

D'Miselerland! brennt.

9e journée de l'alambic
à la Moselle

Brenner am
Miselerland

Sonntag / Dimanche 27.10.2019 ab / à partir de 11.00h



- **Schaubrennen | Démonstration de distillation**
- **Geistreiches sinnlich genießen: Verkostungen in allen Brennereien | Savourer les parfums de l'alambic : table de dégustations chez tous les distillateurs**
- **Geführte Rundfahrten | Parcours guidés**
- **Großes Gewinnspiel | Grand concours**
- **Kinderprogramm | Animations pour enfants**
- **Kulinarische Spezialitäten bei den Brennern | Spécialités culinaires chez les distillateurs**

Infos: www.brenner-am-miselerland.lu
www.facebook.com/BrenneramMiselerland
www.visitmoselle.lu



Distillerie **ZENNER**, Schwebsingen 1

Brennerei **WEBER**, Wormeldange-Haut 2

Distillerie **DIEDENACKER**, Niederdonven 3

Distillerie **MAX-LAHR & fils**, Ahn 4

Distillerie **STRENG**, Grevenmacher 5

avec la participation de:

Sou schmaacht
Lëtzebuerg

Savourez le Luxembourg

Distillerie WEBER A. u. R.

André WEBER
4, rue des Vergers
L-5485 Wormeldange-Haut
t. +352 760784 • f. +352 760514

Angebote:

Live Brennen mit Erklärungen und Verkostung unserer Edelbrände.
Brennervesper mit luxemburgischen Produkten.
Möglichkeit für einen Spaziergang mit herrlichem Panoramablick auf das herbstliche Moseltal der Riesling Gemeinde Wormeldingen.

Programme:

Distillation en « live » avec explications et dégustation de nos spiritueux.
Plat froid „distillateur“ à base de produits luxembourgeois.
Possibilité de faire un promenade avec une magnifique vue panoramique sur la vallée automnale de la Moselle à Wormeldingen, la commune du Riesling.

Distillerie artisanale ZENNER

Josy ZENNER
3, montée des Vignes, L-5447 Schwebsingen
t. +352 23664461 • f. +352 26665232
distilleriezzenner@pt.lu
www.distillerie-zenner.lu

„Livebrennen“ und Verkostung unserer Edelbrände
„Fine de Luxembourg“
Kunstaussstellung von Sonja Bordez
Live Musik mit Saxobeat & Tubaman
unsere gastronomischen Klassiker:
Linseneintopf mit Mettwurst aus dem Brennkessel
Wildragout aus den Miseler Wäldern mit Beilagen
Kaffee plus und verschiedene hausgemachte Desserts
(Anmeldung für den Mittagstisch erwünscht)
Geführte Panoramatauren zu Fuss oder im „Oldtimer-Londontaxi“ durch die Coteaux de Schengen.

Distillation en „live“ et dégustation de nos Eaux-de-Vie „Fine de Luxembourg“
exposition artistique de Sonja Bordez
music avec tubaman & saxobeat
Programme: nos classiques gastronomiques:
potage de lentilles aux saucisses „Mettwurst“ cuite dans l'alambic
ragout de marassin des forêts mosellanes garni
café plus, buffet de desserts faits maison
(réservation recommandée pour le déjeuner)
Parcours panoramiques guidés à pied ou bien en „Oldtimer-Londontaxi“ à travers les Coteaux de Schengen.

Distillerie DIEDENACKER

Camille & Mariette DUHR-MERGES
9a, rue Puert, L-5433 Niederdonven
t. +352 26747108
duhrcom@pt.lu
www.diedenacker.lu

*** Live Brennen in der Schaubrennerei mit Erklärungen ***
Cocktailbar, Fahrten mit dem Planwagen, Live Musik mit den Bôf's, Kulinarisches rund um den Brand mit dem Rest.Weydert aus Dickweiler, z.B. Brennerteller, Traipen, Judd mat Gaardebounen, Scampi à l'ail, Grill, uvm. Anmeldung fürs Mittagessen erwünscht (Tel 691 91 76 04).
Durchgehend warme Küche mit 2 Food Truck's
Stroh springen, Kindertraktoren, uvm.....
Das genaue Programm entnehmen Sie bitte unserer Internetseite oder Facebook

