museums-Team Griesbach

Wer in Bad Griesbach im Rottal besonders schön eingepackte Geschenke sucht, ist im Schnapsmuseum Griesbach richtig. Museumsleiterin Susanne Koremans und Kollegin Fränzi Strohberger - beide seit Öffnung 1998 beliebtes Beratungs- und Verkaufsteam - haben nicht nur eine Vorliebe für liebevoll gestaltete Verpackungen, sondern auch für besonders einladende Schaufenster. Golfer, Badegäste und Griesbacher fühlen sich hier richtig gut beraten. Es heißt: Wenn du wissen willst, was man einem Golfer zum Geburtstag schenkt, frag Susanne, denn die weiß genau, was jeder gerne trinkt.



## DAS WAR AUCH UNS NEU...

### Käse mit Penninger-Essig

Kürzlich erzählte Landwirt Josef Stemplinger aus der Nähe von Hauzenberg dem Chef Reinhard Penninger, daß er mit dem biologisch hergestellten doppelstarken Penninger-Essig (mit 10 % Säure) einen Super-Käse herstellt, den er und seine Frau Silvia (Bild) so gerne essen.

**Das Rezept geben wir gerne an unsere Leser weiter:**

3 l Milch fast zum Kochen bringen (85-90°) und vom Herd nehmen. 6 cl Penninger-Essig vorsichtig einrühren. Wenn die Milch durch und durch Fäden zieht, in ein mit einem sauberen Geschirrtuch ausgelegten Sieb kippen. Nach



Geschmack salzen und pfeffern. Wenn die Molke abgelaufen ist (ca. 5 Min.) kann der Käse in eine wasserdurchlässige Form gegeben werden. Nach einer Stunde wird er noch eingesalzen und in den Kühlschrank gegeben.

Nach Belieben kann der Käse mit Knoblauch, Paprikaschoten oder Zwiebeln verfeinert werden. Die Zutaten müssen aber schon beim Erhitzen zugegeben werden.

**Tip:** Je heißer die Milch, desto härter der Käse.

## FAMILIE PENNINGER DAMALS UND HEUTE

### 1935: Sportliche Tante



Der Freudensee ist das Hauzenberger Badeparadies. Auch vor 67 Jahren, wie dieses Foto der damals 14jährigen Elisabeth Penninger (Schwester von Reinhard Penningers Vater) beweist, die gerade mit einer „Kerze“ vom 3-m-Brett springt. Im Hintergrund die Gaststätte Stemplinger (früher auch Hammerschmiede, heute „Seehof“) und das Wahrzeichen Hauzenbergs, der Staffelberg (792 m).

### 2002: Künstlerische Tante



Mathilde Eberwein-Penninger (M.) - eine Tante von Reinhard Penninger (l.) - ist eine vielseitige Künstlerin mit hervorragenden Arbeiten in Seide, Misch-Technik, Ei-Pigment, Acryl und Aquarell. Bei einer Vernissage in der Galerie des Schnaps-Museums Spiegelau präsentierte Laudator Hans Bauer (r.) begeistert ihre erfrischend gegenständlichen Bilder als eine „Explosion der Ideen“.

# Gold und Silber für Blutwurz und Bärwurz

„Der Bärwurz ist das urigste, was der Bayerische Wald zu bieten hat,“ schrieb vor zehn Jahren ein Besucher ins Gästebuch des Ersten Bayerischen Schnapsmuseums in Hauzenberg-Jahrdorf. Die Bärwurz-Freunde sind geblieben, doch hat sich im Laufe der Jahre dazu ein wahrer Blutwurz-Boom ergeben, unser Echter Blutwurz hat sich einen riesigen Fan-Club erobert. Das liest sich im Gästebuch oft so oder ähnlich wie: „Der Echte Blutwurz von Penninger ist das Köstlichste, was ich je getrunken habe.“ Darauf sind wir stolz. Wir freuen uns nicht nur über die wunderschönen Worte, die von unseren Museums-Besuchern zur Verherrlichung unserer Bayerischen Spezialitäten gefunden werden, sondern natürlich auch über die entsprechenden Einkäufe.

Aus der Statistik unserer Buchhaltung hat Prokurist Christoph Bauer eine kleine Rangordnung unserer bayerischen Renner von Pen-



ninger in 0,7-Liter-Flaschen bzw. -Tonkrügen aufgelistet. Allein die ersten drei Produkte auf den Siegertreppchen machen 25 Prozent unseres Gesamtumsatzes aus.

Von diesen 25 Prozent errang anteilig mit  
 66 % **Gold** der *Echte Blutwurz*, unser pikanter Kräuterlikör mit 50 %,  
 26 % **Silber** der *Echte Bayerwald Bärwurz*, unser kräftiger Wurzelschnaps mit 40 %,  
 8 % **Bronze** der *Echt Bayerische Obstler*, aus Äpfeln und Birnen gebrannt, im Holzfaß gereift, mit 38 %.

