

Flaschenpost



HAUSZEITUNG DER ALTEN HAUSBRENNEREI PENNINGER

32 / OKTOBER 2023

Servus miteinander!

Ein besonderes Jahr 2023 liegt hinter uns. Wir von Penninger durften unseren ersten selbst in Waldkirchen destillierten Whisky aus dem Fass holen. Stolz konnten wir feststellen, dass dieses Erstlingswerk unseren Destillateuren Sabine Daffner und Lukas Schützeneder außergewöhnlich gut gelungen ist. Mit großer Freude haben wir im April euch, unseren Kundinnen und Kunden, und unseren Wegbegleitern unseren Bavarian Single Malt präsentiert. Noch größer war die Freude über euer durchwegs positives Feedback zu diesem Meilenstein unserer Unternehmensgeschichte. In der diesjährigen Flaschenpost erzählen wir daher die Geschichte dieses Whiskys - von der Idee bis zur Abfüllung in der Flasche.

Auch darüber hinaus waren wir dieses Jahr nicht untätig - unsere neuen Liköre, Brände und Geiste findet ihr auf der letzten Seite. Nach dem großen Erfolg der Penninger Hof-Weihnacht im letztem Jahr sind wir natürlich bereits fleißig bei der Organisation des diesjährigen Weihnachtsmarkts, davon berichten wir direkt auf der Titelseite.

Wir wünschen euch viel Spaß beim Lesen und stets Momente, in denen ihr zusammen mit Freunden und Familie genießen könnt. Denn: Wir brennen für euren Moment.

**Die Familie Penninger
und das ganze Penninger-Team**



ANGESAGT

Ring frei, Runde zwei

Im vergangenen Jahr fand mit der Penninger Hof-Weihnacht zum ersten Mal ein Adventsmarkt auf dem Gelände unserer Brennerei in Waldkirchen statt - und war ein voller Erfolg: Hunderte Besucher schlenderten an vier Tagen zwischen den Marktständen in unserem liebevoll dekorierten Innenhof und ließen sich vom romantischen, besinnlichen Charme verzaubern. Auch heuer läuten wir mit unserer Hof-Weih-

nacht ab Donnerstag, 30. November 2023 den Advent ein. Freut euch auf geschmackige Schmankerl, wärmenden Punsch, Penninger Hüttentee und Fuasswarma sowie ein vorweihnachtliches Rahmenprogramm vom Feinsten. Und wer für seine Lieben oder sich selbst noch eine Kleinigkeit zu Weihnachten sucht, wird bestimmt bei den lokalen Ausstellern oder im Shop unseres Besucherzentrums fündig.



ABGEFÜLLT

Penningers erster eigener Whisky



v.l. Stellvertreterin Landrätin Helga Weinberger, Sybille Penninger, Inhaber Stefan Penninger, Marion Penninger

Whisky schreibt man ohne E. Das stimmt immer dann, wenn er aus Schottland stammt. Oder auch, wenn für das Destillat ausschließlich Gerstenmalz und kein anderes Getreide verwendet wird - so wie es für Scotch eben typisch ist. Doch erst nach einer Lagerung von mindestens drei Jahren und einem Tag wird diese Spirituose dann offiziell zum Whisky. Unabhängig davon, wo sie hergestellt wurde.

Nachdem wir von der Hausbrennerei Penninger zunächst Destillate aus den USA bei uns in Bayern zu Whiskys - mit E - heranreifen ließen, konnten wir im April 2023 unseren ersten hausgebrannten Penninger Whisky der Öffentlichkeit vorstellen. Bereits im Frühjahr 2020 legte Destillateur Lukas Schützeneder mit der Produktion in Waldkirchen los, die erst nach einer über dreijährigen Reifezeit in Eichenfässern mit der

Erstabfüllung unseres **First Of Our Own** abgeschlossen war.

