



PRESSEMITTEILUNG

Das Spiel mit dem Feuer oder eine Ode an die uralte Brennkunst

Feuer hat als Quelle von Wärme und Licht in der Geschichte seit jeher eine besondere Bedeutung, ebenso wie die Fähigkeit damit umgehen zu können. Michael Scheibel, Geschäftsführer der Brennerei Scheibel in Kappelrodeck beherrscht das Spiel mit dem Feuer perfekt, das gilt zumindest dann, wenn es um Edelbrände geht. In Kappelrodeck im Schwarzwald wird in der Brennanlage Alte Zeit in kleinen, 320 Liter fassenden Backstein-Brennblasen noch wie vor hundert Jahren über offenem Feuer destilliert. Damit ist Scheibel vermutlich die einzige gewerbliche Brennerei in Deutschland, die bis heute auf diese Weise arbeitet. Das Ergebnis sind charakterstarke Erzeugnisse mit einer einzigartigen Produkt-DNA.

Kappelrodeck, 2016. Die Brennwelt hat sich in den letzten Jahrzehnten rasant verändert. In den Brennereien stehen heute modernste Brennanlagen, die über Computer und Touchscreens bedient werden, alles läuft vollautomatisch. Auch in der Emil Scheibel Schwarzwald-Brennerei in Kappelrodeck hat die Zukunft längst Einzug gehalten. „Und das ist auch gut so! Die moderne Technik ermöglicht uns den Brennprozess ganz genau zu überwachen, so können wir eine konstant hohe Qualität bei unseren Produkten gewährleisten. Wir nennen das die ‚Neue Zeit‘“, so Michael Scheibel, Geschäftsführer der gleichnamigen Brennerei. „Doch ich persönlich finde die Produkte der Marke ‚Alte Zeit‘ spannender. Diese Brände sind ursprünglich und eigenwillig. Um solche einen Brand zu schaffen, bedarf es von allem etwas mehr: Mehr Volumen, mehr Frucht, längere Reifezeit und vor allem mehr Zeit.“

Ob Wildhimbeeren aus den Karpaten, Zibärte von Streuobstwiesen aus der Ortenau oder Mirabellen aus Nancy, seltene, rare Früchte bilden die Basis für die charakterstarken Destillate der Alten Zeit. Sie liefern mit ihren Primäraromen die optimale Grundlage für die hochwertigen Destillate. „Die Ausbeute ist im Vergleich zu anderen Früchten gering, das Aroma dafür gigantisch“,



schwärmt Scheibel. Damit diese Aromen erhalten bleiben, setzt der Traditionsbetrieb aus dem nördlichen Schwarzwald bei der Verarbeitung auf eine Kühlgärung. Der Prozess dauert dadurch deutlich länger, aber das Ergebnis gibt dem Unternehmen recht. Die Aromen verduften nicht einfach, wortwörtlich, sondern bleiben in der Maische und somit später im Destillat.

Nach der Gärung folgt eine langsame und schonende Destillation über Holzfeuer, bei der vielseitige Sekundäraromen hervortreten. Bei Scheibel wird zweifach destilliert, was bis zu zehn Stunden dauert. Den letzten Feinschliff erhalten die Produkte der Alten Zeit dann mit der Lagerung. Dort kommen die Brände zur Ruhe und können ihr volles Aroma entwickeln. Eine ungewöhnlich lange Reifezeit begünstigt die Entwicklung von spannenden Tertiäraromen, die in Geschmack und Nachklang einmalig sind. „Dabei lässt sich nie im Voraus genau sagen, wie lange ein Brand lagern muss, denn jedes Destillat ist anders. Zeit ist auch hier das A und O, man sollte niemals ungeduldig werden“, so Scheibel. „Letztendlich ist aber das perfekte Zusammenspiel von Frucht, Herstellung und Lagerung, also die DNA der Brände, entscheidend für das Ergebnis.“

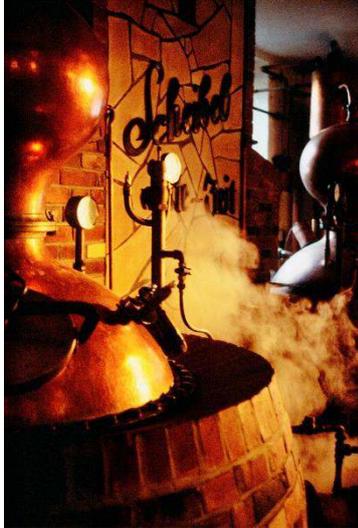
Die Brennanlage Alte Zeit, in der die Brände destilliert werden, wurde von Scheibel als Ode an das wunderschöne und alte Handwerk der traditionellen Brennkunst nach alten Konstruktionszeichnungen gebaut und 1990 in Betrieb genommen. Sie besteht aus zwei Brennblasen, die je 320 Liter fassen, eine für den Roh-, die andere für den Feinbrand. Die Brennblasen, die von einem Wasserbad umgeben sind, werden dabei wie vor hundert Jahren noch mit Holz befeuert. „Jedes Feuer hat eine Art Eigenleben und die Kunst besteht darin, es in Schach zu halten und weiter anzufeuern, wenn nötig. Gelingt das, wird man mit einem wunderbaren Ergebnis belohnt“, schwärmt der Geschäftsführer. „Meines Wissens nach sind wir die einzige gewerbliche Brennerei in Deutschland, die noch auf diese Weise Brände herstellt. Und das liegt sicherlich auch daran, dass das Verfahren deutlich mehr Zeit in Anspruch nimmt und aufwendiger ist als moderne Destillationstechniken.“

Scheibel

EDLE BRÄNDE ERLEBEN



Die Marke Alte Zeit umfasst aktuell neun Produkte. Darüber hinaus werden einmal im Jahr Sondereditionen, Schatzkammerprodukte genannt, in den Handel gebracht. 2016 sind das Morellenfeuer Sauerkirsche, Wahlsche Schnapsbirne und ein Orange Brandy. Die Produkte können direkt bei der Brennerei Scheibel in Kappelrodeck, beim Fachhandel und online bezogen werden. Der 0,7 Liter Flacon ist ab 62 Euro (inkl. MwSt.) 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

Scheibel

EDLE BRÄNDE ERLEBEN



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