Der Weg führt Sie durch ein Naturschutzgebiet. Hier gelten folgende Regeln:
Bitte nicht abseits der Wege gehen.
Bitte keinen Lärm machen.
Bitte keine Steine oder Mineralien sammeln.
Bitte keine Pilze sammeln.
Bitte keinen Müll liegen lassen.
Bitte keine Tiere füttern.
Bitte kein offenes Feuer machen.
Bitte keine Pflanzen pflücken.
Bitte keine Pflanzen und Tiere aussiedeln.

Die hier aufgeführten Wege führen auch durch Wälder.
Das Betreten erfolgt auf eigene Gefahr.
Bitte passen Sie Kleidung, Schuhwerk und Verhalten der Witterung und den Wegverhältnissen an.

Vielen Dank und nun viel Spaß beim Schnapswandern!

Inhaltsverzeichnis

Seite 1	**Wie funktioniert das Schnapswandern?**
Seite 2	**Regeln für das Schnapswandern**
Seite 3	**Tour 1: Kurz & kinderwagentauglich**
Seite 5	**Tour 1: Kurz & Gelände**
Seite 7	**Tour 2: Lang & Gelände**
Seite 9	**Der Rückweg**
Seite 11	**Die Geschichte der Heckengäu-Brennerei**
Seite 12	**Die Produkte unterwegs**
Seite 15	**Streuobst und Kulturlandschaft**
Seite 16	**Tierwelt und Lebensraum**
Seite 17	**Geologie und Geschichte**

Wie funktioniert das Schnapswandern?

Ganz einfach:

1. Start an der Heckengäu-Brennerei

Dort erhalten Sie Ihre Ausstattung:
- Schnapsgläser für jeden Teilnehmer
- einen Schlüssel für die Stationen pro Gruppe
- einWanderheft pro Gruppe

2. Route auswählen

In diesem Heft finden Sie verschiedene Wanderrouten. Wählen Sie einfach Ihre gewünschte Strecke aus und starten Sie direkt los.

3. Stationen unterwegs entdecken

Entlang der Wege finden Sie mehrere sogenannte Erdsafes mit leckeren Spirituosen.
Weitere Informationen zu den Produkten finden Sie auf den Seiten 12 und 13.
Die Safes sind nicht markiert, aber leicht zu erkennen:
Es handelt sich um verschlossene Kunststoffröhren – meist mit grauem, manchmal auch orangem Deckel. Zum Öffnen benötigen Sie den ausgehändigten Schlüssel. Bitte verschließen Sie die Safes nach der Benutzung wieder.

4. Rückweg zur Brennerei

Nachdem Sie den letzten Safe Ihrer Tour gefunden haben, folgen Sie dem Rückweg auf Seite 9 zurück zur Brennerei.

5. Zum Abschluss

Gerne können Sie anschließend noch in unserem Laden vorbeischauen und Produkte erwerben.
(Falls der Laden verschlossen ist, bitte einfach klingeln.)

Wichtig
Bitte hängen Sie den ausgehändigten Schlüssel anschließend in unsere Startbox/Ausstattungsbox zurück.
Die Schnapsgläser und dieses Wanderheft dürfen Sie selbstverständlich behalten.

Regeln für das Schnapswandern

Natur schützen
Sie bewegen sich in einem Naturschutzgebiet. Bitte:
- hinterlassen Sie keinen Müll,
- gehen Sie achtsam mit der Natur um und vermeiden Sie Lärm,
- sammeln oder pflücken Sie keine Pflanzen,
- setzen Sie keine Pflanzen oder Tiere aus.

Spirituosen & Fairness
Die vier Stationen enthalten insgesamt sieben verschiedene Spirituosen. (Ausnahme „Tour 1: kurz und kinderwagentauglich“: hier sind es 5 Spirituosen.)
Mit Ihrem Teilnahmebeitrag sind pro Person vier Schnäpse (zu 2 cl) enthalten.
Wenn Sie weitere Spirituosen probieren möchten, freuen wir uns über einen zusätzlichen Unkostenbeitrag von 2 € für jeden weiteren Schnaps. Bitte werfen Sie diesen am Ende Ihrer Wanderung in unseren Briefkasten.
Verantwortungsvoller Genuss: Bitte verwenden Sie zur Verkostung ausschließlich die bereitgestellten Gläser und trinken Sie nicht direkt aus den Flaschen. Die Teilnahme an der Verkostung ist freiwillig. Bitte genießen Sie verantwortungsvoll.

Hilfe unterwegs
Falls unterwegs Probleme auftreten oder Sie Verschmutzungen entdecken, kontaktieren Sie uns bitte unter:
0157 31 34 32 38

Nur wenn sich alle Schnapswanderer an diese Regeln halten, können wir dieses Erlebnis langfristig anbieten und stetig verbessern.

Vielen Dank für Ihre Ehrlichkeit und Ihren respektvollen Umgang mit Natur und Ausstattung.

So sieht ein Erdsafe aus.

Navigation per GPS / Smartphone
Wenn Sie sich per Smartphone navigieren möchten, stellen wir auf unserer Website für Sie GPX-Dateien passend für Ihre Navigationsapp zur Verfügung. Diese und weitere Informationen finden Sie unter:
www.heckengaeu-brennerei.de/gpx

Route und Safe-Standorte

Start A

Safe B

Safe C

Safe D

Tour 1: Kurz & kinderwagentauglich

Länge: 6 km Dauer: 2-3 Std.

Hinweise: Vorsicht bei der Überquerung der Kreisstraße von Gechingen nach Stammheim. Es gibt Zecken in Gechingen, daher bitte im Anschluss an die Wanderung sich selbst oder die Kinder nach Zecken absuchen.

Ausrüstung: Gutes Schuhwerk ist von Vorteil. Die Schuhe sollten bequem sein! Bei viel Sonne auf genügend Getränke achten. Zudem ist dann Sonnenschutz notwendig.

Der Weg:

Start ist bei der Heckengäu-Brennerei(A). Der Weg führt dann nach Westen, an der Firma Frielitz vorbei bis zur Kreuzung an der Kreisstrasse. Diese überqueren und den Hang hoch gehen bis der Wegweiser "Römersträßle" gefunden wird. Dort ist auch schon die erste Station(Safe B).

Vom Römersträßle dann weiter in Richtung Hirschgehege. Für einen Kilometer immer dem asphaltierten Weg folgen. Vorsicht bei der Straßenüberquerung (Gechingen- Stammheim). Die nächste Station ist bei dem Wegweiser "Hirschgehege"(Safe C). Damit ist bereits die zweite Station erreicht.

