



Birkenhof Brennerei

WORKING DISTILLERY

*Hier schlägt das Herz
unserer Brennerei*

GENUSS- MANUFAKTUR

*Hochprozentig und
genussreich*

ERLEBNIS BIRKENHOF

*Ein Fest für
die Sinne*



BIRKENHOF GENUSSGUIDE

*Unsere Produkte
im Überblick*



WILKOMMEN IN UNSEREM ZUHAUSE!

Werfen Sie mit uns einen Blick hinter die Kulissen unserer „Working Distillery“: Wir freuen uns, dass Sie da sind und begleiten Sie gerne auf einem Spaziergang durch unsere Welt hochprozentiger Genüsse.

Wir erzählen Ihnen vom unvergleichlichen Duft in unserem Warehouse, der Geschichte unserer Vorgängergenerationen, unseren Ideen für die Zukunft und der Freude, die wir dabei haben, einige der besten Brände Deutschlands zu kreieren.

Unsere preisgekrönte Destillerie hat, ebenso wie unsere ganze Familie, starke regionale Wurzeln im Westerwald im nördlichen Rheinland-Pfalz, die uns nicht nur eine gesunde Bodenhaftung, sondern auch viel Neugier auf neue Impulse und neue Horizonte mitgegeben haben.

Schön, dass Sie da sind – Sie sind herzlich willkommen in unserem Zuhause, unserer Brennerei auf dem Birkenhof!

*Ihre Familie
Klöckner*



—
**WILLKOMMEN
IM GLÜCK**
—



BESUCHEN SIE UNS IM WESTERWALD

Wir haben die schönste Aussicht im Westerwald. Zwischen Kornfeldern und Wiesen, auf einer Anhöhe über dem Nistertal gelegen, haben wir einen perfekten Blick auf grandiose Westerwälder Wolken.



BRENNKUNST TRIFFT AUF LEIDENSCHAFT

8 Generationen unserer Familie haben sich seit der Gründung unserer Destillerie dem Brennen edler Destillate gewidmet. Damals wie heute liegt in der Kreation hochprozentiger Brände unsere Leidenschaft und unser Herzblut.

**MEISTERLICHE
BRENNKUNST.
SEIT 1848.**



”

AUF DEM BIRKENHOF
KOMMT EINFACH
NUR DAS BESTE
IN DIE DESTILLE.
PUNKT.



IN UNSEREN DESTILLEN SCHLÄGT DAS HERZ UNSERER BRENNEREI.
DIE AUSSERGEWÖHNLICHEN DESTILLATE, DIE IN IHNEN ENTSTEHEN,
SIND UNSER GANZER STOLZ.

WENN DER
WESTER-
WALD NACH
ZITRONEN
DUFTET.

WORKING DISTILLERY



**DESTILLATEUR –
EIN BERUF MIT STYLE
UND ZUKUNFT.**

*Wir sind stolz darauf,
ein erstklassiger Aus-
bildungsbetrieb zu sein.
Unsere Nachwuchs-
Destillateure gehören
regelmäßig zu den
Besten ihres Jahrgangs
und können sicher sein,
eine erfolgreiche Zukunft
bei uns zu haben.*

HANDWERK. Das nehmen unsere Destillateure wörtlich. Natürlich hat auch in unserer Brennerei High-Tech Einzug gehalten und viele unserer Prozesse werden digital gesteuert. Aber dort, wo es darauf ankommt, wird bei uns noch fast alles handgemacht. Angelieferte Getreide und Früchte werden sorgsam geprüft und für den Maischeprozess und die spätere Destillation vorbereitet. Dann duftet es auf dem Birkenhof plötzlich intensiv nach Zitronen, Zuckerrohr, knusprigem Brot oder Weinbergpfirsichen.

Wir legen dabei höchsten Wert auf eine perfekte Qualität unserer verarbeiteten Rohstoffe. Vom Obst bis zur Getreidemaische für unsere Brände und Whiskys machen wir keinerlei Kompromisse, sondern verarbeiten einfach nur die besten Zutaten.

AUTHENTIZITÄT. Ein Wort, das in unserem Haus von unserem gesamten Team gelebt wird. Ehrliche Zutaten und ehrliche Produkte, auf die wir stolz sind. Für uns ist es diese Kombination aus kreativen, innovativen Ideen, neuer Technologie und bewährtem Handwerk – genau das, was unsere Destillerie erfolgreich macht.

