

2012/2013

Produktsortiment



1000 LTR



LANTENHAMMER
Destillerie

Liebe Genießer,



Profis in Sachen Qualität: Anton Stetter und das Destillateurteam.

auf meine Frage, ob er denn gerne bei LANTENHAMMER arbeite, antwortete einer unserer Lehrlinge: „Logisch, ist ja fast wie Familie.“ Damit hat er unsere Firmenphilosophie so ziemlich auf den Punkt gebracht. Das herzliche und zugleich respektvolle Miteinander, die Chance, Wissen und Erfahrung an die nächste Generation weiterzugeben, und die große Freude, gemeinsam etwas sehr Kostbares und Wertvolles zu entwickeln – all das sind in der Tat die wichtigsten Eckpfeiler, die unserem Tun den eigentlichen Sinn verleihen. LANTENHAMMER ist ein Meisterbetrieb, in dem nur fundiert ausgebildete Destillateure arbeiten. So können wir vor allem eines gewährleisten: verlässliche Qualität, die Sie von einem Spitzenprodukt mit Tradition auch erwarten dürfen.

Im neuen Geschäftsjahr gibt es viel Genussvolles bei LANTENHAMMER zu entdecken. Bei den Edelbränden begrüßen wir nicht nur zwei neue Sorten –

Haselnussgeist und Zwetschgenbrand. Die komplette Ausstattung wurde hier liebevoll überarbeitet. Wir hoffen sehr, dass sie auch Ihren Geschmack trifft. Überzeugen Sie sich selbst ab Seite zehn. Wer auf der Suche nach schönen Geschenkideen ist, dem sei unser Kapitel ab Seite 30 ans Herz gelegt. Zu den bewährten Präsenten haben sich einige Neuheiten gesellt. Unser aktueller Zuwachs trägt den Namen BAVARKA. Mit dem ersten bayerischen Vodka haben wir nach dem SLYRS Whisky die nächste große Innovation geschaffen, die schon nach kurzer Zeit viele Freunde gewonnen hat.

Ich wünsche Ihnen viel Freude und vor allem Genuss beim Entdecken unserer Köstlichkeiten.

Ihr

INHALT

DIE LANTENHAMMER DESTILLERIE	4
EDELBRÄNDE	10
EDELBRÄNDE UNFILTRIERT	17
FRUCHTLIQUEURE	18
LIQUEURKOMPOSITIONEN	20
SPEZIALITÄTEN	22
RARITÄTEN	26
MARMELADEN	28
ACCESSOIRES UND GESCHENKE	30
GLÄSER UND DIGESTIFTRÄGER	32
HOLZ- UND GESCHENKSCHATULLEN	33
BRÄNDE-TRÜFFEL	36
SLYRS	38
SLYRS BAVARIAN SINGLE MALT WHISKY UND SLYRS WHISKY LIQUEUR	40
SLYRS ZUBEHÖR UND GESCHENKE	41
SLYRS GUADL UND MARMELADEN	43
BAVARKA BAVARIAN VODKA	44
KÖNIG LUDWIG BRÄNDE	46

„Die Erfahrung ist wie die Sonne,
sie lässt die Blüten welken, aber
die Früchte reifen.“

SALVADOR DALI



*links: Bei Obstbauer Martin
Tablona aus Südtirol werden die
sonnengereiften Williamsbirnen noch
per Hand geerntet.*

*rechts: Die LANTENHAMMER
Destillateure bei der Kontrolle der
Fruchtlieferung.*

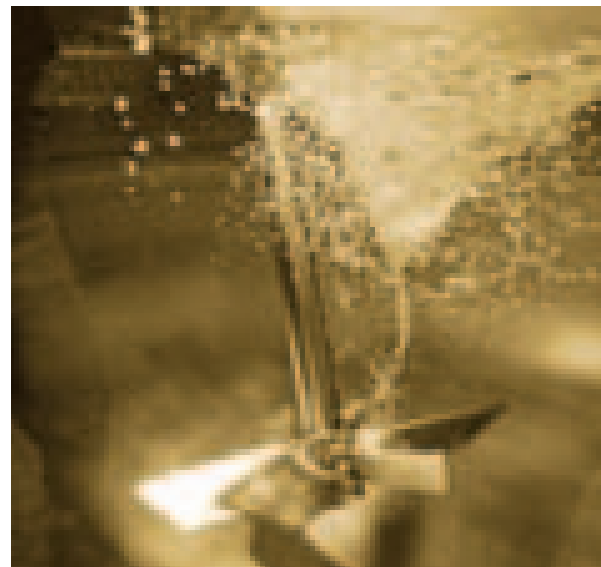
KONTROLLIERT. UND DOCH NATÜRLICH.

Seit der Gründung der LANTENHAMMER Destillerie im Jahr 1928 inmitten der bayerischen Alpen bilden die Früchte das Herz unserer Produkte. Ihre Herkunft ist das A und O für eine einwandfreie Qualität der daraus entstehenden Destillate. Deshalb haben wir für jede Fruchtart kleine Betriebe und Obstgärten gezielt in Regionen ausgewählt, die sich optimal für den Anbau eignen. Die schmackhaftesten Williamsbirnen finden wir zum Beispiel in Südtirol. Mit den vollfruchtigen Sauerkirschen versorgt uns ein Obstbauer aus Meißen. Die zarten Waldhimbeeren stammen aus den Karpaten. Am Schliersee nutzen wir dann die frische Bergluft und das reine Quellwasser für die weitere Verarbeitung unserer vielfältigen Kreationen.

CREDO NO. I:

WIR VERARBEITEN NUR AM BAUM
GEREIFTES OBST AUS KONTROL-
LIERTEM VERTRAGSANBAU UND AUS
WILD WACHSENDEN, UNBEHANDEL-
TEN FRÜCHTEN.

Natur



links: Destillateur Adrian Dießl beim Einmischen der Früchte.

rechts: Nachdem die Maische zum Rohbrand destilliert wurde, wird dieser durch erneute Destillation zum Feinbrand veredelt.

rechte Seite: Die Brennanlage der LANTENHAMMER Destillerie.

MIT WISSEN UND KNOW-HOW.

Die sauberen Früchte werden eingemaischt und temperaturgesteuert mittels Reinzuchtheften vergoren. Der reine Alkohol wird dann in zwei sehr sorgfältigen Destillationsverfahren in kupfernen Brennblasen aus der Maische gelöst. Diese traditionelle Methode setzt auf besonders schonende Art und Weise die feinen Aromen und Alkohole frei.

