



PRESSEMITTEILUNG

Per Oldtimer zur Gin-Idee

Manche Ideen entstehen auf dem Papier, andere sind das Ergebnis glücklicher Umstände. Die Idee für den „the OriGINal“, dem Gin der Emil Scheibel Schwarzwald-Brennerei, ist so zum Beispiel den glücklichen Umständen einer England-Reise im Oldtimer zu verdanken, die Inhaber Michael Scheibel vor Jahren machte und von der er mit der Inspiration für einen fassgereiften Gin zurückkehrte.

Kappelrodeck, 2017. „Ich kann mich noch gut erinnern. Wir hatten gerade unseren neuen Cherry-Brandy in der Edition Alte Zeit auf den Markt gebracht. Dieser hat mir ausgesprochen gut gefallen und so habe ich einen kleinen Flachmann mit auf meine Reise nach England genommen. Als kleine Belohnung für das Erreichen des Tagesziels auf meiner Oldtimer-Tour habe ich mir dann ein Schlückchen gegönnt“, erinnert sich Scheibel. Als der Flachmann leer war, entschied sich der Schwarzwälder Brenner, was sonst läge auch näher in England, diesen mit Gin wieder aufzufüllen. „Beim ersten Probieren stellte ich fest, dass sich der Rest des Cherry-Brandys wunderbar mit den Aromen des Gins verbunden hatte und das Ergebnis ganz hervorragend schmeckte, schnell war so die Idee für ein neues Produkt geboren“, führt der Inhaber der Brennerei Scheibel aus.

Zurück in Kappelrodeck teilte Michael Scheibel seine Erfahrungen mit dem langjährigen Chef-Destillateur des Hauses, Frank Blechschmidt. „Einen Gin mit Cherry-Brandy zu mischen war für uns keine Option, wir wollten ein eigenständiges Produkt schaffen mit dem typischen Scheibel-Touch“, erklärt Blechschmidt. Verschiedene Überlegungen führten schließlich zur Idee das Produkt direkt in den Fässern reifen zu lassen, die zuvor mit dem hauseigenen Cherry-Brandy belegt waren.

Doch die Fassreifung ist ein komplexes Thema, das viel Erfahrung, Geduld und Know-how voraussetzt. An allem mangelte es in der Brennerei nicht, dennoch gingen fast zwei Jahre ins Land bis aus der Idee letztlich Wirklichkeit wurde. „Es



wurden verschiedene Versuchsreihen gestartet und wir mussten auch Rückschläge in Kauf nehmen, bis der richtige Weg und die richtige Rezeptur für unser Produkt gefunden hatten. Das Ergebnis ist ein unverwechselbarer Gin, den es so kein zweites Mal am Markt gibt. Denn unsere eigenen Cherry-Brandy-Fässer verleihen dem Gin nicht nur eine wunderschöne Farbe, sondern auch ein unverwechselbares Aroma“, so Scheibel.

Bereits im Frühjahr 2014 führte die Scheibel Schwarzwald-Brennerei den Gin, genannt „the OriGINal“, am Markt ein. „Das war in einer Zeit in der der Gin-Hype noch nicht auf seinem Höhepunkt war, allerdings drängten bereits einige Marken auf den Markt. Während sich die meisten Hersteller mit noch mehr bzw. noch exotischeren Botanicals und seltenen Zutaten überboten, waren fassgereifte Gins weithin die Ausnahme“, erklärt Scheibel. „Genau deshalb haben wir uns für den Namen „the OriGINal“ entschieden, was im Englischen ‚einzigartig‘ oder ‚eigenständig‘ bedeutet. Uns ist es wichtig, dass unsere Produkte den Kunden überraschen und anders sind als das, was man gemeinhin kennt.“

Das gilt auch heute noch, denn in der aktuellen Neuerscheinung „Deutscher Gin“ von Autor Michael Kern, in der insgesamt 180 deutsche Gins gelistet sind, sind gerade Mal sechs Gins dabei, die in Fässern gereift werden, Scheibel ist einer davon. „Das macht unseren OriGINal vor allem für die Spitzengastronomie und hochwertige Hotelbars so interessant. Der Gin ist spezieller und somit auch anspruchsvoller. Aber gerade in guten Häusern wollen die Gäste eben nicht das trinken, was Sie auch in New York, Tokio und London vorgesetzt bekommen. Sie wollen etwas Neues entdecken und von den Menschen hinter der Theke eine persönliche Empfehlung“, erklärt Scheibel.

Sein wunderschönes roséfarbened Aussehen erhält der Gin durch die ca. 12 Monate lange Reifezeit im Fass, gleichzeitig klingen Wachholder, holzige Noten und Cherry mit einem zarten Brandy-Akzent zu einem außergewöhnlichen Konzert der Aromen zusammen. „Damit diese Aromen

Scheibel

EDLE BRÄNDE ERLEBEN



voll zur Geltung kommen, empfehlen wir den Gin pur zu genießen, gut gekühlt bei 16-18°C“, erklärt Scheibel.

Der Original ist Teil der Scheibel-Kollektion „Future of Taste“, zu der unter anderem auch der Gin-Likör GINIE, der fassgereifte Wodka „it's woodka“ und der Wodka-Likör „it's woodka Honey“ gehören. „Der Spaß am Erfinden neuer Genusswelten und gelebter Pioniergeist – das ist die Idee hinter unseren Future-Produkten“, erklärt Scheibel. „Und eins ist gewiss: Die Inspiration geht uns hier so schnell nicht aus. Wir arbeiten ständig an neuen Produkten. Neben unseren Obstbränden, Likören und Spirituosen gibt es zwischen Cognac, Rum und Whisky noch eine Bandbreite an Klassikern, die auf ihren Scheibel-Touch warten.“

Seit 1921 widmet sich die **Brennerei Scheibel** der Kreation edler Obstbrände. Die Destillerie hält dabei gekonnt die Balance zwischen traditionellen Methoden und moderner Destillationstechnik: lang überlieferte Brennweisheiten, handwerkliches Können und visionäre Verfahren ergeben zusammen die Kompetenz für feinste und einzigartige Destillate. Der Firmenstandort in Kappelrodeck im Schwarzwald wirkt sich positiv auf die Produktion aus, denn ein Großteil der Früchte stammt aus Baden und kann reif und frisch nach der Ernte verarbeitet werden. Die rasche Weiterverarbeitung, die kurzen Transportwege und die regionale Verbundenheit verleihen den Obstbränden unverwechselbaren Charakter, Aromareichtum und Authentizität. Ob Williams-Birne, Marille, Quitte, Mirabelle oder ein anderes Destillat des Sortiments: Jeder Brand ist eine meisterhafte Komposition und steht für sich.

Pressekontakt:

Lisa Koch
lisa.koch@scheibel-brennerei.de

Emil Scheibel Schwarzwald-Brennerei GmbH
Grüner Winkel 32
77876 Kappelrodeck
07842 - 94 98 - 56