



Gold, Gold, Gold, Gold, Gold, Gold, Gold:

Marder Edelbrände –

Mitglied der europäischen Brennerelite



Mehrfach europaweit mit Top-Preisen ausgezeichnet, Stammplatz in der Riege „Ausgewählter Destillieren“ und 2009 mit sieben Goldmedaillen Nationensieger mit Deutschland.

Der Grund: die Philosophie des Hauses Marder:
„Qualität kennt keine Kompromisse – Brennen ist mein Leben“, sagt Edmund Marder. Von ihm und von seinem Lebenswerk soll hier die Rede sein.

Weit ab großer Städte im Naturpark Südschwarzwald ist der diesjährige Destillata-Sieger Edmund Marder zu Hause, der schon lange zu Deutschlands Spitzenbrennern zählt und auch international als unbestechlicher Juror bei Prämierungen bekannt ist. Für diese steile und stete Brennerkarriere war es notwendig, immer wieder aus der Abgeschlossenheit des malerischen Örtchens Albrück-Unteralpfen herauszutreten, um sich aktiv in die Brennerszene einzubringen. „Ich mache es gern, Brennen ist mein Leben, und die ganze Familie macht mit.“ Die Bilderbuchkarriere des kreativen Brenners wurde Anfang Juni dieses Jahres durch einen Brand infolge Blitzschlags empfindlich getroffen. Dennoch ließ sich die Familie nicht entmutigen und arbeitet am Wiederaufbau der Fichtenhof-Brennerei.

Marder ist Abfindungsbrenner in der dritten Generation. Durch den plötzlichen Tod des Vaters übernahm er vor rund 20 Jahren die Brennerei samt anspruchsvoller Kundschaft. Bis dahin beschränkte sich seine Mithilfe auf die schweren Arbeiten, in die Kunst des Destillierens war er (noch) nicht eingeführt. Mit dem einzigen vertrauten Grundsatz, gute Früchte zu verwenden und sauber zu arbeiten, machte er sich mit einer Mischung aus Pflichtgefühl und Überzeugung ans Werk. „Die Begeisterung kam mit der ersten Goldmedaille“, erinnert er sich. Ein Tageskurs beim Brennerverband war im Grunde die einzige Ausbildung. Mit unzähligen Versuchen, die aufwändig und arbeitsintensiv waren, arbeitete er an seinen Produkten. „Was ich heute weiß, habe ich mir selbst angeeignet.“ Sorgfältige Dokumentation half ihm entscheidend bei dieser Entwicklung; noch heute führt er über jeden Brand Protokoll. „Wenn ich eine Goldmedaille bekomme, weiß ich, warum.“ Nach etwa fünf Jahren hatte Marder sein Handwerk im Griff.

Medaillenehren bei der Badischen Obstbrandprämierung oder DLG-Edelmetall begleiteten seine Entwicklung am Anfang. Heute zieht es den Routinier auf internationales Parkett, etwa zur Destillata oder zu World Spirits. Möglich wurden daraufhin Messepräsentationen wie bei der Pro Wein in Düsseldorf, selbst auf der Weltmesse der Ernährung, der ANUGA in Köln, fand sich Edmund Marder unter den Top Ten der besten Kleinbrenner Deutschlands beim DLG-Qualitätswettbewerb.

Als Abfindungsbrenner erfüllt er ein „normales“ Kontingent, brennt aber auch im Lohn. Alle vier Anlagen sind entsprechend seinen Bedürfnissen vom gleichen Hersteller gebaut, so ist eine beispielsweise prädestiniert für Steinobst. In einem Nebengebäude ist die eigentliche Hofbrennerei nach dem Brand vorübergehend installiert worden, damit die Produktion weiterlaufen kann. Als Gebrauchsgegenstand erachtet der Hausherr die innen aus Kupfer und außen aus Edelstahl gefertigte Kolonnenbrennerei, die leicht mit dem Schlauch oder Dampfstrahler gereinigt werden kann. Mit vergoldetem Deckel, Flansch und Gläsern zieht sie dennoch die

Blicke auf sich. Neben verschiedenen Spezialwünschen des Brenners ist die Anlage mit einem Doppelkühler ausgestattet; ein eigener Auslauf für den Mittellauf steht für den reinen Trinkalkohol zur Verfügung, Vor- und Nachlauf werden separat abgeleitet. Wie der spezielle in Erprobung stehende Katalysator der Firma Kothe werden versuchsweise auch andere Bauteile des Anlagenbauers getestet. Beheizt wird der Brennkessel mit Öl.

