



# FRANKENWALD

## Typen



**Ina Kirschner-Backert**

aus Waldbuch



**Studium im  
Agrar-  
management**



**Brennerin & Edel-  
brandsommelière**



**Blasmusikantin**

# im Kurz-Interview

**Liebe Frau Kirschner-Backert, nach dem Abitur haben Sie Argarmanagement studiert, arbeiten hauptberuflich in einer Molkerei, führen den elterlichen Hof weiter - und dann brennen Sie als Edelbrand-Sommelière auch noch edle Tropfen auf höchstem Niveau. Ihr Alltag klingt wie ein ganzer Terminkalender auf zwei Beinen. - Woher nehmen Sie Ihre Energie und gibt es auch mal Tage, an denen einfach nichts brennt?**

Meine tägliche To-Do-Liste ist tatsächlich recht lange, allerdings ist es das, was mich antreibt. Ich mache das ja auch alles gerne. Aber klar, manchmal gibt es Tage, an denen man es einfach mal „brennen“ lassen und sich Zeit für Familie und sich selbst nehmen muss.

**Sie wurden 2023 zur „Female Craft Distiller of the Year“ gekürt - herzlichen Glückwunsch! Was bedeutet Ihnen diese Auszeichnung - und gibt es einen Tropfen, den Sie ganz besonders gern feiern?**

Dankeschön! Es ist eine tolle Wertschätzung für meine Arbeit und Mühen, die ich in meine Brennerei stecke. Allerdings frage ich mich, warum es eine extra Kategorie für Frauen geben muss, da ich keinen Vergleich mit einem männlichen Brenner scheue. ;-)

Natürlich mag ich alle meine Erzeugnisse gerne, aber den Ingwergeist am liebsten. Die Frische ist an einem Sommertag einfach wunderbar.

**Was fasziniert Sie persönlich mehr: Die Arbeit mit der Milch oder mit dem Obstbrand? Oder ist das wie beim Lieblingsgericht: Es kommt auf die Tagesform an?**

Die Milch ist ein Grundnahrungsmittel und der Edelbrand ist ein Genussmittel. So ist es auch bei meiner Arbeit. Das Brennen hochwertiger Destillate ist einfach mein persönliches Glück, aber beides braucht man im Leben.



das Herzstück des „Gebrannten Glücks“



der 2. Whisky der Destillerie

# im Kurz-Interview

**Viele denken bei Brennereien an ältere Herren mit Hut und Pfeife - und dann kommen Sie: jung, ambitioniert, hochqualifiziert. Wie reagieren die Menschen in der Szene auf eine Edelbrand-Sommelière aus dem Frankenwald?**

Ja, das ist das typische Klischee. Allerdings befindet sich die Brenner-Szene aktuell im Wandel und es gibt kreativen und modernen Nachwuchs. Aber die alten Herren sind natürlich noch stark vertreten. Viele haben mich total herzlich aufgenommen und ich bin gekommen, um zu bleiben. :-)

**Neben der Brennerei ist das Flügelhorn Ihre zweite Leidenschaft.**

Das stimmt. Neben dem „Gebrannten Glück“ spielt Musik in meinem Leben eine große Rolle. Beides macht mir Spaß und ermöglicht es mir, handwerkliche und kreative Tätigkeiten auszuüben.

**Sie sind tief verwurzelt im Frankenwald - was lieben Sie an Ihrer Heimat besonders? Und wenn Sie mal nicht zwischen Brennkessel und in der Molkerei stehen - wie entspannen Sie am liebsten in der Region?**

Das herbe Landschaftsbild, die (teils noch) bewaldeten Höhen mit den tief eingeschnittenen Tälern färbt auch ein bisschen auf die Bewohner ab. Das bringt mich häufig zum Schmunzeln: die direkte schroffe, aber dennoch meist herzliche Art der Frankenwälder.

Kraft tanken kann ich am besten beim Wandern auf einem der FrankenwaldSteigla mit meinen Liebsten. Da kommen mir die besten Ideen und ich kann dabei richtig gut entspannen. Die FrankenwaldSteigla mit ihren Leitthemen „Weite atmen“, „Wald verstehen“ und „Stille hören“ sind ein richtiger Gewinn für unsere Region.



Die Natur ist Inas zweites Zuhause. - Hier entstehen die besten Ideen.

# im Kurz-Interview

**Was macht einen wirklich guten Brand für Sie aus - und haben Sie vielleicht einen Geheimtipp für unsere Leserinnen und Leser, worauf man beim Verkosten achten sollte?**

„Shit in - Shit out“ - Nur wenn man hochwertige Rohstoffe verwendet und ordentlich arbeitet, kann am Ende etwas Gutes entstehen. Also bei der Auswahl eher auf die Philosophie als auf den Preis der Brennerei achten. Bei der Destillerie „Gebranntes Glück“ gibt es ganz tolle Sachen. ;-)

**Letzte Frage mit Augenzwinkern: Wenn Sie einen Brand kreieren müssten, der Ihren Charakter widerspiegelt - was käme da ins Glas?**

Spontan würde mir der Vogelbeerbrand einfallen. Ein Wildobst, das herbe-fruchtige sowie erdbetonte Aromen mit sich bringt.



Einblicke in „Gebranntes Glück“

# über den Frankenwald

Burgen, Berge, Blaues Gold - im Norden des Freistaates Bayern besticht die fränkische Urlaubsregion [Frankenwald](#) mit der Grenze zu Thüringen im Norden, mit der Stadt Hof im Osten, der Stadt Kulmbach im Süden und dem Landkreis Kronach im Westen mit abenteuerlichen Floßfahrten und ruhigen Wanderwegen.

In der vom Schiefer geprägten ersten „Qualitätsregion Wanderbares Deutschland“ Bayerns erleben Naturbegeisterte, Sportler und Genießer über das gesamte Jahr pure Landschaft, Entspannung und kulturhistorische Höhepunkte. Neben einem dichten Rad- und Wanderwegenetz begeistert die Genussregion Oberfranken mit der nachweislich größten Brauerei-, Bäckerei- und Metzgereidichte der Welt Liebhaber der regionalen Küche.

Gelebte Tradition, feines Handwerk und Authentizität sind bei zahlreichen Festen und Veranstaltungen wie den traditionellen Kerwas allgegenwärtig. Inmitten der panoramareichen Mittelgebirgslandschaft verwöhnen die Genussorte in der Naturparkregion kulinarisch mit besonderen Schätzen und überzeugen mit fränkisch-herzlicher Gastfreundschaft.

Spuren der älteren Geschichte finden sich in den zahlreichen imposanten Burg- und Festungsanlagen, die es zu bestaunen gilt.

Das Bayerische Staatsbad Bad Steben bietet intensive Erholung für Körper und Geist mit einer einzigartigen Heilmittelkombination aus Radon, Naturmoor und Kohlensäure.

## **KONTAKT:**

FRANKENWALD TOURISMUS Service Center

Adolf-Kolping-Straße 1

96317 Kronach

Tel. 09261 60150

[presse@frankenwald-tourismus.de](mailto:presse@frankenwald-tourismus.de)

[www.frankenwald-tourismus.de](http://www.frankenwald-tourismus.de)



**FRANKENWALD**  
**DRAUSSEN. BEI UNS.**