

# 150 Jahre Edelobstbrennerei Ziegler – eine Erfolgsstory



## Bewegte Geschichte

im Familienbesitz der  
Generationen Gebrüder Josef  
und Matthäus Ziegler

Thomas Ziegler verkauft  
Firmenanteile an die  
Familie Willi Leibbrand

Übernahme durch Hawesko - Ziegler investiert in eine neue  
computergesteuerte Maischegäranlage sowie in eine neue  
Brennanlage; Doppelbrennverfahren; Mehr Fruchterlebnis mit  
moderner Technologie

bis 1985

1991

1998

1865

Gründung der Firma Ziegler in  
Freudenberg durch Josef Ziegler  
als Bierbrauerei mit Brennrecht  
und Schankwirtschaft

1985

Übernahme durch Thomas  
Ziegler Umwandlung der  
Konsumbrennerei in eine  
Edelobstbrennerei

1992

Die Familie Leibbrand  
übernimmt das komplette  
Unternehmen, Alain Langlois  
wird zum Geschäftsführer  
ernannt

2003

Eröffnung eines  
Verkaufshops in der  
Brennerei

2015

150-jähriges  
Firmen-  
jubiläum



## Tradition und Innovation: 150 Jahre jung

Tradition ist ein Wert, der in unserer heutigen schnelllebigen Zeit immer stärkeres Gewicht erlangt. Die Edelobstbrennerei Ziegler blickt 2015 auf ihr 150-jähriges Jubiläum und kann damit eine umfassende Geschichte in Sachen nobler Destillate vorweisen. Noch heute produziert Ziegler am ursprünglichen Unternehmensgelände im baden-württembergischen Freudenberg, inmitten der idyllischen Landschaft an der Mainschleife nahe Miltenberg. Seit 1992 leitet mit Alain Langlois ein echter Genuss-Experte und Vertriebs-Routinier als Geschäftsführer die Edelobstbrennerei.



Gemeinsam mit Brennmeister Jürgen Marré hat er seitdem stetig an der Qualitätsschraube weitergedreht und die Ziegler-Brände in der Spitze der deutschen Genuss-Landschaft etabliert. Langlois ist als Vollblut-Vertriebsprofi immer viel „on tour“ und schätzt dennoch die feste regionale Verbindung der Brennerei Ziegler. Der aus dem Burgund stammende Wein-, Spirituosen- und Zigarren-Fachmann Langlois macht sich übrigens



auch heute noch bei jeder Lieferung persönlich ein Bild von der Qualität des Obstes. Der Untermain, eine milde und mediterrane Region, ist die Heimat der Brennerei Ziegler. Freudenberg, an der Grenze von Baden-Württemberg und Bayern gelegen, lockt in seiner Umgebung mit blühenden Kirschbäumen, breiten, naturbelassenen Uferpromenaden und in Sandstein gefassten Weinbergen. In dieser Stadt nahm im 19. Jahrhundert die Ziegler'sche Brennkunst ihren Anfang. Herkunft und Terroir sind für Ziegler daher auch heute noch maßgebliche Größen.

Ohne diese traditionellen Werte zu vergessen, geht der Blick bei den Edelobst-Brennern in die Zukunft, denn auch die Innovation spielt eine Schlüsselrolle. Und so widmet man sich bei Ziegler inzwischen längst nicht mehr „nur“ den Obstbränden – auch Whisky (seit 2008) und Gin (seit 2015) sind zu einem festen Bestandteil des Sortiments geworden. Und damit ist die Entwicklung noch nicht abgeschlossen, wie Brennmeister Jürgen Marré im Interview verrät. Ein wichtiger Schritt in der Geschichte der Brennerei war in den 1980er-Jahren jedoch zunächst die Einführung des Edelbrandes Wildkirsch Nr. 1.