DER DUFT IM FASSLAGER IST MIT NICHTS ZU VERGLEICHEN. HIER ERZÄHLEN
DIE BESTEN FÄSSER IHRE GESCHICHTE – UND SCHREIBEN MIT UNSEREN DESTILLATEN
EIN NEUES KAPITEL.



MEHR ALS 1.500 FÄSSER UND VIEL GESCHMACK

Wir waren unterwegs und haben einige ganz außergewöhnliche Fässer mitgebracht. Pinot Noir-, Bourbon-, Moscatel-, PX-Sherry-Fässer aus Andalusien, Süßwein-Fässer aus Frankreichs Premier Cru-Weingütern, Ex-Bourbon Casks oder auch frische amerikanische und europäische Eichenfässer: Unsere Destillate reifen in wirklich erstklassiger Gesellschaft heran.



DIE BASIS: DER BRAND. DER FLÜSSIGE KERN UNSERER PHILOSOPHIE.

In unseren 6 Destillen wird definiert, was den Weg in die Fässer findet. Natürlich haben unsere Destillateure da auch ein Wort mitzureden. Ihr meisterhaftes Können bringt die besten Ideen ins Glas.

35 CHARAKTER- KÖPFE UND 1.500 FÄSSER

GEDULD. Den besten Zeitpunkt zu finden, den Whisky aus dem Fass zu nehmen. Den perfekten Blend aus einem im Pinot Noir- und Amerikanische Eiche-Fass gereiften Destillat zu treffen. Den Brennprozess eines Obstbrandes genau richtig auszubalancieren. Eine Maische genau dann abzudestillieren, wenn ihr Potenzial am größten ist: Wir haben großen Respekt vor der Handwerkskunst unserer Destillateure.

FINGERSPITZENGEFÜHL. Das richtige Timing ist in unserer Brennerei grundsätzlich immer von entscheidender Bedeutung. Der Reifeprozess in Ruhe und Gelassenheit weicht gut organisierter Betriebsamkeit von dem Moment an, in dem die endgültige Abfüllung vorbereitet wird. Während bis zu diesem Zeitpunkt unsere Destillateure die Hauptrolle spielen, tritt jetzt unser eingespieltes Team in Abfüllung, Lager und Logistik auf den Plan.

UND TEAMWORK. In vielen Bereichen unserer Destillerie treffen die unterschiedlichsten Tätigkeiten – und Charaktere – aufeinander und machen aus vielen einzelnen Arbeitsschritten ein unvergleichliches Produkt, auf das wir gemeinsam sehr stolz sind. Das verstehen wir unter Teamwork.



Jonas Klöckner und
Lukas Klöckner

EINE NACHHALTIGE, ERSTKLASSIGE FASSPOLITIK – DIE AUSWAHL DER PASSENDEN FÄSSER FÜR
UNSERE DESTILLATE – IST EIN WICHTIGER BESTANDTEIL UNSERER ARBEIT. UM DIE RICHTIGEN,
WIRKLICH EXQUISITEN FÄSSER ZU FINDEN, SIND WIR UND UNSERE PARTNER IN GANZ EUROPA UND
DEN USA UNTERWEGS.



6 DESTILLEN IN UNTERSCHIEDLICHSTEN FORMATEN.
EIN TRAUM FÜR KREATIVE DESTILLATEURE UND IHRE
HOCHPROZENTIGEN IDEEN.

EIN HAUCH
VON NOUGAT
TRIFFT AUF
FRISCHES
HEU.

DISTILLERS DREAMS



**DESTILLATEURE –
HANDWERKER ODER
KÜNSTLER?**

BEIDES!

Sie sind ein faszinierender Mix aus beiden Welten: Ein Destillateur ist immer ein Macher, gleichzeitig aber häufig auch ein Feingeist mit sehr guter Nase, Geduld und noch mehr Fingerspitzengefühl. Eine ideale Kombination, die ganz außergewöhnliche, hochprozentige Meisterstücke hervorbringen kann.

Interessiert an diesem Beruf? Dann sollten wir uns unterhalten!

KREATIVITÄT. Unsere Wurzeln liegen in der klassischen Kornbrennerei, die im Westerwald auf eine lange, hochprozentige Tradition zurückblickt. Wir – die siebte und achte Generation unserer Familie – sind heute noch Brenner aus Leidenschaft. Dazu gehört für uns aber auch der Blick über den Tellerrand, das Ausschöpfen unseres kreativen Potenzials und der Gang neuer Wege.