Da stehen unsere Bayerwald-Spezialitäten Echter Blutwurz, Echter Bayerwald-Bärwurz ganz oben auf dem Treppchen, gefolgt vom Echt Bayerischen Obstler, der knapp vor dem Wildbeeren-Geist lag.

## Drinks vom Feinsten

Unsere Mitarbeiterinnen vom Schnapskabinett Oberstaufen überraschten uns mit zwei exotischen Blutwurz-Drinks, die ein ganz neues Blutwurz-Erlebnis in uns entfacht haben. Diese Genüsse möchten wir unseren Blutwurz-Freunden nicht vorenthalten und geben die Rezepte gerne an unsere Blutwurz-Freunde weiter.

### Blutwurz-Pirinha

Für ein Glas:

6 cl Penninger Blutwurz	2 EL Rohrzucker
1 unbehandelte Limette	1 Limettenscheibe
3 EL zerstoßenes Eis	

Zubereitung: Limette heiß abbrausen, trockentupfen und achteln. Mit Eis und Rohrzucker in ein dickwandiges Glas geben. Die Limettenscheibe mit einem Holzstößel ausdrücken. Den Blutwurz darüber gießen und kurz verrühren. Mit der Limettenscheibe garnieren und sofort mit einem Strohalm servieren.

### Blutwurz-Colada

Für ein Glas:

5 cl Penninger Blutwurz	10 cl Ananassaft
3 cl Kokossirup	1 Cocktailkirsche
2 cl Sahne	Eiswürfel

Zubereitung: Blutwurz mit Sirup, Ananassaft sowie einigen Eiswürfeln in einen Shaker geben und kräftig schütteln. Den Cocktail durch ein Sieb in ein Glas mit etwas zerstoßenem Eis gießen. Mit 1 Stück Ananas und 1 Cocktailkirsche garniert servieren.

## AUS UNSEREM INTERNET-BRIEFKASTEN

### Hallo, Herr Penninger..

Aus Delft in Holland erreichte uns folgender Eintrag ins Internet-Gästebuch:

„Ja, ook uit holland een groet en een lange dikke pluim voor die Bärwurz en de nog lekkerere Blutwurz. Wij zijn met BEX reizen bij u geweest hulde voor de gastvrije ontvangst groeten Leo“

Herr Heinrich Rothenberger schrieb uns:

„Ich möchte mich für Ihre hervorragende Bedienung recht herzlich bedanken! So etwas ist mir noch „nie“ vorgekommen! Am 09. Mai 2002 bestellt und am 11. Mai 2002 vormittags schon geliefert!

Nebenbei bemerkt, sind wir durch einen Urlaub in Oberkreuzberg auf Ihr Museum in Spiegelau aufmerksam geworden. Dieses haben wir besichtigt und dadurch Ihre grandiosen Produkte kennengelernt, von denen wir begeistert sind! Nochmals vielen Dank.“

## WIR FRAGTEN UNSERE KUNDEN...

### Ein beliebtes Geschenk!

Wir möchten natürlich gerne wissen, für wen unsere Kunden die Penninger-Spezialitäten einkaufen, ob für Eigenbedarf, als Geschenk oder zum Weiterverkauf. Dazu befragten wir Kunden in unseren Museumsläden und bei 500 Versandkunden.

Besonders das hohe Ergebnis bezüglich „Verschenken“ überraschte und freute uns auch:

**97 % kauften für Eigenbedarf ein**

„Weil mir das schmeckt“

„Weil mir das gut tut“

**29 % kauften auch für andere mit ein**

Reihenfolge: für Freunde, Kollegen, Vater, Mutter, Nachbarn

**78 % kauften auch zum Verschenken ein**

für Freunde, Geschäftsfreunde, Gatten, Eltern, Kollegen. Meistgenannt wurde:

„Da weiß ich, daß ich mit dem Geschenk in positiver Erinnerung bleibe“

**Bestell-Service:** Tel: 0 85 86 / 96 11 0 - Fax: 0 85 86 / 96 11 22 - E-Mail: info@penninger.de - Internet: www.penninger.de

Haben Sie Tipps und Anregungen für unsere „Penninger's Flaschenpost“, dann schreiben, faxen oder mailen Sie uns bitte. Wir freuen uns immer über nette Fan-Post.

IMPRESSUM: Herausgeber: Alte Hausbrennerei Penninger GmbH, 94051 Hauzenberg-Jahrdorf, Industriestraße 18, Tel. 0049 / 85 86 / 9611-0, Fax 0049 / 85 86 / 96 11 22, E-Mail: info@penninger.de, Internet: www.penninger.de – Redaktion: Reinhard Penninger und Werner Vierlinger - Gestaltung, Satz: VIERLINGER Marketing-Service GmbH, 94032 Passau, Tel. 08 51 / 5 70 08. Fotos: Christoph Bauer (10), Foto Hintermann, Waldkirchen (1), Mühlberger, Bad Griesbach (1).