



SCHNAPS WANDERN DEUFRINGEN

Der Weg führt Sie durch ein Landschaftsschutzgebiet.

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	Willkommen in Aidlingen
Seite 4	Wegbeschreibungen zu den Stationen
Seite 11	Die Geschichte der Heckengäu-Brennerei
Seite 12	Die Produkte unterwegs
Seite 15	Heckengäu - Eine Natur- und Kulturlandschaft
Seite 16	Streuobstwiesen - Ein Zuhause für viele Arten
Seite 17	Deufringen - Das Dorf der Schnecken
Seite 17	Dachtel - Das Dorf der Füchse
Seite 18	Aidlingen - Vom Bauerndorf zur modernen Gemeinde

Wie funktioniert das Schnapswandern?

Ganz einfach:

1. Start am Haldenhof

Dort erhalten Sie Ihre Ausstattung:

- Schnapsgläser für jeden Teilnehmer
- einen Schlüssel für die Stationen pro Gruppe
- ein Wanderheft pro Gruppe

2. Tour aufschlagen und loswandern

Ab Seite 4 finden Sie die Wegbeschreibung. Folgen Sie der beschriebenen Route und entdecken Sie dabei das Heckengäu.

3. Stationen unterwegs entdecken

Entlang des Weges finden Sie mehrere sogenannte Erdsafes mit leckeren Spirituosen.

Weitere Informationen zu den Produkten finden Sie auf den Seiten 12 und 13.

Die Safes sind mit einem weiß markierten Pfosten gekennzeichnet.

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. Zum Abschluss

Gerne können Sie anschließend noch am Hof einkaufen. Sie finden verschiedene Produkte zur Selbstbedienung. Williams-Christ-Birnenbrand erhalten Sie persönlich ausgehändigt. Bitte klingeln Sie hierfür. Alle anderen Produkte vom Schnapswanderweg erhalten Sie im nahegelegenen REWE-Markt Bühler in Aidlingen oder bei Ihrem nächsten Besuch in der Heckengäu-Brennerei.

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 Schutzgebiet. 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.

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

AIDLINGEN

Wo Natur lebt

Willkommen in Aidlingen

Herzlich willkommen zur **Schnapswanderung Deufringen!** Deufringen ist ein Ortsteil der Gemeinde Aidlingen und wir freuen uns, dass Sie unsere Gemeinde besuchen und dabei nicht nur besondere Genüsse, sondern auch die reizvolle Landschaft des Heckengäus kennenlernen. Aidlingen liegt mitten in einer der schönsten Kulturlandschaften Baden-Württenbergs. **Wacholderheiden, artenreiche Streuobstwiesen, schattige Wälder und idyllische Täler** prägen das Landschaftsbild. Mehr als die Hälfte der Gemarkung steht unter Natur- oder Landschaftsschutz. Zahlreiche Wander- und Radwege laden dazu ein, die abwechslungsreiche Landschaft zu entdecken.



Eine Perle des Heckengäus

Neben den Biotopen und Landschaftsschutzgebieten, welche Sie heute sehen werden, bietet unsere Gemeinde auch weitere Highlights. Ein besonderes ist das rund 115 Hektar große **Naturschutzgebiet Venusberg**.

Weite Wacholderheiden, Trockenrasen, Hecken und lichte Wälder bieten seltenen Pflanzen und Tieren wertvolle Lebensräume. Von den Höhen eröffnen sich herrliche Ausblicke über das Heckengäu. Die traditionelle Schafbeweidung trägt dazu bei, den besonderen Charakter dieser einzigartigen Landschaft zu erhalten. Auch der **Storrenberg bei Dachtel** begeistert mit Wacholderheiden, blütenreichen Wiesen, Streuobst und schönen Ausblicken.



Ein Abstecher lohnt sich

Unsere Ortsteile Deufringen und Dachtel sind einen

Besuch wert. Das historische **Deufringer Schloss** oder das **Heimatismuseum** im ehemaligen Schul- und Rathaus geben Einblicke in die Besonderheiten unserer Gemeinde.