In unserer Brennerei sind heute sechs Destillen mit unterschiedlicher Ausrichtung in Betrieb – vom antiken Pot-Still-Schätzchen über eine feingliedrige Obstdestille bis hin zum 1.400 L-Kupfer-Prachtstück, dem Herzstück unseres Hauses.

Diese Diversität ermöglicht unseren Destillateuren ein Höchstmaß an Kreativität, die sie für ihr Handwerk und die Herstellung ganz außergewöhnlicher Brände nutzen. Denn für einen Destillateurmeister ist ein erstklassiges Destillat wie eine Leinwand, die den Hintergrund für seine Kunst darstellt.



CRAFT SPIRITS
BERLIN
2021
BEST YOUNG
DISTILLER

Jonas Klöckner
Master Distiller

FÜR MICH ALS DESTILLATEUR IST DIE VIELFÄLTIGE AUSRICHTUNG
UNSERER BRENNEREI UND DIE MÖGLICHKEIT, AROMEN HERAUSZU-
ARBEITEN UND AUCH DAMIT ZU EXPERIMENTIEREN EIN GLÜCKSFALL.



**AUSGEZEICHNET.
SEIT GENERATIONEN.**

In den letzten Jahren durften wir die Früchte unserer Arbeit nicht nur durch ein international gestiegenes Interesse an unseren Produkten, sondern auch in Form von Auszeichnungen und Goldmedaillen ernten. Als Deutschlands Beste Destillerie (2022, 2023 und 2024, Frankfurt Int. Trophy), Craft Distillery of the Year (Craft Spirits Berlin 2023 und 2024), Gewinner des 2. Platzes bei den Best German Whisky-Distilleries oder auch als Träger des Großen Staatsehrenpreises, der erstmalig in Rheinland-Pfalz an eine Destillerie vergeben wurde. Wir freuen uns!

FAMILIENSACHE. SEIT 8 GENERATIONEN.

1848

1876 - AUGUST & HEINRICH

August Klöckner heiratet Pauline Zeiler, Enkelin des Gründers Heinrich Zeiler und tritt in den Betrieb ein

1947 - ALFRED

Alfred Klöckner, Sohn von Gustav Klöckner, kehrt ohne Geruchssinn aus dem Krieg zurück, bleibt aber Kornbrenner. Er baut gemeinsam mit seinen Söhnen Gerhard und Helmut den Betrieb wieder auf

1982

1982 - GERHARD & HELMUT

Alfred Klöckner übergibt das Unternehmen an Gerhard und Helmut Klöckner

1999 - OBSTBRENNEREI

Eröffnung der Obstbrennerei

2006 - PETER & STEFFI

Generationswechsel: Peter und Stefanie Klöckner leiten als 7. Generation die Birkenhof-Brennerei. Umbau/Erweiterung Eröffnung der Brennerei auf dem Birkenhof

2010 - 2015
WAREHOUSE
& FORUM

Bau neuer Verkostungsräume und des FADING HILL Warehouses

1848 - HEINRICH

Gründung der Brennerei in Nistertal durch Heinrich Zeiler

1915 - GUSTAV

Gustav Klöckner übernimmt das Unternehmen und die Bürgermeisterei nach dem Tod des Vaters August

1963 - ERSTE BIRKEN

Verlegung der Landwirtschaft. Auf einer Anhöhe wird ein Aussiedlerhof gebaut und Birken gepflanzt

1972 - MEYER'S
WACHOLDER

Erwerb des Rezeptes von Meyers Wacholder. Es wird in der Abtei Marienstatt sicher verwahrt. Aufstockung der Brennrechte auf 27.000 Liter

1988 - MEISTERHAFT

Peter Klöckner legt beste Destillateur-Meisterprüfung ab

2002

2002 - FADING HILL
WHISKY

Destillation der ersten Fading Hill Whiskys

2008 - FADING HILL
SINGLE RYE

Erster Fading Hill Whisky, ein Single Rye Whisky im Sherry-Fass gereift, kommt auf den Markt und ist in kurzer Zeit ausverkauft

MIT TALENT UND LEIDENSCHAFT ERSTKLASSIGE BRÄNDE KREIEREN. DIESE BEGEISTERUNG UND PHILOSOPHIE HABEN STEFFI UND PETER KLÖCKNER AUCH AN DIE ACHTE GENERATION DER FAMILIE, IHRE SÖHNE LUKAS UND JONAS, WEITERGEGEBEN.

