



30 Jahre

Brennerei Bruni Amsoldingen

Was am 4. März 1974 an der Hurschgasse in Amsoldingen mit einer kleinen, fahrbaren Brennerei begann, ist heute eine modern eingerichtete stationäre Brennerei, in der nur hochwertiges Obst zu Edeldestillaten verarbeitet wird.

Tag der offenen Tür zum Jubiläum

Am 28. August 2004 feierte die Brennerei Bruni ihr Firmenjubiläum zum 30-jährigen Bestehen mit einem Tag der offenen Tür, zusammen mit der Käserei Amsoldingen anlässlich der «Gnuss-Wuche» Berner Oberland. Zahlreiche Besucher nahmen die Gelegenheit wahr, die Brennerei etwas näher besichtigen zu können und anhand eines durch André Bruni vorgeführten Brennvorgangs sich all die Arbeitsabläufe beim Brennen, vom vergorenen Obst bis zum fertigen Destillat, erklären zu lassen. Im «Schnapslädeli», gleich neben der Brennerei, konnten sämtliche selbsthergestellten Destillate degustiert werden. Bei herrlichem Spätsommerwetter sorgte draussen in der Festwirtschaft die Guggenmusik Tabula Rasa aus Bern für gute Stimmung unter den Besuchern, welche mit diversen Getränken und einer Gratisbratwurst vom Grill bewirtet wurden.



Das herrliche Wetter lud zum gemütlichen Beisammensein in der Festwirtschaft ein.

Damit erhält jeder Kunde am Ende auch wirklich den Schnaps zurück, der aus seinen eigenen eingemachten Früchten destilliert wurde. In den vergangenen 30 Jahren hat sich vieles verändert, insbesondere die Qualitätsvorstellungen und Wünsche der Kunden sind stetig gestiegen. Der Brennerei Bruni ist es in all den Jahren aber immer wieder gelungen, durch innovative Ideen und Neuerungen auf all die Wünsche einzugehen und ihnen wenn möglich auch gerecht zu werden.

Brunis brennen für jedermann

Brunis brennen nicht nur für Landwirte, sondern auch für Private, also für alle, welche ihr Obst auf diese Weise etwas länger haltbar machen und ihren Gästen ein feines Destillat hergestellt aus ihren eigenen Früchten offerieren möchten. Ab der Mindestmenge von 30 Kilogramm Brennobst garantieren Brunis die separate Destillation des Brenngutes jedes einzelnen Kunden.

Die Firmenchronik

Eine kleine Firmenchronik soll all die wichtigen Veränderungen aufzeigen, welche die Brennerei in all den Jahren seit ihrer Gründung durchlaufen hat.

1974 Kauf einer fahrbaren Brennerei durch Walter und Martha Bruni und Gründung der Brennerei W. Bruni in Amsoldingen.

Am 4. März 1974 nimmt Walter Bruni seine Brennerei zum ersten Mal in Betrieb und destilliert an jenem Tag die ersten paar Liter «Bätzi» für einen Kunden aus dem Dorf. Neben der Brennerei bewirtschaften Brunis zusätzlich den kleinen Bauernbetrieb den Walter Bruni von seinen Eltern übernommen hat. In den ersten 3 Monate fährt er mit seiner Brennerei noch von Bauernhof zu Bauernhof, entschliesst sich dann jedoch zur Einrichtung einer stationären Brennerei. Die Hauptkundschaft besteht vor allem aus Bauern aus dem Thuner Westamt.

1978 Aufgabe des vorher nebenbei zur Brennerei geführten Landwirtschaftsbetriebes und Umbau des Kuhstalles in eine moderne Lohn- und Gewerbebrennerei. Anschaffung einer neuen, hochmodernen Brennerei-Anlage mit insgesamt 3 Brennkesseln.

1980 Der Kundenkreis nimmt ständig zu und wächst auf mehrere tausend feste Stammkunden. Stolz stellen Brunis fest, dass ihr Name bis weit über die Region hinaus als Inbegriff einer modernen Brennerei gilt, die qualitativ hochwertige Edeldestillate herstellt.

1982 Das Sortiment der Edeldestillate wird laufend erweitert und schon bald kann Walter Bruni nach mehreren Versuchen und Experimenten seine eigene Kräutermischung patentieren lassen, welche bis heute nach einem streng gehüteten Geheimrezept hergestellt wird.

1986 Neben den selbsthergestellten Edeldestillaten wird das Verkaufssortiment durch einige Markenspiritiosen in original Flaschenabfüllung ergänzt.

1991 Umbau des ehemaligen Pferdestalles in das heutige «Schnapslädeli». Neben dem Spiritiosen-Sortiment führt die Brennerei neu auch einige gute Schweizer Weine im Sortiment.

1992 Das Stadthalteramt Thun erteilt der Brennerei als einem der ersten Betriebe im Kanton Bern, das so genannte «30er Patent». Damit ist es nun möglich das beliebte Treberwurstessen während den Wintermonaten im öffentlichen Rahmen durchzuführen.

1995 Die grosse Nachfrage nach dem Treberwurstessen hat zur Folge, dass im Sommer das ehemalige Tenn in das heutige «Treberwurststübli» umgebaut wird.