Nach der Wanderung lohnt sich auch ein Abstecher in den Aidlinger Ortskern. Rund um die **spätgotische Nikolaikirche** trifft Geschichte auf lebendiges Dorfleben. Historische Gebäude und Plätze laden zum Entdecken ein – und dazwischen finden sich schöne, sonnige Plätze, an denen man einfach verweilen möchte.



Genießen Sie die Schnapswanderung – und bleiben Sie gerne noch ein bisschen länger. Vielleicht gefällt Ihnen Aidlingen ja so gut, dass Sie nicht nur als Gast wiederkommen möchten: Die Gemeinde Aidlingen ist eine attraktive Arbeitgeberin und bietet vielseitige berufliche Möglichkeiten in einer lebenswerten Gemeinde. Aktuelle Stellenangebote und weitere Informationen finden Sie auf www.aidlingen.de.

Zum Wohl – und herzlich willkommen in der Perle des Heckengäus!

Ihre Gemeinde Aidlingen



WANDERN
ERLEBEN



RADFahren
GENIEßEN



NATUR
SCHÜTZEN



HEIMAT
LIEBEN



Der Weg zu Station A

Teilstrecke I von 5



Wir verlassen den Haldenhof Richtung Westen und folgen der Straße und dem anschließenden Feldweg immer weiter Richtung Süden. Wenn die Straße rechts zum Vogelherd abbiegt, bleiben wir weiter geradeaus auf dem Feldweg. Dieser führt uns direkt zur Station A. Die Station liegt direkt am Waldeingang. Station A liegt zwischen zwei Bäumen oberhalb eines kleinen Anstiegs. Der linke Baum trägt ein Schild „Waldweg gesperrt“. Die Station ist mit einem weiß markierten Pfahl gekennzeichnet.



Koordinaten Station A: 48.662169°N, 8.8680650°E



Der Weg zu Station B

Teilstrecke 2 von 5



Von Station A folgen wir dem befestigten Waldweg nach links leicht bergauf. Der Weg folgt einer Rechtskurve, welcher wir folgen. Sobald der Anstieg endet, folgen wir dem Weg weiter für ca. 600 Meter bis sich dieser zweigt. Der befestigte Weg führt nun nach rechts, wir bleiben aber ganz leicht links abbiegend auf einem Pfad der weiter Richtung Westen führt. Wir folgen diesem Pfad bis er wieder in einen befestigten Weg mündet. Wir biegen hier rechts ab und schon nach ca. 100 Metern finden wir die Station B hinter einer hohen Eiche an einem Abzweig (links zweigt ein Waldweg von dem Weg ab, auf dem wir uns befinden). Die Station befindet sich hinter der Eiche, man muss an dieser vorbei. Achtung vor Brennnesseln und Gestrüpp. Die Station ist wieder mit einem weiß markierten Pfahl gekennzeichnet.

