

# In Unteralpfen reift ein echter Single-Malt

Traditionsbetrieb Marder schlägt mit dem Brennen von Whisky und Gin neue Wege ein. Erste Prämierungen für beide Produkte

**Unteralpfen** (tao) Neue Wege geht die Brennerei Marder in Unteralpfen. Neben den bewährten und vielfach prämierten Obstbränden hat der Familienbetrieb sein Sortiment in eine ganz neue Richtung erweitert: Gin und Whisky. Während der Gin bereits seit 2013 in den Regalen steht, lagert der Whisky noch zum größten Teil in Fässern, zugunsten einer langen Reifezeit, mindestens aber für drei Jahre.

Doch schon jetzt konnten erste Erfolge erzielt werden: Bei der „Inter Whisky“ in Frankfurt eroberte die derzeit verfügbare zweite Edition Marder Whisky unter 55 deutschen Ausstellern den zweiten Platz. „Beim Whisky sei es

von Anfang an klar gewesen, es musste die höchste Qualitätsstufe sein, ein Single-Malt-Whisky“, erklärt Juniorchef Stefan Marder, der den Betrieb 2009 von seinem Vater Edmund übernommen hat. Als Rohstoff dient reines Gerstenmalz, das von einer hiesigen Brauerei als Würze bezogen wird. 2013 wurden die ersten Flaschen abgefüllt, tausend Stück à 0,5 Liter. „Die Nachfrage war enorm, der Whisky war binnen drei Monaten ausverkauft.“ Ziel sei es aber auch, die Lagerzeiten zu verlängern, um älteren Whisky anbieten zu können. Im Gegensatz zu den Obstbränden gewinnt der Whisky über die Lagerdauer an Reife. Geschmack und Farbe werden durch die Holzfässer bestimmt. Die Fässer sind ausschließlich aus Eichenholz und können zwei- bis dreimal belegt werden. Verwendet werden Fässer, in denen zuvor Portwein, Sherry oder Bourbon-Whisky reiften. Aber auch

Weinfässer von befreundeten Winzern sind dabei. Stefan Marder: „Wir brauchen zuverlässige Lieferanten, denn wir können nur frisch geleerte Fässer einsetzen.“ Inzwischen hat die Brennerei zwar ihre festen Adressen, „aber wir sind natürlich immer auf der Suche nach etwas Neuem, etwas Besonderem“. Trotzdem soll es ein Whisky sein, der in der Breite Anklang findet. Stefan Marder: „Mild soll er sein und schön zu trinken.“

Gut ist es auch beim Gin gelaufen. Bei einer Verkostung in der Schweiz kam der Marder-Gin auf Platz vier. „Gin, mit Wacholder angesetzt, ist ein vielseitiges Produkt, sehr gefragt und eine beliebte Grundlage für Cocktails und Mixgetränke“, erklärt der Juniorchef. Ein wichtiges Standbein im Sortiment bleiben aber weiterhin die Obstbrände. „Da haben wir schon alles gewonnen, was es zu gewinnen gibt“, sagt Seniorchef Ed-



Edmund (links) und Stefan Marder von der Fichtenhof-Brennerei vor ihren Eichenfässern, in denen tausende Liter Whisky, made in Unteralpfen, gelagert sind.

BILD: DINORT

mund Marder nicht ohne Stolz. „Daher nehmen wir momentan an keiner Prämierung mehr teil.“ Neben vielen anderen Auszeichnungen wurde die Bren-

nerei mehrere Jahre hintereinander als beste Brennerei Deutschlands ausgezeichnet. „Jetzt versuchen wir Fuß in einem neuen Sektor zu fassen.“