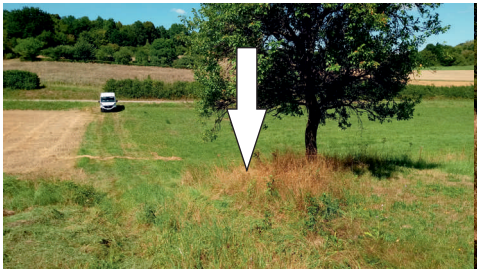
Der Weg geht in nördlicher Richtung weiter und biegt nach ca. 120 Metern nach rechts (Osten) ab. Nach weiteren 200 Metern geht es nun scharf nach links (an einem Schild über das Heckengäu vorbei). Wir folgen dem asphaltierten Weg bis zur Schranke an der Erddeponie. Entweder wir passieren die Schranke oder folgen der im weiteren Text beschriebenen Alternativroute. (Eine zweite Schranke folgt am Ende der Deponie. Alternativ kann auch dem Weg weitere 150 Meter gefolgt werden. Dann rechts abbiegen und weitere 300 Meter geradeaus. Wieder rechts abbiegen und dann die nächste ebenfalls rechts.) Nach ca. 100 Metern sehen wir schon das Firmengelände des Brennholzhandels Schwarz und gehen zur letzten Station(Safe D).

Koordinaten der Stationen:
Station A/Start/Ende der Tour: 48.692411°N, 8.815272°E
Station B: 48.690207°N, 8.808699°E
Station C: 48.700336°N, 8.806361°E
Station D: 48.704041°N, 8.813249°E

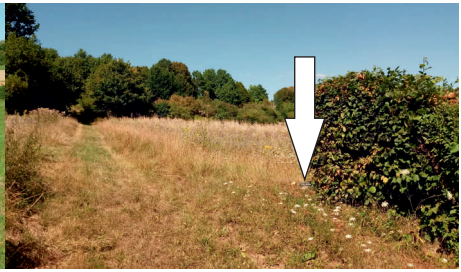
Route und Safe-Standorte

Koordinaten der Stationen:
Start/Ende der Tour:
48.692411°N, 8.815272°E
Station A: 48.695029°N, 8.811782°E
Station B: 48.696317°N, 8.811419°E
Station C: 48.700336°N, 8.806361°E
Station D: 48.704041°N, 8.813249°E

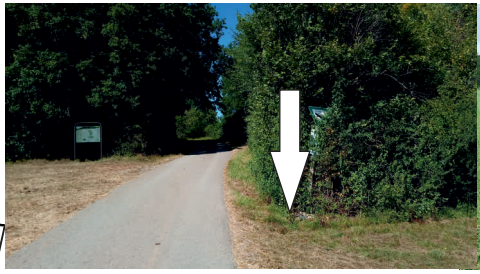
Safe A



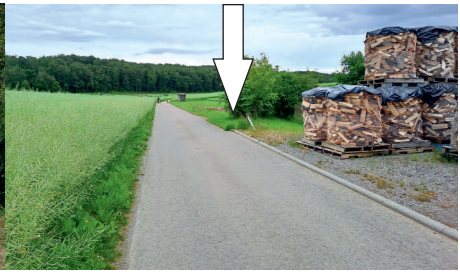
Safe B



Safe C



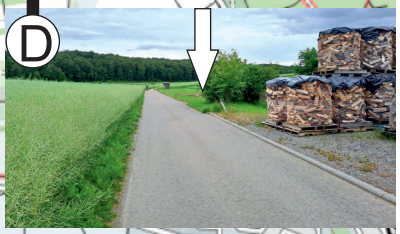
Safe D



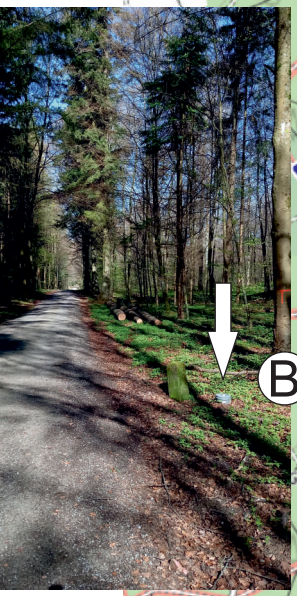
Tour 1: Kurz & Gelände

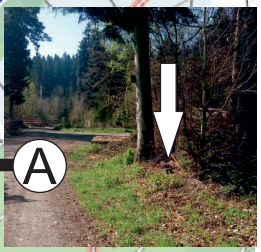
Länge: 6 km Dauer: 2-3 Std.

Hinweise: Vorsicht bei der Überquerung der Kreisstraße von Gechingen nach Stammheim. Es gibt Zecken in Gechingen, daher bitte im Anschluss an die Wanderung sich selbst oder die Kinder nach Zecken absuchen.
Ausrüstung: Gutes Schuhwerk ist von Vorteil. Die Schuhe sollten bequem sein! Bei viel Sonne auf genügend Getränke achten. Zudem ist dann Sonnenschutz notwendig.
Der Weg: Start ist bei der Heckengäu-Brennerei. Der Weg führt dann nach Westen, an der Firma Frielitz vorbei bis zur Kreuzung an der Kreisstrasse. Rechts halten, Die Kreisstrasse wird erst auf Höhe der Zimmerei Lutz überquert. Bitte mit Vorsicht queren. Dann den Hang hoch gehen bis hin zu einem markanten Birnbaum. Weiter für ca. 100 Meter, dann erst nach links und nach ca. 30 m nach rechts abbiegen. Den Weg weiter geradeaus laufen. Es ist dort ein Weg, auch wenn der derzeitige Landwirt diesen Weg nun komplett als Wiese nutzt. An einem Baum (an einem Rain) ist auch schon die erste Station(A).
Nach dieser Station dann ca. 50 Meter auf den asphaltierten Weg gehen und dann nach weiteren 20 m rechts den Hang hoch. Nun kommen wir schon an die zweite Station(B). Wir blicken zurück auf die Streuobstwiesen. Weiter geht es den Hang hoch bis sich an einer Hecke der Weg teilt. Nun geht es naturnah nach links ab. Achtung: Auch wenn es nicht so aussieht, der Weg geht links im Busch weiter! Wir kommen so an die Überquerung der Kreisstraße von Gechingen nach Stammheim. Bitte vorsichtig überqueren!!
Dann erreichen wir ein Damwildgehege. Dort gehen wir links am Zaun entlang und gehen immer entlang des Zaunes, bis wir den alten Steinbruch sehen. Anschließend geht es weiter am Damwildgehege entlang. Wir gehen am Ende des Zaunes geradeaus weiter bis wir nach ca. 50 m links abbiegen. Achtung: Auch hier sieht es nicht nach einem Weg aus. Wir folgen den gelben Raute-Zeichen. Wir gehen bis zur nächsten Station(C). Diese ist bei dem Wegweiser "Hirschgehege". Damit ist bereits die dritte Station erreicht. Der Weg geht in nördlicher Richtung weiter und biegt nach ca. 120 Metern nach rechts (Osten) ab.
Nach weiteren 200 Metern geht es nun an einem Schild, das über das Heckengäu informiert, scharf nach links. Wir folgen dem asphaltierten Weg bis zur Schranke an der Erddeponie.
Entweder wir passieren die Schranke oder folgen der im weiteren Text beschriebenen Alternativroute. (Eine zweite Schranke folgt am Ende der Deponie. Alternativ kann auch dem Weg weitere 150 Meter gefolgt werden. Dann rechts abbiegen und weitere 300 Meter geradeaus. Wieder rechts abbiegen und dann die nächste ebenfalls rechts.) Nach ca. 100 Metern sehen wir schon das Firmengelände und gehen daran vorbei zu unserer letzten Station(D).



