



PRESSENOTIZ

Scheibel verabschiedet mit Fraya Hauptert langjährige Mitarbeiterin

Nach 24 Jahren Betriebszugehörigkeit verabschiedeten Geschäftsführer Raphael Sackmann und die Familie Scheibel am vergangenen Montag, dem 23. August 2021, Fraya Hauptert als langjährige Mitarbeiterin der Emil Scheibel Schwarzwald-Brennerei. Im Rahmen einer kleinen Feierstunde wurde die engagierte Mitarbeiterin in den wohlverdienten Ruhestand entlassen.

Kappelrodeck, 24.8.2021. Am 1.9.1997 begann Fraya Hauptert ihre Tätigkeit für die Emil Scheibel Schwarzwald-Brennerei in Kappelrodeck. 24 Jahre arbeitete sie in der Abteilung Abfüllung und Konfektionierung. „Fast ein viertel Jahrhundert“ betont Inhaber Michael Scheibel und will von Fraya Hauptert wissen: „Welche Aufgabe hat Ihnen in all den Jahren denn am meisten Spaß gemacht?“ Die Antwort kommt schnell: „Ganz klar, Edles Fass“, erklärt Hauptert, „das Binden der Flaschen dieser Serie von Hand habe ich immer sehr gerne gemacht.“ Und auf die Frage, worauf Sie sich jetzt am meisten freut, erwidert die frisch Pensionierte: „Einfach die Zeit genießen und mal das tun, worauf ich Lust habe.“ „Verständlich, und das gönnen wir Ihnen von Herzen“, so Scheibel.

Geschäftsführer Raphael Sackmann hob anschließend in einer kleinen Festrede insbesondere die Leistung der Mitarbeiterin hervor. „Ihre Spezialität war u.a. die Abwicklung der Aufträge im Bereich der Eigenmarken, vom Etikettendruck bis zur Etikettierung und Verpackung der Ware. Wenn man die Etiketten über all die Jahre aneinanderreihen würde, ich habe das mal grob überschlagen, würde das in etwa eine Strecke von Kappelrodeck bis nach Kassel ergeben.“ Sackmann lobte zudem die Zuverlässigkeit, Tatkraft und Flexibilität von Fraya Hauptert, die vielseitige Aufgaben in ihrer Abteilung wahrnahm und in stressigen Situationen auch dort anpackte, wo sie gebraucht wurde. „Es hat uns viel Freude bereitet, mit Ihnen die 24 zurückliegenden Jahre zusammen zu arbeiten. Für die bevorstehende Zeit

Scheibel

EDLE BRÄNDE ERLEBEN



wünschen wir Ihnen alles Gute, Glück, Gesundheit und eine genussvolle Zeit. Die Zeitreise geht weiter“, so Sackmann.

Seit 1921 widmet sich die **Brennerei Scheibel** der Kreation edler Obstbrände. Die Destillerie hält dabei gekonnt die Balance zwischen traditionellen Methoden und moderner Destillationstechnik: lang überlieferte Brennweisheiten, handwerkliches Können und visionäre Verfahren ergeben zusammen die Kompetenz für feinste und einzigartige Destillate. Der Firmenstandort in Kappelrodeck im Schwarzwald wirkt sich positiv auf die Produktion aus, denn ein Großteil der Früchte stammt aus Baden und kann reif und frisch nach der Ernte verarbeitet werden. Die rasche Weiterverarbeitung, die kurzen Transportwege und die regionale Verbundenheit verleihen den Obstbränden unverwechselbaren Charakter, Aromareichtum und Authentizität. Ob Williams-Birne, Marille, Quitte, Mirabelle oder ein anderes Destillat des Sortiments: Jeder Brand ist eine meisterhafte Komposition und steht für sich.

Pressekontakt:

Lisa Koch
lisa.koch@scheibel-brennerei.de

Emil Scheibel Schwarzwald-Brennerei GmbH
Grüner Winkel 32
77876 Kappelrodeck
07842 - 94 98 - 56