

## Aus brennender Leidenschaft zum Whisky

**Bereits seit drei Generationen werden in der Böttchehof-Brennerei edle Destillate auf höchstem Niveau hergestellt. Das hierfür ausschließlich eigens angebautes Obst bietet die Grundlage für über dreizig verschiedene Brände und Liköre, die sich auch überregional großer Beliebtheit erfreuen.**





---

Bereits seit drei Generationen werden in der Böttchehof-Brennerei edle Destillate auf höchstem Niveau hergestellt.

Das hierfür ausschließlich eigens angebaute Obst bietet die Grundlage für über dreißig unterschiedliche Brände und Liköre, die sich auch überregional großer Beliebtheit erfreuen.

Für Frank Küchlein vom Böttchehof ist das Destillieren nicht einfach nur eine Aufgabe, sondern eine Passion. „Bei den Destillaten handelt es sich um reine Naturprodukte, sie sind das Ergebnis der in der Natur erzeugten Düfte, welche wir versuchen in unseren Bränden einzufangen“ hört man ihn schwärmen, wenn er über seine Arbeit spricht.

Der Erfolg gibt ihm recht, seit Jahren finden sich seine Produkte auf den vorderen Plätzen der Baden Best Spirit wieder, 2006 und 2010 sogar auf dem ersten Platz.

## **Whisky mit einem ganz eigenständigen Charakter**

Zum Whiskybrennen kam Frank Küchlin erst aufgrund der großen Nachfrage, die er anfänglich aber nicht so ernst genommen hat. Erst ein guter Freund und Whiskykenner konnte ihn 2009 letztendlich davon überzeugen, es doch mal zu versuchen. Auch hier gibt ihm der Erfolg recht, beide von ihm hergestellten Whiskys konnten auf der Baden Best Spirits überzeugen und haben den ersten Platz gemacht. Das liegt sicher auch an dem eigenständigen, badischen Charakter seiner Produkte, die deren Ursprung, Korn und gemalzte Gerste, beinhalten und sie gerade deshalb so einzigartig machen. Hervorzuheben ist hier sicherlich der Whisky „Albert 1911“, der durch seinen milden, samtigen Geschmack und seinen dezenten Holzaromen überzeugt. Der nächste Whisky lagert schon im Keller und liegt nach 2 Jahren Burgunder-Barriquefass und 2 Jahre Bourbon-Faß nun zusätzlich zum Finishing noch für 3 Monate im gebrauchten Sherry-Fass. Er wird auf Jahresende auf die Flasche gefüllt. Man darf gespannt sein was für einen edlen Tropfen uns Frank Küchlin dann 2015 präsentieren wird.







**Veröffentlicht von Gourmet Magazin**

Gourmet Magazin | Mike Aßmann & Dirk Heß GbR  
Bleichstraße 77 A | 33607 Bielefeld | Deutschland  
+49 (0)521-58497757 | [info@gourmet-magazin.de](mailto:info@gourmet-magazin.de) | [www.gourmet-magazin.de](http://www.gourmet-magazin.de)