Koordinaten der Stationen:
Start/Ende der Tour:
48.692411°N, 8.815272°E
Station A: 48.679338°N, 8.815872°E
Station B: 48.678340°N, 8.806449°E
Station C: 48.700336°N, 8.806361°E
Station D: 48.704041°N, 8.813249°E





START

Bauernhof-Eis (E)

Eichwäldle
Kirchhalde
Lehen
Hutteiesäcker
Streitberg
Furt
Egert
Burch
NATURSCHUTZGEBIET WÜRM-HECKENGAU
Birklen
Weiler
Grundhau
Hofacker
NATURPARK SCHWARZWALD MITTE/NORD

Tour 2: Lang & Gelände

Länge: 13km Dauer: 5-7 Std.

Hinweise: Vorsicht bei der Überquerung der Kreisstraße von Gechingen nach Stammheim. Es gibt Zecken in Gechingen, daher bitte im Anschluss an die Wanderung sich selbst oder die Kinder nach Zecken absuchen.

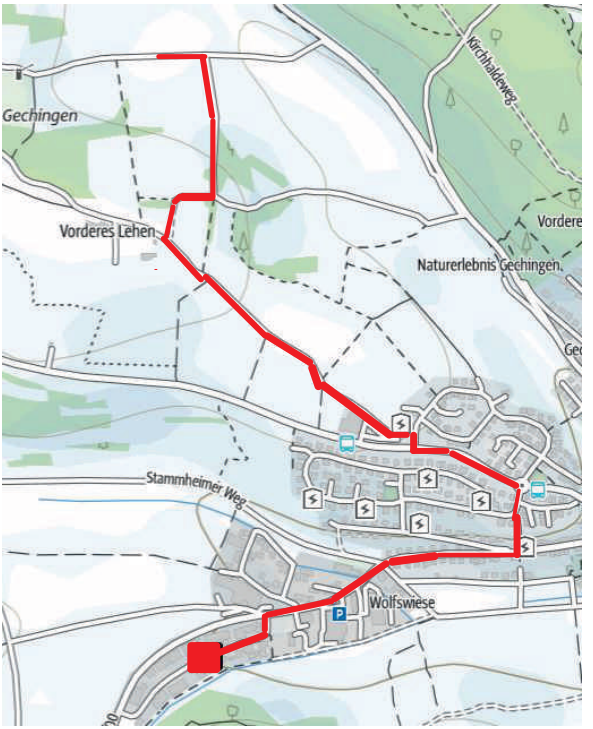
Ausrüstung: Gutes Schuhwerk ist von Vorteil. Die Schuhe sollten bequem sein! Bei viel Sonne auf genügend Getränke achten. Zudem ist dann Sonnenschutz notwendig.

Der Weg:

Von der Heckengäu-Brennerei gehen wir in Richtung Westen (nach rechts) bis zum Ende des Herdwegs. Wir folgen nun der gelben Route und queren den Bach. Am Feuchtbiotop gehen wir vorbei und steigen dann die Häberle-Planie hoch. Die Kreuzung auf der Höhe queren wir und gehen geradeaus weiter bis zum Weiler. Dort hat man einen wunderschönen Blick auf ein Trockental. (Station A) Wir biegen nun rechts ab und gehen das Weilersträßchen ca. 600 m geradeaus weiter. Nun biegen wir links ab und folgen dem geschotterten Forstweg für ca. 200 Meter, bis wir oben auf die Grundhauallee stoßen. Wir biegen nun rechts ab. Wir folgen der Grundhauallee für ca. 400 m. Bei der nächsten größeren Kreuzung (Wegzeichen Wasserteich) biegen wir links ab. Wir gehen immer geradeaus weiter bis wir auf die asphaltierte Straße (Kreisverkehr bei den Sieben Tannen nach Dachtel) stoßen. Dann biegen wir rechts ab und sehen nach 300 m auf der linken Seite den Verkaufsstand der Eis- und Schokoladenmanufaktur. Falls gewünscht, kann hier gerastet werden (E). Anschließend gehen wir noch ca. 100 m weiter in Richtung Sieben-Tannen und biegen dann rechts ab und gehen den leicht ansteigenden Forstweg weiter. Wir stoßen nach ca. 400 m wieder auf den Weg, auf dem wir vorher auch schon waren und biegen nun links ab. Dann treffen wir wieder auf die Grundhaualle. Für ca. 300 m folgen wir dem geschotterten Feldweg der halblinks abbiegt. Wir stoßen auf einen weiteren Forstweg, biegen rechts ab und gehen an einer Forsthütte (linker Hand) vorbei, um schon nach 200 m links in das Weilersträßchen einzubiegen (Station B) bis wir an die Informationstafel Naturerlebnis Gechingen kommen. Nun ist Vorsicht bei der Querung der Kreisstraße von Gechingen nach Gültlingen geboten. Wir biegen halblinks ab und folgen dem geschotterten Weg am Waldrand entlang für ca. 400 m. Nun geht es rechts ab. Für weitere 500 m geht unser Weg nun leicht bergauf. Achtung unser Weg biegt nun im Wald rechts ab. Wir folgen einer kleinen Serpentine und gehen nun immer an der Markungsgrenze Gechingen/Stammheim entlang. Wir kommen durch einen wunderschönen Buchenbestand (Naturdenkmale) im Gewann Burch. Mit Blick Richtung Gechingen verlassen wir den Wald und kommen wieder auf freies Feld bis wir auf die Wegmarkierung (Schildermasten) Römersträßle kommen. Von dort folgen wir nun der gelben Raute in Richtung Streitberg und dann hoch in Richtung Hirschgehege. Für einen Kilometer immer dem asphaltierten Weg folgen. Vorsicht bei der Straßenüberquerung (Gechingen-Stammheim). Die nächste Station ist bei dem Wegweiser "Hirschgehege". Damit ist bereits die dritte Station erreicht (Station C). Der Weg geht in nördlicher Richtung weiter und biegt nach ca. 120 Metern nach rechts (Osten) ab. Nach weiteren 200 Metern geht es nun scharf nach links (an einem Schild über das Heckengäu vorbei). Wir folgen dem asphaltierten Weg bis zur Schranke an der Erddeponie. Wir passieren die Schranke. Nach ca. 100 Metern sehen wir schon das Firmengelände des Brennholzhandels. (Station D an der Straße)

Der Rückweg

Der Rückweg benötigt ca. 30 Minuten und führt Sie von der letzten Station Ihrer Tour wieder zurück an die Heckengäu-Brennerei. Folgen Sie einfach der auf der Karte eingezeichneten Route.
Koordinaten Heckengäu-Brennerei: **48.692411°N, 8.815272°E**



Bitte hängen Sie am Ende Ihrer Wanderung den ausgehändigten Schlüssel zurück in die Startbox / Ausstattungsbox. Vielen Dank!
Die Schnapsgläser und dieses Heft dürfen Sie gerne als Andenken behalten.
Sofern Sie unterwegs Lust auf mehr bekommen haben, schauen Sie anschließend gerne in unserem Laden vorbeischauen und klingeln Sie einfach. Falls niemand da sein sollte, finden Sie auch alle unsere Produkte in unserem Onlineshop unter www.Heckengäu-Brennerei.de oder in unserem Laden zu den klassischen Öffnungszeiten donnerstags und freitags jeweils 14 bis 19 Uhr.

