

Quelle: input-aktuell.de

Datum: 20.04.2024

Seite: <https://www.input-aktuell.de/nextshopcms/cmsnews-archiv.asp?mode=html&id=26&e1=212&lang=de&newsid=79459&s=&fkt=>

## **Produzenten präsentieren den EIFEL Edelbrand**

20.04.2024



Archiv INPUT-Medien: Blühende Obstbäume sind ein attraktiver Nebeneffekt des EIFEL Edelbrand

### **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 den Weg in den Einzelhandel geschafft.**

Zum Qualitätsanspruch zählt auch die Pflege der Streuobstlandschaften.

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

#### **Ein Wandel von Masse zur Klasse**

Noch vor wenigen Jahrzehnten gab es in fast jedem Dorf mindestens einen Landwirten, der als Kleinbrenner sein eigenes Obst sowie das anderer Obstbaumbesitzer brannte. Der beste Teil der Ernte wurde zu eigenen Obstschnäpsen gebrannt. Für den Großteil der Erzeugung sicherte der Staat als Abnehmer über das Brandweinmonopol 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 seither 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 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, Nelchesbirne, 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 vorab 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.

#### **Regionalmarke ist und war erfolgsentscheidend**

Seit der Gründung des wirtschaftlichen Vereins produzieren und vermarkten die Brenner ihr Produktsortiment unter dem Label der Regionalmarke EIFEL, mit dem markanten EIFEL-E. Und das nicht nur um dem Verbraucher zu zeigen, dass 100% Eifel in jeder Flasche steckt. „Ohne Unterstützung der Markenmanager hätten wir es alleine niemals geschafft, unsere Produkte im Einzelhandel listen zu lassen. Sie sind von Beginn an Türöffner und Bindeglied zwischen uns Bauern und den Einkäufern in den Zentralen der Lebensmittelketten“, so der Vereinsvorsitzende Andreas Hahn. Und in diese Vermarktungsschiene gehen etwa zwei Drittel des EIFEL Edelbrandes. „Der Handel hat eigene Anforderungen, eigene Rahmenbedingungen – und eine eigene Sprache“ weiß der Geschäftsführer der Regionalmarke Markus Pfeifer, der früher selbst in leitender Position im Lebensmitteleinzelhandel 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 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 Bäume irgendwann verschwinden. Denn sie benötigen stetige Pflege – vom regelmäßigen

Schnitt bis zur manuellen Entfernung der schädigenden Mistel. Hierzu tragen die Brenner mit ihrem Engagement entscheidend bei. Auch die verstärkt aufkommenden bürgerschaftlichen Initiativen zum Erhalt der Streuobstwiesen in den Eifel-Dörfern 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.

“Die EIFEL Edelbrände waren eine der ersten Produkte auf dem das markante Regionalmarke EIFEL „e“ prangte. Ein besonderes Geschmackserlebnis bietet der regionaltypische Nelchesbirnen-Obstbrand. Vor vielen Jahren eine fast vergessene Birnensorte, welche aber glücklicherweise eine regelrechte Renaissance erlebt“, so Markus Pfeifer - Geschäftsführer Regionalmarke EIFEL: "2004 wurde auf Initiative des Gründungsmitgliedes und langjährigen Vorsitzenden Alfred Hauer die Vermarktungsinitiative und Erzeugergemeinschaft für Eifeler Obstbrände gegründet. Die Brenner haben sich selbst hohe Qualitätskriterien auferlegt: Das benötigte Obst darf ausschließlich von ungedüngten und ungespritzten Streuobstbeständen aus dem Naturraum Eifel stammen. Die Bäume sind in einem vorgegebenen Rhythmus zu beschneiden und das vollreife Obst handverlesen und sauber einzumaischen. Bei einer kontrollierten Vergärung ist der richtige Brennzeitpunkt zu wählen. Alle wichtigen Vorgänge sind zu dokumentieren und unterliegen der Kontrolle eines anerkannten Prüfinstituts. Eifel Edelbrand w.V. hat heute neun aktive Mitgliedsbetriebe."

Dann möcht' ich sagen: "Prost"!

[www.eifeledelbrand.de](http://www.eifeledelbrand.de)

[www.regionalmarke-eifel.de](http://www.regionalmarke-eifel.de)

Quelle Eifel Tourismus GmbH



Foto RME: Eifeler Edelbrände - Obst in flüssiger Form