Tradition bedeutet bei uns jedoch nicht Stillstand: Unsere Destillerie wird kontinuierlich auf dem neuesten Stand gehalten, fachmännisch betrieben und liebevoll gepflegt. Nur so entstehen innovative Produkte der Spitzenklasse.

CREDO NO. 2:

NATÜRLICHE VERARBEITUNG IST DAS OBERSTE PRINZIP. DAS HEISST, WIR SETZEN WEDER ZUSÄTZE NOCH AROMASTOFFE EIN, SONDERN VERWENDEN NUR 100 PROZENT REINES DESTILLAT.

Erfahrung





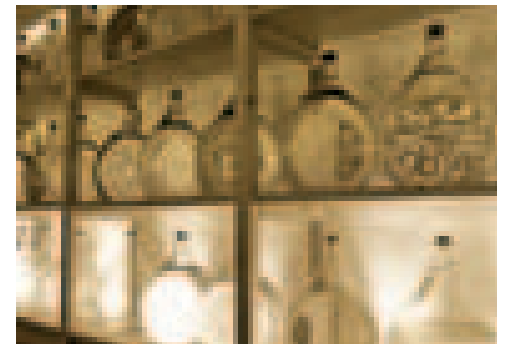
*links: Der Blick in die Feinbrandblase.
rechts: Die Destillateure Josef Biechl
(links) und Benedikt Iglar kontrollieren
die Qualität des Feinbrandes.*

GESCHMACK IST KEIN ZUFALL.

Wenn eine Familie seit Generationen einen Betrieb führt, bringt dies einen entscheidenden Vorteil mit sich: Das erworbene Wissen und die langjährige Erfahrung werden stets weitergegeben und bleiben so dem Unternehmen als besonderer Wert erhalten. Das LANTENHAMMER Team strebt unablässig danach, aromareiche Destillate von reinster Güte zu gewinnen. Und das aus reiner Liebe zum Beruf.

CREDO NO. 3:
HÖCHSTE QUALITÄT ENTSTEHT AUS
ERFAHRUNG, LEIDENSCHAFT UND
VISIONEN. UND NUR, WER SEIN
WISSEN TEILT UND WEITERGIBT,
ERZIELT AUF DAUER EINZIGARTIGE
ERGEBNISSE.

Qualität



*links: Unser Herzstück – der Fein-
brand – lagert bis zu seiner vollendeten
Geschmacksentfaltung in alten
Steingutbehältern.*

*rechts oben: Die LANTENHAMMER
Raritäten werden zusätzlich in kleinen
Holzfässern und in Glasballons
aufbewahrt.*

*rechts unten: Destillateurmeister
Tobias Maier überprüft abschließend
jedes Destillat gewissenhaft auf seine
Qualität.*

MIT GEDULD ANS ZIEL.

Der Faktor Zeit ist bei LANTENHAMMER von unschätzbarem Wert. Er beschreibt in besonderer Weise das hohe Maß an Sorgfalt, auf das wir schon in der Produktion größtmöglichen Wert legen. Beim letzten Schritt – der Lagerung unserer Kostbarkeiten – spielt Zeit dann die entscheidendste Rolle. Bis zu drei Jahre und länger entfalten unsere Destillate in alten atmungsaktiven Steingutbehältern ihr volles Geschmackspotenzial. Einige Spezialitäten und Raritäten entwickeln ihr Aroma zusätzlich in besonderen Holzfässern, die den Geschmack bereichern und den Bränden die einzigartige Farbe verleihen. Erst dann wandern sie von Hand abgefüllt und hochwertig ausgestattet in unser Ladengeschäft am Schliersee – und weltweit zu Händlern unseres Vertrauens.

CREDO NO. 4:
GEDULD UND WERTSCHÄTZUNG BEI
DER TRADITIONELLEN LAGERUNG
IN STEINGUT UND KLEINEN
EDELHOLZFÄSSERN MACHEN
LANTENHAMMER BRÄNDE
EINZIGARTIG IN DER WELT.

Zeit

Edelbrände

Naturreine Geschmackserlebnisse.

*R*eine Destillate ohne Zusätze oder Zucker überzeugen durch ihre Aromafülle und ihre natürliche Milde. Nur einwandfreie, vollreife Früchte aus kontrolliertem Anbau handverlesener Betriebe und Obstgärten finden ihren Weg in die LANTENHAMMER Destillerie am Schliersee. Besondere Dinge sind meist selten. Deshalb gibt es unsere Edelbrände nur in limitierter Auflage.

Maischung

Die handverlesenen Früchte werden bis zu sechs Wochen lang in temperaturgesteuerten Edelstahlbehältern bei 18 bis 20 Grad mit Reinzuchthefen vergoren. Einzig die sensiblen Himbeeren, die zarten Schlehen und die aromatischen Haselnüsse werden stattdessen zehn Tage lang in Gärtanks mit 96-prozentigem Neutralalkohol angesetzt, um die komplexen Aromen zu erhalten.

Brennverfahren

Die Destillation findet in zwei Schritten in Kupferkesseln mit geringem Volumen statt: Man spricht vom Roh- und Feinbrand. Am Ende der beiden Trennverfahren kommt ausschließlich das Herzstück der Destillate, der vollaromatische Mittellauf mit ca. 70 % Vol., zur Herstellung der hochfeinen Brände und Geiste zum Einsatz.

Lagerung

In bis zu drei Jahren erlangen unsere Edelbrände bei der Lagerung in atmungsaktiven Steingutbehältern mit bis zu 1.000 Litern Inhalt ihre volle Reife. Der Austausch mit der reinen Bergluft am Schliersee sorgt dabei für die größtmögliche Entfaltung des vollen Aromas. Ähnlich wie bei Barrique verflüchtigen sich in diesem Zeitraum pro Jahr 1,5 % zurück an die Natur – der sogenannte „Anteil der Engel“.

Verarbeitung

Das reine, kristallklare Wasser der Schlierseer Bannholzquelle setzt die hochprozentigen Edelbrände nach der Lagerzeit auf eine Trinkstärke von genießbaren 42 % Vol. zurück. Vor der Handabfüllung werden die Brände bei 2 Grad sanft und schonend filtriert. Lediglich drei Edelbrand-Sorten – Williamsbirne, Waldhimbeere und Mirabelle – gelangen auch unfiltriert in die schlanken Flaschen. Alle wichtigen Bestandteile und Aromen der Früchte bleiben somit erhalten. Die dadurch entstehende Trübung ist keine Qualitätsminderung, sondern schlicht eine Laune der Natur – und sichtbarer Garant für allerhöchsten Genuss.



