



FLASCHENPOST

Hauszeitung der Alten Hausbrennerei Penninger

21 / NOVEMBER 2012

Sehr geehrte Kunden, liebe Freunde unseres Hauses,

Ein ereignisreiches Jahr liegt hinter der Hausbrennerei Penninger. Unser Imagewandel von der regionalen Brennerei aus dem Bayerischen Wald zur national bekannten Marke ist bestens gelungen und unsere Spezialitäten erfreuen sich immer weiter steigender Beliebtheit bei Alt und Jung. Haben Sie schon unseren neu gestalteten Internetauftritt besucht oder sich im Kino von unserem emotionalen Werbespot mit bayerischer Lebensfreude anstecken lassen?

Wir haben unsere Palette um weitere Produkte, wie den Rhabarber-Apéritif L’Affaire, das Haselnuss Edel-Destillat und unseren Genuss-Balsam-Essigen erweitert und freuen uns über die Neueröffnung des ersten Ladens im neuen Penninger-Design in Bad Griesbach im Rottaler Bäderdreieck.

Unter dem Motto „So geht Winter“ wollen wir Ihnen jetzt, in der kalten Jahreszeit, ein wohliges Gefühl schenken und einen kleinen Beitrag für gemütliche Stunden in den eigenen vier Wänden oder stimmungsvolle Hüttenromantik leisten. Dafür haben wir uns unter anderem ein tolles Gewinnspiel für Sie einfallen lassen.

Ihnen, unseren Kunden, danke ich sehr herzlich für Ihre Treue und Verbundenheit mit dem Hause Penninger. Rufen Sie einfach an, wenn Sie Fragen haben oder weitere Informationen rund um unsere Produktpalette benötigen. Ich wünsche Ihnen und Ihrer Familie einen wunderbaren Herbst, eine stimmungsvolle Weihnachtszeit und ein gesundes neues Jahr 2013!



Herzlichst, Ihr

Reinhard Penninger

Ihr Reinhard Penninger
Inhaber

So geht Winter!



Ob Hüttenromantik oder gemütliche Stunden in den eigenen vier Wänden – ein wärmender Schluck Penninger darf in diesem Winter nicht fehlen. Wie schön ist es doch, sich nach einer langen Herbstwanderung oder einem sonnigen Skitag mit einer Penninger-Spezialität zu belohnen und mit Freunden gemütliche Stunden zu verbringen.

„So geht Winter“ lautet das Motto für die kalte Jahreszeit! Hauptfigur ist Penninger Blutwurz, der Star unter den Penninger-Spezialitäten, dessen Popularität bereits weit über Bayerns Grenzen hinaus geht. Zunächst als Geheimtipp aus dem Bayerischen Wald bekannt, hat sich die hochprozentige Kräuterspezialität heute zu einem vielfältigen Szene-Drink entwickelt. Denn hat Penninger Blutwurz erst einmal Feuer gefangen, leuchtet er in einem kräftigen Blau und erobert dabei schnell die Herzen von Alt und Jung. Ob pur, flambiert oder als Longdrink –

Penninger Blutwurz wärmt von innen und heizt dem Winter mit der richtigen Feierlaune ein. Besuchen Sie doch unsere Homepage und lassen Sie sich von unseren Winter-Rezepten inspirieren. Zudem haben wir uns ein spannendes Gewinnspiel für Sie einfallen lassen! Mit etwas Glück freuen Sie sich über einen stimmungsvollen Urlaub in einem Exklusiv-Chalet im Bergdorf Hüttenhof im Bayerischen Wald, modische Soft-Shell Jacken oder Wendemützen. Wenn Sie mehr über das Gewinnspiel erfahren wollen – weitere Informationen finden Sie auf den Anhängern an jeder Flasche Penninger Blutwurz, im Internet oder auf Facebook!

www.blutwurz.de
www.penninger.de
www.facebook.com/penninger

SIE HABEN DAS WORT

Vereinsausflug mit Penninger Blutwurz

Ein Vereinsausflug ohne Penninger Blutwurz? Für die Mitglieder des Trachtenvereins Immergrün, Lämmersdorf, undenkbar. Wir sagen vielen Dank für das eingesandte Foto mit (von links) Johann Mertl, Stefan Rikscha und Martin Feuchtnier im Blutwurz-Outfit.