Große Sortenvielfalt

Rund 40 verschiedene Brände und Liköre umfasst die Palette flüssigen Obstes. Edmund Marder ist in der glücklichen Lage, Kunden zu haben, die das Außergewöhnliche wünschen und schätzen. Williams ist dennoch der Verkaufshit. Stark vertreten sind auch Kirsche und Quitte. Als besondere Spezialität gilt die im Eichenholzfass gelagerte Hauszwetschge, die dem Trend zum Hochprozentigen, sprich Zigarrenbrand, Rechnung trägt. Vom Waldhimbeerbrand über Zibarten-, Holunder-, Brombeer-, Vogelbeer- oder Schlehenbrand bis zum traditionellen Obstler ist der Schwarzwälder akribisch bemüht, das jeweils besonde-



re Aroma in der Flasche zu konservieren. Mit Aromakonservierung par excellence verblüfft der Steinpilzbrand. 80 Prozent des Obstes sind regionalen Ursprungs, zugekaufte Früchte stammen jeweils aus typischen Anbaugebieten. Quitten bringen ihm vielfach seine Kunden aus den Hausgärten; sie sind von alten Bäumen mit guten Unterlagen. Um das volle Aroma einzufangen zu können, lässt er sie nachreifen und nimmt eine Ausfallquote von 30 bis 50 % in Kauf. Denn Quitten werden als einzige Frucht von Hand verlesen. Für Liebhaber süßer Genüsse werden die Marderschen Edelbrände von einer Konditormeisterin in köstliche Pralinen verarbeitet

Beim Destillieren eines Marillenbrandes gibt der Meister Einblick in seine Philosophie der Herstellung von Edelbränden. Früher aus der Wachau, holt er Marillen heute nur noch aus Südtirol. Baum fallende Vinschger Marillen lässt er täglich einmaischen und kühl stellen.

Nach der Ernte werden die Maischefässer abgeholt, um sie wenige Tage später in der abklingenden Gärung brennen zu können. Damit wird die hohe Infektionsgefahr durch zu langes Stehenlassen gebannt. Für eine lupenreine Maische verzichtet er lieber auf etwas mehr Alkohol. „Das macht die Qualität später wieder wett.“ 19 Destillata-Punkte sicherten ihm im letzten Jahr den 2. Platz für diesen Edelbrand. Marillenbrand, hier Aprikosenbrand, findet zwar immer mehr Abnehmer, wird aber leider in Deutschland oft mit Mirabellen verwechselt.

Edmund Marder gelingt es über die ganze Produktpalette hindurch, am Gaumen milde Brände zu erzeugen, die weder scharf noch kratzig sind. Seiner Auffassung nach werden die größten Fehler bei der Gärung gemacht. Sie müsse kontrolliert ablaufen, damit die Früchte nicht zu warm, maximal mit 18 °C, vergoren werden. ansonsten droht



Aromaverlust. Generell plädiert Marder dafür, die Maische nicht zu lange stehen zu lassen. Dass er im letzten Jahr bis Weihnachten mit dem Brennen fertig war, hat er nicht bereut. So wie die Brände heute hergestellt werden, könnten sie sogar frisch verkauft werden. Der Schwarzwälder Brenner bringt seine Erzeugnisse in der Regel nach einer zweimonatigen Harmonisierungsphase in den Verkauf. Sogar bei großen Prämierungen ist ihm schon mit sehr jungen Bränden der Sortensieg gelungen. „Wenn der Brenner alle seine Hausaufgaben gemacht hat, kann man die Brände frisch trinken“, so Marder, „zumal sie nicht mehr so hochprozentig getrunken werden.“ Allerdings ist ein Brand ein lebendes Produkt, das sich im Laufe der Zeit verändert, niederprozentige schneller als hochprozentige. Deshalb empfiehlt er, einen Brand innerhalb von drei Jahren zu trinken.

International kompetenter Juror

Fachkompetenz und Selbstsicherheit sind das Ergebnis zahlreicher Prüferschulungen bei DLG, Destillata und World Spirits. Nicht zuletzt kommen diese Bemühungen wegen besserer Beurteilung auch den eigenen Produkte zugute. Besonders schätzt Marder bei den Qualitätsprüfungen den Erfahrungsaustausch „zwischen Praktikern und Theoretikern“ sowie unter Brennerkollegen (wozu auch der von ihm gegründete Brennerstammtisch in seiner Heimat gehört). Inzwischen kommt er mit allen führenden europäischen Brennern zusammen. „Das hat mir den Erfolg gebracht, dadurch bin ich sehr schnell nach oben gekommen“, ist er überzeugt. Erst durch den Vergleich mit anderen im Rahmen von Prämierungen könne man seine Qualität loben. Natürlich gehört auch das Dranbleiben dazu, die Kontinuität.

Obwohl es immer sein Ziel war, bei der Destillata unter die Top Ten zu kommen, war der diesjährige Sieg eine Überraschung für den erfahrenen Brenner. Besonders gefreut hat er sich über seine österreichischen Kollegen, die ihn so herzlich beglückwünschten.