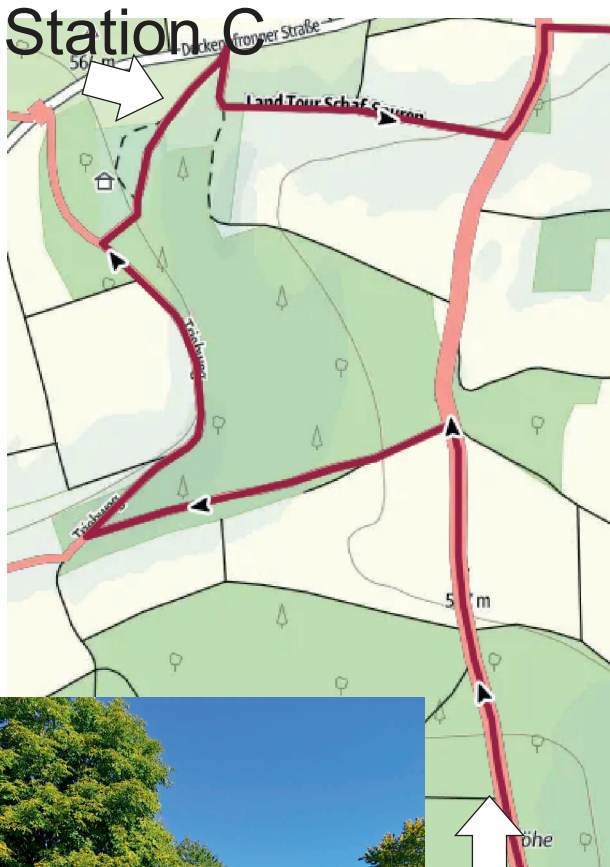


Koordinaten Station B: 48.663445°N, 8.852451°E



Der Weg zu Station C

Teilstrecke 3 von 5



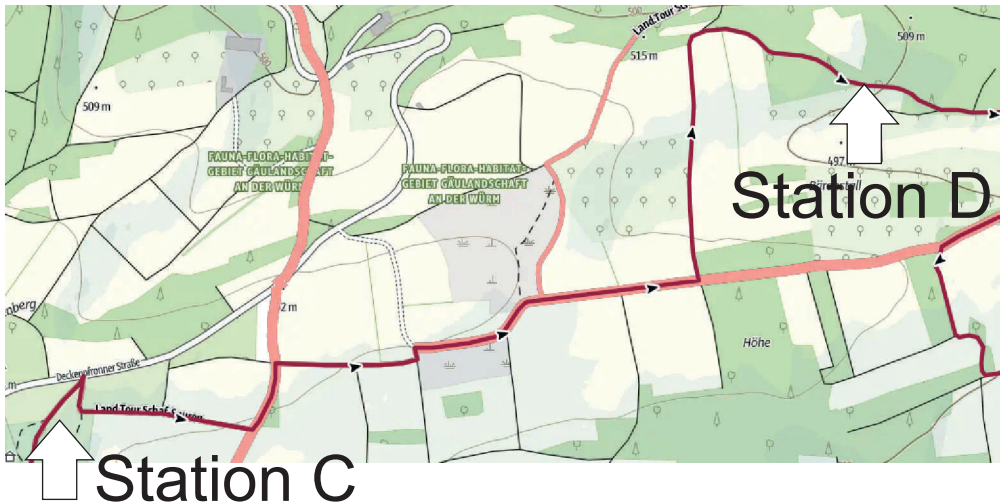
Station B

Nun geht es weiter auf dem Waldweg, der uns zu Station B geführt hat. Wir verlassen den Wald und begeben uns in ein Tal, aus dem wir auch gleich wieder aufsteigen. der befestigte Weg führt weiter geradeaus, aber wir biegen nach links ab. Hier führt uns ein sehr naturnaher Weg bergauf. Wir stoßen wieder auf einen befestigten Weg. Wir biegen dort scharf rechts ab folgen ihm etwa 300 Meter (Richtung Norden). Rechts biegen wir in die Parkbucht vom Höhnle ein, wir gehen auf dem Weg am Grillplatz vorbei und sehen schon die Liegen rechterhand. Hier lässt es sich gut ausruhen. Die Station C finden wir nur wenige Meter noch weiter den Weg entlang und dann 5 Meter links vom Weg zwischen einem Baum und einem Strauch positioniert (nah am Strauch). Sie ist mit einem kurzen weißen Pfahl markiert.

Koordinaten Station C: 48.669522°N, 8.847994°E

Der Weg zu Station D

Teilstrecke 4 von 5



Nun geht es dem Weg bergab folgend weiter. Wir biegen unten scharf rechts ab. Kurz darauf biegen wir links ab und folgen dem Weg am Feld entlang Richtung Osten. Es geht an der Straße nur kurz links und gleich darauf wieder rechts auf einen Weg weiter Richtung Osten. Der Weg mündet in eine landwirtschaftliche Straße, welcher wir folgen. Nach 200 Metern bleiben wir auf der Straße und biegen NICHT links ab. Erst nach weiteren 200 Metern biegen wir links vor der Hecke ab und folgen dem Feldweg den Hang hinab. Nach dem folgenden Aufstieg halten wir uns rechts auf dem Weg und folgen dem Weg für weitere 350 Meter bis zur Station D. Diese finden wir hinter einer Bank auf der linken Seite des Weges. Sie ist wieder mit einem weiß markierten Pfahl gekennzeichnet.