Foto: Immergrün



Keine verklebten Finger mehr

„Wir wollten euch sagen, dass ihr eine ganz tolle Erfindung mit dem Tropfenfänger auf den neuen Flaschen gemacht habt. Super! Jetzt schmeckt Penninger Blutwurz gleich noch besser, weil man keine verklebten Finger mehr bekommt.“
Hartmut Eich und David Bredenkamp

Kultgetränk

Wenn ein Drink den Status Kultgetränk verdient hat, dann ist es Penninger Blutwurz. Süß, in der Tat, (...) aber cool!
Jürgen Kochinke



Wirtsleute mit Leib und Seele

Herzlichen Glückwunsch! Familie Seibold, Betreiber der Blutwurz-Hütte in Breitenberg, lebt seit 20 Jahren für die Gastronomie. Reinhard Penninger überbrachte die herzlichsten Glückwünsche zum Jubiläum und wünschte weiterhin viel Erfolg und zufriedene Gäste.

Echt Bayern. Echt Penninger.



Das neue Haselnuss Edel-Destillat aus dem Hause Penninger

Seit Jahrhunderten werden die essbaren Früchte des Haselnussstrauches genutzt: Egal ob für Speiseeis, Backwaren oder Süßigkeiten, die Haselnuss und das aus ihr gewonnene Öl erfahren weltweit vielfältige Wertschätzung als hochwertige Spezialität. Ihr einzigartiger Geschmack wurde jetzt erstmals von der Alten Hausbrennerei Penninger in die Flasche gebracht. Reife Haselnüsse werden zerkleinert und gleichmäßig bei mittleren Temperaturen in kleinen Öfen angeröstet. Frisch aus dem Ofen kommend, werden die Nüsse dann in hochprozentigem Alkohol eingelegt und nach einer gewissen Mazeration langsam und schonend destilliert. Dieser Prozess konserviert die Aromen und ätherischen Öle der Nüsse. Das erhaltene Destillat lagert dann noch einige Monate im Steinzeug-Fass und erhält dadurch eine milde Note. Das Ergebnis ist ein wunderbar nussiger Geist mit intensivem Haselnuss-Geschmack, einer leichten Schokoladen-Note und dezentem Röstaroma. Zum einzigartigen Geschmack von Penninger Haselnuss trägt auch die besonders angenehme Alkoholstärke von 38 Prozent bei. Das Edel-Destillat präsentiert sich dadurch nicht so feurig wie ein Obstbrand, aber ebenso nicht so süß wie ein Likör. Eine perfekte Mischung, die in einer Designer-Flasche abgefüllt, auch ein Highlight für das Auge darstellt.

Fachjournalisten besuchen Penninger



Foto: Gabi Schönberger

Fachjournalisten haben zwei Tage lang die Hausbrennerei Penninger besucht, um sich aus erster Hand über die Entwicklung des Familienunternehmens zu informieren. Im Mittelpunkt des Interesses stand die Kampagne „Bavarian Summer“, mit der sich Penninger bereits im zweiten Jahr als national bekannte Marke positioniert. „Penninger Blutwurz, zunächst als Geheimtipp aus dem Bayerischen Wald bekannt, hat sich dadurch zu einem vielfältigen Szene-Drink entwickelt – ob als Blutwurz on the rocks oder als Cocktail Franz Joseph“, erklärte Inhaber Reinhard Penninger den

Journalisten. Ein umfangreicher Marketing-Mix, unter anderem bestehend aus Rundfunk-Spots oder Großflächen-Plakatierungen in deutschen Großstädten, unterstützte den Erfolg der Kampagne. „1905 als alte Hausbrennerei gegründet, zählt Penninger heute 60 Mitarbeiter und erzielt einen jährlichen Umsatz von rund 10 Millionen Euro“, erklärte Prokurist Christoph Bauer die Entwicklung des Unternehmens. Nach einem Bavarian Summer Abend zeigte Destillateurmeister Ewald Jellbauer am nächsten Tag, wie aus Wurzeln, Kräutern, Früchten und Beeren hochwertige Spirituosen entstehen.

