

Erfolgreich seit Generationen: Marder Edelbrände in Abbruck-Unteralpfen

Allerhöchste Qualität das Ziel

Die Brennerei Marder ist ein mehrfach ausgezeichneter Familienbetrieb, der in dritter Generation von Stefan Marder geführt wird und für qualitätsbewusste, traditionelle Brennereikunst und innovative Ideen steht.

Große Auszeichnungen über viele Jahre hinweg bescheinigen der Brennerei Marder im beschaulichen Unteralpfen Spitzenklasse in Sachen erlesener Spirituosen: Internationale Prämierungen wie 2007 zum Weltmeister der Obstbrände bei der Destillata in Wien, der sechsmalige deutsche Destillata-Nationensieg in Folge und dauerhafte Präsenz unter den Top Ten der DLG (Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft) machen den Familienbetrieb zu einer der ersten Adressen für hochprozentige Genüsse. Grundlage dieses Erfolgs ist eine ebenso einfache wie aufwändige Firmenphilosophie, die Stefan Marder in dritter Generation konsequent weiterführt: „Allerhöchste Qualität ist unser Ziel, es geht nichts aus dem Haus, das nicht 100% unseren Qualitätsanforderungen entspricht.“

Harmonisches Geschmackserlebnis

Optimaler Geschmack heißt für Stefan Marder ein harmonisches, rundes Geschmackserlebnis am Gaumen, das nicht brennt und so die natürlichen Aromen der Ausgangsprodukte voll zur Geltung bringt. Der unverkennbar vollmun-



Stefan Marder und sein Vater Edmund vor dem Herzstück ihrer Brennerei.

Bilder: Freudig

dige, milde Geschmack der Marder-Brände wird seiner Aussage nach besonders geschätzt. Um ihn zu erreichen, scheuen er und sein Vater Edmund keine Mühe. Sie und die mitarbeitenden Ehefrauen sind ein eingespieltes Team, in dem sich einer auf den anderen verlassen kann.

Höchste Güte der Rohstoffe

Der Weg zum Spitzenprodukt beginnt mit dem Rohstoff. „Wir kaufen nur absolut vollreifes und aromatisches Obst“, so Stefan Marder. Seine Familie baut selbst kein eigenes Obst an und kann so die besten Ernten aussuchen und schaut hierbei immer zuerst, ob diese in der Region zu finden sind. Nur Frischobst, keine fertige Maische, verarbeitet die Brennerei Marder und achtet dabei auf höchste Sauberkeit – angefangen vom Obst über die saubere und gleichmäßige Vergärung bis zur Destillation und Abfüllung. Über 40 Edelbrände, hauptsächlich aus Beeren, aber auch aus Wildfrüchten, Stein- und Kernobst, Trester und Bier stellen Sohn und Vater her. Weiterhin einige Liköre und besondere Geiste beispielswei-

se aus Steinpilzen, Schokolade und Waldhimbeeren.

Tradition und Innovation

Traditionelle Brennerkunst, modernste Technik und Innovationskraft finden in der Brennerei Marder zusammen: Seit 2009 wird Whisky destilliert, 2013 brachte sie einen exklusiven, harmonisch schmeckenden Whisky auf den Markt, dessen erste Auflage schon nach drei Monaten ausverkauft war. Für die zweite Abfüllung hofft die Familie Marder, dass sie zumindest bis nach Weihnachten reicht. „Unser Whisky wurde bereits von der Zeitschrift „Whiskybotschafter“ aus rund 150 Whiskys unter die Top 20 gewählt“, freut sich Stefan Marder über den gelungenen Coup, der nicht der einzige ist: Nach über 80 Versuchen in 1,5 Jahren hat er einen Gin kreiert, der seit Februar diesen Jahres erfolgreich im Verkauf ist. Auch in der Zukunft ist Neues von der Brennerei Marder zu erwarten: Geplant sind weitere Einzelabfüllungen beim Whisky und ein Rum aus destillierter Zuckerrohmelasse, der erste reift bereits in Holzfässern heran.



Zur Firma

Marder Edelbrände

Die Brennerei Marder bietet als eine der wenigen freien Verschlussbrennereien in Südbaden größte Vielfalt im Sortiment. Der Verkauf im Haus hat täglich geöffnet, Bestellungen auch über den Internetshop. Verkostungen nach Anmeldungen. Beliefert werden Privatpersonen, Gastronomie und Fachhandel.



MARDER
EDELBRÄNDE

Stefan Marder
Fichtenweg 5
79774 Albbbruck-Unteralpfen, rund 60 km südlich von Freiburg
Telefon: 07755-238
Fax: 07755-919950
E-Mail: marder.edelbraende@t-online.de
www.marder-edelbraende



Stefan Marder zeigt hochprozentige Genüsse aus seinem Haus.