Wir hoffen, Sie hatten eine schöne Wanderung und freuen uns, wenn wir Sie bald wieder bei uns begrüßen dürfen.
Helfen Sie uns und empfehlen Sie uns weiter!

Dein Fass. Dein Whisky. Dein Moment.

Echte Handwerkskunst, edle Rohstoffe und Zeit –
das ist unsere Leidenschaft.
Ob für Genießer oder große Gemeinschaften:
Wir machen **Genuss persönlich.**

PRIVATE CASK PROGRAM

DEIN WHISKYFASS. DEIN ABENTEUER. FÜR GENIESSER MIT LEIDENSCHAFT.

Reift euren Lieblingswhisky in eurem eigenen Fass – ganz in eurer Hand und bei euch zu Hause. So könnt ihr den Reifeprozess aktiv miterleben, immer wieder probieren und euren Whisky genau nach eurem Geschmack entwickeln.

REIFUNG BEI EUCH ZU HAUSE
Ihr bestimmt den Ort und den Reifeverlauf. Immer wieder probieren und den Whisky nach euren Vorlieben entwickeln.

FÄSSER AB 20 LITER
Verschiedene Fassarten verfügbar (z. B. Eiche, Sherry, Portwein).

AB 800 €
Hochwertige Fässer in verschiedenen Größen – ab 20 Liter.

PERSÖNLICHE BERATUNG
Wir begleiten euch von der Fasswahl bis zur Abfüllung.

SO EINFACH GEHT'S

1. **FASSWAHL** – Gemeinsam finden wir das passende Fass für euch.
2. **BEFÜLLUNG** – Befüllung mit unserem feinen Destillat.
3. **REIFUNG ZU HAUSE** – Ihr lagert, probiert und entscheidet über den perfekten Moment.
4. **ABFÜLLUNG** – Ihr füllt nach euren Wünschen in Flaschen ab und etikettiert eigenen Whisky.

LAGERUNG BEI UNS – AUF ANFRAGE
Gerne lagern wir euer Fass auch bei uns unter optimalen Bedingungen. Sprecht uns einfach an!

VEREINSABFÜLLUNGEN

GEMEINSAM. BESONDERS. UNVERGESSLICH.

Ob Jubiläum, Vereinsfest oder besondere Anlässe – wir füllen unsere erlesenen Spirituosen in kleineren Mengen exklusiv für euren Verein ab. Mit eurem eigenen Etikett wird jede Flasche zu einem besonderen Zeichen eurer Gemeinschaft.

PERFEKT ALS GESCHENK
Für Mitglieder, Gönner & Sponsoren

AB 6 FLASCHEN
mit individuellem Etikett

STÄRKT DEN ZUSAMMENHALT
und die Vereinsidentität

HOCHWERTIGE SPIRITUOSEN
aus eigener Herstellung

IDEAL FÜR JUBILÄEN, FESTE & EVENTS
ein besonderes Andenken, das verbindet

PERSÖNLICHE BERATUNG
& schnelle Umsetzung

BELIEBTE SPIRITUOSEN FÜR EUREN VEREIN

- **GIN** – Kräuterig & aromatisch
- **SCHLEHENLIKÖR** – Fruchtig & vollmundig
- **SINGLE MALT WHISKY** – Edel & charakterstark
- **OBSTLER** – Kräftig & traditionell
- **WILLIAMS-CHRIST-BIRNENBRAND** – Fruchtig & elegant

PASSENDE ERLEBNISSE FÜR EUCH

BRENNEREIFÜHRUNG
Spannende Einblicke in unsere traditionelle Handwerkskunst mit Verkostung.
Dauer ca. 1,5 – 2 Std.

SCHNAPSWANDERUNG
Genussvolle Wanderung durch das Heckengäu mit Verkostung unterwegs.
Dauer ca. 2,5 – 3 Std.

KUPFERKESSEL-EINKEHR
Gemütlicher Ausklang in unserer Brennereischenke mit rustikaler Küche. Exklusiv für eure Gruppe.

INTERESSE GEWECKT?

Wir freuen uns auf euch!

Lasst uns gemeinsam euer persönliches Projekt planen.

0157 31343238
info@heckengaeu-brennerei.de
www.heckengaeu-brennerei.de
Herdweg 6/1 | 75391 Gechingen

Echt. Handgemacht. Heimatverbunden.

Die Geschichte der Heckengäu-Brennerei

Mitten im idyllischen Heckengäu, zwischen Streuobstwiesen, Wacholderhecken und den Ausläufern des Schwarzwalds, entstand aus einer spontanen Idee eine außergewöhnliche Brennerei. Im Frühjahr 2016 saßen Leonard Wilhelm und sein Vater Reiner bei einem Glas Whisky zusammen und stellten sich eine einfache Frage: „Was könnte man gemeinsam aufbauen?“ Die Antwort kam schnell – Whisky. Was zunächst wie eine verrückte Schnapsidee klang, entwickelte sich innerhalb kurzer Zeit zu einem echten Familienprojekt.

Obwohl erste Recherchen schnell zeigten, wie kompliziert und bürokratisch die Herstellung von Alkohol in Deutschland ist, ließ Leonard Wilhelm der Gedanke nicht mehr los. Statt die Idee aufzugeben, vertiefte er sich mit großer Leidenschaft in die Welt des Destillierens. Über Lehrgänge an der Universität Hohenheim und Praktika bei anderen Brennereien eignete er sich das notwendige Wissen an und begann Schritt für Schritt, seinen Traum Wirklichkeit werden zu lassen.

2016 wurde die Heckengäu-Brennerei offiziell gegründet, ehe nach umfangreichen Umbauarbeiten im Oktober 2017 die Eröffnung gefeiert werden konnte. Seitdem entstehen in Gechingen handwerklich hergestellte Whiskys und Gins mit starkem regionalem Bezug. Produziert wird auf individuell angefertigten Kupferbrennblasen der Firma Kothe, die besonders schonende und langsame Destillationen ermöglichen. Diese traditionelle Arbeitsweise sorgt für charakterstarke und zugleich milde Destillate.

