

MARDER

Edelbrände

79774 Albrück-Unteralpfen
Telefon (0 77 55) 2 38
www.marder-edelbraende.de

*im Naturpark
Südschwarzwald*

PRESSEMITTEILUNG

DESTILLATA 2007 – Kurzportraits der besten Brenner

(Wien, 09. März 2007) Im festlichen Ambiente der Festung Kufstein fand die Preisverleihung der internationalen Edelbrandmeisterschaft Destillata statt, bei der die Sieger der heurigen Prämierung bester Spirituosen gekürt wurden: Gesamtsieger und damit Edelbrenner des Jahres 2007 wurde Edmund Marder aus dem Schwarzwald, Georg Hiebl (NÖ) holt Silber - Florian Kranebitter (T) sichert sich Bronze.

Edmund Marder – mit Erfahrung und Können zum Sieg

Einer, der das Brennen liebt und lebt, sei er - ein unverbesserlicher Kritiker, der selbst die höchsten Anforderungen an seine eigenen Produkte stellt, sagen Brennerkollegen über Edmund Marder aus Albrück-Unteralpfen im Schwarzwald. Groß ist die Zahl der Auszeichnungen, die er im Laufe seiner Brennerkarriere schon erhalten hat, seit vielen Jahren hat er sich fix im Spitzenfeld etabliert und Juroren schätzen seine Fachkompetenz ebenso wie Brennerkollegen, die Edmund Marder gerne zum Meinungsaustausch besucht. Und doch hatte man immer den Eindruck: „er will mehr, er ist noch nicht restlos zufrieden“.

1985 übernahm er den väterlichen Betrieb und eine anspruchsvolle Kundschaft und nach wenigen Jahren schon hatte er das Sortiment von anfänglich acht auf eine ansehnliche Sortenvielfalt erweitert. Mit dem Ziel, soviel Aroma wie möglich in harmonisch-milde Destillate zu bringen, ging er ans Werk. Heute steht in der Fichtenhofbrennerei Marder bereits der nächste Generationswechsel vor der Tür. Und kurz davor hat Edmund Marder seine beeindruckende Karriere mit einem Destillata-Sieg gekrönt - und das in einem Jahr, in dem die Konkurrenz besonders stark war: gegen 170 Destillateure aus acht Nationen hat Marder sich souverän durchgesetzt. Mit drei Edelbränden des Jahres für die Zwetschge im Eichenfass, den Weintrester Gewürztraminer und den Vogelbeer Brand, der für *„inspirierende, dichte und sehr authentische Vogelbeer-Aromatik, die keine Wünsche offen lässt“* mit der Höchstnote von 20 Punkten ausgezeichnet wurde.

Eine hohe Messlatte, die da Sohn Stefan vorgelegt bekommen hat, der bereit ist, den Betrieb zu übernehmen. Vater Edmund nimmt's gelassen, er ist vom Können seines Sohnes überzeugt und Kenner der Edelbrandszene geben ihm dabei durchaus Recht.

Georg Hiebl – Fortsetzung der Erfolgsstory

Ein bewegtes Jahr, das der Destillata-Sieger 2006 Georg Hiebl aus Stadt Haag im Mostviertel hinter sich hat. Rasch hat er sich von der ersten Überraschung des großen Erfolges erholt und sich konsequent dem gewidmet, was er perfekt beherrscht: kreative, neue Produkte zu entwickeln. Sei es nun der Cuesta Abejorro – ein karibischer Rum, den Hiebl als weiße Rum-Variante und als Holzfass-gereiftes Produkt produziert, oder sein neuer Paradeiser-Brand, den er heuer erstmals in die Verkostung geschickt hat.

