

BEBEK Stadtbrenner

**Ein neuer Brenner ist in der Stadt.
Herr Bebek macht seine Edelbrände aus hochwertigen heimischen Früchten, traditionell aber doch mit einem eigenen urbanen Touch.
Das Besondere liegt ihm am Herzen. Die Aromatik, die Reinheit und Klarheit sind seine Passion.**

Die Philosophie

Hinter der praktischen Arbeit und Verarbeitung steht die persönliche Vision Rainer Bebeks den Edelbrand, ähnlich guten Weins Gastronomie fähig zu machen. Weg vom billigen Rauschmittel hin zum hochwertigen Genuss. Das Ziel ist regionale Gastronomen zu überzeugen auf ein hochwertiges Destillat zu setzen und billige Massenproduktion von der Getränkekarte zu streichen.

Der Brennmeister

Bereits seit 2009 beschäftigt sich unser Brennmeister Rainer Bebek mit der Destillation von Edelbränden. Im Zuge der Ausbildung zum Edelbrandsommelier 2014, die er mit ausgezeichnetem Erfolg abschloss, vertiefte er sein Wissen über das Veredeln von Obst und die Weiterverarbeitung des Destillats zum vollmundigen Edelbrand. Seit 2011 feiert er Erfolge im Rahmen der Salzburger Landesprämierung und der Prämierungen im Zuge der Abhof-Messe in Wieselburg.

Die Brennerei

Die Salzburger Abfindungsbrennerei Bebek entstand 2010 aus dem Wunsch heraus, die eigenen Früchte hochprozentig zu veredeln. Der Kleinbetrieb ermöglicht langsames, kontinuierliches Brennen. Die Rohstoffe aus dem eigenen Obstgarten wurden in der Kleinbrennerei behutsam von Hand verarbeitet. Der umfassende Erfolg ermutigte dazu, die Brennerei zu vergrößern und auch zugekauft Obst zu verwenden. Aus der Abfindungsbrennerei wurde eine Verschlussbrennerei.

Fichtenwipfelgeist : Edition Zeppezauer „Gipfel-Wipfel-Geist“

Seit Juni 2015 besteht die Möglichkeit eines der hochgeistigen Produkte im Zeppezauerhaus am Untersberg zu verkosten und zu erwerben. Der Geist aus frisch getriebenen Fichtenwipfeln schmeckt frisch und harzig, der ideale Begleiter am Berg.

BEBEK Stadtbrenner – Rainer Bebek

Eichstr. 44a
5023 Salzburg
0664/18 22 77 9
info@BEBEK-Stadtbrenner.at