2013

2013 - GENTLE 66

Erster GENTLE 66 Gin wird destilliert

2018

2018 - LUKAS & JONAS

Lukas Klöckner (M.Sc. Bioprozesstechnologie) wird Teil des Birkenhof-Teams

Jonas Klöckner legt die bundesweit beste Abschlussprüfung zum Destillateur ab

2021 - YOUNG CRAFT
DISTILLER OF THE YEAR

Jonas Klöckner gewinnt den Titel „Young Craft Distiller Of The Year“ und schließt sein Studium (B.Sc. Getränke-technologie) ab.

Erweiterung des Warehouses

2022 - AUSGEZEICHNET

Relaunch Edelbrand-Linie Gewinn Bundesehrenpreis in Gold

Staatsehrenpreis RLP

Beste Destillerie Deutschlands, Frankfurt Int. Trophy 2022

Traveller's Choice Award 2022

2024

2024 - MODERNISIERUNG
ABFÜLLUNG

Ausbau und Automatisierung der Abfüll-Anlagen.

Craft Distillery Of The Year, Craft Spirits Berlin

Beste Destillerie Deutschlands, Frankfurt Int. Trophy

2017 - ERWEITERUNG

Anbau und Erweiterung der Produktions- und Lagerfläche

2019 - LUK & JON

LUK, ein Vintage-Korn, und JON, der erste Rum der Destillerie, kommen im Herbst 2019 auf den Markt

2020 - ERFOLGREICH

Jonas Klöckner legt die Meisterprüfung zum Destillateur ab Relaunch FADING HILL-Whisky-Linie

Gewinn Traveller's Choice Award 2020



2023

2023 - 175 JAHRE
ALLE FEIERN MIT

Die Destillerie feiert ihr 175-jähriges Jubiläum mit Brass-Festival und 2500 Gästen

Beste Destillerie Deutschlands, Frankfurt Int. Trophy

Traveller's Choice Award

Gewinn Großer Staatsehrenpreis RLP

Bundesehrenpreis

DIE REISE GEHT WEITER!



TASTINGS

TASTINGS

Whisky, Gin oder Fass-Geheimnisse

☰ ≈ 3 STD

16-26 PERS.

49,50 € P.P.

Feste Termine sowie nach Vereinbarung

FASS-GEHEIMNISSE
Tasting

Moderierte Führung durch Destillerie und Warehouse • Vorstellung verschiedener Brennverfahren Bedeutung der Fass-Auswahl • Verkostung von holzfassgereiften Destillaten wie Korn, Gin, Whisky, Rum oder Edelbrand. Ein Streifzug durch die verschiedenen Spirituosen-Kategorien.

inkl. Bauernbrot, Schmalz, Dip u. Oliven

WHISKY
Tasting

Moderierte Führung durch Destillerie und Warehouse • Ausführliche Informationen zu Fermentation von Würzen, Pot-Still-Verfahren, New Spirit und Fassreife • Verkostung ausgezeichneter, haus-eigener FADING HILLS oder auch internationaler Whiskys.

inkl. Bauernbrot, Schmalz, Dip u. Oliven

GIN
Tasting

Rundgang durch die Destillerie • Bedeutung der Botanicals • Professionelle, unterhaltsame Verkostung ausgezeichneter Gins, pur und mit unterschiedlichen Tonic Water • Einfluss von Gin&Tonic-Dekorationen.

inkl. Bauernbrot, Schmalz, Dip u. Oliven

FASZINATION BRENNEREI

Besichtigung, Führung und Verkostung

Moderierte Führung durch Korn- und Obstbrennerei und Whisky-Warehouse • Vorstellung der Produktionsschritte wie Fermentation, Destillation und Fassreife • Verkostung von Westerwälder Spezialitäten, Likören, Edelbränden, Whisky, Gin oder Rum in geselliger Runde Kleine Überraschung inklusive!

☰ ≈ 2 STD

AB 15 PERS.

11,50 € P.P.

unter 15 Pers. * Pauschalpreis

172,50 €

Feste Termine sowie nach Vereinbarung

Die Ausflugs-idee für Clubfahrten und Bustouren.

