

Quelle: Eifel-Mosel-Zeitung

Datum: 05.03.2022

Seite: 9



EIFEL Edelbrand: Erzeugerqualität mit uralter Tradition – und Produktneuheiten

Der Schnaps hat in der Eifel eine uralte Tradition. Die Brenner von EIFEL Edelbrand haben ihn perfektioniert und so mit höchster Qualität unter dem Label der „Regionalmarke Eifel“ den Weg in den Einzelhandel geschafft. Zum Qualitätsanspruch zählt auch die Pflege der Streuobstlandschaften.

Niederweiler. Man kann wohl sagen, dass es ein Stück Eifeler Kulturgenuss ist, der früher stets grümbereit in jeder Eifeler Stube stand. Ob nach dem zünftigen Essen, beim Plausch mit dem Nachbarn, als Absacker in der Dorfkneipe oder als Hausmediziner: Der Brand war, maßvoll genossen, ein täglicher Begleiter.

Ein Wandel von Masse zu Klasse

Noch vor wenigen Jahrzehnten gab es in fast jedem Dorf mindestens einen Landwirt, der als Kleinbrenner sein eigenes Obst sowie das anderer Obstbaumbesitzer brannte. Der beste Teil der Ernte wurde zu eigenen Obstschnapsen gebrannt. Für den Großteil der Erzeugung sicherte der Staat als Abnehmer über das Brandweinsteinmonopol einen auskömmlichen Preis. Durch den Wegfall dieses Rechtes mit den garantierten Abnahmen wurde das Brennen für viele nicht mehr lohnend, sie schlossen ihre Brennereien. Die Verbliebenen setzen sehr verstärkt auf Qualität.



Im Familienverbund geerntet, in Erzeugergemeinschaft vermarktet

Für die Mitglieder von EIFEL Edelbrand steht diese Qualität an oberster Stelle. Das beginnt bereits bei der Auswahl



Andreas Hahn, Vorsitzender des Vereins, präsentiert die Produktneuheiten. (Foto: RHE)

der besten Früchte aus besonders sonnigen Lagen der Südeifel. Jedes Jahr im Herbst rücken die bäuerlichen Familien

mit Verwandten und Freunden aus, um das späte Obst zu ernten. Die einheimischen Sorten wie Apfel, Nelschesbirne, Mirabelle oder Zwetschge werden auf jedem Hof mit höchster Sorgfalt handsortiert, gemischt, vergoren und nach traditionellem Verfahren gebrannt. Die jeweiligen Anteile, die an die Erzeugergemeinschaft geliefert werden, müssen sich vor einer strengen analytischen und sensorischen Prüfung durch ein externes Labor unterziehen. Nur wenn Optik, Geruch und Geschmack den hohen Anforderungen entsprechen, gelangen die Brände in die gemeinsamen, sortenreinen Lagertanks des Vereins – und von dort in die Flasche. Per Hand wird abgefüllt, etikettiert und verpackt, bevor die edlen Tropfen ihren Weg zum Endkunden, zur Gastronomie oder dem Handel antreten.



Enkaufem in den Zentralen der Lebensmittelkette“, so der Vereinsvorsitzende Andreas Hahn. Und in diese Vermarktungsschiene gehen etwa zwei Drittel des EIFEL Edelbrands. „Der Handel hat eigene Anforderungen, eigene Rahmenbedingungen, und eine eigene Sprache“, weiß der Geschäftsführer der Regionalmarke

Sortiment der Edelbrände seit Ende 2021 erweitert

Und die Angebotspalette edler Brände hat sich aktuell erweitert. Denn seit Dezember letzten Jahres gibt es zwei neue Sorten von EIFEL Edelbrand: Quittebrand und Boskoop Apfelbrand.



EIFEL, Markus Pfeiffer, der früher selbst in leitender Position im Lebensmittel Einzelhandel tätig war. Beide bestätigen: Es ist kein Selbstläufer, einmal gelistet zu sein – man muss ständig an dieser Handelspartnerschaft arbeiten.

Win-Win – auch für die Natur

Wer die Südeifel bereist, wird schnell von den vielen Streuobstwiesen verzaubert. Doch ohne Bewirtschaftung

Beide neuen Sorten wurden die letzten Monate erfolgreich durch die Qualitätskontrollen geführt und stehen nun verpackt bereit.

Bei den beiden Sorten handelt es sich um typische Früchte der Eifel, die von den Mitgliedsbetrieben des Vereins auf ökologisch hochwertigem Streuobstwiesen nach den Qualitätskriterien der „Regionalmarke EIFEL“ angebaut und traditionell destilliert



Ist diese Naturlandschaft in Gefahr. „Naturschutz muss sich tragen“, so die Philosophie von Landwirt und Obstbrenner Andreas Hahn. Wenn das Obst keinen wirtschaftlichen Ertrag mehr einbringt, werden die Baume irgendwann verschwinden. Denn sie benötigen stetige Pflege – vom regelmäßigen Schnitt bis zur manuellen Entfernung der schädigenden Mittel. Hierzu tragen die Brenner mit ihrem Engagement entscheidend bei. Auch die verstärkt aufkommenden bürgerschaftlichen Initiativen zum Erhalt der Streuobstwiesen in den Eifeldörfern stimmen Hahn zuversichtlich, dass das prägende Landschaftsbild trotz der herausfordernden Rahmenbedingungen auch in den nächsten Generationen erhalten bleibt. Somit ist jede gekaufte Flasche EIFEL Edelbrand nicht nur ein wahrer Genuss, sondern gleichzeitig ein Beitrag zur Existenzsicherung der Obstbrenner und zum regionalen Naturschutz. Wenn das nicht starke Kaufargumente sind.

werden. Mit diesen eher selten erhältlichen Sorten richtet sich der Verein „EIFEL Edelbrand“ ganz besonders an Kenner und Genießer.

Beim Boskoop („Schöner von Boskoop“, orange und rot) handelt es sich um eine sortenreine destillierte, uralte Sorte. Er ist aufgrund seiner Komplexität einer der aromatischsten Apfelbrände von allen. Das Quittewasser entfaltet sich hingegen mit seinem enorm starken, bitterfruchtigen Charakter sowohl in der Nase als auch am Gaumen und überträgt durch seinen enorm lang anhaltenden Nachgang.

Die Sorten bekommt man ab sofort sowohl im umliegenden Einzelhandel, als auch im Onlineshop auf der neuen Website der Eifel Edelbrand w.V. – www.eifel-edelbrand.de ☺

Mit freundlicher Genehmigung der Eifel Tourismus GmbH