Koordinaten Station D: 48.674349°N, 8.866366°E

Der Rückweg zum Haldenhof

Teilstrecke 5 von 5



Wir folgen dem Weg weiter Richtung Osten. Nach einem sehr kurzen Stück rechts stoßen wir auf eine befestigte Straße. Dieser folgen wir den Berg hinauf für 400 Meter. Dann geht es links auf einen naturbelassenen Weg. Diesem folgen wir und halten uns bei Gelegenheit links bis wir wieder auf die Straße kommen.

Wir folgen der Straße ein kurzes Stück nach rechts zurück zum Haldenhof.

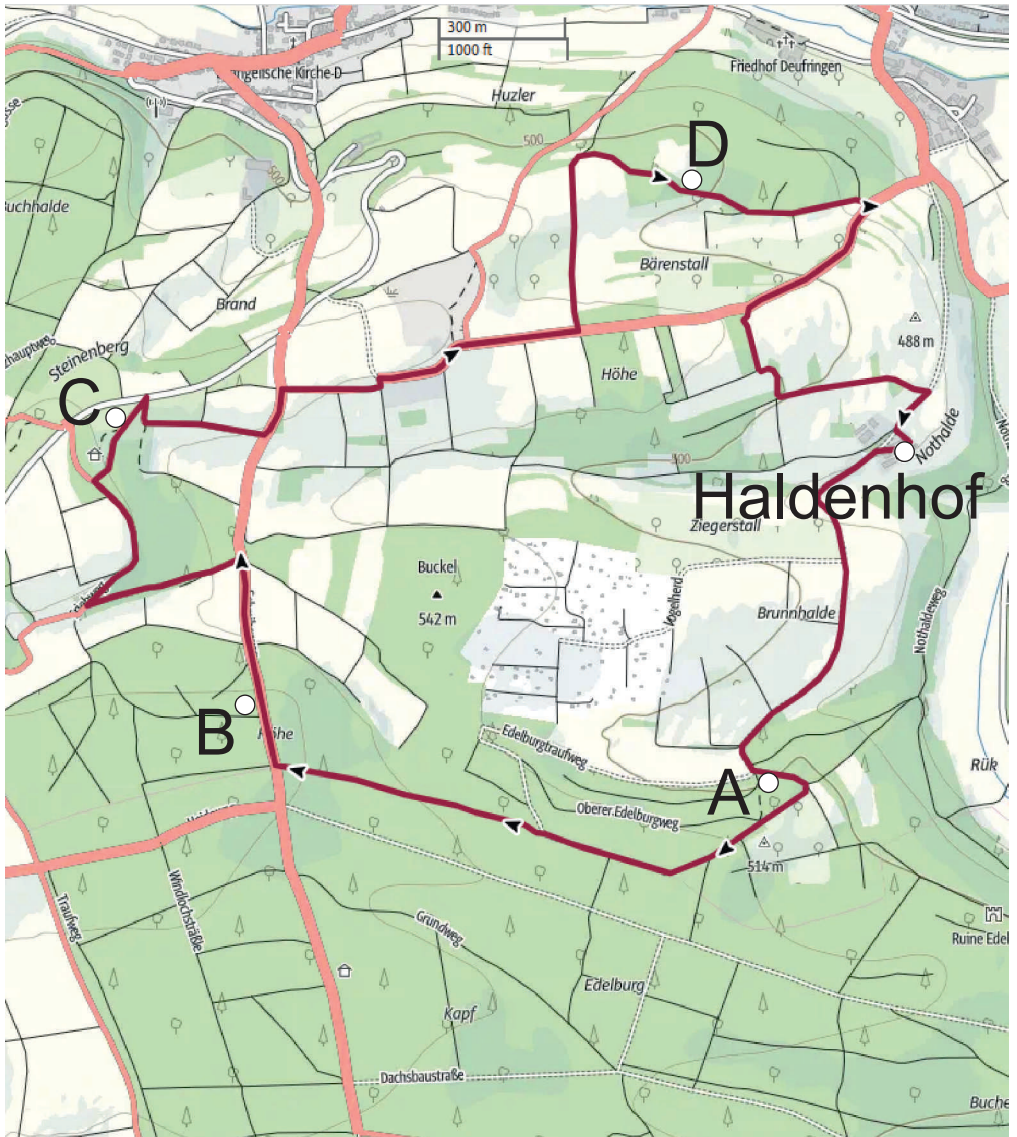
Wer möchte, darf hier gerne noch im Hofladen kräftig einkaufen. Hier gibt es leckere Dosenwurst aus eigener Herstellung und alles, was der Hof sonst noch zu bieten hat. Wem der Williams-Christ-Birnenbrand unterwegs geschmeckt hat, der kann diesen auch hier erwerben. Hierfür muss allerdings geklingelt und nachgefragt werden.