Vermarktung

Um die Spitzenzeugnisse aus dem entlegenen Unteralpfern an den Mann bzw. die Frau zu bringen, musste sich die Brennerfamilie schon früh Gedanken machen. „Wir haben nur durch Prämierungen eine Chance gehabt“, sagt Marder rückblickend. Nur so konnte er sich einen Namen machen, an dem sich so manche Sommeliers orientieren. Inzwischen mischt er mit seinen Erzeugnissen in Deutschland an vorderster Stelle mit. Immerhin werden 60 % der Edelbrände an die Gastronomie und Wiederverkäufer vermarktet, die übrigen 40 % gehen an Privatkunden. Sämtliche Produkte, die nicht ab Hof verkauft werden, erreichen ihre Kunden im Postversand, auch im näheren Umkreis. Das sei wirtschaftlicher als die Zustellung mit dem Auto, zumal keine Mindestabgabemengen verlangt werden. Für die Vermarktung im weiteren Sinne und die Förderung der Obstbrandkultur und des –genusses bietet die Familie im eigenen Haus für maximal 50 Personen Degustationen an. Edmund Marder beeindruckt seine (potenziellen) Kunden mit ehrlicher Information und auch für den Laien nachvollziehbaren Produktbeschreibungen. Der Brenner unterschätzt den Kunden meistens, findet er. Interessierte Kunden, die Wert auf Qualität legen, wollten auch etwas über das Drumherum wissen.

Für die Fachkräfte der Hotelfachschule Villingen-Schwenningen beispielsweise bietet er Seminare zur Produktschulung an. Denn gerade Kellner, vornehmlich in der durchschnittlichen Gastronomie, kennen



vielfach die Produkte nicht, die sie verkaufen sollen. In Österreich seien geschultere Kräfte am Werk.

Wiederaufbau ist in vollem Gange

Am 4. Juni dieses Jahres wurde die Fichtenhof-Brennerei von einem Blitzschlag getroffen. Dabei brannte der Dachstuhl und der komplette Wohnteil völlig aus. Nur der Verkostungsraum und das Alkohollager, die unter einer starken Betondecke liegen, blieben stehen. Trotzdem blickt die Familie wieder nach vorne. Wenn alles gut läuft, sollen Brennerei und Wohnung im nächsten Sommer wieder unter einem Dach in dem ehemaligen Bauernhaus in neuem Glanz erstrahlen. Bis dahin werden Vater und Sohn mit ihren Familien auswärts einquartiert bleiben müssen. Trotz erschwelter Bedingungen, betont die Familie, laufen Verkauf und Produktion programmgemäß weiter. Zwar wird heuer auf Früchte, die in dieser Saison nicht unbedingt gebrannt werden müssen, verzichtet, aber in punkto Qualität gibt es keine Zugeständnisse. Der Brandschaden ist durch die Versicherung abgedeckt, stehen gebliebene Teile werden jedoch angerechnet. Die mit Wasser voll gesaugten Bruchsteinmauern müssen

trotzdem abgerissen werden, da sie nicht auszutrocknen sind. Somit reicht die Versicherungsleistung, wie bei vielen Kollegen, für den Wiederaufbau keineswegs aus.

Neben der Berufstätigkeit des Ehepaares Irmgard und Edmund Marder hat sich das als Nebenerwerb begonnene Schnapsbrennen im Laufe der Jahre zum Haupterwerb gemauert. Die Familie plante bereits die Anschaffung einer neuen Verschlussbrennerei; durch die finanzielle Belastung nach dem Brand wird sie sich jedoch etwas verzögern. Im Verschluss möchte der ambitionierte Brenner sein Sortenspektrum ausweiten, sich beispielsweise mit Whisky befassen, und seinen Verkaufsradius, der sich rechtlich-geografisch bestimmt als Halbkreis darstellt, schließen. Trotz aller Unbilden lassen die immer wieder spürbare Begeisterung seiner Kunden und vor allem die geregelte Nachfolge den Sechzigjährigen zuversichtlich in die Zukunft blicken. Einer seiner beiden Söhne, Stefan, wird die Brennerei übernehmen. Der gelernte Zimmermann hat es bereits in Offenburg bis zur Gesellenprüfung als Brenner gebracht; den begonnenen Meisterkurs musste er wegen des Brandes zunächst abbrechen. „Stefan war zu einem großen Teil am letztjährigen Erfolg beteiligt“, berichtet der Vater mit (Vor)freude auf die Brennerzukunft der Familie und erinnert an den Sortensieg mit Vogelbeerbrand, den Sohn Stefan bei der Destillata errungen hat.

Stefan Marder · Edelbrände

Fichtenweg 5 · 79774 Albrück-Unteralpfern
Telefon: 07755/238 · Fax: 919950
marder.edelbraende@t-online.de
www.marder-edelbraende.de
Öffnungszeiten: Montag - Freitag
14 - 19 Uhr · Samstag 9 - 16 Uhr
oder nach telefonischer Vereinbarung

