



**Brennerei Feller KG**

# FEINES für Zunge und Gaumen

Foto: pixabay/Felix Wolf

**Seit 200 Jahren dampft es in den Kesseln der Brennerei Feller in Dietenheim-Regglisweiler (Alb-Donau-Kreis). In dem Familienbetrieb entstehen aus edlen Früchten feine Obstler und Liköre. Sechsfach gebrannter Whisky, schwäbischer Rum und Gin aus heimischer Getreide runden das Portfolio ab. Aber nicht nur Verkostung und Verkauf stehen im Fokus des Hauses, sondern hier bietet man der Gruppe echte Brennereikultur zum Anfassen.**

Manches Handwerk ist in Wahrheit Mechte Kunst. Das gilt auch für die Hochprozentigen aus dem Hause Feller. Hier veredelt man seit 200 Jahren Obst und Getreide zu edlen Tropfen – und das mit Erfolg. So sind z. B. die aus den Früchten der umliegenden Streuobstwiesen hergestellten Obstler und Obstliköre der Brennerei Roland Feller nach

wie vor nicht nur ein wichtiges, sondern auch ein ausgezeichnetes Standbein des Familienunternehmens. Die fruchtigen Liköre und edlen Destillate wurden in den letzten Jahren und vergangenen Jahrzehnten mehrfach für Geschmack und Qualität prämiert.

Einen großen Anteil daran haben Erfahrung und Wissen, welche der Urururgroßvater von Roland Feller an die nachfolgenden Generationen bis heute weitergegeben hat. Ebenso wie Pflege und Kultivierung der eigenen Streuobstwiesen mit ca. 200 Hochbaumstämmen und zum Teil alten Obstsorten auf einer Fläche von mehr als drei Hektar. Ebenso wichtig sind die Etablierung neuer Produkte und die damit verbundenen notwendigen Investitionen in Know-How und Herstellung. Nach dem Umzug der ursprünglich in Balzhof bei Nürtingen beheimateten Familienbrennerei 1903 nach Regglisweiler und der Erweiterung um eine Verschlussbrennerei 2009 – hier stehen die Brennegeräte während der Herstellung unter

zollbehördlichem Verschluss – sowie eine Destillerie 2019/2020 gehören neben den Fruchtbränden auch Rumsorten und Whiskys zum Sortiment. Letztgenannter ist ein sechsfach gebrannter Single Malt und gehört zu den zehn besten Whiskys in Deutschland. Auch bei den neuen Produkten schlägt Roland Feller die Brücke zwischen Vergangenheit und Gegenwart. So tragen die Grains, die meist für Blended Whisky verwendeten Destillate, den Namen seines Urururgroßvaters Augustus, während die Single Malts nach seiner neunjährigen Tochter Valerie benannt sind.

Noch viel mehr, was den Fellers am Herzen liegt, erfahren die Gäste bei einer Führung sowie beim Schaubrennen. Eine Führung dauert 1 bis 1,5 Stunden und kostet für Gruppen ab fünf Personen p. P. 8 € inklusive Tastings von drei Destillaten. Die Gebühr wird vor Ort in bar bezahlt, Kinder und Jugendliche nehmen kostenfrei ohne Tasting an der Führung teil. An- oder Abmeldung

Foto: pixabay/CocktailTime



**↑ Zum Sortiment gehören auch verschiedene Gins, die sechsfach gebrannt werden. Dadurch kommen die verwendeten Gewürz- und Kräuteraromen exzellent zur Geltung**

sowie Stornierung – bis eine Woche vorher kostenfrei – müssen schriftlich und unter Angabe u. a. von Uhrzeit und Teilnehmerzahl erfolgen. Mindestens drei Stunden Zeit sollte man für die Teilnahme am Schaubrennen – freitags ab 18.30 Uhr außer Juli und August ab 20 angemeldeten Personen – einplanen. Die 59 € Teilnahmegebühren umfassen neben der Live-Moderation die Verkostung verschiedener Brände, Liköre und Whiskys, weitere Getränke sowie ein Menü (Sonderwünsche z. B. für Vegetarier werden nach Anmeldung berücksichtigt), das von Haus aus als „feine Grundlage vom Grill“ angekündigt wird. Auch hier gelten die o. g. Bedingungen bzgl. Anmeldung, Stornierung und Barzahlung vor Ort. Eine Exklusivveranstaltung ausschließlich für Ihre Gruppe

ist nach Terminanfrage und Anmeldung unter [info@brennerei-feller.de](mailto:info@brennerei-feller.de) möglich. Sollten sich bei geschlossenen Veranstaltungen weniger als 20 Personen einfinden, wird dennoch der volle Preis berechnet. Eine Erstattung gibt es so oder so nur in einem Fall. „Wer am nächsten Tag doch Kopfschmerzen haben sollte, bekommt sein Geld zurück“, ist sich Feller seines hochprozentigen Angebotes sicher. Doch der Fall ist bis dato noch nicht eingetreten. Welche Veranstaltungen aktuell unter Corona-Bedingungen durchgeführt werden können, sollte vorab unter Tel. 0 73 47/75 48 erfragt werden. Weitere Informationen auf [www.brennerei-feller.de](http://www.brennerei-feller.de) Der Shop der Brennerei ist von Mo. bis Fr. 9 bis 12 Uhr und 14 bis 18 Uhr sowie samstags



Foto: Brennerei Feller

Im Verkaufsraum stehen alle Brände des Hauses zur Auswahl

von 9 bis 12 Uhr geöffnet. Alle Destillate und Liköre können hier verkostigt werden. Damit bietet sich die Brennerei Feller auch als Zwischenstopp für Busse an, die auf der A7 unterwegs sind. Eine Betriebsbesichtigung ist ebenso möglich wie ein Essen in Form eines

Buffets oder mit Kaffee und Kuchen. Und ein Tipp für 2021: Um das Erlebnis komplett zu machen, werden Roland Feller und sein Team die Streuobstwiesen zum gemütlichen Flanieren u. a. mit Bänken zum Verweilen umgestalten.

DS

# FELLER

BRENNEREIKULTUR  
1820

## RASTEN · ENTSPANNEN · GENIESSEN



- Machen Sie Ihren Ausflug zum einmaligen Erlebnis
- Schaubrennen · Betriebsbesichtigung · Verkostung
- Einkaufen vor Ort in unserer Verkaufsausstellung oder bequem in unserem Online-Shop

Verweilen, Verkosten, Einkaufen & Erleben in einzigartigem Ambiente!

Brennerei Feller · Ziegelstraße 4 · 89165 Regglisweiler · [www.brennerei-feller.de](http://www.brennerei-feller.de)