



PRESSEMITTEILUNG

Goldsch(I)ürfen im Schwarzwald

Verwurzelt, nicht verwachsen – so lautet das Motto der Familie Scheibel aus dem kleinen Ort Kappelrodeck im nördlichen Schwarzwald. Die Brennerei, die in dritter Generation edle Destillate herstellt, hält fest am traditionellen Handwerk, steuert aber gleichzeitig mit modernen Verfahren in Richtung Zukunft. Die Brennanlage Neue Zeit ist ein Beispiel dafür, wie altes Wissen mit modernster Technik und innovativen Konzepten kombiniert wird. Hier werden Brände über Gold destilliert, was zur Harmonisierung und Aktivierung des Destillats beiträgt. Scheibel ist damit der einzige Betrieb, der seine Erzeugnisse auf diese Weise veredelt.

Kappelrodeck, 2016. Unedles Metall in Gold zu verwandeln, das ist den Alchemisten nie gelungen. Auch die Scheibel Schwarzwald-Brennerei hat hierfür keine Lösung parat. Was man in Kappelrodeck jedoch in Perfektion beherrscht ist die Verwandlung von Früchten in Edelbrände. Oder wie Michael Scheibel, Geschäftsführer der Brennerei, zu sagen pflegt: „Ich gebe die Frucht in veredelter Form zurück, Rohdiamanten werden bei uns zu Fruchtbrillanten“. Gold spielt dabei eine zentrale Rolle, denn die Produkte, die in der futuristischen Brennanlage Neue Zeit entstehen, werden über Gold destilliert. „Das Gold harmonisiert und aktiviert den Brand. Es wirkt wie ein natürlicher Geschmacksverstärker, das Ergebnis dieses einzigartigen Brennprozesses sind filigrane und facettenreiche Edelbrände“, erklärt Scheibel.

Die Basis für die edlen Brände der Neuen Zeit bilden beste Früchte, die zum Großteil direkt aus der Region kommen. „Die Ortenau ist bekannt, ja man kann fast schon sagen berühmt für ihren Obstanbau. Direkt vor unserer Tür wachsen die aromatischsten Früchte und besonders selten Sorten wie die Zibarte. Diese bilden eine hervorragende Grundlage für hochwertige Destillate“, so Scheibel. Die Nähe zu den Obstbauern hat aber noch weitere Vorteile. Einen Großteil kennt Scheibel persönlich und weiß wo die Früchte herkommen. Die kurzen Anfahrtswege gewährleisten, dass die Grundprodukte reif und



baumfrisch bei der Brennerei angeliefert werden. Dort werden diese direkt zu Maische verarbeitet, langsam vergärt und nach zwei bis drei Wochen destilliert.

Als Gegenstück zur Brennerei Alte Zeit, in der Scheibel noch wie vor hundert Jahren über Feuer destilliert, wurde die Brennerei Neue Zeit von einem Designer speziell für Scheibel entwickelt und versinnbildlicht mit ihrem Stil die Innovationskraft des Unternehmens. Die Anlage besteht aus insgesamt fünf Brennkesseln, zwei für Geister und drei für die Brände bzw. Wasser. Die Brennkessel werden über Touchscreens bedient, an Bildschirmen lässt sich der Produktionsprozess genau beobachten, alles läuft kontrolliert und vollautomatisch ab. „Bereits kleinste Temperaturunterschiede können einen Einfluss auf das Destillat nehmen. Mit ausgeklügelter Technik gewährleisten wir eine konstant hohe Qualität bei unseren Erzeugnissen“, so der Geschäftsführer.

Das Herz der Anlage bilden die 22-Karat-Goldplatten in den Verstärkerkolonnen. Säure und Fette, die bei der Destillation entstehen, werden vom Gold abgefangen und gehen somit nicht in das Destillat über – das Scheibel AURIA Verfahren genannt. Drei Mal im Jahr werden die Goldplatten ausgetauscht und aufgearbeitet. Ein 22-karätiges Goldblatt begrüßt die fertigen Destillate in der Welt und führt Besuchern der Brennerei vor Augen, was im Innern der Anlage passiert. „Ob man die Veredelung mit Gold schmecken kann? Das muss jeder für sich selbst entscheiden. Wir sind allerdings überzeugt, dass die Produkte dadurch filigraner, milder und facettenreicher werden“, bestätigt Scheibel.

Zur Marken-Linie Neue Zeit zählen unter anderem die Produkte der Serien Premium, Finesse und Edles Fass. Die 0,7 Liter Flasche ist je nach Produktreihe für circa 25 Euro (inkl. MwSt.) im Fachhandel, direkt vor Ort bei der Brennerei oder online erhältlich.

Scheibel

EDLE BRÄNDE ERLEBEN



*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