



**THEO<sup>®</sup>**  
DER ESSIGBRAUER

## Führungen „Rund um die Welt des Essigs“

Erleben Sie unsere handwerkliche  
Holzfass-Kellerei, lernen Sie wie wir  
unseren Balsamico und Essig herstellen,  
und erhalten Sie Einblicke in  
unsere Produktion.

Seit 1868 findet „das Brauen“ von Essig und Balsamico in der „Alten Kellerei“ in Kehl-Marlen und seit 2002 unter der Firmierung „Balema GmbH“ statt. Seit 2023 braut THEO der Essigbrauer in der „Neuen Gläsernen Kellerei“ in Willstätt. Das Verständnis des Unternehmens heute ist eine Kombination von der alten handwerklichen Herstellungsweise, kompromisslose Erhaltung dieser naturbelassenen Qualitäten und Zuhilfenahme moderner Vorgehensweisen und Erkenntnisse. Qualität, Nachhaltigkeit und echter Mehrwert für die Menschen und unsere Umwelt - das ist uns wichtig.

### **Inbegriffen:**

- Besichtigung der Abfüllhalle
- Besichtigung unseres Bakterienhauses und Probiomatenraums
- Verkostung ausgewählter Sorten

### **Führung Kosten / Informationen:**

- Preise auf Anfrage
- Dauer ca. 60-90 Minuten
- Mindest Teilnehmerzahl: 20 Personen
- Kleinere Gruppen sind nach Absprache möglich - Preis auf Anfrage
- Die Führung endet im Essig Laden, hier gibt es die Möglichkeit weitere Sorten zu kosten und zu erwerben
- Führungen finden an Werktagen nachmittags statt

### **Anmeldungen und Rückfragen unter:**

E-Mail: [office@balema.de](mailto:office@balema.de)

Telefon: +49 7852 93517-0

[www.essig-brauhaus.de](http://www.essig-brauhaus.de)

### **Neue "Gläserne-Kellerei"**

**THEO der Essigbrauer**

Sanderstr. 6

77731 Willstätt