Koordinaten Haldenhof: 48.668992°N, 8.872799°E



Tourüberblick

Länge: 7,5 km Dauer: 3-4 Stunden



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 euren 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.



SCHNAPSANWANDERUNG

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



KUPFERKESSEL-EINKEHR

Gemütlicher Ausklang in unserer Brennereischänke 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. 100
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 rauerer 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 Spirituosen-tradition. 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. *Diesen Brand können Sie am Haldenhofer erwerben.*

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
beraten.



2. PROBIEREN

Teste unsere Produkte
direkt vor Ort und finde
deinen Favoriten.



3. MITNEHMEN

Nimm deine Lieblings-
produkte 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@heckengau-brennerei.de
www.heckengau-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.

Das Heckengäu – eine Natur- und Kulturlandschaft

Das Heckengäu ist eine hügelige und landwirtschaftlich geprägte Landschaft. Seine Grundlage bilden mächtige Muschelkalkschichten, die vor etwa 240 Millionen Jahren entstanden. Diese Gesteinsschichten prägen bis heute die Form der Landschaft, die Böden und den Wasserhaushalt. Im Westen grenzt das Heckengäu an den Nordschwarzwald, im Osten schließen sich weitere Gäulandschaften an.

Obwohl uns das Heckengäu sehr naturnah erscheint, ist es eine vom Menschen geschaffene Kulturlandschaft. Schon in der Jungsteinzeit ließen sich hier Menschen nieder. Seit mehr als tausend Jahren wird die Region durch Ackerbau und Viehzucht gestaltet. Heute wachsen auf den Feldern vor allem Weizen, Gerste, Hafer, Raps und Mais. In kleinerem Umfang werden auch alte Getreidearten wie Dinkel, Emmer und Einkorn angebaut. Kartoffeläcker, die früher weit verbreitet waren, sind dagegen selten geworden.

Seinen Namen verdankt das Heckengäu den zahlreichen Feldhecken. Viele von ihnen wachsen auf sogenannten Lesesteinriegeln. Diese entstanden, weil Bauern Steine von ihren Äckern sammelten und an den Feldrändern aufschichteten. Dort sammelten sich außerdem Äste und anderes Pflanzenmaterial. Mit der Zeit entwickelten sich daraus dichte Hecken und kleine Wälle.

Hecken dienten früher als Grundstücksgrenzen, Zäune und Schutz für das Vieh. Sie lieferten den Menschen zudem Brenn- und Nutzholz. Besonders nach der Aufteilung vieler landwirtschaftlicher Flächen im 18. Jahrhundert zeigten sie deutlich die Grenzen der einzelnen Grundstücke. Damit erzählen die Hecken bis heute von der bäuerlichen Geschichte der Region.

Für die Natur sind naturnahe Hecken besonders wertvoll. Dichte Sträucher, offene Bereiche, Totholz und blütenreiche Krautsäume bieten vielen Tieren Nahrung, Schutz und Brutplätze. Vögel wie Grasmücken brüten im Gebüsch. Feldhasen, Igel und kleine Säugetiere finden dort Deckung. Auch Fledermäuse, Amphibien, Spinnen, Schmetterlinge und Heuschrecken nutzen diese Lebensräume. In Feldhecken wurden schon rund 900 Tierarten festgestellt.