*** Distillation sur place dans la distillerie et explications ***
Bar à cocktails, excursion en remorque, musique live avec Bôf's, offre culinaire autour des eaux-de-vie. avec le Rest. Weydert de Dickweiler p.ex. assiette du distillateur, Traipen, Judd mat Gaardebounen, Scampi à l'ail, etc.. Réservation souhaitée (Tel 691 91 76 04). Restauration pendant toute la journée assurée par des Food Truck's
Sauter dans la paille, tracteurs à pédales et autres....
Pour le programme détaillé veuillez consulter notre page internet ou Facebook

Distillerie MAX-LAHR ET FILS

Robert MAX
6, rue des Vignes, L-5401 Ahn
t. +352 768411 / +352 621 250820
f. +352 26747244
rmax@pt.lu
www.max-lahr.lu

Live brennen mit Erläuterungen über den Brennvorgang
Degustieren von unseren Bränden aus der Brennerei sowie unseren Edelbränden aus dem Holzfass.
Herbstliches Suppenbuffet mit warmen und kalten Beilagen.
Süße Leckereien aus der Backstube passend zu unseren Edelbränden.
Den ganzen Tag können unsere Weine und Crémant gekostet und gekauft werden.

Buffet des soupes d'automne.
Petite pâtisserie avec des eaux de vies de la maison
Distillation d'eau de vie pendant la journée
Dégustation des eaux de vies, vins et crémant.

Distillerie STRENG

Distillerie STRENG
1a, rue Kummert, L-6743 Grevenmacher
t. +352 26 72 94 47 • f. +352 75 83 88
distillerie@streng.lu
www.streng.lu

*** Musikalischer Nachmittag mit MAMBO SCHINKI ***
Gin-Bar mit unseren Produkten M. Gin, M'elle Gin und der neuen S-Gin's und Verkostung unserer Edelbrände, Liköre und weiteren Spezialitäten.
Regionale Gerichte und Getränke werden von den KOND-SCHAFTER angeboten.
Die JONGWENZER sind mit Ihren Weinen und Crémants anwesend.
Das genaue Programm auf Facebook- Distillerie Streng und www.streng.lu

*** Animation de haute teneur avec MAMBO SCHINKI ***
Gin-Bar avec nos produits M. Gin, M'elle Gin et les nouveaux S-Gin. Présentation et dégustation de nos eaux-de-vie, liqueurs et spécialités de la maison.
Les KOND-SCHAFTER préparent des plats mosellans et servent des boissons régionales.
Les JONGWENZER sont présents avec leur gamme de vins et crémants.
Plus d'informations sur Facebook - Distillerie Streng et www.streng.lu

 **BGL
BNP PARIBAS**
D'Bank fir eng Welt déi ännert

 **DEVERBAND**
D'NATUR ASS EIS KULTUR

 **WERKERS WELT
moes freres**
4, op der Kopp • L-5544 Remich
www.moesfreres.lu

 **Raiffeisen**

 **mathisprost**

 **BIL**
1856
BANQUE
INTERNATIONALE
À LUXEMBOURG

 **Rent
a Bike**
miselerland

Mobilität

• Unsere Brennereien und Restaurants sind auch mit Rad und e-Bike zu erreichen. Nutzen Sie das Angebot von www.rentabike-miselerland.lu!

Mobilité

• Nos distilleries et restaurants sont également accessibles en vélo et en e-Bike. Profitez de l'offre sur www.rentabike-miselerland.lu!

 **A. Weber**
WORMELDANGE-HAUT

 **Diedenacker**
Eaux-de-Vie - Liqueurs - Vins - Cidres

 **ZENNER**
distillerie artisanale
3, montée des Vignes L-5447 Schwebsingen
tel: 00352 23664461 fax: 00352 26665232

 **DISTILLERIE STRENG**
GREVENMACHER

 **Max-Lahra Fils**

 **miselerland**
leader