

Brennerei: „Ziegler“ als feste Größe der Gastronomie

## „No. 1“ malt Wildkirsche auf die Zunge

Wer in der Spitzengastronomie einen „Ziegler“ bestellt, muss nicht lange auf seinen Digestif warten. Jeder, der etwas auf sich hält, hat die Spitzenprodukte aus Freudenberger Produktion im Angebot. Seit Jahrzehnten ist der „Ziegler No. 1“ – der Wildkirschenbrand, der die Frische des Obstes auf die Zunge malt – eine feste Größe.

„An erster Stelle steht eine exzellente Obstqualität“, sagt Alain Langlois, seit 20 Jahren Geschäftsführer der Edelobstbrennerei Gebr. J.&M. Ziegler. Ob alte Apfelsorten wie der Gravensteiner, Williams Christ Birnen von den Hochlagen des Wallis oder aus dem Vinschgau – für die außergewöhnlichen Brände ist dem Premiümbrenner kein Weg zu weit. Obstsorten wie Wildkirschen, wilde Weichsel oder die wilde Pflaumenart Zibarten, Schlehen und Holunder werden von sogenannten Zapfenplücker direkt an die Brennerei geliefert.

### Eine wahre Kunst

Traditionsgemäß sortieren die Mitarbeiter die Ware von Hand aus, eine Maschine entfernt lediglich Blattwerk, Stile und Äste, dann Steine und Kerne. Speziell für die Geschmacksbildung und den Gärprozess werden die Steine mancher Obstsorten später wieder gereinigt beigefügt. Nun beginnt die Arbeit der Brennmeister – eine wahre Kunst, die viel Erfahrung, Herzblut und Zeit benötigt. Bei Ziegler ist es Jürgen Marré, der seine Leidenschaft der Herstellung der Brände widmet.

Die Brennerei Ziegler ist eine Verchlussbrennerei, die nach dem traditionellen Doppelbrandverfahren brennt. Eine Herstellungsart, bei der es ganz besonders auf das Fingerspitzengefühl des Brennmeisters ankommt. Denn es werden zwei kom-



Die Brennerei, das Herzstück der Edelobstbrennerei Ziegler Freudenberg, die sich mit ihren Erzeugnissen ein internationales Renommee erworben hat.

plette Brennvorgänge durchlaufen. Alle Brände müssen nach der Destillation ruhen, um zu reifen. Beeren- und Kernobstbrände mindestens drei Jahre, Steinobstbrände mindestens fünf Jahre. Viele Dinge haben sich seit der Gründung 1865 bis heute nicht geändert. Das Abfüllen, Verkorken und Versiegeln der Flaschen ist auch 2012 noch reine Handarbeit.

Relativ neu ist jedoch die Herstellung des Aureum 1865 – Single Malt Whisky. Im Oktober 2011 kam Ziegler mit einem dreijährigen Whisky erstmals auf den Markt und wird 2013 seinen fünfjährigen Whisky präsentieren. Dass er ebenfalls von hoher Qualität ist, unterstreicht das Ergebnis einer Verkostung auf der Messe Inter Whisky am Wochenende in Frankfurt. „Unter 38 eingereichten Whisky-Sorten kam Ziegler unter die Top fünf“, berichtet Marketingleiterin Barbara Wolf-Sykes.

Für seinen Whisky lässt Ziegler Gerste von einer jahrhundertealten Privatbrauerei aus der Region mälzen, die anschließend die Maische nach den Vorgaben der Edelobstbrennerei herstellt. Nach der Destillation im Doppelbrennverfahren gelangt nur das Herzstück zur Reifung in die Fässer.

Die Klima- und Natureinflüsse bestimmen stark den Stil eines Whiskys. In der Region Unterfranken herrscht ein mediterranes Mikroklima. Wärmespeichernde Buntsandstein und der angrenzende, durch einen Talkessel fließende Main sorgen für milde Winter und hohe Jahresdurchschnittstemperaturen, informiert dazu Ziegler auf seiner Homepage.

Noch wichtiger ist der Einfluss der Fasslagerung. Die Hauptreifung

erfolgt in neuen Eichen- und Kastanienfässern aus Frankreich mit leichtem Toasting. Ventilatoren belüften den Fasskeller und lassen die Aromen der Obstblüten und den Duft der Mähwiesen durch die Poren des Holzes dringen. „Dies verleiht unserem Whisky neben einem starken Biskuit-Ton auch eine florale Note. Zur Nachreifung legen wir unseren Whisky in alte Bourbon- und Cherry-Fässer“, betont Alain Langlois. Mit Wasser aus der eigenen Quelle wird der Whisky schließlich auf die Trinkstärke von 43 Prozent reduziert.

### Expansion

Da Whisky lange lagern muss, braucht man dafür auch die entsprechenden Kapazitäten. „Aufgrund der Ausweitung der Whisky-Produktion werden wir expandieren“, erklärt der Geschäftsführer. Gegenüber des Haupthauses soll ein neues Gebäude entstehen, in dem zu den bisherigen 250 Whisky-Fässern 350 neue lagern können. Das neue Lager soll in Form eines Fasses gestaltet und mit Holz verkleidet werden. Das wird ein Hingucker“, ist Alain Langlois von dieser progressiven Idee begeistert.

Neben dem Lager ist auf dem rund 3000 Quadratmeter großen Areal auch ein neues Ausstattungsla-

ger und Besuchercenter, vorwiegend in Glas gehalten, vorgesehen. Im Außenbereich ist zudem eine Terrasse für die Besucherinnen und Besucher geplant.

„Im nächsten Jahr soll mit dem Bauprojekt abschnittsweise begonnen werden“, so Barbara Wolf-Sykes. Bis dahin wird man ein bestehendes Fasslager ausbauen, um den Whisky zu lagern. *selber*

Weitere Informationen unter [www.brennerei-ziegler.de](http://www.brennerei-ziegler.de)



Die Wildkirsche „No. 1“.

REPRO FH



Wichtig für die Herstellung des Whiskys ist die Fasslagerung. Die Hauptreifung erfolgt in neuen Eichen- und Kastanienfässern aus Frankreich. Zur Nachreifung kommt der Whisky bei Ziegler in alte Bourbon-Fässer.

BILDER: BERNHARD MÜLLER