



PRESSEMITTEILUNG

## Das Aromenspiel

**Lange bevor die Menschen etwas über Destillationstechniken und die Herstellung von Alkohol wussten, aßen Sie bereits vergorene Früchte. So gesehen ist der Obstbrand wohl die ursprünglichste Form des Alkohols, die wir kennen. Heute gibt es eine erstaunlich große Auswahl an Edelbränden, die den innovativen Bartendern ganz neue Möglichkeiten eröffnen. Warum Obstbrände und -geister nicht nur pur ein Genuss sind, verraten Bartender Domenico Termine, Barchef Bernhard Stöhr und Brenner Michael Scheibel.**

**Kappelrodeck, Juni 2016.** An der Bar ist man ständig auf der Suche nach neuen Produkten, interessanten Drinks und innovativen Ideen, weshalb diese oft als Geburtsstätten neuer Trends gelten. „In der engeren Barszene ist man bereits auf den Trichter gekommen, das Obstbrände etwas ermöglichen, was keine andere Spirituosen bieten kann: Ein Maximum an Fruchtgeschmack und einen unglaublich großen Spielraum in der Verwendung“, erklärt Domenico Termine, Gründer der Schwarzwald Bar Brigade. Michael Scheibel, Geschäftsführer der Scheibel Schwarzwald-Brennerei ergänzt: „Während andere Hersteller ihre Erzeugnisse mit Fruchtaromen aufwerten, bieten Obstbrände schon alles, was die Frucht zu bieten hat, und dank der Ideen der Brenner auch eine extrem große Vielfalt in ihrer Unterschiedlichkeit. Das macht sie zur perfekten Zutat für leckere Cocktails.“

Dass sich Edelbrände hierfür wunderbar einsetzen lassen, weiß auch Barchef Bernhard Stöhr vom Hotel Traube Tonbach in Baiersbronn, der verschiedene Drinks mit den Produkten von Scheibel anbietet. „Selbstverständlich kann man bei uns die Edelbrände der Scheibel Schwarzwald-Brennerei pur genießen, gerade in der Region sind diese sehr beliebt. Darüber hinaus verwenden wir die Produkte aber auch in unseren Cocktails. Sie bieten bekannte und gleichzeitig besondere Aromen und geben den Drinks eine einzigartige Note. Genau das ist es, was sich unsere Gäste wünschen.“

Natürlich sollte die Spirituose im Vordergrund stehen, wie man es von den echten Cocktail-Klassikern kennt. Kein Chi-Chi, keine Fruchtsäfte und keine

# Scheibel

EDLE BRÄNDE ERLEBEN



Sahne die irgendetwas versteckt, jede Komponente soll für sich erkennbar bleiben. Die Devise lautet „weniger ist mehr“, eine Herausforderung für jeden Barkeeper. „Auf Altbewährtes zurückzugreifen ist deshalb nicht verkehrt und kann als Inspiration dienen. Spannender ist es natürlich einen Drink neu zu erfinden und mit den Aromen, die uns von den Obstbrennern gegeben werden, zu spielen. Das kann auch etwas Simplees wie ein regionaler Spritz sein“, führt Termine aus und Scheibel ergänzt: „Ein Schriftsteller schreibt ja auch nicht immer die gleichen Sätze. Er kombiniert Wörter neu, bringt andere Begriffe ins Spiel und schafft so etwas Individuelles – das sollte auch der Anspruch eines echten Bartenders sein“. Wer das schafft, gehört definitiv zu den Besten der Branche.

Ebenso wichtig wie die Kunst der Einfachheit beim Mixen ist die Hochwertigkeit der Produkte: „Was in der Küche gilt, gilt auch für die Herstellung von Obstbränden und ebenso für das Mixen von Cocktails: Nur wer gutes hineingibt, bekommt auch etwas Gutes raus“, erklärt der Chef der Brennerei Scheibel. „Gerade wenn es um den Geschmack geht, sollte man sich niemals mit dem Mittelmaß zufrieden geben, sondern stets nach Perfektion streben.“

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