## Kult und Legende: Ziegler Wildkirsch Nr.1

15 Kilogramm Frucht für eine einzelne Flasche: Das Wort „Essenz“ ist für den Wildkirschbrand Ziegler Nr. 1 mehr als angemessen. Die Wildkirschen bieten zwar wenig, aber dafür außerordentlich intensiv-aromatisches Fruchtfleisch. In Steinbrüchen, Hecken oder Wäldern wild wachsende Früchte aus der Region werden von den „Zapfenpflückern“ in luftiger Höhe geerntet und sorgsam verarbeitet. Auch für die Reifung gibt das Ziegler-Team ihrer „Nr. 1“ Zeit – die Lagerung des Auslestedstillats dauert meist zwischen drei und fünf Jahren. Im Duft zeigen sich viel sortentypisches Fruchtroma, leicht blumige Anklänge und fruchtige Frische. Am Gaumen folgen dann ein glatter, langer und eleganter Abgang, bei gleichzeitig weicher und milder Art, hocharomatisch mit rassischer Kraft. Die Einführung der „Nr. 1“ war ein Meilenstein in der Geschichte der Brennerei und der Türöffner in die Welt der Sternegastronomie. Sein nunmehr 30 Jahren ist er der ganze Stolz der Edelobstbrennerei Ziegler.

## Die Wilden: Drei Spitzen-Cuvées

Neben der Wildkirsche nimmt sich die Brennerei Ziegler natürlich traditionell auch etlichen weiteren Edelobstbränden an. Die Kategorien tragen dabei glücklicherweise sehr prägnante Namen: So gibt es zum Beispiel





„Die Klassiker“ à la Williamsbirnenbrand oder Waldhimbeergeist, „Die Spezialitäten“ etwa aus alten Sorten wie dem Gravensteiner Apfel, und „Die Fassgelagerten“ als spannende Spielwiese für Brände mit Holzfassreife. Mit der Serie „Die Wilden“ ist seit Kurzem ein neues starkes Trio dabei. Wie der Name schon andeutet, spielen hier Wildbirne, Wildpflaume und Wildsauerkirsche eine zentrale Rolle. Für die Variante „Williams & Wildbirnenbrand“ kommen Williams Christ und Wildbirnen aus vier Ländern zusammen. Williams Christ Birnen aus den Hochlagen des Wallis und Vinschgaues, die besonders fleischig und fruchtig sind, treffen auf kleine slowenische Williams Christ Birnen aus der Gegend von Maribor, die sehr saftig und fruchtig sind. Außerdem kommt hier noch die Mostbirnensorte Saubirne aus der Steiermark zum Einsatz. Für den „Zwetschge & Wildpflaumenbrand“ sind es in der feinen, herb-rauchigen Cuvée steirische Wildpflaumen gemeinsam mit fränkischen Plantagenzwetschgen. Saftige, süß-säuerliche Burgenländer Sauerkirschen

vereinigen sich mit Wildsauerkirschen, die von Zapfenpflückern im Odenwald geerntet werden und ergeben den „Sauerkirsch & Wildsauerkirschbrand“, der mit Kakao- und Zimtaromen sowie edelen Marzipantönen zur kirschigen Komplexität aufwartet.



## Das Beste aus der Beere: „Die Königlichen“

Bei den Edelbränden sind Kern- und Steinobst also gesetzt, doch auch besondere Beeren-sorten gehören für Ziegler zur umfangreichen Obstbrand-Palette. Vier hochklassige Beerenbrände versammeln sich unter der Reihe „Die Königlichen“: Himbeere, Holunder, Vogelbeere und Schwarze Johannisbeere. Jede davon fasziniert mit ihrer ganz eigenen Charakteristik und hoher Qualität. In dieser Produktrange zeigt sich außerdem einmal mehr, wie gut die Brennerei auf ihre lange Zusammenarbeit mit Obstbauern aus vielen europäischen Herkünften – und aus der Region – bauen kann. Gearbeitet wird für „Die Königlichen“ mit Gartenhimbeeren vom Plattensee, mit Wildholunder aus dem Rheingau, schwedischen Vogelbeeren und Schwarzen Johannisbeeren aus Franken.