Von Beginn an stand nicht nur die Qualität der Produkte im Mittelpunkt, sondern auch die Verbundenheit zur Region. Das Wasser stammt direkt aus Gechingen, das Malz aus der Umgebung, und selbst die Geschichte des Heckengäus fließt in die Produkte mit ein. Die Whisky-Linie „HORTAR“ etwa ist den Alamannen und der regionalen Geschichte Baden-Württembergs gewidmet. Jede Abfüllung erzählt dabei ihre eigene Geschichte und verbindet Genuss mit Heimatgefühl.

Besonders wichtig ist der Familie Wilhelm dabei der Manufakturgedanke. Jeder Whisky reift einzeln Fass für Fass, häufig zunächst in neuen Eichenfässern und anschließend in italienischen Amarone-Fässern. Die Abfüllungen erfolgen als echte „Single Casks“, wodurch jede Flasche ihren ganz eigenen Charakter erhält. Sorgfalt, Geduld und persönliche Kontrolle prägen jeden einzelnen Produktionsschritt.

Heute lebt die Familie Wilhelm direkt über der Brennerei. Gemeinsam mit Ehefrau Svenja, den Kindern und vielen Freunden entstand über die Jahre weit mehr als nur ein Unternehmen. Die Heckengäu-Brennerei entwickelte sich zu einem Ort der Begegnung, an dem Führungen, Tastings und Veranstaltungen Menschen zusammenbringen. Mit der Brennereischänke „Kupferkessel“ wurde zusätzlich ein Treffpunkt geschaffen, an dem regionale Genusskultur gelebt wird.

Was einst bei einem Glas Whisky begann, ist heute eine etablierte familiengeführte Spirituosenmanufaktur mit eigener Handschrift. Die Heckengäu-Brennerei steht für Leidenschaft, Regionalität und den Mut, aus einer Idee etwas Besonderes entstehen zu lassen. Jede Flasche erzählt dabei nicht nur von handwerklicher Präzision, sondern auch von Heimat, Familie und echter Begeisterung für guten Whisky.

Die Produkte unterwegs

Die Heckengäu-Brennerei hat sich auf die Produktion von Whisky und Gin spezialisiert. In den Stationen entlang der Strecke befindet sich eine Auswahl der Hauptprodukte, ergänzt durch Brände aus der Region. Alle Produkte sind im Laden und Onlineshop der Brennerei erhältlich.

Hortar Classic Single Malt Whisky

Unser Hortar Classic Single Malt Whisky reift zwei Jahre in einem frischen Eichenfass und erhält anschließend ein Finish im Amarone-Fass. Insgesamt reift er mindestens fünf Jahre. Die Lagerung in reiner Eiche verleiht ihm Würze, Tiefe und Intensität. Das Finish im ehemaligen Amarone-Fass ergänzt die Komposition um einen dezenten Hauch des charaktervollen Rotweins und sorgt für zusätzliche Vielschichtigkeit. Schonend filtriert und ohne Zusatzstoffe abgefüllt, steht der Hortar Classic für ehrliches Handwerk und einen unverfälschten Charakter.

Hortar Cask Strength Single Malt Whisky

Von ausgewählten Fässern nehmen wir einige Liter beiseite und füllen sie mit kräftigen 58 % vol. ab. So zeigt sich unser Single Malt von einer intensiveren, ursprünglicheren und etwas raueren Seite. Jede Cask-Strength-Edition ist eine handwerklich abgefüllte Single-Cask-Abfüllung und bringt den individuellen Charakter ihres Fasses unverfälscht zum Ausdruck.

Heckengäu Dry Gin

Botanicals: Wacholder, Zitronengras, Apfel, Rosmarin, Kornblume, Brombeere, Mispel, Weißtanne, Angelikawurzel und Süßholzwurzel.

Für unseren Heckengäu Dry Gin verwenden wir bevorzugt Zutaten aus der unmittelbaren Umgebung. Einige der Botanicals bauen wir sogar selbst in unserem Brennereigarten an. Auch der Alkohol für diese Spirituose wird aus hochwertigem regionalem Weizen gewonnen. Das verwendete Wasser stammt direkt aus einer Gechinger Quelle. So entsteht ein Gin, der seine regionale Herkunft mit einem vielschichtigen und ausgewogenen Aromenspiel verbindet.

Sloe Gäu Gin

Unser Sloe Gäu Gin ist ein Schlehenlikör auf Basis unseres hauseigenen 44VIER Dry Gin. Der Begriff „Sloe“ ist das englische Wort für Schlehe. In England gehört der würzige Likör aus Schlehen, Gin und Zucker bereits seit langer Zeit zur Spirituosentradition. Die Grundlage unserer Interpretation bildet der 44VIER Dry Gin. Neben Wacholder vereint er unter anderem Kardamom, Orangenschalen und frischen Ingwer. Durch eine schonende zweifache Destillation entsteht eine besonders aromatische Basis, die sich harmonisch mit der fruchtig-herben Charakteristik der Schlehe verbindet.

Eismännlein Wodka

Unser Eismännlein Wodka wird aus hochwertigem regionalem Weizen hergestellt. Das mineralreiche Gechinger Wasser, mit dem der Wodka auf 40 % vol. eingestellt wird, trägt zu seinem ausgewogenen Charakter bei. Eine Kältefiltration bei eisigen − 15 °C verleiht ihm seine besondere Klarheit und Reinheit. Am besten genießt man ihn so, wie es die Eismännlein lieben: pur und aus kleinen Gläsern.

Trester

Tresterbrand ist eine traditionsreiche Spezialität aus den festen Rückständen der Trauben nach dem Pressen. Das Destillat bietet ein vielschichtiges Aromenspektrum von fruchtigen bis feinherben Noten. Ausgewählte Trauben aus unserer Region bilden die Grundlage für einen charaktervollen Feinbrand. Durch traditionelles Brennhandwerk erhält der Trester eine neue, edle Form. So entsteht ein authentisches Geschmackserlebnis, das Regionalität, Tradition und Nachhaltigkeit verbindet.

Williams-Christ-Birnenbrand

Die Williams-Christ-Birne begeistert mit ihrem unverwechselbaren Aroma, saftiger Süße und feinen, blumigen Noten. Damit bietet sie die ideale Grundlage für einen hochwertigen Feinbrand. Durch sorgfältige Auswahl und traditionelles Brennhandwerk entsteht ein edler Brand, der die typische Aromatik der Frucht bewahrt. Ein Feinbrand, der Naturverbundenheit, handwerkliche Sorgfalt und höchste Qualität vereint.

Kirschwasser

Die Kirsche ist ein echtes Juwel unter den heimischen Früchten. Ihr intensives, fruchtiges Aroma und die feine Mandelnote verleihen unserem Kirschwasser seinen unverwechselbaren Geschmack. Ausgewogene Süße und dezente Säure sorgen für ein harmonisches Gesamtbild. Für unser Kirschwasser werden nur vollreife Kirschen verwendet. Mit handwerklicher Sorgfalt und viel Erfahrung entsteht ein Destillat, das die pure Aromatik der Kirsche bewahrt.

