



# **VERKOSTET UND VERSIEGELT**

**Seit 150 Jahren gibt es in Freudenberg die Brennerei Ziegler. Eine Manufaktur für Genüsse.**

**VON KATHARINA MÜLLER**



**D**as Licht ist gedämpft, es riecht lieblich, aromatisch, nach Holz und nach Malz. Bis unter das Dach stapeln sich die Fässer in der ehemaligen Tabakscheune. Aus Eichen- und Kastanienholz sind die alten Sherry- und Bourbon-Fässer, in denen der „Aureum“-Whisky der Gebr. Josef und Matthäus Ziegler GmbH lagert.

### **Ausgewogenes Klima in der Region**

Das Brennen hat in Freudenberg seit 150 Jahren Tradition: Als eine der wenigen Brauereien war der Betrieb der Familie Ziegler damals mit einem Brennrecht ausgestattet. Im Jahr 1992 kaufte die Familie Leibbrand das Unternehmen, 1998 übernahm dann die Hawesko Holding AG, eines der größten Handelshäuser für hochwertige Weine und Champagner den traditionsreichen Familienbetrieb. Bier gibt es zwar keines mehr, doch der Name ist geblieben und gebrannt wird hier noch immer – professionell und mit hoher Qualität.

### **Eine blumige Note**

Alain Langlois ist seit 1992 Geschäftsführer der Brennerei und seit 2014 auch Ralf Henseleit, im Vertrieb bei Ziegler. Langlois erklärt: „Wir brennen hochwertige Edelbrände und inzwischen auch Whisky. Das bietet sich an, denn hier in der Gegend wird viel Obst angebaut. Der Whisky lagert bis zu sieben Jahren im Fass, in dieser Zeit dringt die Luft mit Blütenstaub durch die Poren des Holzes in die Fässer und gibt dem Whisky eine blumige Note.“

### **Top-Qualität für das Destillieren**

Beim Whisky ist die Länge und Art der Lagerung wichtig – denn Qualität wird vor allem nach dem Brennen erreicht. Bei den Obstbränden hingegen kommt es auf jeden Schritt vor der Destillation an. Die gesunde und aromatische Frucht und deren Verarbeitung sind grundlegend wichtig, um einen Edelbrand zu erhalten. Destillateur Paul Maier erläutert: „Wenn möglich, beziehen wir das Obst aus der Region, denn wir brauchen nicht nur eine gute Ernte, sondern auch einen schnellen Transport. Den Aprikosen und Williams Birnen genügt die Anzahl der Sonnenstunden hier







© Tom River

Ein Destillateur bei der Arbeit.

jedoch nicht, da müssen wir auf Früchte aus der Steiermark zurückgreifen.“

Im Hof der Brennerei laufen in einem Jahr rund 700 bis 1.000 Tonnen Früchte über das Band. Der 26-jährige Paul Maier hat bei Ziegler seine Ausbildung absolviert und kennt die Prozesse nun schon seit über acht Jahren. Er erklärt: „Faule oder angeschlagene Früchte müssen aussortiert werden, das können wir von Hand am besten. Waschen und Entsteinen, das machen die Maschinen.“ Die Tanks für das Maischen sind computergesteuert, um optimale Bedingungen für eine dreiwöchige Gärung im Winter und Sommer zu garantieren: Gleichmäßiges Rühren, wohltemperiert bei 18 Grad. Anschließend wird im Doppelbrennverfahren destilliert – das sind zwei Brennvorgänge für eine außergewöhnliche Qualität. Jetzt kommt es auf die feine Nase der Destillateure an, erklärt

Paul Maier: „Nur der reinste Alkohol darf bei uns in die Flaschen. Das ist der so genannte Mittellauf, das Herzstück des Brandes. Der muss von uns Destillateuren jedes Mal von Neuem herausgeschmeckt werden.“

#### Unter Verschluss

Der gesamte Brennvorgang findet verschlossen, hinter großen Glasscheiben statt. Die Brennblasen werden von außen reguliert, nur Befugte des Zollamtes haben Zutritt, denn die Ziegler-Brennerei ist eine so genannte Verschlussbrennerei. Im Gegensatz zu Abfindungsbrennereien wird hier zollamtlich die genaue Alkoholmenge durch geeichte Zähler ermittelt. Gesichert hinter Glas sind aber nicht nur die Brandblasen, auch die fertigen Edelbrände in den Flaschen sind gut verschlossen: Verkorkt und in Handarbeit mit Banderole, Lack und

Stempel versiegelt. Edel kommt eine jede Flasche daher. Bis diese aber verschickt werden kann, geht sie rund sieben bis acht Mal durch die Hände der Mitarbeiter. Siegel, Produkterklärung und zurechtgerücktes, weißes Etikett – alles muss sitzen.

#### International gefragt

Die drei Produktsegmente Obstbrände, Whisky und Gin werden in Deutschland in alle Marktsegmente – außer in Discounter – geliefert. Die Nachfrage für Whisky und Gin wächst im Ausland, für Obstbrände ist keine Nachfrage vorhanden. Ziegler ist und bleibt, trotz der starken Positionierung am Markt, eine Manufaktur im oberen Preis- und Qualitätssegment.

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

**PRO-TRO**  
COACHING TRAINING UND CONSULTING

PRO-TRO e.K.  
COACHING TRAINING  
UND CONSULTING

Traubensteige 9  
74535 Mainhardt

TEL 07903 9438695  
FAX 07903 9438696

MAIL [info@pro-tro.de](mailto:info@pro-tro.de)  
WEB [www.pro-tro.de](http://www.pro-tro.de)

Vertrieb  
Interimsmanagement  
COACHING Mitarbeiter/-Innen  
Pragmatismus  
Position  
Selbstorganisation  
Team  
Integration  
Powertraining  
Umgangsformen  
Präsentation  
Verhaltenskonzept  
Bindung  
Sozial  
Karrierefälle  
CONSULTING  
Führungskräfte  
TRAINING  
Informationen  
Methodenkompetenz