

Scheibel

EDLE BRÄNDE ERLEBEN



PHILOSOPHIE

Geisteskunst aus dem Schwarzwald

Kaum eine Region in Deutschland steht so sehr für Unternehmertum und die Wahrung von Traditionen wie der Schwarzwald. Gleichzeitig ist die Region für zahlreiche Innovationen bekannt. Die Familie Scheibel aus Kappelrodeck widmet sich seit 1921 der Kreation edler Obstbrände, die man nicht nur schmecken, sondern wahrlich erleben kann. Die Genussmanufaktur steht für gelebten Pioniergeist, traditionelle Brennweisheiten, handwerkliches Können genauso wie für visionäre Verfahren. Das Ergebnis sind einzigartige Destillate von Premiumqualität. Die Qualität erleben, das ist der Leitsatz von Michael Scheibel, Geschäftsführer der Scheibel Schwarzwald-Brennerei in dritter Generation.

Kappelrodeck, 2017. Als ob sie in einer anderen Welt leben, die Fruchtextperten, Brenner, Destillateure, Reifeprüfer, die Abfüller, Etikettierer, Handbinder, Versiegler und wie sie alle heißen. Ganz viele Arbeitsvorgänge in der Brennerei Scheibel werden wie in alten Zeiten auch heute noch von Hand gemacht. Der Geschäftsführer Michael Scheibel erklärt: „ Das ist tatsächlich so und ein wichtiger Teil unserer Philosophie. Auf diese Weise gelingt es uns, dass sich unsere Qualitätsware auch für den Konsumenten spürbar von den Massenprodukten vieler Mitbewerber unterscheiden. Die Liebe, die Zeit und die Leidenschaft, die wir in unsere Produkte stecken, soll der Kunde mit allen Sinnen erleben.“

Da jedes Produkt jedoch nur so gut sein kann wie das, was man hineingibt, spielt die Qualität des Grundprodukts, der Frucht, bei Scheibel eine entscheidende Rolle. 90 Prozent aller Fruchtsorten, die normalerweise gebrannt werden, lässt die Brennerei deshalb links liegen und beschränkt sich bei der Herstellung auf edle und rare Früchte. „Wir haben in unserer Region so viele wunderbare und aromatische Früchte, so dass wir den Großteil aus unserem direkten Umfeld beziehen können. Dabei kommt es uns besonders auf die inneren Werte der Früchte an, das ist unser Maßstab bei der Wahl der Sorten“, so Michael Scheibel. Die ausgewählten Früchte werden nach



genauester Prüfung, und das ist Chefsache, direkt vom Erzeuger zur Brennerei geliefert, damit die „Baumfrische“ möglichst lange erhalten bleibt.

Zeit, Qualität und echte Handarbeit sind die Aspekte, die sich durch alle Bereiche der Produktion ziehen. Das gilt auch für das Einmaischen. Die Früchte müssen langsam vergären, was durch eine gezielte temperaturgesteuerte Gärung in kleinen Edelstahltanks möglich ist. „Auch hier lassen wir uns viel Zeit – bei manchen Früchten bis zu 28 Tagen und mehr. Denn mit der Kühlgärung bleiben die feinen Aromastoffe der Früchte besser erhalten und ‚verduften‘ nicht einfach. Das kann der Kunde später schmecken“, so Scheibel.

Ist dieser Prozess abgeschlossen sollte die Maische schnell gebrannt werden. Bei Scheibel geschieht das in der klassischen Doppelbrandmethode, einem Rohbrand und anschließend einem Feinbrand. „Diese Brennweise ist äußerst aufwendig, sowohl was die Zeit, aber auch die Energie betrifft“, erklärt der Geschäftsführer. „Aber auch hier lohnt sich der Mehraufwand, denn durch die kurzen Erhitzungsphasen bleiben die empfindlichen Fruchtaromen im Destillat erhalten.“

Die unverwechselbar natürliche Aromafülle der Scheibel Brände werden in der Brennerei „Alte Zeit“ durch die Kraft des Feuers und in der Brennerei „neue zeit“ durch die Destillation über Gold erzeugt. Die Reife und damit die milde Fruchtigkeit erlangen die Destillate aber erst durch die Lagerung. Scheibel ergänzt: „Unser Qualitätskapital schlummert im Reifekeller, damit können wir auch die hohe Klasse unserer Produkte garantieren. Manche Produkte lagern hier bis zu 10 Jahren, und selbst 3-4 Ernteauffälle könnten wir problemlos überstehen, ohne Einfluss auf die Qualität unserer Produkte.“

Vor dem Abfüllen folgt eine letzte Qualitätskontrolle, für die sich bei der Brennerei ausreichend Zeit genommen wird, damit die Reinheit und die Natürlichkeit der Produkte garantiert ist. Abgefüllt werden die edlen Brände in individuellen Glasverpackungen, die Visitenkarte der Scheibel-Produkte. Dafür beauftragt das Unternehmen ausgesuchte Designer-Agenturen mit entsprechender Handschrift.

Scheibel

EDLE BRÄNDE ERLEBEN



Tradition und Moderne, diese auf den ersten Blick widersprüchliche Kombination bestimmt das gesamte Schaffen der Schwarzwälder-Handwerker. „Unsere Tradition ist uns wichtig, aber Weiterentwicklung ist ganz klar unser erklärtes Ziel“ meint Michael Scheibel. Dabei setzt das Unternehmen auf gutes Personal. „Sie sind selbstverantwortliche Mitglieder unserer Qualitätskette“, lobt Michael Scheibel seine Belegschaft. „Unsere Mitarbeiter sind unser eigentliches Kapital. Sie sind es, die in unserer Brennerei aus aromatischen Früchten raffinierte Frucht-Brillanten erschaffen.“

Entdecken kann man die Raritäten bei der Brennerei vor Ort in Kappelrodeck, im Fachhandel und bei Sterneköchen und Restaurants in ganz Deutschland.

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