



Fast jeder Schwarzwaldhof hat seinen Namen. Ausnahmen bestätigen die Regel, wie das Beispiel Marder Edelbrände zeigt. Die Brennerei hieß ursprünglich Fichtenhofbrennerei, aber irgendwann sagten die Leute nur: „Ah, ein Marderschnaps!“ Als Erster in der Familie brennt Stefan Marder (44) im Hauptberuf, das Unternehmen ist „langsam, ohne Sprünge, aber stetig gewachsen“. Da rund ums Haus das Klima viel zu rau ist, beziehen sie Obst und Früchte aus dem Markgräflerland. „Nur Topqualität!“ Genauso ambitioniert ist er beim Brennvorgang. „Ich werde nicht automatisieren“, sagt er. „Wenn ich am Brennen bin, dann bin ich am Brennen, dann bin ich dabei.“ Fast wäre diese Leidenschaft in ein anderes Metier geflossen. Denn Stefan Marder lernte Zimmermann, setzte



„WENN ICH AM BRENNEN BIN, DANN BIN ICH AM BRENNEN, DANN BIN ICH DABEI“

dann aber doch die Familientradition fort und gewann mit seinen ersten Bränden gleich Medaillen. „Erfolg macht Spaß!“ Dahinter stecken Akribie und Mut. Beispiel Himbeere: Für einen Liter Himbeer-Brand braucht es 25 Kilo! Neben den Klassikern wie Kirsche, Williams, Zwetschge und Novitäten wie Steinpilz, Mandarine und Blutorange hat Gin seinen Platz im Sortiment gefunden. Die Kräuter kommen erst in der Destillation zum Einsatz, um die Bitterstoffe nicht herauszulösen. „Einfach machen geht nicht“, sagt Stefan Marder, „es gehört immer eine Philosophie dazu“ – aber auch sehr viel Sorgfalt und Freude an der Arbeit.

*Marder Edelbrände
Fichtenweg 5, Albbuck-Unteralpfen
www.marder-edelbraende.de*

**MARDER EDELBRÄNDE
STEFAN MARDER
ALBBRUCK**

TEXTE: PASCAL GAMES · FOTOS: BASCHI BENDER, DIMITRI DELL

BESEELT UND BESESSEN

SIE BEWAHREN ALTE OBSTSORTEN, BRENNEN MIT REBHOLZ UND DENKEN GROSS. BADENS BRENNER SIND IN DER TRADITION DAHEIM UND OFFEN FÜR NEUES. IN UNSERER SERIE STELLEN WIR DAHER GERN EINIGE HERAUSRAGENDE KÖPFE DER HIESIGEN BRENNKUNST VOR