Bald Penninger-Blutwurz in Brasilien?



Mit dabei in Brasilien: Penninger Prokurist Christoph Bauer (2. v. rechts)

Organisiert vom Bayerischen Ministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz besuchten bayerische Firmenvertreter aus der Nahrungs- und Genussmittelindustrie Anfang März die brasilianischen Metropolregionen Sao Paulo und Porto Alegre. Mit dabei: die Alte Hausbrennerei Penninger, die für ihren Penninger Blutwurz auch in Südamerika Chancen sieht. Ziel der Reise waren die Pflege freundschaftlicher Beziehungen und die Kontaktaufnahme mit brasilianischen Importeuren und Einkäufern von Handelsketten. Die deutsche Außenhandelskammer in Brasilien organisierte auf Einladung des Bayerischen Landwirtschaftsministers Helmut Brunner einen Bayerischen Abend. 120 Gäste wurden mit bayerischen Schmankerln und den Schnaps-Spezialitäten des Traditionsunternehmens aus Hauzenberg verwöhnt. Die Teilnehmer der Delegation waren von der Gastfreundschaft und den aufgezeigten Möglichkeiten des brasilianischen Marktes sehr beeindruckt. Alle beurteilten am Ende der Reise die Chancen zum Ausbau bestehender und Anbahnung von neuen Geschäftsbeziehungen sehr positiv.

„Man darf sich von der Entfernung des brasilianischen Marktes nicht abschrecken lassen, sondern muss vielmehr prüfen, welche Möglichkeiten er bietet“, sagt Prokurist Christoph Bauer. Ein Export von Penninger Blutwurz nach Brasilien sei nicht unwahrscheinlich, zumal es noch keine vergleichbare Spirituose in dem Land gebe.

Neueröffnung in Bad Griesbach

Der erste Laden im neuen, modernen Penninger-Design ist jetzt im Rottaler Bäderdreieck eröffnet worden. Direkt am Kurplatz in Bad Griesbach können die Besucher buchstäblich in die Welt der edlen Penninger-Spirituosen eintauchen und mit allen Sinnen genießen.

Fühlen, riechen, schmecken: Das stilvolle Ambiente mit edlen Holzvertafelungen, klaren Strukturen und liebevoll in Szene gesetzten Spezialitäten lädt die Besucher zur Verkostung und zum Kennenlernen der Penninger-Produkte ein. Ob Penninger Blutwurz, echter Bayerwald Bärwurz oder der Rhabarber-Apéritif L’Affaire – 33 Likör-, Kräutergeist- und Edelobstbrände wollen entdeckt werden. Die Kunden können sich nicht nur darüber informieren, was die Qualität der Penninger-Produkte ausmacht, sondern auch einen stimmungsvollen Short Drink oder Cocktail genießen, den das Penninger-Personal gerne serviert.



Der erste Laden im neuen Penninger-Design ist am Kurplatz 5 in Bad Griesbach zu finden. Geöffnet ist von Montag bis Freitag von 10 – 13, sowie von 14 - 18 Uhr, Samstag von 10 bis 13 Uhr und an Feiertagen von 13 bis 16 Uhr. Sonntag geschlossen.



Neue Website: www.penninger.de

Modernes Design, neue Funktionen und eine verbesserte Benutzerführung – so präsentiert sich der neue Internetauftritt der Hausbrennerei Penninger. Der Imagewandel von der regionalen Brennerei aus dem Bayerischen Wald zur national bekannten Marke ist nun auch im Web visualisiert.