Obstler

Für unseren Obstler verwenden wir ausschließlich reife, aromatische Äpfel und Birnen. Das Destillat spiegelt die Vielfalt unserer heimischen Obstgärten wider und verbindet feine Fruchtaromen mit angenehmer Milde und Klarheit. Jeder Schluck erzählt von heimischen Obstgärten, Handarbeit und Leidenschaft. Für uns ist ein guter Obstler mehr als eine Spirituose: Er ist ein Stück Heimat – ehrlich, bodenständig und voller Geschmack.

HINWEIS: An den vier Stationen stehen insgesamt sieben der hier vorgestellten neun Spirituosen zur Auswahl.

ECHTER GENUSS.
AUS UNSERER HEIMAT.

Hochwertige Spirituosen mit Handwerk, Zeit und Leidenschaft hergestellt im Heckengäu.

REGIONALE ZUTATEN
Sorgfältig ausgewählt aus dem Heckengäu

HANDWERK & QUALITÄT
Traditionelle Herstellung in kleinen Chargen

VIELFÄLTIGER GENUSS
Gin, Whisky, Liköre & vieles mehr

SO KANNST DU BEI UNS EINKAUFEN

1. VORBEIKOMMEN
Besuche uns in Gechingen, entdecke unser Sortiment und lass dich persönlich baraten.

2. PROBIEREN
Teste unsere Produkte direkt vor Ort und finde deinen Favoriten.

3. MITNEHMEN
Nimm deine Lieblingsprodukte direkt mit nach Hause.

AUCH TOLLE GESCHENKE:
- Gutscheine für unsere Schnapswanderung oder eine Führung durch die Brennerei.
- Ein besonderes Erlebnis – ideal zum Verschenken!

10% RABATT
auf deinen Einkauf vor Ort in unserem Laden in Gechingen

Einmalig einlösbar

SO EINFACH EINLÖSEN:
- Diesen Gutschein mitbringen
- 10% Rabatt erhalten
- Mit jedem Einkauf bewusst Genuss unterstützen.

Gültig nur in unserem Laden in Gechingen. Nicht kombinierbar mit anderen Aktionen. Gültig bis 31.12.2025.

SO FINDEST DU UNS
Herdweg 6/1
75391 Gechingen

ÖFFNUNGSZEITEN
Donnerstag 14 – 19 Uhr
Freitag 14 – 19 Uhr
sowie nach Vereinbarung

KONTAKT
0157 3134 3238
info@heckengaeu-brennerei.de
www.heckengaeu-brennerei.de

ONLINESHOP
Entdecke unser Sortiment und bestelle bequem online.

REGIONAL. EHRLICH. LEIDENSCHAFTLICH.
Mit besten Zutaten aus dem Heckengäu und viel Liebe zum Detail.

ENTDECKE VIELFALT
Whisky, Gin, Liköre, Brände und saisonale Spezialitäten.

Streuobst und Kulturlandschaft

Das Heckengäu erblüht und wächst auf dicken Muschelkalkschichten. Wir befinden uns zwar hier draußen „in der Natur“ - tatsächlich befinden wir uns aber in einer schon seit mehr als tausend Jahren von Natur- auf Kulturlandschaft geänderten Landschaftsform. Die Landschaft des Heckengäus gehört zu den Gäulandschaften. Es ist eine ländlich geprägte Region, hügelig und stark landwirtschaftlich genutzt. Im Osten grenzt das Korn-, Stroh- oder Obere Gäu an(hier ist die Basis Keuper statt Muschelkalk), ebenfalls Gäulandschaften. Diese Gegenden sind Altsiedelland, d. h. sie wurden schon in der Jungsteinzeit besiedelt. Im Westen schließt sich der Nordschwarzwald an. Hier fand eine Besiedlung erst ab der Eisenzeit statt.

Seinen Namen erhielt das Heckengäu von den vielen Lesesteinriegeln, die mit dichten Hecken bewachsen sind. Diese Lesesteinriegel sind lange Steinhaufen, die durch die Bewirtschaftung der Äcker entstanden. Die Steine wurden gesammelt und an den Rändern der Äcker aufgehäuft.

Die für Gechingen typischen Schlehenhecken geben dieser Teilregion den Namen Schlehengäu.

Gechingen hat einen Waldanteil von ca. 38 %. Meist haben wir einen Buchenmischwald. Der Anteil der Fichte ist in den letzten Jahren stetig gesunken. An Nadelbäumen haben wir Weißtanne, Douglasie und Kiefer. Die Buche gestaltet hauptsächlich das Waldbild. In den Wäldern findet man aber auch Eichen, Feldahorn und Eschen.

Auf den Äckern wird heute vorwiegend Getreide (Gerste, Weizen, Hafer, in geringem Maß auch Dinkel, Emmer und Einkorn), Raps und Mais angebaut. Vor 50 Jahren waren noch viele Kartoffeläcker mit dabei, das hat sich auf ganz wenige reduziert.

Das Heckengäu weist eine schützenswerte Flora und Fauna auf. Auf den Wacholderheiden gibt es Restbestände der Silberdistel und der Berg-Aster. Auch einige wenige einheimische Enzianarten finden dort einen geeigneten Wachstumsstandort. Der Mauerfuchs (eine Schmetterlingsart) ist in den Trockentälern zu Hause, während die Zauneidechse in den Trockenmauern am Rande von Streuobstwiesen einen passenden Lebensraum im Heckengäu vorfindet. Die streng geschützte Gelbbauchunke sucht sich kleinste Gewässer und Pfützen.

Streuobstwiesen sind oft kleinflächig strukturiert und repräsentieren traditionellen Obstanbau mit sog. hochstämmigen Obstbäumen.

Meist erfolgt der Anbau mit verschiedenen Sorten und Arten. Gängig sind Apfel, Birne, Kirsche, Quitte und Zwetschge. Des Begriff des Streuobstes kommt von der Abgrenzung zu Obstplantagen und bezeichnet „verstreut stehende Bäume". Fand man in Baden-Württemberg 1965 noch rund 19 Millionen Bäume in dieser Bewirtschaftungsform, waren es 2019 nur noch 8 Millionen. Wirtschaftlich ist dieser Anbau uninteressant geworden, doch mit Hilfe von Naturschutz und Landschaftspflege wird dieses Kulturgut wieder belebt. Die strukturreiche Landschaft weist mehrere ineinander liegende Lebensräume auf und unterstützt so in großem Maße die Artenvielfalt.