UNSERE EDELBRÄNDE
PRÄSENTIEREN SICH IN
NEUEM GEWAND.
DIE ABGEBILDETE
AUSSTATTUNG IST
AB JUNI 2012 ERHÄLTICH.



HASELNUSSGEIST 42 %

Die handverlesenen Kerassunder Haselnüsse stammen aus der Nordosttürkei am Schwarzen Meer. Bevor wir das wertvolle Destillat der Früchte erzeugen, werden sie nach einer speziellen Rezeptur geröstet und zur Bindung der intensiven Aromen 20 Tage lang mit 96-prozentigem Neutralalkohol angesetzt.

Zwölf Monate lang reift das Herzstück in atmungsaktiven Steingutfässern und baut so sein vollendetes Nussaroma aus.

Der LANTENHAMMER Haselnussgeist entwickelt ein wunderbar feines und vielschichtiges Nussaroma in der Nase, ist angenehm mundfüllend mit klarem Nachhall der aromatischen Früchte. Ideal auch zum Dessert oder als Digestif zu gehaltvollen Gerichten.

*Füllmenge: 0,5 Liter
Artikelnummer: 18
Kartoninhalt: 6 Flaschen*

*Füllmenge: 0,05 Liter
Artikelnummer: 118
Kartoninhalt: 12 Flaschen*



ZWETSCHGENBRAND 42 %

Aus dem Herzen Serbiens, einem der bekanntesten Anbauggebiete für Zwetschgen, beziehen wir unsere hocharomatischen Früchte. In dieser Region genießen die Zwetschgen ein hervorragendes Klima, das sie optimal reifen lässt.

Die Früchte werden sanft eingemaischt – ohne Beschädigung des Steins – und anschließend drei Wochen lang in Edelstahlbehältern mit Reinzuchthefen vergoren. Um die komplexen Aromen zu schonen, erfolgt dieser Schritt temperaturgesteuert bei 18 bis 20 Grad.

Der Zwetschgenbrand verwöhnt mit weicher, vollaromatischer Fruchtnote. Er schmeckt glatt elegant und frischfruchtig im Abgang und ist der ideale Digestif nach kräftigen Wildgerichten oder perfekter Begleiter von Desserts.

*Füllmenge: 0,5 Liter
Artikelnummer: 05
Kartoninhalt: 6 Flaschen*

*Füllmenge: 0,05 Liter
Artikelnummer: 105
Kartoninhalt: 12 Flaschen*



SCHLEHENGEIST 42 %

Typisch herbes Aroma mit intensiven Mandel- und Marzipantönen. Der lange Abgang wird von blauer Frucht und Herbstimpressionen getragen. Ein idealer Digestif für die Herbst- und Winterzeit. Zu dunklen Soßen oder nussig-zimtigen Desserts.

Füllmenge: 0,5 Liter
 Artikelnummer: 07
 Kartoninhalt: 6 Flaschen

Füllmenge: 0,05 Liter
 Artikelnummer: 107
 Kartoninhalt: 12 Flaschen



WILDBROMBEERGEIST 42 %

Die erste Präsenz ist voluminös und mundfüllend. Über dem vollen Charakter schwebt eine Ahnung von blauen Beeren, die sich in einem warmen, samtigen Abgang intensiviert. Geeignet zu leichten Speisen und Desserts.

Füllmenge: 0,5 Liter
 Artikelnummer: 09
 Kartoninhalt: 6 Flaschen

Füllmenge: 0,05 Liter
 Artikelnummer: 109
 Kartoninhalt: 12 Flaschen



VOGELBEERBRAND 42 %

Im Anklang des herbstfruchtig eigenwilligen Geschmacks finden sich sanfte Mandelnoten. Diese Delikatesse wird von Liebhabern des Außergewöhnlichen geschätzt und passt gut zu herzhaften Gerichten mit dunklen Soßen.

Füllmenge: 0,5 Liter
 Artikelnummer: 03
 Kartoninhalt: 6 Flaschen

Füllmenge: 0,05 Liter
 Artikelnummer: 103
 Kartoninhalt: 12 Flaschen



WILDKIRSCHBRAND 42 %

Eine intensive Fruchtnote dominiert herb und kräftig den voluminösen Körper. Obwohl die Früchte vor dem Einmischen komplett entsteint werden, finden sich im Geschmack typische Mandelaromen. Ideal nach deftigen Speisen mit dunklen Soßen.

Füllmenge: 0,5 Liter
 Artikelnummer: 06
 Kartoninhalt: 6 Flaschen

Füllmenge: 0,05 Liter
 Artikelnummer: 106
 Kartoninhalt: 12 Flaschen



SAUERKIRSCHBRAND 42 %

Im Antritt überrascht der intensive Duft nach Kirschblüten und praller Frucht. Im Geschmack dominiert Kirsche mit filigranen Sauerkirschanklängen. Geeignet zu allen Menüs.

Füllmenge: 0,5 Liter
 Artikelnummer: 11
 Kartoninhalt: 6 Flaschen

Füllmenge: 0,05 Liter
 Artikelnummer: 111
 Kartoninhalt: 12 Flaschen



MARILLENBRAND 42 %

Ein betörender Geschmack nach sonnenverwöhnten Marillen umschmeichelt die Zunge. Im Abgang spürt man am Gaumen noch lange die mild-fruchtige Süße, die sehr gut zu leicht bekömmlichen Gerichten passt.

Füllmenge: 0,5 Liter
 Artikelnummer: 15
 Kartoninhalt: 6 Flaschen

Füllmenge: 0,05 Liter
 Artikelnummer: 115
 Kartoninhalt: 12 Flaschen

EDELBRÄNDE UNFILTRIERT



WILLIAMSBIRNENBRAND 42 %

Das intensiv nach Birne duftende Bouquet entfaltet sich über zahlreiche frische Frucht nuances in weichem Nachhall. Ideal als Digestif nach Fischgerichten oder hellem Fleisch.