Eine plakative Bildsprache sowie eine überarbeitete Navigation sorgen für eine klare und moderne Struktur. Insgesamt wurde den Penninger-Produkten mehr Raum gegeben. Durch das Anklicken der jeweiligen Spezialität gelangt der Nutzer zu einer ausführlichen Beschreibung des Produkts – von Penninger Blutwurz, über den Echten Bayerwald Bärwurz bis hin zum Rhabarberlikör L’Affaire. Themenorientierte Zugänge führen zu den gesuchten Inhalten. So können sich die Besucher über die 100-jährige Geschichte der Hausbrennerei Penninger informieren, einen Überblick über die Schnaps-Museen in Niederbayern, Oberbayern und dem Allgäu verschaffen, aktuelle News verfolgen oder im Shop nach Lust und Laune einkaufen.



Neuer Online-Shop



Bequem bestellen von zu Hause aus! In unserem neuen Online-Shop finden Sie alle Penninger-Spezialitäten auf einen Blick! Wir haben unser Online-Sortiment deutlich erweitert. Zudem warten besondere Geschenkideen zu Weihnachten, Mitbringsel für Freunde und Bekannte, Jacken, Shirts und Caps im Penninger-Style auf Sie! Am besten Sie klicken heute noch rein: shop.penninger.de.



In eigener Sache

Liebe Leserinnen und Leser, in ihren Händen halten Sie die aktuelle Ausgabe der Flaschenpost – erstmalig im neuen Design. Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Lesen und freuen uns über Ihre Meinung zum neuen Erscheinungsbild. Schreiben Sie uns gerne: info@penninger.de

L’Affaire – der neue Rhabarber-Apéritif



In einem kräftigen Pink präsentiert sich eine neue Spezialität aus dem Hause Penninger. Mit dem Rhabarber-Apéritif L’Affaire ist erstmals ein Fruchtlikör in der beliebten Geschmacksvariante Rhabarber-Vanille erhältlich.

„Rhabarber ist eine geschmacklich intensive Frucht, die im Bereich der Spirituose überhaupt noch nicht entdeckt wurde“, erklärt Inhaber Reinhard Penninger. In der Verbindung mit einer Prise Vanille überzeugt der Apéritif L’Affaire durch eine fruchtige Süße, die im weiteren Verlauf einem leicht säuerlich herben Geschmacks-Erlebnis weicht. Die fruchtig-leichte Spirituose wird dem Kunden auf verschiedene Weise gereicht: Pur auf Eis oder als Spritz mit Prosecco, Weißwein oder Soda.

Bei der Herstellung des Apéritifs achtet man laut Reinhard Penninger auf die Verwendung von regionalen Produkten. Für den 15-prozentigen Fruchtlikör werde ausschließlich Rhabarber-Direktsaft vom Bodensee verarbeitet.

Erhältlich ist der L’Affaire als 0,7-Liter-Flasche im Getränkehandel oder unter www.penninger.de

Rhabarber trifft auf Vanille.



Penninger im mongolischen Fernsehen



Reinhard Penninger mit dem Filmteam aus der Mongolei

Die Hausbrennerei Penninger im mongolischen Fernsehen! Im Rahmen einer Reisedokumentation unter dem Titel „48ster Breitengrad, Projekt Bayern, Gäuboden“, besuchte das Fernseherteam um Baasanjav Tserendorj und Kameramann Bantulzii Hero fruchtbare Regionen am 48. Breitengrad in der Mongolei, Kanada und Bayern. Zum Thema „Bayerische Schnäpse“ drehten sie am Stammsitz der Hausbrennerei Penninger in Hauzenberg-Jahrdorf, besuchten das Schnapsmuseum und die Produktion. Inhaber Reinhard Penninger stand Rede und Antwort und stellte den berühmten Penninger Blutwurz sowie weitere Produkte vor. Weitere Drehorte in Bayern waren die Städte Regensburg und Straubing, die Isar-Donaumündung und das Münchner Oktoberfest.