Unserer Einladung zur Releaseparty, mit welcher endlich auch die coronabedingt verschobene Eröffnungsfeier des neuen Stammsitzes nachgeholt wurde, folgten viele illustre Gäste aus Politik und Wirtschaft. Geschäftsführer Christoph Bauer erklärte im Rahmen des Events: „Mit diesem Penninger Single Malt schließt sich ein Kreis. Denn unsere Vision davon konnte erst mit der Fertigstellung des Neubaus in Waldkirchen Wirklichkeit werden.“

Neben der auf 3.200 Flaschen limitierten Sonderedition aus April '23 ist seit Juli dieses Jahres der hausgebrannte **Penninger Whisky Single Malt** neu bei uns erhältlich. Und der wird sicher, so wie wir selbst, zum Whisky-Dauerbrenner. Doch wie kamen wir dazu, damit überhaupt anzufangen? Lest dazu die Penninger Whisky-Story im Innenteil.



Penningers Hof-Weihnacht 2023

30.11. BIS 03.12.2023

ÖFFNUNGSZEITEN

Donnerstag, 30.11. von 16 bis 20 Uhr
Freitag, 01.12. von 14 bis 20 Uhr
Samstag, 02.12. von 14 bis 20 Uhr
Sonntag, 03.12. von 14 bis 18 Uhr

Mehr Information zum Angebot und zum Rahmenprogramm www.penninger.de/hofweihnacht

Bitte kommt nach Möglichkeit zu Fuß, die Parkplätze sind begrenzt. Danke.



PENNINGER WHISKY-STORY

Mehr als eine Schnapsidee

Die Geschichte der Penninger Whisk(e)ys reicht nun schon gut neun Jahre zurück. So lange dauerte es nämlich von der initialen Idee über die Einlagerung, Nachreifung und Abfüllung der ersten amerikanischen Destillate bis hin zum Penninger Single Malt, der komplett bei Penninger hergestellt wurde. Doch neben Begeisterung, Wissensdurst und dem absoluten Willen, die uns gesteckten Ziele zu erreichen, begleitete uns in diesen neun Jahren vor allem eines: jede Menge harte Arbeit.



PENNINGER WHISKY

v.l. Geschäftsführer Christoph Bauer, Inhaber Stefan Penninger



v.l. Lukas Schützeneder, Sabine Daffner, Stefan Penninger

2015 | UMGEDACHT

Geschäftsführer Christoph Bauer und Inhaber Stefan Penninger sind sich einig: In Zukunft soll in der Hausbrennerei auch eigener Whisky hergestellt werden. Allerdings braucht es für dieses Vorhaben zusätzliche Kapazitäten, die sich am alten Standort in Hauzenberg-Jahrdorf einfach nicht realisieren lassen. Damit steht fest: Penninger muss umziehen.



2016 | AUSGEHECKT

Die Suche nach einem passenden Grundstück gestaltet sich schwierig, doch die Chefs werden fündig – im etwa 15 Kilometer entfernten Waldkirchen. Stefan Penninger macht sich indes auf nach Schottland, um dort das Marktgeschehen zu analysieren. Inzwischen wird auch das erste US-Destillat geliefert und erstmals bei Penninger in Fässern gelagert.



2017 | VERINNERLICHT

Während Sabine Daffner in Schottland ihren Master Distilling and Brewing macht, absolviert Lukas Schützeneder ein Praktikum bei einer finnischen Whisky-Brennerei. Im niederbayerischen Kirchham eröffnet der Penninger Whisky-Hof – und der erste, bei Penninger eingelagerte und mittlerweile ausverkaufte Whiskey First Batch – First Fill kommt auf den Markt.

2018 | DURCHGEPLANT

Nach zweijähriger Planung ist in Waldkirchen Spatenstich. Nach und nach nimmt die neue Heimat der Hausbrennerei Gestalt an: größere Produktionsbereiche, ein modernes Verwaltungs- und Besucherzentrum sowie – last but not least – das teilweise unterirdische Fasslager, wo später die vor Ort gebrannten Penninger Whiskys zu voller Größe heranreifen werden.



2019 | EINGESTIMMT

Lukas Schützeneder und Sabine Daffner brauen Bier, um sich auf die künftige Whiskyproduktion vorzubereiten. Denn: Bis auf die Zugabe von Hopfen beim Gerstensaft sind die Zutaten und einzelnen Schritte – Mälzen, Schrotten, Maischen – identisch mit denen beim Whisky. Derweil plant Stefan Penninger die neue Brenn- und Brauanlage für Waldkirchen.