Besonders artenreich ist der Übergang zwischen Hecke, Wiese und Acker. Hier treffen verschiedene Lebensräume aufeinander. Die Hecken dienen außerdem als natürliche Wege, auf denen sich Tiere durch die Landschaft bewegen und neue Lebensräume erreichen können. Inmitten intensiv genutzter Felder sind sie wichtige Rückzugsorte.

Auch Wacholderheiden, Trockentäler, Trockenmauern und Streuobstwiesen gehören zum Heckengäu. Dort wachsen seltene Pflanzen wie Silberdistel, Berg-Aster und heimische Enzianarten. Der Mauerfuchs, eine Schmetterlingsart, lebt in warmen Trockentälern. Zauneidechsen finden in Trockenmauern Schutz, während die streng geschützte Gelbbauchunke selbst kleinste Tümpel und Pfützen als Lebensraum nutzt.

Das Heckengäu verbindet auf besondere Weise Erdgeschichte, Landwirtschaft und Artenvielfalt. Seine Hecken, Wiesen, Äcker und Obstbäume zeigen, wie menschliche Bewirtschaftung eine wertvolle Landschaft entstehen lassen kann. Damit diese Vielfalt erhalten bleibt, müssen die Lebensräume weiterhin gepflegt und schonend genutzt werden.

Streuobstwiesen – ein Zuhause für viele Arten

Streuobstwiesen gehören zum typischen Landschaftsbild des Heckengäus. Auf ihnen stehen insbesondere große Apfel-, Birnen-, Quitten- und Zwetschgenbäume mit viel Platz dazwischen. Unter den Bäumen wachsen Gräser, Kräuter und bunte Blumen.

Das unterscheidet sie deutlich von modernen Obstplantagen. Dort stehen meist kleine, gleichaltrige Bäume dicht nebeneinander. Oft wird nur eine Obstsorte angebaut. Streuobstwiesen sind dagegen vielfältiger: Alte und junge Bäume, verschiedene Obstsorten, Wiesenblumen, Baumhöhlen und abgestorbenes Holz schaffen viele unterschiedliche Lebensräume.

Deshalb ist hier die Artenvielfalt besonders groß. Bienen, Hummeln und Schmetterlinge besuchen die Blüten. Käfer und andere Insekten leben im alten Holz. Vögel wie Steinkauz, Grünspecht und Wendehals finden Nahrung und brüten in Baumhöhlen. Auch Fledermäuse, Igel und kleine Säugetiere nutzen die Wiese als Lebensraum. Auf einer gut gepflegten Streuobstwiese können mehrere Tausend Tier- und Pflanzenarten vorkommen.

Der große Mehrwert dieser Anbaumethode ist die Verbindung von Obstanbau und Naturschutz. Streuobstwiesen liefern leckeres, regionales Obst und bewahren gleichzeitig eine große Vielfalt an Pflanzen und Tieren. Deshalb sind die Pflege alter Bäume und das Pflanzen neuer Hochstämme so wichtig. Eine Möglichkeit, diese Bewirtschaftungsweise zu unterstützen, ist der Kauf von Streuobstprodukten, beispielsweise von regionalen Obstbränden.

Deufringen – das Dorf der Schnecken

Deufringen blickt auf eine lange Geschichte zurück. Der Ort wurde im Jahr 1268 erstmals als „Tuveringen“ in einer Urkunde erwähnt. Im Jahr 1357 kam das Dorf zu Württemberg. Von 1402 bis 1699 bestimmten die Herren von Gültlingen die Entwicklung des Ortes. An diese Zeit erinnert das Deufringer Schloss aus dem 16. Jahrhundert.

Eine Besonderheit ist der alte Ortsneckname „Deufringer Schnecken“. Woher dieser Name stammt, ist bis heute nicht eindeutig geklärt. Dazu gibt es verschiedene Theorien. Eine Erklärung führt ihn auf den früheren Weinbau zurück. Schnecken konnten in den Weinbergen großen Schaden anrichten und sollen dort häufig vorgekommen sein. Eine andere Theorie leitet den Namen vom alten germanischen Wort „snaka“ ab, das „Mantel“ bedeutet. Sicher belegen lässt sich jedoch keine dieser Erklärungen.