Bavarian Summer erobert die Leinwand

Penninger goes Hollywood? Nicht ganz, aber die Hausbrennerei feierte im Oktober mit ihrem neuen Werbespot ihr Debüt in bayerischen Kinosälen. In 20 Kinos quer durch den Freistaat hat der graue Herbst Pause. Auf der Leinwand herrscht Bavarian Summer! Ob Pfingst-Open-Air oder Rock the Hill, seit Jahren ist die Hausbrennerei Penninger mit ihren Spezialitäten auf Festivals in der bayerischen Heimat vertreten. Neben dem berühmten Blutwurz gehören auch prominente Gäste aus Österreich zum Standardrepertoire jedes Barkeepers. Die Szene-Cocktails Franz Joseph und Sissi lassen wie ihre bayerischen Verwandten Ludwig und Sophie die Monarchie wieder aufleben und versüßen den Genuss von Electro, Punk und Reggae.



Doch Penninger ist nicht nur Rock `n` Roll, sondern auch ein gutes Stück bayerische Lebensfreude. Laptop und Lederhose, Woodstock und Waldweg – wie Bayern schafft auch Penninger mühelos den Spagat zwischen Tradition und Moderne. Mit der Kino-Kampagne ging Penninger den eingeschlagenen Weg weiter und zeigte getreu dem Motto „Altes bewahren – Neues erfahren“ den bayerischen Sommer in seinen schönsten Facetten.

REISCHLHOF
★★★★ WELLNESS & GENUSS

Penninger-Wellness-Arrangement by Reischl Hof

4 Übernachtungen im Reischl Hof Wellness & Genuss
inkl. Reischl Hof **** Verwöhnpension
(Superior Frühstücksbuffet, vitaler Mittagssnack, Kuchenbuffet inkl. Kaffee und Teeauswahl, junges kreatives Abendmenü)
kuscheliger Leihbademantel
Wellness- und Fitnessspaß auf 1300 qm
Begrüßungs-Prosecco
täglich wechselndes Aktivprogramm
z. B. geführte Wanderung, Nordic-Walking-Kurs, Wassergymnastik, Aquajogging, Gesundheitskurse (Qigong, autogenes Training, entspannter Rücken usw.)
tägliche Gesundheits-Aktivkurse
10 Euro Ermäßigung für eine Wellnessbehandlung
Einen Cocktail in unserem neuen Bar- und Loungebereich
Ein Abschiedsgeschenk für zu Hause

ab **374,00 Euro** pro Person (Do-So)
Nur für Penninger Kunden unter Vorlage einer Hauszeitung.
Gültig bis 31. August 2013

www.reischlhof.de
Familie Reischl | 94110 Wegscheid | Tel. 08592/9390-0



Genuss pur: Die neuen Balsam Essige



Bereits seit über 100 Jahren ist die Herstellung von Essig für Familie Penninger eine absolute Herzensangelegenheit. Begründet wurde die lange Essig-Tradition vom Urgroßvater des heutigen Firmenchefs, Stefan Penninger, der den kräftigen „Penninger-Essig“ zu einer regionalen Bekanntheit machte und mit vielfältigen Varianten der aromatischen Köstlichkeit experimentierte. Noch heute reift „Penninger-Essig“ nach dem traditionellen, biologischen Verfahren über Buchenholz-Spänen. Dieses sogenannte Spanbildner-Verfahren verleiht der Spezialität in der charakteristischen grünen Flasche seinen einzigartigen Geschmack.

An die Tradition seiner Vorfahren anknüpfend, beschäftigt sich auch Reinhard Penninger seit Jahren mit der Herstellung verschiedener Essig-Delikatessen. Zunächst nur für den persönlichen Bedarf gedacht, fragten immer mehr Freunde nach den in liebevoller, langwieriger und

sehr aufwendiger Arbeit hergestellten Essig-Variationen. Nun wurde die Angebotspalette um die Balsam-Produkte Blutwurz, Schlehe und Waldfrucht – erweitert. Der Kreativität in der Küche werden dadurch neue Horizonte eröffnet.