GENUSSABEND

Spannend, lecker – ein moderierter Abend für alle Sinne



Moderierte Führung durch Brennerei und Whisky-Warehouse • Verkostung von exklusiven Edelbränden und feinen Selektionen • besondere Genuss-Kombinationen mit edlen Käsen, handgefertigten Schokoladen, herzhaften Schinken, kostbaren Pasteten & Co.

inkl. Baguette, Pesto und Feinkost

WHISKY- ODER GIN-BLENDING

Werden Sie zum Master-Blender – individuell und persönlich



Intensiver Workshop und Schulung zum Thema • ausführliche, moderierte Führung und Verkostung • Destillat-Blending (Whisky) oder eigene Herstellung eines Destillates (Gin).

inkl. kleinem Imbiss, Laugenstange, Nosing Glas, bzw. Tumbler, 350 ml selbst geblendetem Whisky oder Gin

DESTILLATEUR-KURS

Von Getreide oder Obst bis zum fertigen Brand



Intensiver Workshop mit einem unserer Destillateure • Herstellung einer Maische • Destillation von Würze, Obstmaische oder Gin • Likörherstellung • Blick hinter die Kulissen bei einem Brennerei- und Warehouse-Rundgang • Riechparcours, Sensorik • Intensive Verkostung mit Foodpairing • Teilnehmer-Zertifikat

inkl. kl. Frühstück, Mittagessen, Zertifikat + 200 ml selbst hergestelltem Likör

ONLINE UND
TELEFONISCH
BUCHBAR



FON 02661 98204-0

birkenhof-brennerei.de/das-erlebnis



ERLEBNIS BIRKENHOF

**SPANNENDE
AROMEN ENT-
DECKEN UND
GENIESSEN**

MACHEN SIE EINE TOUR DURCH UNSERE MANUFAKTUR. SIE KOMBIERT EINEN EINMALIGEN BLICK HINTER DIE KULISSEN EINER WORKING DISTILLERY MIT EINER GEHÖRIGEN PORTION GENUSS: GERADE HABEN UNSERE GÄSTE NOCH DAS GRANDIOSE WOLKENSPIEL ÜBER DEM NISTERTAL BETRACHTET, SCHON STECKEN SIE BIS ZUR NASENSPITZE IN FASZINIERENDEN AROMEN ...

Wir brennen für unser Handwerk – im wahrsten Sinne des Wortes – und sind leidenschaftlich gerne Gastgeber. Daher freuen wir uns sehr, dass wir bereits zum zweiten Mal in Folge mit dem „Travellers' Choice“ Award ausgezeichnet wurden!

BESUCHEN SIE UNS ZUHAUSE. SIE SIND HERZLICH WILLKOMMEN!



5 SINNE UND VIELE FACETTEN

Gehen Sie mit uns auf eine genussvolle Entdeckungsreise und begleiten Sie uns in die vielfältige Welt edler Destillate. Unsere Genussabende auf dem Birkenhof sind immer auch eine Entdeckungsreise. Ein Ausflug in ungewöhnliche Geschmackskombinationen und einmalige Einblicke in echtes Handwerk. Lassen Sie sich überraschen von unverhofften Geschmackserlebnissen und Aromakombinationen, von edlen Schokoladen, Käse, feinen Schinken und kostbaren Pasteten im Zusammenspiel mit unseren Destillaten.

NOCH MEHR GENUSS: Unser breit gefächertes Besucherprogramm macht es unseren Gästen, als Gruppe oder Einzelperson, leicht, unsere Destillerie kennenzulernen. Unsere barrierefreien Räume bieten die besten Gelegenheiten für genussreiche Entdeckungen.



**GENUSS-
ABEND,
TASTING,
BLENDING
ODER
FÜHRUNG.**



*Stefanie Klöckner
Wein- und Gewürz-Sommelière,
Kräuterexpertin, Sensorikerin
und Whiskyliebhaberin*

UNSERE DESTILLERIE IST UNSER ZUHAUSE, IN DEM WIR MIT LIEBE UND SORGFALT AUSSERGEWÖHNLICHE DESTILLATE KREIEREN. UNSEREN BESUCHERN MÖCHTEN WIR DAHER EINE BESONDERE ZEIT BEI UNS BEREITEN. MIT SPANNENDEN GENUSSERLEBNISSEN UND VIEL GESCHMACK. SEIEN SIE UNSER GAST!