## Schätze aus dem Felsenkeller

Eine besondere Spezialität sind schließlich die lange gereiften Jahrgangsbrände aus dem haus-eigenen Fasskeller der Brennerei Ziegler, der seit der Gründung 1865 genutzt wird. Er diente früher schon der Brauerei als natürlicher Eiskeller, da der Sandstein im Sommer wie im Winter eine konstante Temperatur hält. Somit herrschen auch ideale Bedingungen für die ruhige Reife der Raritäten in den Glasbal-



lons. Diese Brände haben einen Alkoholgehalt von mindestens 47 %vol. und präsentieren sich fruchttypisch dicht mit intensiver Fülle. Die edlen Destillate werden bei Bestellung von Hand direkt aus dem Glasballon in die Ziegler-Karaffe gefüllt und in einem aus Zinn gegossenen Mantel mit Barockornamenten verpackt. Im Keller befinden sich übrigens Schätze bis zurück in Jahrgänge wie 1924 (Wilde Zwetschge) oder 1949 (Wildkirsch), auf Anfrage gibt es noch viele mehr. —

### Interview mit Brennmeister Jürgen Marré

**Herr Marré, Sie sind mittlerweile seit rund 30 Jahren bei der Brennerei Ziegler aktiv. Welches waren in der letzten Zeit aus Ihrer Sicht die wichtigsten Veränderungen?**

Da gibt es einiges, was wichtig war: Besonders erfreulich finde ich beispielsweise die Tatsache, dass wir viele junge Leute für das Thema Brennerei begeistern konnten und sich unsere Belegschaft deutlich verjüngt hat. Auch bei den Konsumenten hat sich vieles geändert, durch das Internet sind sie viel informierter geworden und wissen wesentlich mehr über Brände als vorher. Es ist auch schön, dass wir als Brennerei vom Thema Obstbrand ausgehend immer offener geworden sind, etwa für Whisky und Gin.



**Was sind für Sie die entscheidenden Faktoren für einen hochwertigen Obstbrand?**

Ich denke, über die handwerklich gute Produktion mit vollreifem Obst, schonender Verarbeitung, und kontrollierter, kühler Vergärung ist schon viel geschrieben worden – das ist auch für uns die Grundlage. Davor kommt aber für mich das Thema Herkunft und Lage, also das Terroir, ähnlich wie beim Wein. Wenn das Obst aus einer wirklich guten Lage kommt, bemerkt man das sofort. Eine Schlüsselrolle nimmt neben allen handwerklichen und technischen Voraussetzungen vor allem die Sensorik ein, mit der wir letztlich unsere Entscheidungen treffen. Ein enorm wichtiges Instrument ist meiner Meinung nach auch die Reifung der Obstbrände. Hier braucht es ein feines Gespür, für den richtigen Zeitpunkt

**In welchem Bereich des Brennens sehen Sie zukünftig noch großes Trendpotenzial?**



Rum ist für mich ein sehr spannendes Thema: Viele Spirituosen-Fans sind inzwischen von Cognac zu Rum gewechselt, und er passt durch seine leichte Süße auch besonders zur Zigarre richtig gut. Wir haben diese Entwicklung aufgegriffen und stellen gerade unseren ersten Rum her. Ich bin schon gespannt, was dabei herauskommt!

Edelobstbrennerei  
Gebr. J. & M. Ziegler GmbH

Hauptstraße 26  
97896 Freudenberg  
Telefon: 0 93 75 / 92 88-0  
Fax: 0 93 75 / 92 88-11  
[www.brennerei-ziegler.de](http://www.brennerei-ziegler.de)  
[info@brennerei-ziegler.de](mailto:info@brennerei-ziegler.de)

