



PRESSEMITTEILUNG

Birne neu interpretiert: die Moor-Birne

Die Birne ist einer der Klassiker unter den Edelbränden. Doch warum sollte man eine klassische Frucht nicht einfach mal komplett neu interpretieren? Das dachte sich auch Michael Scheibel, Geschäftsführer der Emil Scheibel Schwarzwald-Brennerei in Kappelrodeck. Das Ergebnis ist die Moor-Birne, ein aromatischer Birnenbrand, der intensive Birne mit einem torfig-rauchigen Aroma verbindet und alles ist, nur nicht das, was man von einem klassischen Birnenbrand erwartet.

Kappelrodeck, Januar 2017. „Das ‚Alte Pflümle‘, ein Edelbrand mit Fruchtauszug aus getrockneten Pflaumen, ist seit Jahren unsere Nr. 1 im Sortiment. Schon früh haben wir uns gefragt, ob es nicht irgendwann ein ‚Altes Birnchen‘ geben muss“, erklärt Michael Scheibel, Geschäftsführer der Brennerei. Doch, bis aus einer Idee ein Produkt wird, ist es oft ein langer und zäher Weg. Mehrere Jahre hat die Entwicklungsarbeit gedauert und neben den Erfolgen gab es auch zahlreiche Rückschläge. „Birnen sind nun mal keine Pflaumen und ein Verfahren lässt sich von der einen Frucht nicht auf eine andere übertragen. Hinzu kommt, dass wir der Birne einen besonderen Charakter verleihen wollten.“ Doch die Geistermacher aus dem Schwarzwald ließen sich nicht entmutigen und tüftelten eifrig weiter. „Denn wir bringen ein Produkt erst dann auf den Markt, wenn uns das Ergebnis zu 100 Prozent überzeugt“, so Scheibel.

2015 war es soweit, die perfekte Rezeptur war gefunden und die Moor-Birne wurde erstmals den Kunden präsentiert, zunächst als Schatzkammerprodukt in limitierter Auflage, um die Resonanz zu testen. Es dauerte gerade Mal vier Wochen, dann waren die 2.800 Flaschen komplett ausverkauft. „Von einer solchen Durchschlagskraft waren auch wir überrascht, selbst wenn wir mit einem Erfolg des Produkts gerechnet haben und vorgesorgt hatten“, erklärt der Geschäftsführer. Vorsorgt bedeutete in diesem Fall, dass die Brennerei weitere Fässer im Lager hatte und bereits im Dezember eine zweite Auflage der Moor-Birne auf den Markt bringen konnte. Im März 2016 wurde das Produkt



aufgrund der hohen Nachfrage dauerhaft ins Sortiment aufgenommen. „Die Moor-Birne ist eine Erfolgsstory auf ganzer Linie“, schwärmt Raphael Sackmann, ebenfalls Geschäftsführer der Brennerei. „Dass sich die harte Entwicklungsarbeit auszahlt, freut uns natürlich sehr. Schon in den ersten Monaten hat sich die Moor-Birne zu einem Schnelldreher im Sortiment entwickelt. So einen Volltreffer landet man nicht alle Tage.“

Basis der Moor-Birne bilden getrocknete Speckbirnen. Die Birne, die ihren Namen von dem wie mit Speckschwarten eingeriebenen Glanz ihrer gelbgrünen Schale hat, ist dickbauchig, hin und wieder etwas beulig und unförmig, das Fruchtfleisch ist gelblich-weiß und manchmal leicht rötlich. Vor allem aber ist sie saftig, süß und perfekt zum Dörren geeignet. „Die Birnen kommen bereits getrocknet zu uns. Wir legen diese in einen zuvor bei uns erzeugten Birnenbrand ein, so dass die getrockneten Früchte ihr Aroma an den Alkohol abgeben“, erklärt Chef Destillateur Frank Blechschmidt. Dieser Birnenbrand wird anschließend in Eichenholzfässern mit Feuertoasting gereift, um sein spezielles Aroma zu entwickeln und in der Flasche mit einem klaren Birnenbrand gemischt.

Der torfig-rauchiger Charakter, den der Brand im Fass entwickelt, gab schließlich auch den Ausschlag bei der Namensfindung. Bereits im Glas riecht man eine kraftvolle Birne mit Noten von Karamell, Rauch und Holz. Auf der Zunge entfaltet sich dann breit und weich das intensive Birnenaroma, im Abgang werden die torfigen und rauchigen Aromen präserter.

Doch nicht nur pur ist die Moor-Birne ein Genuss, auch einer der bekanntesten Barkeeper Deutschlands entdeckte den edlen Brand bereits für sich. Jörg Meyer aus Hamburg, Besitzer der „Boilerman Bar“ und mit dem „Le Lion“ sieben Jahre in Folge unter die Top 50 Bars der Welt gewählt, kreierte kurzerhand den MoBi Sour, ein Drink, der vom ersten Schluck an überzeugt: 60 ml Moor-Birne, 25 ml Zitronensaft und 15 ml Rohrzucker. Shaken und auf Eis servieren, fertig. „Scheibels Moor-Birne bringt Tiefe neben der reinen Frucht. Und das ist wirklich gut. Der Drink bleibt frisch. Gefährlich frisch. Man wird zwei trinken. Wahrscheinlich auch drei“, so der Barkeeper.

Scheibel

EDLE BRÄNDE ERLEBEN



Die Premium Moor-Birne ist in den Größen 0,7 / 0,35 / 0,1 Liter erhältlich. Der empfohlene Verkaufspreis für die 0,7 Liter Flasche liegt bei 31,50 Euro inkl. MwSt. Das Produkt ist über den Fachhandel, Online im Scheibel-Shop oder bei der Brennerei vor Ort in Kappelrodeck erhältlich.



Dieses und weiteres Bildmaterial stellen wir Ihnen gerne in druckfähiger Qualität zur Verfügung.
Fotocredit: Scheibel Schwarzwald-Brennerei

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