



PRESSEMITTEILUNG

## Scheibel gibt Rauchzeichen in der Obstbrand-Welt

**Moderne Interpretationen von Schwarzwälder Kuckucksuhren und Schwarzwälder Kirschtorte gibt es bereits und die Produkte sind weltweit ein Begriff. An das traditionelle Schwarzwälder Kirschwasser hat sich bisher allerdings noch niemand herangewagt. Bis jetzt! Denn zum 120. Geburtstag von Firmengründer Emil Scheibel bringt die Scheibel Schwarzwald-Brennerei aus Kappelrodeck den Obstbrand-Klassiker erstmals in der Schatzkammer in einem ganz neuen Gewand: Kamin-Kirsch heißt der Neue in der Scheibel Familie, das erste Kirschwasser mit zartem Rauch, und damit revolutionär in der Obstbrand-Welt.**

**Kappelrodeck, 1. September 2019.** Wenn man sich an die Neuinterpretation eines Klassikers und traditionsbehafteten Produkts heranwagt, dann bedarf es an Pioniergeist, Mut, Leidenschaft und Durchhaltevermögen. „Man bricht mit Konventionen und Bekanntem. Man möchte den Charakter des ursprünglichen Produkts bewahren und gleichzeitig etwas völlig Neues schaffen. Das ist ein schmaler Grat, auf dem man sich bewegt. Und letztendlich soll das Ganze dann ja auch schmecken“, erklärt der Geschäftsführer der Brennerei, Michael Scheibel. Das Ergebnis dieser besonderen Gratwanderung ist der neue Kamin-Kirsch der Scheibel Premium Serie, das weltweit erste Kirschwasser mit zartem Rauch.

Den Kamin-Kirsch bringt Scheibel in limitierter Auflage erstmals zum 1. September 2019 auf den Markt, im Rahmen der Vorstellung der neuen Schatzkammer-Produkte. Dabei handelt es sich um ausgewählte Brände in limitierter Auflage aus seltenen, teilweise raren Früchten oder hergestellt mit innovativen Verfahren oder neuen Lagermethoden. „In diesem Jahr feiern wir zudem den 120. Geburtstag von meinem Großvater und unserem Firmengründer Emil Scheibel, geboren am 11.11.1899. Deshalb wollten wir im Zuge der Schatzkammer etwas Besonderes auf den Markt bringen. Historisch und regional naheliegend war für uns in diesen Überlegungen das



Schwarzwälder Kirschwasser“, so Scheibel. Dabei war dem Firmenchef von Anfang an klar, dass der traditionelle Kirsch ein neues Gewand bekommen sollte, dem aktuellen Zeitgeist angepasst.

„Während rauchige Noten bei Whisky heute Standard sind, ist das bei den Obstbränden etwas völlig Neues“, bekräftigt Scheibel. Schon mit der Einführung der Premium Moor-Birne in 2016 hat sich das Familienunternehmen als erster Hersteller der Branche an das Thema Rauch und Obstbrände herangewagt. Für die Moor-Birne verwendet Scheibel zur Abrundung des Obstbrands einen Fruchtauszug, der in speziellen und stark getoasteten Eichenfässern lagert, was dem Produkt einen torfig-rauchigen Charakter verleiht. Und der Erfolg gibt dem Unternehmen Recht. Innerhalb von nur zwei Jahren hat sich das Produkt zu einem der Top-Seller im Sortiment entwickelt. „Wir sind überzeugt, dass wir mit der Idee der rauchigen Obstbränden genau den Geschmack der Zeit treffen“, erklärt Scheibel. „Deshalb haben wir nun mit dem Kamin-Kirsch diese Richtung mit einem weiteren Klassiker eingeschlagen.“

Zur Herstellung des Kamin-Kirschs verwendet die Brennerei kleine, schwarze, aromatische Kirschen aus der Region, die direkt nach ihrer Anlieferung eingemaischt werden. Die Früchte müssen langsam vergären, was durch eine gezielte temperaturgesteuerte Gärung in kleinen Edelstahltanks möglich ist. Dadurch bleiben die feinen Fruchtaromen besser erhalten. Die Maische wird anschließend in der Brennerei „neue zeit“ zweifach über Gold destilliert. „Zu diesem Zeitpunkt sprechen wir noch von einem klassischen Kirschwasser, wie wir es in unserer Premium Serie haben“, erklärt der Chef-Destillateur Frank Blechschmidt. „Das, was dem Produkt seinen unverwechselbaren Charakter und die besonderen Rauch-Aromen verleiht, geschieht erst durch die Reifung im Fass.“

Nach dem Brennvorgang wird das Kirschwasser für wenige Monate in Eichenfässern gereift, die dem Produkt eine leichte Färbung und seine rauchige Noten verleihen. Die Besonderheit ist, dass Scheibel Fässer mit speziellem Toasting zum Einsatz bringt.



Der Name „Kamin-Kirsch“ ist eine Wortschöpfung aus dem Hause Scheibel. Der Rauch, der langsam den Kamin emporsteigt und seine Umgebung in einen leichten Schleier von Holzaromen hüllt - ein Bild, das die einzigartige Aromatik des neuen Kamin-Kirschs perfekt auf den Punkt bringt. „Das Wort Kamin steht ferner auch für Gemütlichkeit, Vertrautheit und besonders Wärme. Alles wunderschöne Assoziationen, die uns dabei in den Sinn kommen und tolle Genussmomente versprechen“, so Scheibel.

Bereits in der Nase umhüllt der Rauch sanft die Kirschwassernoten, ohne zu dominant in den Vordergrund zu treten. Der rauchige Charakter deutet sich an, ist aber noch dezent. Erst auf der Zunge kommt der Rauch, fast schon explosionsartig, zur Geltung und breitet sich aus. Dieser geht langsam in den Abgang über, dabei werden auch die Kirschnoten wieder präsenter. Beides bleibt lange und angenehm zurück. „Der wahre Charakter des Produkts offenbart sich erst nach und nach und genau das macht es ja spannend“, so der Geschäftsführer der Brennerei. „Mit dem Kamin-Kirsch gehen wir einen völlig neuen Weg und sind schon gespannt, wie das Produkt bei unseren Kunden ankommt.“

Der Scheibel Kamin-Kirsch ist ab 1. September für 33 € in der 0,7 Liter Flasche erhältlich (Empf. VK inkl. MwSt., 47,14 € / Liter). Das Produkt ist limitiert und nur verfügbar so lange der Vorrat reicht.

Bezugsquellen: [www.scheibel-brennerei.de](http://www.scheibel-brennerei.de)

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:

---

# *Scheibel*

EDLE BRÄNDE ERLEBEN



Lisa Koch  
lisa.koch@scheibel-brennerei.de

Emil Scheibel Schwarzwald-Brennerei GmbH  
Grüner Winkel 32  
77876 Kappelrodeck  
07842 - 94 98 - 56