Füllmenge: 0,5 Liter
Artikelnummer: 01
Kartoninhalt: 6 Flaschen

Füllmenge: 0,05 Liter
Artikelnummer: 101
Kartoninhalt: 12 Flaschen



WALDHIMBEERGEIST 42 %

Im zart duftenden Bouquet erfährt der Geschmackssinn eine fein strukturierte Symphonie lieblicher Himbeeren und gewährt feinsten Fruchtgenuss – besonders nach Desserts, die fruchtig betont sind.

Füllmenge: 0,5 Liter
Artikelnummer: 02
Kartoninhalt: 6 Flaschen

Füllmenge: 0,05 Liter
Artikelnummer: 102
Kartoninhalt: 12 Flaschen



MIRABELLENBRAND 42 %

Vollaromatisch steht der intensive Fruchtgeschmack am Gaumen und erinnert betörend an einen Sommertag in den Bergen. Passt zu allen Jahreszeiten und Speisen.

Füllmenge: 0,5 Liter
Artikelnummer: 04
Kartoninhalt: 6 Flaschen

Füllmenge: 0,05 Liter
Artikelnummer: 104
Kartoninhalt: 12 Flaschen



WILLIAMSBIRNENBRAND – UNFILTRIERT 42 % –

Die intensive Fruchtnote der puren Birne füllt aromatisch den Mund. Fruchtige Frische als exquisites Finale nach Fischgerichten oder hellem Fleisch.

Füllmenge: 0,5 Liter
Artikelnummer: 14
Kartoninhalt: 6 Flaschen

Füllmenge: 0,05 Liter
Artikelnummer: 114
Kartoninhalt: 12 Flaschen



WALDHIMBEERGEIST – UNFILTRIERT 42 % –

Der Duft sanft, der Geschmack ein Vollfruchterlebnis. Dieser Geist ist eine köstliche Ergänzung zu fruchtigen Desserts.

Füllmenge: 0,5 Liter
Artikelnummer: 16
Kartoninhalt: 6 Flaschen

Füllmenge: 0,05 Liter
Artikelnummer: 116
Kartoninhalt: 12 Flaschen



MIRABELLENBRAND – UNFILTRIERT 42 % –

Herrlich fruchtig im Geschmack mit einem Hauch von verführerischem Mirabellenduft. Frisch und süß verträgt sich der Edelbrand gut mit leichten Nudelgerichten und Huhn.

Füllmenge: 0,5 Liter
Artikelnummer: 17
Kartoninhalt: 6 Flaschen

Füllmenge: 0,05 Liter
Artikelnummer: 117
Kartoninhalt: 12 Flaschen

Fruchtliqueure

Der Ritterschlag für jeden Saft.

Obst ist das Einzige, was bei den Fruchtliqueuren in die eleganten Charismaflaschen mit Kugelgriffkorken kommt – vom kristallklaren Quellwasser einmal abgesehen. Das heißt: Anders als bei gängigen Liqueuren verwenden wir weder Aromazusätze, noch Getreide- oder Korn-Neutral-

alkohole. Die reinen Destillate der Edelbrände treffen jeweils auf ihr unverfälschtes Fruchtsaft-Pendant und vereinen sich perfekt zu vollendeten Aromen mit köstlichen Duftnoten.

Die Fruchtliqueure schmecken traumhaft fruchtig – aber nicht zu süß.



WILLIAMSBIRNEN FRUCHTLIQUEUR

25 %

Williamsbirnenbrand
mit Williamsbirnensaft

Füllmenge: 0,5 Liter
Artikelnummer: 5100
Kartoninhalt: 6 Flaschen

Füllmenge: 0,2 Liter
Artikelnummer: 5101
Kartoninhalt: 3 Flaschen

WALDHIMBEER FRUCHTLIQUEUR

25 %

Waldhimbeergeist
mit Waldhimbeersaft

Füllmenge: 0,5 Liter
Artikelnummer: 5110
Kartoninhalt: 6 Flaschen

Füllmenge: 0,2 Liter
Artikelnummer: 5111
Kartoninhalt: 3 Flaschen

SCHLEHEN FRUCHTLIQUEUR

25 %

Schlehengeist
mit Schlehensaft

Füllmenge: 0,5 Liter
Artikelnummer: 5120
Kartoninhalt: 6 Flaschen

Füllmenge: 0,2 Liter
Artikelnummer: 5121
Kartoninhalt: 3 Flaschen

SAUERKIRSCH FRUCHTLIQUEUR

25 %

Sauerkirschbrand mit
Sauerkirschsaff

Füllmenge: 0,5 Liter
Artikelnummer: 5130
Kartoninhalt: 6 Flaschen

Füllmenge: 0,2 Liter
Artikelnummer: 5131
Kartoninhalt: 3 Flaschen

MIRABELLEN FRUCHTLIQUEUR

25 %

Mirabellenbrand mit
Mirabellensaft

Füllmenge: 0,5 Liter
Artikelnummer: 5140
Kartoninhalt: 6 Flaschen

Füllmenge: 0,2 Liter
Artikelnummer: 5141
Kartoninhalt: 3 Flaschen

Liqueur- kompositionen

Die Neuentdeckung des guten Geschmacks.

*F*undiertes Destillations-Know-how, gepaart mit feinsten Zutaten machen die relativ jungen Liqueurkompositionen zu etwas ganz Besonderem im LANTENHAMMER Sortiment. Dank ihres intensiven Geschmacks sind sie nicht nur pur ein echter Genuss, sondern bieten auch eine edle Basis für wundervolle Cocktails.

Die Wiederbelebung alter traditioneller Fruchtssorten ist der Grundgedanke dieser Kreationen: Der Walnussliqueur verdankt seine vollmundige Note der Qualität von halbreifen, grünen Walnüssen – und

passt hervorragend zu Eiscreme oder Kaffee. Mit dem Bergamotteliqueur genießen Sie das belebende Aroma aus italienischen Früchten, die aus der Kreuzung von Zitruspflanzen und Bitterorange entstehen. Vor allem in Verbindung mit Sekt oder Prosecco entfaltet der Marillenliqueur sein kräftiges, pralles Fruchtaroma. Für einen wahren Frischekick an heißen Sommertagen sorgt der fruchtig-säuerliche Limonenliqueur. Wer das Exklusive liebt, wird den Rosenliqueur schätzen, der in einem besonders sensiblen Verfahren aus edlen Kasanlak-Rosen hergestellt wird.