Tierwelt und Lebensraum

Vom Wildkrautsaum einer Hecke profitieren vor allem Spinnen- und Insektenarten. Hecken sind außerdem ein wichtiger Lebensraum von Amphibien und Vögeln. Auch mittlere bis kleinere Säugetiere, wie Feldhasen, Igel und Fledermäuse sind hier zuhause.
Eine hohe faunistische Artenvielfalt wird in naturnahen Hecken erreicht. Dies wird durch den „Grenzlinien-Effekt" verursacht, der die Übergangszone zwischen zwei verschiedenen Biotoptypen darstellt. Da dieser Übergangsbereich von den Tieren beider Biotoptypen genutzt wird, ergibt sich hieraus der außergewöhnliche Artenreichtum. Eine vielschichtig aufgebaute Hecke bietet Lebensraum für eine große Zahl von Tieren, so wurden in Feldhecken in Gechingen etwa 900 Tierarten festgestellt.
Zusätzlich finden sich auch Tierarten, die nur hier leben (sogenannte Saumarten). Naturnahe Hecken können hinsichtlich der Vogelwelt ähnliche Funktionen wie Waldränder übernehmen, so dass es nicht verwunderlich ist, dass viele Vogelarten in beiden Gehölzstrukturen auftreten. Dies gilt insbesondere für die Buschbrüter unter den Vögeln, wie diverse Grasmücken-Arten. Besonders südexponierte Hecken mit einem ausgedehnten Krautsaum beherbergen auch eine Vielzahl an Insektenarten. Hierbei sind vor allem Schmetterlinge und Heuschrecken zu nennen. Bei benachbarten, intensiv genutzten landwirtschaftlichen Flächen, vor allem Äckern, stellen solche Saumstrukturen wichtige Rückzugs- und Nahrungsbiotope für die Tierwelt dar.
Linienhafte, naturnahe Heckenstrukturen erfüllen neben der Lebensraumfunktion auch Funktionen des Biotopverbundes. So stellen solche Landschaftsbestandteile häufig Leitlinien, beispielsweise für Kleinsäuger und Insekten, dar, die von Tieren bei Wanderungen, zur Ausbreitung oder bei der Nahrungssuche genutzt werden.

Geologie und Geschichte

Die Landschaft, auf der wir hier stehen, wurde bereits vor 240 Millionen Jahren geschaffen, als sich hier die Schichten des Muschelkalks ablagerten. Sie ist die für die hiesige Landschaftsgenese bedeutende geologische Schicht. Außerdem treten Tonmergelsteine, Gips, Anhydrit sowie Dolomitsteine auf. Die hydraulischen Eigenschaften sowie die mechanische Widerstandsfähigkeit der geologischen Schichten sind entscheidend für die Landschaftsgenese.

Die den Muschelkalk über- und unterlagernden geologischen Schichten verfügen teilweise über andere hydraulische Eigenschaften und mechanische Beständigkeiten, dies mündet in anderen Landschaftsformen und Landschaften. Das heißt, der Schwarzwald (Buntsandstein) hat ein anderes Landschaftsbild als das Heckengäu (Muschelkalk). Das Gäu (Keuper) ab Deckenpfronn in Richtung Tübingen weist wiederum ein anderes Landschaftsbild als das Heckengäu auf.

Gut sichtbar wird der Muschelkalkboden am alten Steinbruch in Gechingen.

Die Gesteinsschicht wird von einer dünnen Humusschicht bedeckt. Die Steine werden durch Frost im Winter gebrochen und mit dem Umgraben der Äcker nach oben gebracht. Es gibt dadurch viele Steine in den Äckern. „In Gechingen ist man steinreich!“

Hecken, insbesondere Wallhecken, verdanken ihre Existenz oft früherer bäuerlicher Tätigkeit. Im Mittelalter wurden Hecken beispielsweise als Umzäunung des Ackerlands innerhalb der Dreifelderwirtschaft genutzt. Hecken wurden niederwaldartig bewirtschaftet.

Zum Ende des Hochmittelalters und in der Neuzeit hatten Hecken wahrscheinlich ihre längste Ausdehnung. Die Markeinteilung der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts brachte weite Teile des Agrarlandes in Privatbesitz. Angelegt an Parzellengrenzen legte die Hecke diese Besitzverhältnisse dar, diente als Umzäunung für Vieh und als Schutz vor menschlichen wie tierischen Eindringlingen. An den Grenzen wurden häufig Feldsteine und Baumschnitt aufgeschichtet, aus denen Lesesteinriegel und Totholzwälle entstanden, die Bestandteile einer Wallhecke sind.

Ebenfalls kulturell und geschichtlich bedeutend ist die Produktion von Flachs und Leinen in dieser Gegend. So wurde zum Beispiel im Gewann Huttelesäcker über Jahrhunderte Flachs angebaut und daraus Leinen gewonnen. Wie Baumwolle, Hanf, Wolle und Seide handelt es sich um eine Naturfaser. Leinen ist gut spinnbar, kochfest, sehr reißfest und bildet keine Flusen, jedoch lässt es sich vergleichsweise schlecht bügeln.

Auch der Flachsanbau prägte über Jahrhunderte die Gechinger Kulturlandschaft und beanspruchte einen Teil der landwirtschaftlich genutzten Flächen rund um den Ort. Die geernteten Pflanzen wurden anschließend in zahlreichen aufwendigen Arbeitsschritten zu Leinen verarbeitet. Bei der Ernte der Leinpflanzen, wurden diese zumeist mit den Wurzeln aus dem Boden ausgerissen, da beim Mähen die Fasern zerstört werden. Das Stroh wird ausgelegt und auf dem Boden getrocknet. Durch Riffeln werden die Samenkapseln entfernt. Alternativ zur üblicherweise anschließenden Rotte wurden in Gechingen Darren (Löcher, in denen ein Feuer entzündet wurde) verwendet. Der Flachs wurde auf Stäben aus Haselnussstecken quasi geröstet.
In den Verarbeitungsbetrieben wird das Stroh dann zunächst gebrochen: der Holzkern wird in kleine Stücke, Schäben genannt, zerkleinert. Beim anschließenden Schwingen werden die Schäben vom Flachs getrennt. Der Flachs wird gehechelt und dabei parallelisiert und weiter gereinigt. Die Flachsfasern verlassen die Schwingerei zu Zöpfen gedreht.
Beim Spinnen wurden die Fasern zu Fäden versponnen. Anschließend wurde in Gechingen in Heimarbeit auf Handwebstühlen gewebt, z. B. in den Wintermonaten auf Bauernhöfen (Bauernleinen). Da das Leinen am besten in feuchten, kalten Räumen verwoben werden konnte, ist der Weber häufig an Krankheiten, die auf das Arbeiten in diesen Räumen zurückzuführen sind (Lungenentzündungen, Keuchhusten,…) verstorben.
Leinengewebe wurde traditionell für Bett- und Hauswäsche verwendet. In dieser Nutzung wurden sie von billigerer Baumwolle verdrängt.
Die älteste Flachsverarbeitung Mitteleuropas ist in der mährischen Mammutstation Dolni Vestonice nachweisbar und ist ca. 28.000 Jahre alt. Auch ägyptische Mumien sind in Leinenstreifen gehüllt.
Von der griechischen und römischen Antike bis ins europäische Mittelalter war Leinen neben Wolle das Material für Kleidung. Seine Blütezeit hatte das Leinen im vorindustriellen Europa.