SIGNATURE & MODERN CLASSICS



OLD FASHIONED

6 cl FADING HILL
SINGLE RYE Whisky
1 cl Zuckersirup (2:1)
2 Tropfen Angostura
Bitters
Orangenzeste

Alle Zutaten in ein
Rührglas geben und
mit Würfeis rühren.
Über frische Eiswürfel
oder Ice-Chunk in einen
Whisky-Tumbler absei-
hen. Orangenzeste über
dem Drink abspritzen.
Bei Bedarf hinzu geben.



VINN NEGRONI

3,5 cl VINN RED
Weinaperitif
4 cl GENTLE 66 Gin
3 cl Campari
2 Tropfen Angostura
Orangenzeste
frische Himbeeren

Eiswürfel in einen
Tumbler geben, Zutaten
mischen und darüber
eingießen. Mit Orangen-
zeste und Himbeeren
dekorieren.



LUK SOUR

6 cl LUK Vintage Korn
2cl Zitronensaft
2 cl Zuckersirup (2:1)
1/2 Eiweiss oder
2 cl Aquafaba
Zitronenzeste

Alle Zutaten in einen
Shaker geben und ca.
12 Sekunden shaken.
Eiswürfel hinzugeben
und erneut shaken.
Über frische Eiswürfel
in einen Tumbler ab-
sehen, Zitronenzeste
darüber abspritzen.



WHITE CLOVER CLUB

4 cl GENTLE 66 Gin
1 cl Himbeerbrand
2 cl trockener Vermouth
2 cl Zuckersirup (2:1)
2 cl Zitronensaft
1 Eiweiss o. 3 cl Aquafaba

Alle Zutaten in einen
Shaker geben und
mit Würfeis shaken.
In eine gekühlte
Cocktailschale
ohne Eis absehen.



GUT BESTÜCKT

EINE BIRKENHOF-BAR

Wir arbeiten gerne und
erfolgreich mit einigen
der besten Barkeeper
Deutschlands zusammen.
Dazu gehört auch Marian
Krause von THE GRID
BAR, Köln, oder das
Team der Hildegard Bar
in Berlin.

Ihr kreativer Input macht
aus unseren Destillaten
herausragende Cocktails.



MALTSOFGERMANY.COM



MALTS OF GERMANY

„Deutscher Whisky wird
immer bekannter und gewinnt
weltweit zunehmend an
Anerkennung. Mit mehr als
250 aktiven Whisky-Destille-
rien hat Deutschland mittlere
weile beinahe doppelt so viele
Destillieren wie Schottland,
das Mutterland des Whiskys.
Dabei legen deutsche Whisky-
Brenner großen Wert auf die
hohe Qualität und regionale
Identität ihrer Produkte, um
einzigartige, interessante
Whiskys herzustellen.“

Gemeinsam mit vier weiteren deutschen Whisky-Destillieren haben wir MALTS OF GERMANY aus der Taufe gehoben – einen unabhängigen Abfüller, der ausschließlich in Deutschland hergestellte Whiskys auflegt. Dazu haben wir das Können und die Kompetenzen unserer fünf Brennereien unter einer gemeinsamen Marke zusammengefasst.

Um ein echter MALT OF GERMANY zu werden, reicht guter Geschmack nicht aus. Hier ist eine komplexe Whisky-Persönlichkeit gefragt, die auf der Zunge und am Gaumen spürbar ist, die Charakter ins Glas bringt und damit ein echtes Geschmackserlebnis. Dafür halten wir überall im Land Ausschau nach interessanten Brennereien, die unsere Philosophie mittragen wollen und einfach mit zu den Besten zählen. Zwischen Alpen und Küste, zwischen Oden und Elsass.

NATÜRLICH IST FADING HILL EIN TEIL DIESER BEWEGUNG. MIT IMMER WIEDER BESONDEREN ABFÜLLUNGEN IST UNSERE DESTILLERIE MIT AM START.

AUF DIE
FREUND-
SCHAFT



INFUSED BY BIRKENHOF

DA IST BIRKENHOF DRIN: DIE ZUSAMMENARBEIT MIT KREATIVEN KÖPFEN AUS BAR, KÜCHE UND CHOCOLATERIE GEHÖRT FÜR UNS SEIT VIELEN JAHREN ZUM GENUSSREICHEN ALLTAG. IM FRÜHJAHR 2023 IST MIT „MALTS OF GERMANY“, EINER KOOPERATION VON 5 DEUTSCHEN WHISKYBRENNEEREIEN UND INDEPENDENT BOTTLETS EINE WEITERE FACETTE HINZU GEKOMMEN.