WALNUSSLIQUEUR 30 %

Füllmenge: 0,5 Liter
Artikelnummer: 2020
Kartoninhalt: 6 Flaschen

Füllmenge: 0,05 Liter
Artikelnummer: 2021
Kartoninhalt: 12 Flaschen



MARILLENLIQUEUR 25 %

Füllmenge: 0,5 Liter
Artikelnummer: 2010
Kartoninhalt: 6 Flaschen

Füllmenge: 0,05 Liter
Artikelnummer: 2011
Kartoninhalt: 12 Flaschen



LIMONENLIQUEUR 18 %

Füllmenge: 0,5 Liter
Artikelnummer: 2030
Kartoninhalt: 6 Flaschen

Füllmenge: 0,05 Liter
Artikelnummer: 2031
Kartoninhalt: 12 Flaschen



ROSENLIQUEUR 25 %

Füllmenge: 0,5 Liter
Artikelnummer: 2040
Kartoninhalt: 6 Flaschen

Füllmenge: 0,05 Liter
Artikelnummer: 2041
Kartoninhalt: 12 Flaschen



BERGAMOTTELIQUEUR 25 %

Füllmenge: 0,5 Liter
Artikelnummer: 2050
Kartoninhalt: 6 Flaschen

Füllmenge: 0,05 Liter
Artikelnummer: 2051
Kartoninhalt: 12 Flaschen

Spezialitäten

Für Kenner.

Wer echte Alternativen zu den gängigen Genusserlebnissen sucht, liegt bei den LANTENHAMMER Spezialitäten goldrichtig.

Steht Ihnen der Sinn nach dem feinherben Geschmack von Kräutern, Blüten, Samen und Wurzeln, die – abgerundet mit feinstem Vogelbeerdestillat – im Spezial Kräuter Liqueur zur vollen Entfaltung kommen? Oder entscheiden Sie sich für den Holzfass Obstbrand, der seine elegante Farbe durch die

Lagerung in französischen Barrique-Fässern gewinnt? Vielleicht soll es ja etwas Traditionelles sein: Der Holzfass Enzian wird nach einem traditionellen Rezept von Firmengründer Josef Lantenhammer aus den Wurzeln des gelbblühenden Gebirgsenzians vergoren und gebrannt. Während seiner Lagerzeit in Eichenfässern erwirbt dieses außergewöhnliche Destillat sein von Kennern geschätztes typisches tieferbes Bouquet.

SPEZIAL KRÄUTER LIQUEUR 38 %

Kräutertrank mit Vogelbeerdestillat

Füllmenge: 0,05 Liter
Artikelnummer: 5028
Kartoninhalt: 12 Flaschen

Füllmenge: 0,35 Liter
Artikelnummer: 5026
Kartoninhalt: 6 Flaschen

Füllmenge: 0,7 Liter
Artikelnummer: 5025
Kartoninhalt: 6 Flaschen

Füllmenge: 1,5 Liter (Magnum)
Artikelnummer: 5024
Kartoninhalt: 1 Flasche

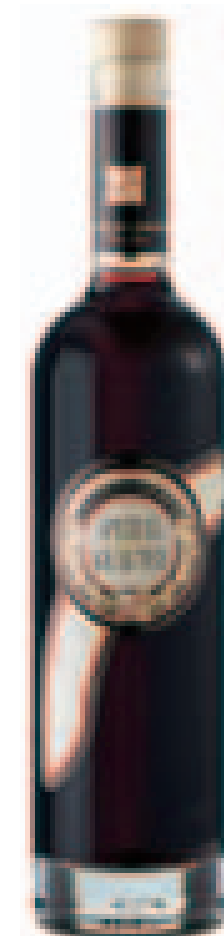
Füllmenge: 3 Liter (Doppelmagnum)
Artikelnummer: 5023
Kartoninhalt: 1 Flasche



0,05 Liter



0,35 Liter



0,7 Liter



1,5 Liter (Magnum)



3 Liter (Doppelmagnum)

OBSTBRAND AUS DEM HOLZFASS 40 %

destilliert aus Äpfeln und Birnen

Füllmenge: 0,05 Liter
Artikelnummer: 1118
Kartoninhalt: 12 Flaschen

Füllmenge: 0,35 Liter
Artikelnummer: 1114
Kartoninhalt: 6 Flaschen

Füllmenge: 0,7 Liter
Artikelnummer: 1113
Kartoninhalt: 6 Flaschen

Füllmenge: 1,5 Liter (Magnum)
Artikelnummer: 1116
Kartoninhalt: 1 Flasche

Füllmenge: 3 Liter (Doppelmagnum)
Artikelnummer: 1117
Kartoninhalt: 1 Flasche



0,05 Liter

0,35 Liter

0,7 Liter

1,5 Liter (Magnum)

3 Liter (Doppelmagnum)

HOLZFASS ENZIAN 40 %

Brand des gelbblühenden Gebirgsenzians

Füllmenge: 0,05 Liter
Artikelnummer: 1018
Kartoninhalt: 12 Flaschen

Füllmenge: 0,35 Liter
Artikelnummer: 1016
Kartoninhalt: 6 Flaschen

Füllmenge: 0,7 Liter
Artikelnummer: 1015
Kartoninhalt: 6 Flaschen



0,05 Liter

0,35 Liter

0,7 Liter

Raritäten

Seltene Schätze für vollendeten Genuss.

Bis zu drei Jahre lang reifen die erlesenen Jahrgangsbrände in Steingutbehältern. Anschließend werden sie in speziellen kleinen Holzfässern ausgebaut, die – je nach Holzsorte – zu unverwechselbaren Farbspielen und wahrhaft einzigartigen Aromen führen. Erst dann dürfen die so veredelten Brände ihrer eigentlichen Bestimmung folgen: den geschulten Gaumen nach allen Regeln der Kunst zu verwöhnen. Der Genuss beginnt bereits

beim Öffnen der edlen Buchenholzkassette, in der jede Kostbarkeit in einer aufwändigen Karaffe auf hochwertigem Stoff gebettet liegt.

Wie der Name schon sagt, sind unsere Raritäten äußerst selten. Wir empfehlen Ihnen deshalb, sich vor Ihrer Bestellung von der Verfügbarkeit des gewünschten Edelbrands zu überzeugen.