Heute gehört die Schnecke fest zu Deufringen. Das „Schneggafescht“ trägt den Ortsnecknamen bereits im Namen. Zum 750-jährigen Ortsjubiläum im Jahr 2018 wurden außerdem zwei große Schneckenskulpturen geschaffen. Kinder der Schallenbergsschule und des Kindergartens am Schloss bemalten die Figuren. Auch im damaligen Festbuch diente eine gekrönte Schnecke als Erkennungszeichen.

Über viele Jahrhunderte war Deufringen von Landwirtschaft und Handwerk geprägt. Später entstanden neue Wohngebiete. Am 1. Dezember 1971 wurde der Ort nach Aidlingen eingemeindet.

Heute ist Deufringen ein lebendiger Teilort mit einem aktiven Dorf- und Vereinsleben. Das Schloss, die historischen Gebäude, das Schneggafescht und die bunten Schneckenskulpturen verbinden die Geschichte des Ortes mit seiner heutigen Gemeinschaft.

Dachtel – das Dorf der Füchse

Dachtel blickt auf eine lange Geschichte zurück. Im Schenkungsbuch des Klosters Hirsau wird der Ort unter dem Namen „Dahtela“ erwähnt. Die Einträge weisen darauf hin, dass das Kloster bereits im 12. Jahrhundert Güter in Dachtel besaß. Die erste genau datierte Nennung stammt aus dem Jahr 1275. Damals war Dachtel bereits eine eigene Pfarrei.

Im Jahr 1379 werden die Herren von Waldeck als Ortsherren genannt. Ihre Erben verkauften ihre Rechte 1418 an Württemberg. Über viele Jahrhunderte lebten die Menschen hauptsächlich von der Landwirtschaft und vom Handwerk. Das alte Schul- und Rathaus von 1827, in dem sich heute das

Heimatmuseum befindet, erinnert an das frühere Dorfleben.

Die Einwohner Dachtels tragen den traditionellen Ortsnecknamen „Dachteler Fuchse“. Anders als bei den Deufringer Schnecken lässt sich dieser Name recht einfach erklären: Früher sollen auf der Dachteler Gemarkung besonders viele Fuchse gelebt haben. Der Fuchs wurde deshalb zum Erkennungszeichen des Ortes.

Zum 750-jährigen Ortsjubiläum im Jahr 2025 rückte dieses Symbol besonders in den Mittelpunkt. Am Ortseingang wurde eine große Fuchsskulptur aus Holz aufgestellt. Sie zeigt weithin sichtbar die Verbundenheit der Einwohner mit ihrem Ort. Auch Vereine und Gruppen greifen den Fuchs als Dachteler Zeichen auf.

Am 1. September 1971 wurde Dachtel nach Aidlingen eingemeindet. Heute zeichnet sich Dachtel besonders durch eine lebendige Dorfgemeinschaft aus. Historische Gebäude, die Heckengäulandschaft und der Dachteler Fuchs verbinden Vergangenheit und Gegenwart.

Aidlingen – vom Bauerndorf zur modernen Gemeinde

Aidlingen kann auf eine lange Geschichte zurückblicken. Funde zeigen, dass bereits in der Jungsteinzeit Menschen auf dem heutigen Gemeindegebiet lebten. Die älteste bekannte Nennung von Aidlingen geht auf eine Urkunde mit dem Datum 843 zurück. Damals wurde der Ort noch „Otelingen“ genannt.

Über viele Jahrhunderte lebten die Menschen hauptsächlich von der Landwirtschaft. Daneben gab es Handwerker, Weber und mehrere Mühlen. Seit 1365 gehörte Aidlingen zum württembergischen Amt Böblingen. Die spätgotische Nikolaikirche erinnert noch heute an diese ältere Geschichte.

Um 1900 konnten viele Familien nicht mehr allein von der Landwirtschaft leben. Ein Teil der Bevölkerung wanderte ab. Später fanden immer mehr Einwohner Arbeit in den wachsenden Industriestädten Böblingen und Sindelfingen. So wurde aus dem Bauerndorf nach und nach eine Wohngemeinde.