Georg Hiebl sagt von sich, für ihn sei das Brennen ein kreativer Schaffensakt mit dem Ziel der perfekten Harmonie von Aussehen, Geruch und Geschmack. Und seine Performance macht das glaubhaft. Seinem ausgewogenen Sortiment von Klassikern, Exoten und ganz speziellen Raritäten, die Hiebl in gewohnter Perfektion produziert, wurde ein neues Outfit gegeben: klassische Flaschenform mit elegantem, klarem Etikettendesign und einem neu kreierten Wappen, das zwei Löwen und eine Hummel zeigt. Dass die Hummel mit der Adresse der Destillerie Hiebl – am Hummelberg – zu tun hat, lässt sich ableiten. Dass die Löwen das Sternzeichen des Brennmeisters repräsentieren, muss man wissen, denn das laute Brüllen ist ganz und gar untypisch für den zurückhaltenden, sensiblen Georg Hiebl.

Viel charakteristischer ist seine Konsequenz und sein beständiges Arbeiten an der Weiterentwicklung. Überzeugt hat heuer seine gesamte Produktpalette, aber an drei seiner Destillate reicht nach Ansicht der Fachjury kein anderer heran: Edelbrand des Jahres 2007 für die Hauszwetschke, die Schlehe und den Waldbrombeer-Brand mit „perfekter Typizität bis ins große Finale“.

Mit dem zweiten Platz in der Gesamtwertung und dem Titel Edelbrenner des Jahres 2007 – Silber konnte der Niederösterreicher seine Erfolgsstory eindrucksvoll fortsetzen und Fachwelt und Konsumenten beweisen, dass er zu den ganz großen Destillateuren des Landes zählt.



Florian Kranebitter - ungebremst zur Spitze

Dass Tiroler Abfindungsbrenner sich immer wieder stark zu Wort melden wenn es um einen Spitzenplatz bei der internationalen Schnapsmeisterschaft Destillata geht, hatte vor zwei Jahren schon Bernhard Leitner aus Grins deutlich gemacht, als er die Bronzemedaille errungen hatte.

Was aber die Abfindungsbrennerei Josef & Florian Kranebitter aus Inzing im heurigen Jahr geschafft hat, ist einzigartig. In Fachkreisen sind die Kranebitter's dank ihrer Auszeichnungen bei der Tiroler Landesprämierung ja kein ganz unbeschriebenes Blatt mehr. Dass der Inzinger Familienbetrieb allerdings bei seiner ersten Destillata-Teilnahme auf eine 100%ige Medaillenausbeute verweisen kann und das Feld der 170 nationalen und internationalen Destillieren hinter sich lässt, sich einen „Stockerlplatz“ und den Titel „Edelbrenner des Jahres 2007 – Bronze“ sichert, dürfte auch Kenner durchaus beeindruckt haben.

Mit der damit logischen Auszeichnung „Newcomer des Jahres“ und gezählten vier „Edelbränden des Jahres“ haben Brennmeister Florian Kranebitter und sein Vater Josef wohl alles gewonnen, was zu gewinnen war. Der Spänling-Brand (Sieger der Gruppe Pflaume, Spänling, Zibarte), der Kirschbrand (Sieger der Gruppe Kirsche allgemein) und der „Himbeer mit Apfel“ (Sieger der Gruppe Obstler Cuvée) waren ebenso unerreicht wie der Arlet Apfelbrand für den es die Höchstnote von 20 Punkten gab.

Ermutigt durch die regionalen Erfolge gab der Veranstaltungsort der heurigen Destillata Gala, die Festung Kufstein in Tirol, für die Kranebitters wohl den letzten Ausschlag, es auch einmal auf dem internationalen Parkett zu versuchen. Was für eine kluge Entscheidung angesichts dieses Ergebnisses. Tirol hat einen neuen Brennerstar und die „arrivierten“ Kollegen Bernhard Leitner und Rudolf Schwarzer, selbst im „Kreis der Auserwählten Destillieren“ haben Verstärkung bekommen.

Alle Ergebnisse sind ab 9. März unter www.destillata.at abrufbar.

Weitere Presseinformationen:

Eva Meseneder, Organisationsbüro Destillata

Tel. +43 (0) 699 128 72 674

presse@destillata.at