HIMBEERBRAND 43 %
gelagert in atmungsaktiven
Steingutbehältern

Füllmenge: 0,7 Liter
Artikelnummer: 3325

SAUERKIRSCHBRAND 43 %
gelagert im Akazienholzfass

Füllmenge: 0,7 Liter
Artikelnummer: 3321

WILDKIRSCHBRAND 43 %
gelagert im Kirschholzfass

Füllmenge: 0,7 Liter
Artikelnummer: 3322

MARILLENBRAND 43 %
gelagert im Maulbeerholzfass

Füllmenge: 0,7 Liter
Artikelnummer: 3324

GOLDEDITION - LIMITIERTE AUFLAGE



WILLIAMSBRAND 43 %
gelagert im Akazien- und Kastanienholzfass

Füllmenge: 0,7 Liter
Artikelnummer: 3326



WILLIAMSBRAND 42 %
MIT BLATTGOLDFLOCKEN.

Füllmenge: 0,7 Liter
Artikelnummer: 3330



SCHLEHENGEIST 42 %
MIT BLATTGOLDFLOCKEN.

Füllmenge: 0,7 Liter
Artikelnummer: 3331

Sie erhalten alle hier aufgeführten Raritäten in einer hochwertig ausgestatteten Buchenholzkassette mit edlem Stoff-Inlay.

Marmeladen

Fruchtiger Hochgenuss.

Um Geschmackserlebnisse der besonderen Art zu erschaffen, haben wir gerne die Grenzen unserer bayerischen Heimat verlassen und eine Partnerschaft mit der Marmeladenmanufaktur FrüchteMeer geschlossen. Die Konfitüre-Spezialisten aus der Holsteinischen Schweiz in Schleswig-Holstein kreieren in liebevoller Handarbeit meisterhafte Marmeladen für jeden Geschmack. Von Hand gerührt und in kleinsten Mengen eingekocht entfalten sich hier alle Aromen in wahrer Perfektion. Gestützt von den jeweils artgleichen Edelbränden aus unserem Haus entstehen so kleine feingeistige Kunstwerke, in denen sich der Alkohol auf angenehme Art und Weise lediglich erahnen lässt. Schöner kann ein Tag nicht beginnen.



1.



2.



3.



4.

1. HIMBEERE

mit LANTENHAMMER Waldhimbeergeist

Füllmenge: 225 Gramm

Artikelnummer: 8550

Kartoninhalt: 12 Stück

2. SCHLEHE

mit LANTENHAMMER Schlehengeist

Füllmenge: 225 Gramm

Artikelnummer: 8555

Kartoninhalt: 12 Stück

3. KIRSCH

mit LANTENHAMMER Sauerkirschbrand

Füllmenge: 225 Gramm

Artikelnummer: 8560

Kartoninhalt: 12 Stück

4. QUITTE

mit LANTENHAMMER Quittenbrand

Füllmenge: 225 Gramm

Artikelnummer: 8565

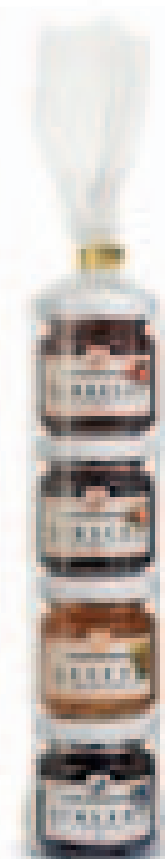
Kartoninhalt: 12 Stück

MINI-MARMELADEN 4ER-SET

Füllmenge: 4 x 50 Gramm

Artikelnummer: 8570

Kartoninhalt: 12 Stück



GESCHENKKARTON

Füllmenge: 4 x 225 Gramm

Artikelnummer: 8575



Das i-Tüpfelchen für den wahren Hochgenuss ist das passende Ambiente. Deshalb haben wir bei LANTENHAMMER verschiedene Angebote entwickelt, mit denen Sie unsere schmackhaften Köstlichkeiten kredenzen und verschenken können. Und die sowohl Qualität wie Anspruch unserer Meisterwerke unterstreichen.

Kristallklar genießen.

Gläser sind mehr als reines Tischgeschirr. Sie tragen erheblich dazu bei, die jeweiligen Aromen voll zur Geltung zu bringen. LANTENHAMMER setzt deshalb auch hier auf die Handwerkskunst renommierter Glasmanufakturen. Diese haben zusammen mit unseren Destillateuren Gläser entwickelt, die in Qualität und Ästhetik die höchsten Anforderungen erfüllen.

Kleine Geschenke erhalten die Freundschaft. Große auch.

Eines wissen wir: Das Angebot der vielen LANTENHAMMER Delikatessen ist groß. Und das jeweils Richtige auszuwählen, fällt vielen oftmals schwer. Deshalb möchten wir es Ihnen mit unseren Geschenkideen ein bisschen leichter machen, individuelle und gleichzeitig geschmackssichere Präsente zu finden. Nicht nur um Familie und Freunden, sondern auch sich selbst eine Freude zu machen. Da fängt das Genießen schon beim Verschenken an.

Accessoires & Geschenke

Für die richtige Stimmung.

1. EDELBRANDGLAS LANTENHAMMER
OHNE EICHSTRICH

Artikelnummer: 19
Kartoninhalt: 6 Stück

2 CL GEEICHT

Artikelnummer: 20
Kartoninhalt: 6 Stück

2. BOUQUETGLAS LANTENHAMMER
GEEICHT

Artikelnummer: 4004
Kartoninhalt: 6 Stück

3. STAMPERL LANTENHAMMER
GEEICHT

Artikelnummer: 4001
Kartoninhalt: 48 Stück



DIGESTIFTRÄGER
FÜR VIER FLASCHEN UND FÜNF GLÄSER
(LEER, OHNE INHALT)

Artikelnummer: 24
Kartoninhalt: 1 Stück



1.



2.



3.

1. HOLZSCHATULLE „MINI-EDELBRÄNDE“

bestückt mit je einem Fläschchen Williamsbirnenbrand
unfiltriert, Mirabellenbrand unfiltriert, Haselnussgeist
und Marillenbrand

Füllmenge: jeweils 0,05 Liter
Artikelnummer: 6025

2. WERTIGE HOLZKASSETTE „EDELBRAND“

bestückt mit einer Flasche Edelbrand nach Wahl

Füllmenge: 0,5 Liter
Artikelnummer: 6026

3. WERTIGE HOLZKASSETTE
„EDELBRAND MIT GLÄSERN“

bestückt mit einer Flasche Edelbrand nach Wahl
und zwei Spiegelau-Gläsern

Füllmenge: 0,5 Liter
Artikelnummer: 6027



1.

2.

3.