Nach dem Zweiten Weltkrieg kamen viele Heimatvertriebene nach Aidlingen. Neue Wohngebiete entstanden und die Einwohnerzahl wuchs deutlich. Im Jahr 1971 wurden Dachtel und Deufringen in die Gemeinde eingegliedert. Zusammen mit Lehenweiler bilden sie seitdem die heutige Gesamtgemeinde Aidlingen.

Heute ist Aidlingen ein beliebter Wohnort im Heckengäu. Schulen, Kindergärten, Vereine, Geschäfte und örtliche Betriebe sorgen für ein lebendiges Gemeindeleben. Gleichzeitig sind die historischen Ortskerne und die ländliche Umgebung bis heute ein wichtiger Teil der Identität Aidlingens.

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.



IMMER AM

letzten
SAMSTAG
IM MONAT

17 - 24 UHR



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



Haldenhof

Fam. Eberhard und Renate Breitling
Tel. 0172-8406325
Breitling.haldenhof@t-online.de

Landwirtschaft

Mutterkuhhaltung mit Fleischrindern

Rasse Salers, eine der ältesten Rinderrassen
Ursprung Frankreich (Zentralmassiv)



Achtung

Hofhund „Lupus“

Er ist zu allen lieb und nett, jedoch mag er fremde Hunde nicht in seinem Revier.
Bitte lassen Sie ihren Hund während des Besuches außerhalb, vielen Dank.



Betriebsstruktur

Grünlandbetrieb

Durch die Bewirtschaftung/Beweidung von Grünland und Streuobstwiesen, leistet der Betrieb einen großen Anteil zum Erhalt der Kulturlandschaft hier im „Heckengäu“.



Angebote

Hoflädle

Gerne können sie im Anschluss in unserem Hoflädle per Selbstbedienung einkaufen. Im Angebot haben wir Produkte wie

- Dosenwurst (eigene Herstellung)
- Eier von eigenen Hühnern (Freiland)
- Tafelobst aus Hohenlohe
- Obstbrände auf Nachfrage



Regional. Natürlich. Mit Herz.





DIE ERDLOCHKÜHLUNG FÜR DEN GARTEN

KÜHL. STROMLOS. GENIAL.

B I E R S A F E

Kühles Bier mit echtem WOW-Effekt.

Einfach in den Boden einlassen, Getränke einsetzen und die natürliche Erdkühlung nutzen - ganz ohne Strom.

- **BIS ZU 16 HALBLITER-FLASCHEN**
Je nach Modellvariante. Zusätzlich gibt es 8er, 12er und 20er Varianten.
- **FÜR FAST JEDES GETRÄNK**
Biegbare Alu-Halter für 0,25 bis 0,5 Liter - Flasche, Glas, PET oder Dose.
- **MADE IN GERMANY**
Handarbeit mit hochwertigen Materialien und rostfreiem Metallgestell.

- **DAS GANZE JAHR NUTZBAR**
Angenehm gekühlte Getränke im Sommer; im Winter schützt die Erdlagerung vor Kälte.
- **CLEVER BIS INS DETAIL**
Integrierter Flaschenöffner inklusive Kronkorken-Fangmagnet.
- **EINFACHE INSTALLATION**
Mit einem Hand-Erdlochbohrer in der Regel schnell eingebaut. Bohrer-Verleih verfügbar.

JETZT ENTDECKEN & KAUFEN

www.biersafe.de

Tel. 02361 9917 482 | info@biersafe.de

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 vermitteln, 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.

Kontaktieren Sie uns:

kontakt@heckengaeu-naturfuhrer.de

Weitere Touren zur offenen Anmeldung

und alle Informationen finden Sie unter www.heckengaeu-naturfuhrer.de

*Ideal für Gruppen und
organisierte Ausflüge!*

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



Beteiligte Schnapswander-Enthusiasten:



MAIL: Breitling.haldenhof@t-online.de



WEB: www.Aidlingen.de



**Heckengäu-
Naturführer e.V.**

WEB: www.Heckengaeu-Naturfuehrer.de



WEB: www.Heckengäu-Brennerei.de



Baden-Württemberg
MINISTERIUM FÜR LÄNDLICHEN RAUM
UND VERBRAUCHERSCHUTZ