**HIER WOHLT DER GENUSS –
VOR ORT,
IM HANDEL
ODER ONLINE.**

VIelfältig. 150 Quadratmeter und 2 Etagen voller Genuss-Erlebnisse. Von exklusiven Edelbränden über feine holzfassgereifte Spirituosen, Liköre, Whisky, Gin und Rum bis hin zu unseren regionalen Helden, den Original Westerwälder Spezialitäten. Wir kombinieren unsere Destillate sehr gern mit regionaler oder mediterraner Feinkost und einem von unserer Sommelière kuratierten Portfolio erlesener Weine aus den besten deutschen und internationalen Anbaugebieten. Das Ergebnis: Vielfältiger Genuss auf ganzer Ebene! Bei einem Besuch auf dem Birkenhof nehmen wir Sie mit auf eine Entdeckungstour durch unseren Genuss-Store und stellen Ihnen dabei unsere Präsent-Ideen vor – lassen Sie sich inspirieren von unseren kreativen Ideen!

Individuelle Geschenk-Kombinationen, exklusiv und edel oder traditionell-rustikal, sind eine echte Spezialität unseres Teams. Verpackt in stylischen Holzkisten, edlen, postversandfähigen Wellkartonagen oder Körben, kommen BIRKENHOF-Präsente immer schick und sicher an.

Übrigens ein ideales Geschenk für Unternehmen, Teams und Freundeskreise: Unsere @Home-Tastings! Whisky, Gin und Geheimnisse aus dem Holzfass – gerne moderiert und virtuell begleitet! Informationen hierzu finden Sie auf unserer Website.



*Stefanie Klöckner
Geschäftsführerin, Sommelière
und Whisky-Spezialistin*

SCHÖN, DASS SIE DA SIND! HIER, IN UNSEREM GENUSS-STORE AUF DEM BIRKENHOF, LASSEN WIR GENIESSER-HERZEN HÖHER SCHLAGEN! DENN GENUSS-ERLEBNISSE BEREITEN – DARIN SIND WIR WIRKLICH GUT.

GENUSS MANUFAKTUR

VERSCHENKEN ODER SELBST GENIESSEN? UNSERE EMPFEHLUNG: BEIDES! SIE FINDEN UNSERE PRODUKTE IM GUT SORTIERTEN EINZELHANDEL, IN UNSEREM ONLINE-SHOP UND NATÜRLICH AUCH VOR ORT, IN UNSEREM GENUSS-STORE AUF DEM BIRKENHOF. WIR HABEN EINIGE GESCHMACKVOLLE IDEEN FÜR SIE VORBEREITET ...

PRÄSENTE-SERVICE, IDEAL FÜR UNTERNEHMEN

Sie wählen aus, den Rest erledigen wir! Von der schicken Geschenkverpackung bis zum Versand an Ihre Wunschadressen. Und das auch gerne in großen Auflagen. Sprechen Sie uns einfach an!

GENUSS ALS ERLEBNIS

Genuss ist einfach unsere Passion. Und das merkt man besonders bei unseren Besichtigungen, Workshops, Genussabenden, oder @Home-Tastings. Verschenken Sie unsere Genuss-Erlebnisse!

Termine und Buchungsmöglichkeiten finden Sie online auf unserer Website.



**1 VIERBEINER,
DIE WESTER-
WÄLDER SONNE
UND 1.000
EICHEN.**

Peter Klöckner
Geschäftsführer
Destillateurmeister



NACHHALTIGKEIT BETRACHTEN WIR ALS GENERATIONEN-ÜBERGREIFENDE AUFGABE. SIE FÄNGT BEIM EINKAUF UNSERER ROHSTOFFE AN UND ZIEHT SICH DURCH ALLE BEREICHE UNSERER DESTILLERIE. ÜBER DIE AUSWAHL DER RICHTIGEN FÄSSER – VON DENEN VIELE BEREITS EIN VORLEBEN ALS WEIN- ODER SHERRYFASS HATTEN – BIS HIN ZUR GEDULD DIE ERFORDERLICH IST, UM AUSGEZEICHNETEN DESTILLATEN DIE RUHE UND DIE ZEIT ZU GEBEN, ÜBER JAHRE IN IHNEN ZU REIFEN.