GESCHENKSCHATULLE „MODERN ART“

bestückt mit je einem Fläschchen Marillen-,
Walnuss- und Limonenliqueur

*Füllmenge: jeweils 0,05 Liter
Artikelnummer: 6023*



HOLZKISTE „MODERN ART“

bestückt mit einer Flasche Liqueurkomposition
nach Wahl und zwei Gläsern Marmelade –
ebenfalls nach Wahl

*Füllmenge: 0,5 Liter / 2 x 225 Gramm
Artikelnummer: 6020*



1. HOLZKISTE „SPEZIALITÄTEN“

bestückt mit einer Flasche Spezialitäten nach Wahl
und zwei Bouquetgläsern

*Füllmenge: 0,35 Liter
Artikelnummer: 6005*

2. HOLZKISTE „FRUCHTLIQUEUR“

bestückt mit einer Flasche Fruchtliqueur nach Wahl
und zwei Bouquetgläsern

*Füllmenge: 0,2 Liter
Artikelnummer: 6005*

3. HOLZSCHATULLE „MINI-SPEZIALITÄTEN“

bestückt mit je einem Fläschchen Holzfass Obstbrand,
Spezial Kräuter und Holzfass Enzian

*Füllmenge: jeweils 0,05 Liter
Artikelnummer: 6024*



1.



2.

Brände-Trüffel

Zartschmelzend und raffiniert.



HIMBEERE



QUITTE



WILLIAMSBIERNE



MIRABELLE



MARILLE



SAUERKIRSCHKE

In den Brände-Trüffeln zeigen sich unsere Edelbrände nochmals von einer ganz anderen Seite – aber nicht weniger schmackhaft. Zusammen mit der renommierten Coniserie Imping aus dem nordrhein-westfälischen Vreden entwickeln wir vollendete Praliné-Kreationen aus Meisterhand. Aus zartschmelzender Schokolade, naturreiner

Butter, frischer Schlagsahne und den aromareichen LANTENHAMMER Edelbränden entstehen so die köstlichen Sorten Himbeere, Quitte, Williamsbirne, Mirabelle, Marille und Sauerkirsche. Erleben Sie ein Beispiel echter traditioneller Handwerkskunst und tauchen Sie ein in eine Genusswelt der besonderen Art.

KLEINE PACKUNG

Füllmenge: 9 Stück
Füllgewicht: 110 Gramm
Artikelnummer: 8509

GROSSE PACKUNG

Füllmenge: 16 Stück
Füllgewicht: 200 Gramm
Artikelnummer: 8516

Slyrs

Bavarian Single Malt Whisky.

BAYERN BRENNT.

Ein Whisky aus Bayern? Dieser Traum von Florian Stetter mag sich vor über zehn Jahren für viele wie eine Schnapsidee angehört haben – im wahrsten Sinne des Wortes. Dabei haben Schottland, die Ursprungsregion des Whiskys, und Bayern mehr gemeinsam, als man auf den ersten Blick vermuten möchte: die prächtige Landschaft aus Bergen, Seen und Wäldern. Die eigenwillige Aussprache. Die Liebe zur Tracht. Und ein ausgeprägtes Maß an Sturköpfigkeit.

1999 wurde der bayerische Whisky-Traum dann tatsächlich Wirklichkeit. Er erhielt den klangvollen Namen SLYRS – so nannten fünf irisch-keltische Mönche einst das Kloster, das sie im Jahr 779 in der Einöde von Schliersee gründeten. SLYRS hat sich als erster oberbayerischer Whisky mittlerweile als beliebte Single-Malt-Marke mehr als etabliert. Unter der gewissenhaften wie kreativen Leitung der Geschäftsführerin Andrea Stetter wird das Angebot rund um SLYRS seitdem ständig erweitert.

Pures Gold

Der gesamte Brennprozess wird von Hans Kemenater und seinem erfahrenen Team aus Destillateuren gewissenhaft, fachkundig und liebevoll begleitet. Verarbeitet wird ausschließlich bayerische Gerste, die in Bamberg gemälzt und zum Teil über Buchenholz geräuchert und gedarrt wird. In der SLYRS Destillerie wird das feine Malz in den nächsten Schritten geschrotet, verzuckert und geläutert. Anschließend wird die Maische in eigens für SLYRS entwickelten Destillierblasen zweifach gebrannt. Danach reift der Single Malt Whisky drei Jahre lang in Fässern aus amerikanischer Weißeiche.

SLYRS Whisky wird unfiltriert, in streng limitierter Auflage von Hand abgefüllt.

Home in Bavaria

Sowohl die SLYRS Destillerie als auch das eindrucksvolle Lager mit über 600 Fässern können Sie sieben Tage die Woche zwischen 10 und 18 Uhr besichtigen – auch feiertags. Kombiniert mit einer Verkostung von SLYRS Whisky und SLYRS Whisky Liqueur und dem sagenhaften Ausblick auf das Wendelstein-Massiv wird dieser Ausflug an den schönen Schliersee zum unvergesslichen Erlebnis. Dort finden Besucher neben vielen originellen und wertigen SLYRS Accessoires auch sämtliche LANTENHAMMER Produkte.





SLYRS BAVARIAN SINGLE MALT WHISKY 43 %

drei Jahre gelagert in kleinen 225-Liter-Holzfässern

*Füllmenge: 0,7 Liter
Artikelnummer: 7001
Kartoninhalt: 6 Flaschen*

*Füllmenge: 0,35 Liter
Artikelnummer: 7002
Kartoninhalt: 6 Flaschen*

*Füllmenge: 0,05 Liter
Artikelnummer: 7003
Kartoninhalt: 12 Flaschen*



SLYRS WHISKY LIQUEUR 30 %

Whisky mit frischem Quellwasser auf 30 % Vol. zurückgesetzt, verfeinert mit Honig und Vanille

*Füllmenge: 0,7 Liter
Artikelnummer: 7101
Kartoninhalt: 6 Flaschen*

*Füllmenge: 0,35 Liter
Artikelnummer: 7102
Kartoninhalt: 6 Flaschen*

*Füllmenge: 0,05 Liter
Artikelnummer: 7103
Kartoninhalt: 12 Flaschen*

1. SLYRS MINI-KISTE

Holzkiste mit je einem Mini-Fläschchen SLYRS Whisky und SLYRS Whisky Liqueur.
Nicht postversandfähig

*Füllmenge: 2 x 0,05 Liter
Artikelnummer: 7206*

2. SLYRS SIE & ER

Holzkiste mit je einer kleinen Flasche SLYRS Whisky und SLYRS Whisky Liqueur. Nicht postversandfähig

*Füllmenge: 2 x 0,35 Liter
Artikelnummer: 7203*

3. SLYRS DEGUSTATIONSGLAS

*Artikelnummer: 7009
Kartoninhalt: 6 Stück*



3.