HECKENGÄU-BRENNEREI

KUPFER KESSEL

Brennereischenke.
Einmal im Monat.

Wir öffnen unseren Kupferkessel -
unsere Brennereischenke

Einen Abend lang.

Für gute Gespräche, ehrliche
Getränke und echte Begegnungen.

Essen gibt´s nur eins.
Aber das richtig gut.

FEINE BRÄNDE
Unsere eigenen Destillate, Liköre und Longdrinks. Mit Liebe gemacht, bei uns im Heckengäu.

ESSEN NUR EINS
Jeden Monat ein neues Gericht. Regional, ehrlich, mehr braucht´s nicht.

ZUM AUSTAUSCH
An der Bar, am Tisch, im Gespräch. Für eine gute Zeit mit guten Leuten.

BARKULTUR
Ehrlich. Unkompliziert. Bürgerlich. Ländlich. So, wie´s sein soll.

FÜR DICH
Runterkommen. Genießen. Und den Moment feiern.

GEÖFFNET
17 - 24 Uhr

WANN?
Immer am letzten Samstag im Monat.

WO?
Heckengäu-Brennerei
Herdweg 6/1
75391 Gechingen

Wir freuen uns auf euch!

www.heckengaeu-brennerei.de Tel. 0157 31 34 32 38 info@heckengaeu-brennerei.de

Ihr Partner für
regionales Brennholz
Brennholzhandel
Schwarz
Alles rund ums Holz.
Telefon: 0170 9235868
E-Mail: info@brennholz-gechingen.de
SCHWARZ
MARKT
Ihr Verkaufsautomat
für regionale und saisonale Produkte
Gartenstraße 32, 75391 Gechingen (Tankstelle Enzo Cascio)
Industriestraße 6, 75382 Althengstett (Getränke Kusche)
Leibnizstraße 2, 75365 Calw (KÖMPF Bauzentrum)
Am Bach 13, 72218 Sulz am Eck
Talstraße 57, 72218 Wildberg
24/7

Schwarzwaldverein

jugend im Schwarzwaldverein

Familie im Schwarzwaldverein

GUTE GRÜNDE FÜR EINE MITGLIEDSCHAFT IM SCHWARZWALDVEREIN GECHINGEN E.V.

WEGE

Mehr als 24.000 km vom Schwarzwaldverein betreute und markierte Wanderwege führen Sie auf den schönsten Routen des Schwarzwalds und seiner angrenzenden Gebiete sicher ans Ziel. Unterstützen Sie den Fortbestand unserer ehrenamtlichen Wegearbeit.

NATURSCHUTZ

Der Schwarzwaldverein setzt sich für die Belange des Naturschutzes ein, damit sich auch künftige Generationen noch an der Schönheit der Natur und Landschaft erfreuen können. Unseren vereinseigenen Wald bewirtschaften wir nachhaltig. Unterstützen Sie uns bei diesen Pflegemaßnahmen.

WANDERN

Erleben Sie mit Gleichgesinnten die einzigartige Natur- und Kulturlandschaft unserer Heimat. Erschließen Sie sich einen neuen Freundeskreis in unserem Verein.

KULTUR

Historische Denkmale, Mundart und Brauchtum zeugen von der eigenständigen Kultur unserer Heimat. Erhaltung, Aufbau und Pflege dieser Tradition ist uns ein besonderes Anliegen. Unterstützen Sie unsere Bemühungen durch Ihre Mitarbeit im Arbeitskreis Heimatgeschichte.

JUGEND

In seinen Aktivitäten für Kinder und Jugendliche vermittelt der Schwarzwaldverein ein gemeinschaftliches Erleben in und mit der Natur. Unterstützen Sie unsere Bemühungen zur Hinführung der Jugend an die Natur und Kultur und ein positives Miteinander.

FAMILIE

Familiengerechte Strecken, kinderwagengerechte Wege, kostengünstige Verpflegungsmöglichkeiten, Spiel und Spaß für die Kleinen und die Großen - wem Entdeckungen in der Natur mit der Familie wichtiger sind als der Stolz auf lange Wanderetappen, der ist hier richtig.

KOMM IN DIE SWV-INFOGRUPPE, SO GEHT'S

Voraussetzungen: ein Smartphone mit WhatsApp.

Und so funktionierts:

- Öffne deine Kamera und halte das Handy über den QR-Code
- Die Kamera erkennt den QR-Code und fragt, ob die Website geöffnet werden soll
- Daraufklicken und man wird automatisch an die Whats-App-Gruppe geleitet
- der Gruppe nun beitreten

Heckengäu-
Naturführer e.V.

Natur erleben. Verstehen. Schützen.

Die **Heckengäu-Naturführer** zeigen Ihnen
die Vielfalt unserer Heimat.

WER WIR SIND

Wir sind zertifizierte Natur- und Landschaftsführer aus der Region. Mit Herz, Fachwissen und Begeisterung bringen wir Menschen die Natur des Heckengäus näher.

WAS WIR TUN

- Geführte Wanderungen und Exkursionen für Gruppen, Vereine und Unternehmen
- Themenvielfalt: Natur, Kultur, Geschichte, Streuobst, Kräuter, Geologie u.v.m.
- Wissen vermittelh, Zusammenhänge erklären und zum Staunen einladen
- Individuell geplant und auf Ihre Gruppe abgestimmt

EXKLUSIV DAZUBUCHEN: NATURFÜHRUNG ZUR SCHNAPSWANDERUNG

Machen Sie Ihre Schnapswanderung zu einem besonderen Erlebnis!

Unsere Naturführer begleiten Ihre Gruppe auf einem Abschnitt der Route und geben spannende Einblicke in Natur, Landschaft und Geschichten entlang des Weges.

Ideal für Gruppen und organisierte Ausflüge!

- ✓ Individuell buchbar für Gruppen und Vereine
- ✓ Ergänzt Ihre Schnapswanderung um wertvolles Naturwissen
- ✓ Regional. Authentisch. Nachhaltig.

Kontaktieren Sie uns:
kontakt@heckengaeu-naturführer.de
Weitere Touren zur offenen Anmeldung
und alle Informationen finden Sie unter www.heckengaeu-naturfuehrer.de

Beteiligte Schnapswander-Enthusiasten:

Schwarzwaldverein

SCHWARZWALDVEREIN GECHINGEN E.V.

WEB: www.schwarzwaldverein-gechingen.de

Heckengäu - Brennerei

SEIT 2016

WHISKY & GIN
AUS DER REGION

WEB: www.Heckengäu-Brennerei.de

LEADER

Baden-Württemberg
MINISTERIUM FÜR LÄNDLICHEN RAUM UND VERBRAUCHERSCHUTZ