

Quelle: Trierischer Volksfreund

Datum: 18./19.12.2021

Seite: 14

Aus acht macht zehn: Zuwachs für Eifeler Edelbrände

Hochprozentiges aus Boskoop und Quitte ist ganz neu im Angebot bei der Regionalmarke Eifel.

NIEDERWEILER/BITBURG/PRÜM (utz) Weihnachten naht. Und wer noch ein hochprozentiges, aktuelles und eifeltypisches Geschenk sucht, hat nun die Auswahl zwischen zwei neuen Edelbrand-Sorten – Quittebrand und Boskoop Apfelbrand. „Schöpfer“ der beiden neuen Produkte ist der Verein Eifel Edelbrand, eine Erzeugergemeinschaft von derzeit zehn Eifeler Brennern, die seit 2002 auf dem Weg sind, hochwertige Eifeler Erzeugnisse bekanntzumachen und auf den Markt zu bringen. Seit 2004 ist der Verein unter dem Dach der Regionalmarke Eifel organisiert. Heißt: Das „e“ prangt als Qualitätszeichen der Regionalmarke Eifel auf den Flaschen.

Ein Erfolgsrezept. Das weiß auch Produkt- und Qualitätsmanagerin Elgine Klasen, die in den vergangenen Wochen Familie Hahn in Niederweiler besucht hat, um die Sorten kennenzulernen und sich mit den Edelbrandspezialisten auszutauschen. „Ich freue mich sehr über die zwei neuen Produkte“ sagt sie.

Denn gerade die Edelbrände seien bei den Kunden sehr beliebt. Schließlich gehörten sie zu den Traditionsprodukten der Regionalmar-

ke: Sie waren – nach dem Eifel Premium-Schinken – das zweite Projekt, das unter dieser Dachmarke auf den Markt kam. Mit acht verschiedenen Sorten gingen die damals 15 Brenner und Gründungsmitglieder des Vereins Eifel Edelbrand an den Start.

Aber warum Boskoop und Quitte? „Das sind sehr spezielle Brände, die man nur selten auf dem Markt findet“, sagt Andreas Hahn, Vorsitzender des Verein Eifel Edelbrand. Mit dem sortenreinen Brand aus dem uralten „König der Äpfel“, dem Boskoop, und einem Brand aus der schwer zu verarbeitenden Quitte rechnet sich der Verein gute Chancen auf dem Markt aus. Denn gerade Feinschmecker, die etwas Besonderes suchen, gehören zu den Kunden des Vereins.

Dafür sind diese auch bereit, etwas mehr zu zahlen. Qualität und die sorgsame Produktion in Kleinbetrieben sind eben nicht für ein paar Euro zu haben. Denn auch für die zwei Neuen“ gelten die gleichen Kriterien wie für die acht „Alten“. Neben Qualitätskontrollen ist es vor allem wichtig, dass die Produkte regional sind. Heißt: Der Boskoop,

der erst in den Brand und dann in die Flasche kommt, muss von Eifeler Streuobstwiesen kommen, die zudem ungedüngt und ungespritzt sind. Zudem ist wichtig, dass die Brände traditionell destilliert sind.

Ob die zwei Neuen gut schmecken, können dann auch die Käufer kontrollieren. Sorgen machen müs-

sen sich die Edelbrenner nicht, denn ihre Produkte gewinnen regelmäßig Gold- und Silbermedaillen bei den Wettbewerben der Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz. Und sie werden auch von den Käufern geschätzt. Zwischen 7000 und 8000 Flaschen Edelbrand werden laut Verein jedes Jahr verkauft.



Andreas Hahn – Vorsitzender des Vereins Eifel Edelbrand – präsentiert die Produktneuheiten. Foto: Regionalmarke Eifel

INFO

Die Edelbrände bei der Regionalmarke Eifel

Beim **Boskoop Apfelbrand** („Schöner von Boskoop“, orange und rot) handelt es sich um eine sortenrein destillierte, uralte Sorte. Er ist einer der aromatischsten Apfelbrände von allen. Das **Quittewasser** entfaltet sich mit seinem enorm starken, bitterfruchtigen Charakter sowohl in der Nase als auch am Gaumen und überrascht durch seinen extrem lang anhaltenden Nachgang. Zudem sind acht weitere Edelbrände der Regionalmarke Eifel im Angebot: Mirabelle, Nelchesbirne, Eifeler Obstler, Birne, Zwetschge, Apfel, Schehengeist, Schliehenbrand.

Hier gibt es die Eifel Edelbrände: Die Sorten bekommt man im Einzelhandel, im Onlineshop des Vereins Eifel Edelbrand (www.eifedelbrand.de) sowie unter www.regionalmarke-eifel.de

Produktion dieser Seite: Christine Catrein/Ulrike Löhnertz