1.



2.

1. SLYRS KERPALT

Holzkiste mit einer Flasche SLYRS Whisky und zwei Degustationsgläsern. Nicht postversandfähig

*Füllmenge: 0,7 Liter
Artikelnummer: 7201*

2. SLYRS HILTUPALT

Holzkiste mit einer kleinen Flasche SLYRS Whisky und zwei Degustationsgläsern. Nicht postversandfähig

*Füllmenge: 0,35 Liter
Artikelnummer: 7202*

3. SLYRS LIQUEUR OTAKIR

Holzkiste mit einer Flasche SLYRS Whisky Liqueur und zwei Degustationsgläsern. Nicht postversandfähig

*Füllmenge: 0,7 Liter
Artikelnummer: 7204*

4. SLYRS LIQUEUR ADALUNG

Holzkiste mit einer kleinen Flasche SLYRS Whisky Liqueur und zwei Degustationsgläsern. Nicht postversandfähig

*Füllmenge: 0,35 Liter
Artikelnummer: 7205*



1.



2.



4.



3.

SLYRS GUADL

mit feinem Karamellgeschmack.
Ohne Alkohol

*Füllmenge: 200 Gramm
Artikelnummer: 7901
Kartoninhalt: 24 Stück*



SLYRS MARMELADEN

mit Aprikosen-, Himbeer- und Kirschgeschmack,
verfeinert mit einem Hauch Whisky

1. SLYRS MARMELADE KIRSCH

*Füllmenge: 225 Gramm
Artikelnummer: 7902
Kartoninhalt: 12 Stück*



1.

2. SLYRS MARMELADE HIMBEERE

*Füllmenge: 225 Gramm
Artikelnummer: 7903
Kartoninhalt: 12 Stück*



2.

3. SLYRS MARMELADE APRIKOSE

*Füllmenge: 225 Gramm
Artikelnummer: 7904
Kartoninhalt: 12 Stück*



4.

4. SLYRS MINI-MARMELADEN 3ER-SET

*Füllmenge: 3 x 50 Gramm
Artikelnummer: 7905
Kartoninhalt: 12 Stück*



3.

BAVARKA

Bavarian Vodka 43%

Vodka made in Bayern

Die berühmteste Spirituose der Welt hat jetzt einen oberbayerischen Ableger:

Nach traditioneller Rezeptur entsteht aus aromatischen, deutschen Kartoffeln und reinem, lebendigem Quellwasser des Mangfallgebirges ein charaktvoller Vodka mit 43 % Alkohol. BAVARKA Vodka ist ausgewogen und gleichzeitig ausdrucksstark im Geschmack.

Sein intensiver Duft und kräftig, harmonischer Nachhall runden den mundfüllenden Gesamteindruck ab. BAVARKA Vodka eignet sich ideal für den puren Genuss, aber auch als Basis für klassische Cocktails.

Tradition verpflichtet

BAVARKA Vodka stammt aus der LANTENHAMMER Destillerie am Schliersee – bekannt und geschätzt für hochwertige Frucht- und Edelbrände. Mit BAVARKA Vodka ist das Traditionsunternehmen um eine Genussattraktion reicher.



Unverfälscht

In der aufwändigen siebenfachen Destillation wird ein reines Ergebnis ohne Nebenbestandteile geschaffen.

Aromatisch

Durch reinste Zutaten und die Lagerung in alten, besonders seltenen Steingutgefäßen entfaltet sich der unvergleichliche Charakter.

Gewissenhaft

Erfahrene Destillateurmeister einer Kolonnenbrennerei in München überwachen den gesamten Brennprozess.

Königlich bayerischer Genuss.



Aus der Partnerschaft der König Ludwig Schlossbrauerei Kaltenberg und der Destillerie LANTENHAMMER entsteht Trinkkultur in ihrer schönsten Form. Sie haben die Wahl aus vier Bränden: entweder destilliert aus köstlichem Dunkelbier, aus sortenreinen Williams Christbirnen, aus einer Vielzahl verschiedener Kräuter oder klassisch gebrannt aus Äpfeln und Birnen.



1.



2.



3.



4.

1. KÖNIG LUDWIG BIERBRAND 40 %
destilliert aus König Ludwig Dunkelbier

Füllmenge: 0,5 Liter
Artikelnummer: 5580
Kartoninhalt: 6 Flaschen

Füllmenge: 0,05 Liter
Artikelnummer: 5585
Kartoninhalt: 12 Flaschen

2. KÖNIG LUDWIG OBSTLER 40 %
destilliert aus Äpfeln und Birnen

Füllmenge: 0,5 Liter
Artikelnummer: 5600
Kartoninhalt: 6 Flaschen

Füllmenge: 0,05 Liter
Artikelnummer: 5605
Kartoninhalt: 12 Flaschen

3. KÖNIG LUDWIG KRÄUTER 38 %
destilliert aus 34 verschiedenen Kräutern

Füllmenge: 0,5 Liter
Artikelnummer: 5610
Kartoninhalt: 6 Flaschen

Füllmenge: 0,05 Liter
Artikelnummer: 5615
Kartoninhalt: 12 Flaschen

4. KÖNIG LUDWIG WILLIAMS 40 %
destilliert aus Williams Christbirnen

Füllmenge: 0,5 Liter
Artikelnummer: 5620
Kartoninhalt: 6 Flaschen

Füllmenge: 0,05 Liter
Artikelnummer: 5625
Kartoninhalt: 12 Flaschen

5. KÖNIG LUDWIG BRÄNDE 4ER-SET
bestückt mit je einem Mini-Fläschchen
König Ludwig Bierbrand, Obstler, Kräuter und Williams

Füllmenge: 4 x 0,05 Liter
Artikelnummer: 5630
Kartoninhalt: 6 Sets



5.



LANTENHAMMER

Destillerie



LANTENHAMMER Destillerie GmbH
Obere Tiefenbachstraße 8 D-83734 Hausham/Schliersee
Tel: 08026/9248 - 0 Fax: 08026/9248 - 10 info@lantenhammer.de www.lantenhammer.de
www.slyrs.de