2020 | ANGEKOMMEN

Inmitten der Pandemie zieht die Hausbrennerei um. Nach einiger Tüftelei läuft die neue Brenn- und Brauanlage so, wie sie soll. Und Lukas Schützeneder kann endlich den ers-

ten eigenen Whisky destillieren. Sabine Daffner übernimmt das Fassmanagement – und trägt dafür Sorge, dass der edle Tropfen das gewünschte Finish erhält.

2021 | ÜBERZEUGT

Der Stammsitz-Neubau in Waldkirchen erweist sich als goldrichtige Entscheidung. Immer mehr Touristen sowie auch Einheimische interessieren sich für unsere etwa einstündige Brennerei-Tour: Dabei erfahren die Besucherinnen und Besucher Wissenswertes über Whisky im Allgemeinen – aber insbesondere natürlich über dessen Herstellung bei Penninger.

2022 | VOLLGEFÜLLT

Nach zwei Jahren ist das erste Fasslager am neuen Stammsitz voll. Zu diesem Zeitpunkt reifen dort bereits rund 50.000 Liter feinstes Destillat in ehemaligen Sherry- und Bourbonfässern aus Eiche. Das heißt aber nicht, dass bei Penninger bald kein Whisky mehr gelagert werden könnte: Allein in Waldkirchen ist Platz für hunderte solcher Fässer.

2023 | PRÄSENTIERT

Der erste hausgebrannte, limitierte Penninger Whisky First Of Our Own wird im Rahmen einer Feierstunde der Öffentlichkeit vorgestellt. Nur kurze Zeit später folgt ihm bereits der Penninger Whisky Single Malt als neue Kernqualität der Hausbrennerei ins Angebot. Damit markiert das Jahr 2023 den Beginn der Whisky-Tradition der Hausbrennerei.



Lieblingsrezepte

LIEBLINGSREZEPT
VON GABI ATZINGER

Veneciatorte



ZUTATEN:

Für den Biskuitteig

6 Eier
135 g Zucker
90 ml Öl
180 g Mehl
1 Pck. Backpulver

Für die Füllung

400 g Sahne
200 g Schmand
200 g Frischkäse
100 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
2 Pck. Sahnesteif

Für den Löffelbiskuit

½ Paket Löffelbiskuit
150 ml Espresso aus Penninger Emerenz Kaffeebohnen
30 g Zucker
2 cl Penninger GRAPHIT Rum
2 cl Penninger Kaffeelikör



ZUBEREITUNG:

Eier trennen, Eiweiß steif schlagen, Eigelb mit Zucker und Öl schaumig rühren, Eiweiß und Eigelb-Masse vorsichtig mischen, Mehl und Backpulver mischen und vorsichtig in Eimasse unterheben, Teig in 26cm-Springform geben und 35 Minuten bei 160°C backen;

Für die Füllung Sahne mit Sahnesteif schlagen, restliche Zutaten mischen, geschlagene Sahne in Schmand-Frischkäse-Masse unterheben. Ein Viertel der Masse für Verzierung zur Seite stellen. Emerenz Espresso, GRAPHIT Rum und Zucker mischen.

Biskuitboden teilen, auf unteren Boden die Hälfte der übrigen Füllung geben, Löffelbiskuit kurz in Espresso-Rum-Mischung tränken und auf Füllung schichten, danach zweite Hälfte der Füllung darauf streichen und zweiten Biskuitboden darauf geben. Füllung für Verzierung auf Torte streichen, Kakaopulver darüber sieben und mit Löffelbiskuit verzieren.

„Seit letztem Jahr arbeite ich in der Brennerei bei der Whiskyherstellung mit. Nicht erst seitdem bin ich Fan der Penninger Produkte. Da ich als Waldkirchner zu Fuß gehe, kann ich ab und zu nach getaner Arbeit auch mal einen Penninger-Cocktail probieren. Mein aktueller Favorit der Hiero mit dem neuen Wildberry GRANIT.“

Sascha Klein, Mitarbeiter in der Brennerei



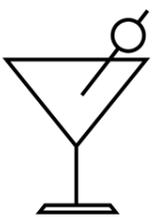
LIEBLINGSREZEPT
VON SASCHA KLEIN

Hiero

(von Hubert Scheungraber, Journey Passau)

ZUTATEN:

2 cl Himbeersirup	1 cl Rosmarinsirup
5 cl Penninger Wildberry Gin	100 ml Tonic Water
1 cl Limettensaft	60 ml Mineralwasser



„Schon seit 2020 bin ich Teil des Schrot- und Spelzen-Teams. Als begeisterte Bäckerin mache ich täglich mehrere Kuchen und Torten für unsere Gäste. Natürlich verwende ich dafür auch immer gerne unsere eigenen Brände und Liköre. Besonders Eierlikör, GRAPHIT Rum und unser beliebter Haselnusslikör eignen sich besonders zum Backen.“

Gabi Atzinger, Mitarbeiterin in der Schrot und Spelzn





FICHTENNADEL-LIKÖR

Jedem sein Holz

Was dem Österreicher die Zirbe, ist dem Bayern die Fichte. Doch während es bei unseren Nachbarn für fast alles passende Produkte aus der landestypischen Zirbelkiefer gibt, von Möbeln über Seife bis hin zum Schnaps, wird die bei uns in Bayern dominierende Fichte oft auf Brenn- und Bauholz reduziert – noch! Denn mit unserem **Penninger Fichtennadel-Likör** haben wir jetzt eine echt bayerische Version der österreichischen Zirbenspirits erfunden. Diesen feinen Likör stellen wir im schonenden Kaltauszugsverfahren aus biozertifizierten Fichtennadeln und weiteren naturbelassenen Zutaten her – und bringen den anregenden Duft von Nadelbäumen, frischen Eukalyptusnoten und Zitrus in die 0,5-Liter-Flasche. Kurz: Penningers Fichtennadellikör ist wie ein entspannter Urlaub im Bayerischen Wald – und nicht nur was für Zirbenfans.



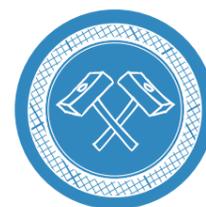
AUSGEZEICHNET

Ein Grund zum Feiern

Benedikt Duschl, ehemaliger Azubi zur Fachkraft für Lagerlogistik, wurde für seinen hervorragenden Abschluss der Berufsschule geehrt. In feierlichem Rahmen in der Stadthalle Landau an der Isar bekam der 19-jährige Hauzenberger am 25. Juli 2023 sein Anerkennungszeugnis verliehen. Und nicht nur Geschäftsführer Christoph Bauer ist sehr stolz auf den frischgebackenen Gesellen: Seine Kollegen Albert, Josef und Jürgen freuen sich, dass Benedikt – war ja klar – fest übernommen wurde und jetzt auch auslernt ein wertvolles Mitglied im **Team Penninger** ist. Wir gratulieren herzlich.



v.l. Schulleiterin Angela Saller, Benedikt Duschl, MdL Frau Dr. Petra Loibl, Christoph Bauer



GRANIT WILDBERRY GIN

Der junge Wilde

Ob klassisch mit Tonic oder puristisch auf Eis: Der neue **GRANIT Wildberry Gin** vereint unsere bewährten Penninger GRANIT Gin Botanicals mit fruchtigen Noten von Himbeeren, Heidel- und Brombeeren. Das schmeckt nicht nur ungemein beerig, sondern das ganze Jahr über herrlich sommerlich-fruchtig. Die frischen Zitrusnoten sowie feinerbe Wacholder- und Gewürzaromen, wie ihr sie bereits vom GRANIT Bavarian Gin kennt, verstehen sich auch bei dessen Bio-Waldbeeren-Bruder natürlich von selbst. In diesem Sinne: Gin-Gin.

BAVARIAN BRANDY

Weinbrand auf gut bayerisch

Wenn sorgsam ausgesuchter italienischer Bio-Weißwein zu einem biozertifizierten Deutschen Weinbrand nach höchsten amtlichen Qualitätsstandards wird, heißt das Produkt **Penninger Bavarian Brandy**. Diese exklusive Spirituose haben wir im klassischen Brennverfahren auf unserer Brennblase in Waldkirchen destilliert, im Sherry-Fass reifen lassen – und schließlich in 1.600 Flaschen abgefüllt. Diese sind nicht nur streng limitiert und nummeriert, sondern bringen gleichzeitig deutlich weniger Glasgewicht als herkömmliche Flaschen auf die Waage. Und das ist gut so. Auch für die Umwelt.