Balsam-Essig als genussvoller Aperitif

Vor jeder guten Mahlzeit kann der Genießer aus einer Vielzahl bekannter Anreger für die Geschmacksnerven wählen: Ein kleines Gläschen Kräuterlikör, einen Schluck Sherry oder aber auch einen Mini-Schwenker mit Balsam-Essig. Besonders der geschmacklich hervorragend abgerundete Schlehen-Essig eignet sich hier perfekt. Er steigert das Geschmackempfinden und weckt die Lust auf den Hauptgang. Vollfruchtiger Essig mit intensivem Frucht- oder Kräuteraroma, wie Blutwurz-Essig, eignet sich auch zur Verfeinerung und Abrundung

von Speiseeis oder Fruchtsalat. Selbst leckere Pralinen werden heute auch mit Essig-Füllung hergestellt. Die feine Säure und das ausgeprägte Fruchtaroma passen bestens zur süßen Schokohülle und machen den Genuss zu einem Fest für die Geschmacksnerven. Auch für Käseplatten mit reifem Parmesan oder für frische Früchte ist ein guter Spezial-Essig stets ein hervorragender Begleiter.

Essig in Mix-Drinks

Auch zum Verfeinern von Tee, Mineralwasser, in Sekt oder Prosecco bieten die Penninger Spezial-Essige schier unbegrenzte Möglichkeiten. Der Phantasie sind (fast) keine Grenzen gesetzt.

Treffen mit Marc Girardelli

Auf Einladung der Wirtschafts-Junoren Passau besuchte Ski-Legende Marc Girardelli (49) im Oktober die Dreiflüssestadt Passau. Der Vortrag des mehrfachen Weltmeisters und Gesamtweltcup-Siegers zum Thema „Siegementalitäten in Wirtschaft und Sport“ begeisterte viele Besucher und zeigte, wie man mit psychischen Belastungen umgeht, eigene Schwächen erkennt und eine bessere Kontrolle über sie gewinnt. Reinhard Penninger nutzte die Gelegenheit zu einem persönlichen Gespräch mit Marc Girardelli und überreichte ihm eine Geschenckpackung Penninger Blutwurz, über die sich die Ski-Legende sichtlich freute.



Blutwurz in Berlin

Ein Blutwurz aus dem Bayerischen Wald als Stärkung für den anstrengenden Messerundgang – da konnte Landwirtschaftsminister Helmut Brunner als Bayerwälder nicht Nein sagen. Auf der Internationalen Grünen Woche in Berlin ließ sich der Minister am Stand der Alten Hausbrennerei Penninger die hochprozentige Spezialität schmecken. Beliebt sind die Spezialitäten der Hausbrennerei Penninger weit über die bayerischen Grenzen hinaus und – wie das immer große Gedränge um den Messestand beweist – ganz besonders auf der Grünen Woche.



Landwirtschaftsminister Helmut Brunner mit den Penninger-Mitarbeiterinnen Martina Traxinger (l.) und Karin Groß. / Foto: Schmalz / StMELF



Stefan Penninger / Foto: Gabi Schönberger

Stefan Penninger steigt in den Betrieb ein

Die Unternehmensnachfolge ist gesichert: Seit diesem Jahr unterstützt Stefan Penninger (31) seinen Vater Reinhard und Prokurist Christoph Bauer im elterlichen Betrieb. Der studierte Informationswissenschaftler wird sich nun Schritt für Schritt in alle Bereiche der Hausbrennerei einarbeiten und in ein paar Jahren die Geschäftsführung übernehmen.

Impressum

Herausgeber:
Alte Hausbrennerei Penninger
Industriestraße 18
94051 Hauzenberg-Jahrdorf
Telefon: +49 (0)85 86 / 96 11-0
E-Mail info@penninger.de
www.penninger.de

Redaktion:
Bettina Maier, Journalistin
Freisinger Straße 85 B
85737 Ismaning/München
Telefon: +49 (0)89 / 92 30 67 55
www.bettinamaier.de
E-Mail info@bettinamaier.de

Design/Layout:
studioh8
Andreasstraße 10
93059 Regensburg
Telefon: +49 (0)941 / 290 233 20
www.studioh8.de
E-Mail info@studioh8.de

Druck:
Rothe - Druckerei
www.rothe-druck.de

Verantwortlich für den Inhalt:
Alte Hausbrennerei Penninger GmbH

