



PRESSEMITTEILUNG

## Blick über den Tellerrand

**Edelbrände bilden klassisch den Abschluss eines Menüs, Liköre oder Spirituosen schaffen es hin und wieder als Aperitif auf die Karte. Doch ein Edelbrand kann so viel mehr. Warum also nicht einmal etwas Neues ausprobieren und ein Menü mit den edlen Bränden begleiten, statt diese nur als Digestif zu servieren? Michael Scheibel, Inhaber der Emil Scheibel Schwarzwald-Brennerei in Kappelrodeck, erklärt, warum die edlen Fruchtdestillate mit ihrem breiten Aromen-Spektrum die perfekte Alternative zur Weinbegleitung sind.**

**Kappelrodeck, 2017.** In der Küche spielt die Kombination von Aromen eine zentrale Rolle. Nicht alle von ihnen erschließen sich dabei auf den ersten Blick. So wissen beispielsweise nur wenige, dass Quitte und Spargel aromatisch perfekt zusammenpassen. Andere hingegen sind bereits fest in den Köpfen verankert, wenn man an Schokolade und Orange denkt. „Wenn ein Koch sich so intensiv Gedanken über die Harmonie der einzelnen Zutaten auf dem Teller macht und ein Menü zusammenstellt, dann sollte sich die Idee dessen auch im Glas fortsetzen. Gerade Edelbrände bieten hier ein besonders breites Spektrum an Aromen, was sie zu perfekten Menübegleitern macht“, erklärt Michael Scheibel.

Neben den primären Fruchtaromen, die in den Früchten stecken, kommen im Destillat je nach Fruchtsorte weitere Nuancen wie beispielsweise Pfeffer, Minze, Karamell oder Muskat zum Vorschein. „Diese Sekundäraromen stecken oft schon in den Früchten, treten aber in ihrer Intensität erst durch die langsame und schonende Destillation hervor. Auch bei der anschließenden Lagerung, das gilt besonders für fassgelagerte Produkte, können sich nochmal spannende Tertiäraromen ausbilden“, so der Inhaber.

Doch wie findet man zu einem Gericht den passenden Edelbrand, wenn man noch keine Erfahrungen damit gesammelt hat? Einfach ausprobieren und experimentieren ist sicherlich eine Lösung. Eine andere ist, sich an den



Beispielen der Weinwelt zu orientieren. „Was hier gilt, lässt sich so auch auf Edelbrände übertragen. Grundsätzlich passen dunkle Früchte besser zu dunklem Fleisch, bei Rind oder Wild würde man eher zu Pflaume oder Kirsche tendieren. Helle Früchte wie Aprikose oder Marille harmonieren besonders gut mit hellem Fleisch wie Geflügel“, erklärt Scheibel.

Außerdem kann man sich an Bewährtes halten und an Aromen-Kombinationen, die man bereits kennt. Kirsche passt bekanntlich wunderbar zu Schokolade wie die Schwarzwälder Kirschtorte beweist oder Apfel zu Blutwurst. Ebenso möglich ist, dann man eine Zutat herausgreift, die man betonen möchte. Zu einem Salat mit Himbeerdressing würde dann beispielsweise ein Premium Himbeergeist sehr gut passen, zu Gerichten mit Walnüssen der Edles Fass Nussler. Der Firmeninhaber der Brennerei ergänzt: „Man kann selbstverständlich ebenso bewusst Kontraste setzen, was sehr überraschend sein kann oder ganz neue Aromen ins Spiel bringen, die dem Gericht eine besondere Note verleihen. Kombinieren Sie zum Beispiel Finesse Aprikose mit einem kräftigen Käse oder die Finesse Birne zu einem Schokoladen-Walnuss-Flan. Das passt ganz hervorragend!“

Ganz egal, für welchen Weg man sich entscheidet, ein Menü mit Edelbrand-Begleitung ist nicht nur einfach mal etwas anderes, der Blick über den Tellerrand eröffnet den Gästen ganz neue Geschmackswelten. Die Aromen von hochprozentigen Produkten erschließen sich leichter und die Produkte auf dem Teller werden intensiver. „In unseren so genannten ‚Geisterstunden‘, die wir mit unseren Partner in Handel und Gastronomie umsetzen, geben wir Einblicke, wie solche Menüs aussehen können. Inspirationen und Ideen für zu Hause inklusive.“

### **Scheibels Genuss-Tipp**

*Haben Sie schon einmal Austern mit Schlehen-Geist probiert? Genießen Sie die frischen Austern – suchen Sie sich dann die schönste Schale aus und freuen sich auf den Höhepunkt, wenn der Schlehen-Geist in die Austerschale fließt und Sie den edlen Tropfen langsam über die Zunge gleiten lassen. Eine*

# Scheibel

EDLE BRÄNDE ERLEBEN



wunderbare Geschmackssymbiose bei der man das Gefühl hat, dem Meer ganz nah zu sein.

## **Scheibels Edelbrandmenü - Mehr als ein Digestif**

Aperitif: Scheibel Paradies Weichsel-Sauerkirsch

Vorspeise: Gebeizter Lachs mit mariniertem Frühlingsgemüse & Scheibel Premium Wilde Schlehe

Suppe: Badische Kartoffel-Brotsuppe mit Wodka & Scheibel it's woodka

Hauptgang: Badisches Ochsenfleisch mit Meerrettichsöble, Salzkartoffeln mit süß-sauren Zwetschgen & Scheibel Premium Altes Pflümle

Dessert: Badische Rahmkäsknödel mit Vanilleeis und Haselnusskrokant & Scheibel Edles Fass 350 Haselnuss

Digestif: Espresso & Scheibel Alte Zeit Apricot-Brandy

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