2001 Nach einem Praktikum auf einem Weingut in Argentinien durch André Bruni wird das Weinsortiment merklich ausgebaut und um einige erstklassige Weine aus aller Welt erweitert.

2002 Am 1. Mai 2002 übergeben Walter und Martha Bruni die Brennerei in die Hände von ihrem Sohn André, der die Brennerei von nun an mit tatkräftiger Unterstützung seiner Eltern weiterführt. Im selben Jahr nimmt die Brennerei Bruni zum ersten Mal an einer gesamtschweizerischen Schnapsprämierung teil und erhält für das eingereichte Destillat «Bernerrosen» die goldene Auszeichnung.

2004 Das Jubiläumsjahr zum 30-jährigen Bestehen der Brennerei Bruni wird am 28. August mit einem Tag der offenen Tür begangen.

Schnapsprämierung

Im September nahm die Brennerei wiederum erfolgreich an einer gesamtschweizerischen Schnapsprämierung, durchgeführt durch das Schweizer Schnapsforum in Zürich, teil. Für die zwei eingereichten Edeldestillate Gute Luise und Caramel-Likör erhielten Brunis die goldene Auszeichnung.

Das «Schnapslädeli»

Im 1991 errichteten «Schnapslädeli» bieten Brunis sämtliche ihrer momentan 28 selbstgebrannten Destillate in verschiedenen Flaschengrössen zum Verkauf an. Vom Bätzi über Enzian, «Härdöpfler», Kirsch, Bernerrosen, Caramel-Likör, Quittenwasser oder Hanslibirne mit Honig bis zum Stockhornwasser oder dem beliebten Vieille-Prune, ist fast alles erhältlich. Daneben stehen auch einige schöne mundgeblasene Flaschen und Gläser sowie diverse Markenspiritiosen und erstklassige Weine zum Verkauf.

Das Treberwurstessen

Von Mitte November bis Mitte März bieten Brunis in ihrem gemütlichen «Treberwurststübli» mehrmals pro Woche das beliebte Treberwurstessen an. Direkt im Brennhafen nach alter Weinbauart zubereitet werden die original Waadtländer Saucissons im Dampf bei 80 Grad während ca. einer Stunde gegart. Dabei gibt es keine Geheimnisse und alle Gäste dürfen einen Blick in den Brennhafen riskieren um sich so richtig auf das bevorstehende Mahl einzustimmen. Zur Treberwurst wird ein viel gelobter durch Martha Bruni nach eigenem Rezept zubereiteter Kartoffelsalat und frisches Brot vom Bäcker serviert. Selbstverständlich darf dabei das obligate Glas Marc natürlich auch nicht fehlen. Auch für diese Saison ist die

Nachfrage schon sehr gross und wer sich diesen Gaumenschmaus nicht entgehen lassen möchte, ist gut beraten sich seinen Tisch frühzeitig zu reservieren.

Die Zukunft lässt sich gut an bei Brunis

Trotz aller Veränderungen und Anpassungen in all den Jahren ist eines immer gleich geblieben. Die Qualität der selbsthergestellten Destillate steht für die Brennerei Bruni auch in Zukunft an erster Stelle, denn nur mit qualitativ hochstehenden Destillaten ist es möglich gegen Billigprodukte bestehen zu können. Das sich an der Qualität ihrer Destillate nichts geändert hat, bewies die Brennerei unlängst mit der goldenen Auszeichnung von zwei weiteren Edeldestillaten aus ihrem Sortiment.

Zu Besuch an der «NeuLand»-Ausstellung in Thun

An der «NeuLand»-Ausstellung in Thun vom 4.-7. November werden Brunis wiederum mit einem eigenen Stand vertreten sein und allen Interessierten die Möglichkeit bieten, sich über die Herstellung und Verarbeitung von verschiedensten Edeldestillaten zu informieren. Selbstverständlich können alle der über 28 von der Brennerei Bruni selbsthergestellten Destillate degustiert werden, inklusive der Goldprämierten. Nebenbei können Sie auch gleich beim Wettbewerb mitmachen und als Hauptpreis einen Gutschein für ein Treberwurstessen für 2 Personen gewinnen. Also kommen Sie vorbei denn wo sonst gibt es 40% und mehr?

Treberwurstessen

Ab Mitte November bis Mitte März können Sie bei uns in der Brennerei jeweils **Dienstag-, Mittwoch-, Freitag- und Samstagabend ab 19.00 Uhr** die beliebten «Treberwürste»

(echte Waadtländer Saucisson direkt im Brennhafen auf Traubentrestler gekocht), zubereitet nach alter Weinbauernart geniessen.

Ob zu zweit, zu viert, Gruppen oder Vereine, unser «Treberwurst»-Stübli bietet Platz für ca. 30 Personen.

Wenn Sie Erlebnisgastronomie in gemütlicher, ungezwungener Atmosphäre suchen, sind Sie bei uns genau richtig!

Nur auf Voranmeldung!

Ihre Reservation nehmen wir gerne entgegen unter Telefon 033 341 14 53

Wir freuen uns auf Ihren Anruf. Ihre Brennerei Bruni

Annahme von Brenngut

Von Mitte November bis Mitte März nehmen wir sämtliches Steinobst wie:

- Kirschen
- Zwetschgen
- Pflaumen usw.

zum Brennen entgegen