NACHHALTIG FÜR GENERATIONEN



CIRCA 1.500 SONNEN- STUNDEN IM WESTER- WALD

Der sprichwörtliche Wind im Westerwald sorgt nicht nur für dramatische Wolkenspiele, sondern auch für ziemlich viel Sonnenschein.

Genügend, um unsere Photovoltaik-Anlage zu einer wirtschaftlich und ökologisch attraktiven Ergänzung unserer Energieversorgung zu machen. So erzeugen wir inzwischen mehr als 80% der von uns benötigten Stromleistung selbst. Umweltfreundlich und nachhaltig.

Photovoltaik, Wärmerückgewinnung oder E-Mobilität waren im Gründungsjahr unserer Destillerie in 1848 noch kein Thema. Autark war das Familienunternehmen aber in gewisser Hinsicht schon damals, denn das für die Herstellung von Korn, Kümmel & Co. benötigte Getreide wurde auf eigenen Feldern und Flächen angebaut.

Die heutige 7. und 8. Generation der Familie entwickelt den Gedanken der Nachhaltigkeit stetig weiter. Hierzu zählt neben einer knapp 2.000 Quadratmeter großen Photovoltaik-Anlage auch ein hauseigener Kräutergarten, Wildobstwiesen, ein umfangreiches Aufforstungsprojekt und der grundsätzlich schonende Umgang mit Ressourcen und Werten.

Ökologie und vor allem die Gesundheit des Waldes und der Natur ist ein Thema, das Peter und Jonas Klöckner – beide passionierte Jäger – besonders am Herzen liegt. Die Bäume im Westerwald leiden flächendeckend unter dem Klimawandel. Die Birkenhof-Brennerei initiierte daher eine Aktion, durch die in 2021 und 2022 ca. 1.000 Eichen an ausgewählten Standorten im Nistertaler Forst gepflanzt wurden, um das ökologische Gleichgewicht zu stützen und weiter auszubauen.



500 m²

KRÄUTERGARTEN

In unseren Workshops nutzen wir gerne Kräuter aus unserem hauseigenen Kräutergarten.



1.000

EICHEN FÜR DEN WESTERWALD

Unser Wald liegt uns sehr am Herzen. Wir sorgen für Nachwuchs.



2.000 m²

PHOTOVOLTAIK

Unsere Produktion ist u.a. durch unsere große Photovoltaik-Anlage zu 80% autark.



4 x

E-LADESTATIONEN

Unser Fuhrpark wird hybrid und elektrisch.



BESUCH UNS ZUHAUSE



UNSERE BRENNEREI IST SEIT 1848 EIN STÜCK ZUHAUSE FÜR UNS, DAS WIR MIT UNSEREN GÄSTEN GERNE TEILEN. EINE DESTILLERIE UND MANUFAKTUR DES GUTEN GESCHMACKS. EIN WAREHOUSE FÜR DESTILLATE IN GESCHICHTSTRÄCHTIGEN FÄSSERN. HIER BRENNEN WIR MIT TRADITIONELLER SORGFALT UND KREATIVER LEIDENSCHAFT BEREITS IN DER 8. GENERATION. UND DAS MIT – WIE WIR FINDEN – BESTEN AUSSICHTEN.

Ihre Familie Klöckner



AUSGEZEICHNET

Mit mehr als 320 Goldmedaillen für unsere Produkte seit 2010

Bundesehrenpreis
2010 | 2015 | 2020 |
2021 | 2022 Gold | 2023

Staatsehrenpreis
2012 | 2015 | 2016 |
2017 | 2020 | 2021 |
2022 | 2023

Großer Staatsehrenpreis 2023

2. Platz Best German
Whisky Distillery 2024

Beste Destillerie
Deutschlands,
Frankfurt Int. Trophy
2022 | 2023 | 2024

Craft Distillery
of the Year,
Craft Spirits Berlin
2023 und 2024



Birkenhof Brennerei

BIRKENHOF-BRENNEREI GMBH | AUF DEM BIRKENHOF | 57647 NISTERTAL | FON +49 (0) 2661 982040
WWW.BIRKENHOF-BRENNEREI.DE | INFO@BIRKENHOF-BRENNEREI.DE | MO.-FR. 8 BIS 12 UHR UND 13 BIS 18 UHR | SA. 9 BIS 13 UHR