



PRESSEMITTEILUNG

Brennende Zeiten

Ein uraltes Handwerk auf der einen und High-Tech auf der anderen Seite, in der Brennwelt hat sich in den letzten Jahrzehnten viel getan. So halten auch in der Emil Scheibel Schwarzwald-Brennerei technische Innovationen ihren Einzug. Warum man dort neben der futuristischen Brennanlage ‚neue Zeit‘ die historische Brennanlage ‚ALTE ZEIT‘ betreibt und worin sich die Verfahren unterscheiden, das erklären Frank Blechschmidt, Chefdestillateur der Brennerei Scheibel, und Inhaber Michael Scheibel.

Kappelrodeck, Juli 2017. Das Grundprinzip ist heute wie vor hundert Jahren das Gleiche: Um Edelbrände herzustellen, werden Früchte zu Maische verarbeitet. Diese wird nach vollendeter Gärung im Brennkessel erhitzt bis der Alkohol bei 79 °C verdampft, im Kühler wieder kondensiert und schließlich als Destillat vorliegt. Das Ganze geschieht in Kupferkesseln, damals wie heute. Denn Kupfer ist ein idealer Wärmeleiter, lässt sich gut verarbeiten und sorgt für die notwendigen Reaktionen im Alkoholdampf. „Auch wenn sich die physikalischen Gesetze und das grundlegende Handwerk der Brennkunst in den letzten Jahrzehnten kaum verändert haben, so gilt das nicht für die Brennereien“, erklärt Michael Scheibel, Inhaber der Scheibel Schwarzwald-Brennerei. „Bei uns ist der Unterschied von früher zu heute in Form von zwei unterschiedlichen Brennanlagen nicht nur sichtbar, sondern auch schmeckbar.“

Wer keine Möglichkeit hat, sich das Ganze vor Ort in Kappelrodeck anzuschauen, dem reicht schon ein Blick in die eigene Küche, um zu verstehen, welche Veränderungen gemeint sind. Hat man früher eine Küche gekauft, war diese in der Regel mit einem Backofen und einem



Herd mit Heiz-Kochplatten ausgestattet. Heute glänzen in Küchen moderne Induktionsfelder, die per Touch bedient und programmiert werden, der Backofen reinigt sich selbst und der Kombi-Dampfgarer liefert Programme, die den Nutzer nicht nur darauf hinweisen, wann das Gemüse perfekt gegart ist, sondern auch die Zubereitung Schritt für Schritt erklären.

„Bei unseren beiden Brennanlagen ist das ähnlich. In der Anlage „Alte Zeit“ destillieren wir unsere Brände in kleinen kupfernen Brennblasen, die mit Holzfeuer beheizt werden. Druck und Temperatur werden über das Feuer kontrolliert, hier ist viel Erfahrung und Fingerspitzengefühl gefragt. In der Brennerei „neue Zeit“ hingegen haben wir modernste Brennkessel, die über Touchscreens bedient und mit Wasserdampf erhitzt werden. Die Maische wird über Gold destilliert und viele Prozesse wie die Reinigung laufen bereits vollautomatisch ab“, erklärt Michael Scheibel. „Früher war sicher nicht alles besser. Aber wir halten selbstverständlich an traditionellen Brennweisheiten und handwerklichem Können fest, verfolgen aber gleichzeitig visionäre Verfahren, die wir neu durchdenken, immer mit dem Ziel einzigartige Destillate zu kreieren und neue Geschmackserlebnisse zu schaffen.“

In beiden Anlagen entstehen somit zweifelsohne Produkte von besonderer Qualität, allerdings mit unterschiedlichem Charakter. Die ‚neue Zeit‘ bringt eher filigrane, weiche und harmonische Produkte hervor, die einen gewissen Standard gewährleisten, während die ‚Alte Zeit‘ für charakterstarke, kräftige Brände mit Ecken und Kanten steht. „Wie bei der Zubereitung von Bratkartoffeln gibt es auch beim Brennen unterschiedliche Wege zum Ziel. Die ‚Alte Zeit‘ entspricht hierbei eher einer gusseisernen, die neue Zeit einer antihafbeschichteten Bratpfanne. Mit beiden lassen sich leckere Bratkartoffeln zubereiten, aber sie



schmecken eben anders“, erklärt Frank Blechschmidt, Chefdestillateur der Brennerei.

Neben den Veränderungen in der Brennerei, hat sich vor allem das Konsumverhalten der Kunden in den letzten Jahrzehnten gewandelt. Wo früher noch „Schnaps“ typischerweise als „Absacker“ nach dem Essen gekippt oder mit vermeintlich medizinischem Hintergrund getrunken wurde, steht heute der Genuss im Vordergrund. „Das ist eine Entwicklung, die uns Brenner natürlich freut. Der Konsument weiß die Liebe und die Zeit, die wir in unsere Produkte investieren, und die Handarbeit zu schätzen. Denn ganz egal ob neue oder alte Zeit, das Brennen ist und bleibt ein echtes Handwerk. Trotz aller Innovationen kann man auf eines nämlich (noch) nicht verzichten, und das sind die Menschen, die bei uns arbeiten und die jeden Tag dafür sorgen, dass in unserer Brennerei hervorragende Destillate entstehen“, so Michael Scheibel.

Ob Großvater Emil Scheibel wohl ebenso begeistert von all den Neuerungen im Unternehmen wäre? „Das wäre reine Spekulation. Aber bei einer Sache bin ich mir ganz sicher. Er würde darüber schimpfen, dass es fast nur noch Weihwasser auf dem Markt gibt“, so Michael Scheibel. „Denn so bezeichnete Emil gerne alle Brände, die weniger als 50 Vol.-% vorwiesen. Und das ist im Gegensatz zu früher heute eher die Regel als die Ausnahme.“

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-

Scheibel

EDLE BRÄNDE ERLEBEN



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