



## **PRESSEMITTEILUNG**

**DESTILLATA – Internationale Edelbrand Meisterschaft 2010:**

### **Deutsche TOP-Destillieren platzieren sich im europäischen Spitzenfeld**

**(Graz, Freitag, 12. März 2010)** Insgesamt 183 Betriebe aus 15 Nationen beteiligten sich an der internationalen Edelbrand-Meisterschaft Destillata 2010. Destillieren aus Österreich, Deutschland, Italien, Ungarn, der Schweiz, Luxemburg, der Slowakei, Bosnien und Herzegowina, den Niederlanden, Australien, Argentinien, Neuseeland, Thailand, Südafrika und den USA stellten mehr als 1600 Produkte der verdeckten Verkostung durch die Destillata-Fachjury. 45 Edelbrenner aus Deutschland beteiligten sich am Wettbewerb und konnten insgesamt 310 Medaillen für sich verbuchen.

**Drei Destillieren aus Deutschland im Elitekreis der „Auserwählten Destillieren 2010“**

#### **Fichtenhofbrennerei Marder – beständige Qualität über Generationen**

Der gelernte Zimmermann Stefan Marder hat Anfang 2009 den elterlichen Betrieb übernommen und macht dem Ruf, den Vater Edmund sich in seiner beeindruckenden Brennerkarriere erworben hat, alle Ehre. Der Name Marder ist auch in dritter Generation aus dem internationalen Spitzenfeld nicht wegzudenken. Nahtlos an die Erfolge der letzten Jahre anschließend lautet die Marder'sche Erfolgsbilanz bei der Destillata Prämierung 2010:

Ungeschlagen als „Destillata Nationensieger Deutschland“, als bester von 45 deutschen Betrieben.

Fix platziert im „Kreis der Auserwählten Destillieren 2010“, den besten 14 von insgesamt 183 Destillieren aus 15 Nationen.

Und schließlich dreifacher Sortensieger in den Gruppen Bier- und Getreide, Wildfrüchte/Schlehdorn und Beerenbrände.

Talent hat man oder man hat es nicht. Profunde Fachkenntnis, Qualitätsbewusstsein und das beständige Streben nach Perfektion aber sind es, die einen Meisterdestillateur ausmachen – und Stefan Marder hat sie allesamt.

**Marder Edelbrände, 79774 Albbbruck-Unteralpfen, HP: [www.marder-edelbraende.de](http://www.marder-edelbraende.de)**



### **Spezialitätenbrennerei Liebl – ein Hauch Bayerischer Wald**

Über 100 Sorten werden in der Spezialitäten Brennerei Bayerwald Bärwurzerei hergestellt, womit sich Gerhard Liebl jun. allerdings bei weitem nicht begnügen wollte. 2006 gründete er die erste Whisky-Destillerie im Bayerischen Wald. Aus bayrischem Gerstenmalz und original schottischer Whiskyhefe produziert und auf Fässern aus amerikanischer Weißbeiche drei Jahre lang gelagert erfolgte im Mai 2009 schließlich die Premiere des "Coillmór". Und 2010 fällte die Destillata-Fachjury ein eindeutiges Urteil: Sortensieg in der Gruppe Whisky und die Auszeichnung „Edelbrand des Jahres“ für den *Coillmór American Oat Single Cask* mit 46%vol und Gold für den *Coillmór American Oat* mit 43%vol.

Mit drei weiteren Goldmedaillen für Johannisbeertrester, Schlehe und Vogelbeere zog Gerhard Liebl in den „Kreis der Auserwählten Destillieren 2010“ ein und nahm für die so umfangreiche wie ausgewogene Palette der Bayerwald-Produkte insgesamt 17 Medaillen in Empfang.

**Spezialitäten Brennerei Liebl, 93444 Bad Kötzting, HP: [www.baerwurzerei-liebl.de](http://www.baerwurzerei-liebl.de)**

### **Altenheimer Edelbrandbrennerei Wurth – Ars vivendi in Baden-Württemberg**

Die besondere Leidenschaft des Badeners Markus Wurth gilt anspruchsvollen Kompositionen, wie etwa die auf 999 Flaschen limitierte 1. Edition der Brennessel-Kräuter-Spirituose "L'UrTika", für die der Straßburger Künstler Tomi Ungerer exklusiv das Etikett entwarf. Genuss, Stil und Lebenskultur stehen auf seiner persönlichen Werteliste ganz oben und wie auch der Gault Millau 2009/2010 für Baden-Württemberg erkannte und ihn zum „Genussbotschafter“ kürte,

Und auch bei der Destillata 2010 konnte der Wurth reüssieren – mit dem Sortensieg in der Gruppe Birne allgemein, in der sein Birnenbrand nicht nur als „Edelbrand des Jahres 2010“ ausgezeichnet wurde sondern von der Jury darüber hinaus auch noch die Höchstpunktezahl von 20 erhielt. Damit und mit weiteren neun Destillata Medaillen platziert sich Markus Wurth im Elitekreis der „Auserwählten Destillieren“ und konnte sich als drittbester von 45 teilnehmenden Betriebe aus Deutschland behaupten.

**Edelbrennerei Wurth, 77743 Neuried-Altenheim, [www.edelbrennerei-wurth.de](http://www.edelbrennerei-wurth.de)**



### **13 deutsche Betriebe erhielten die Auszeichnung „Höchste Qualität“**

**Hans-Gerhard Fink** vom Hofgut Aglishardt in Nellingen konnte den Sortensieg in der Gruppe der Frucht-Liköre für seinen „Schwarzer Johann“ erringen und weitere zwei Goldmedaillen für die Oberösterreichische Weinbirne im Holzfass und die Zwetschge.

Für die **Hausbrennerei Fridolin Baumgartner** aus Vogtsburg-Oberbergen am Kaiserstuhl gab es Gold für den Bärlauchgeist. Ebenfalls goldprämiiert wurden zwei Sauerkirsch-Destillate, die sich so kraftvoll, beständig und ausgewogen präsentieren wie ihr Erzeuger.

Die rheinland-pfälzische **Destillerie Sippel** in Weisenheim am Berg holte dreimal Gold für den Siegerrebe Traubenbrand, den Steinpilzgeist und den Rote-Rübe-Geist.

**Jahrgangsbrennerei Martin Doll** aus der badischen Weinbaugemeinde Durbach erhielt Gold für das vollaromatisches Vogelbeer-Destillat und 16 (!) weitere Medaillen.

**Holger Räch aus** Wachenheim in Rheinland-Pfalz wurde mit einem „Edelbrand des Jahres“ für sein Sauerkirsch Destillata ausgezeichnet, das unter 40 Konkurrenzprodukten den Sortensieg erzielte.

Zwei Goldmedaillen für das elegante Mirabellenwasser und das intensiv-fruchtige Sauerkirschwasser sowie fünf Silber- und drei Bronzemedaillen hat sich der Kaiserstühler **Florian Faude** aus Bötzingen erbrannt.

**Obstbau und Privatbrennerei Schultz** aus dem brandenburgischen Werder an der Havel konnte sich den Sortensieg in der Gruppe der sortenreinen Apfel-Brände sichern, in der der Apfelbrand Elstar als „Edelbrand des Jahres 2010“ ausgezeichnet wurde.

Die **Brennerei Stählemühle aus** Eigeltingen-Münchhöf reüssierte mit Raritäten wie dem Pfefferminzgeist, dem Geist vom Echten Salbei und dem Hagebuttenbrand, die allesamt Gold erhielten sowie weiteren 12 Silber- und acht Bronzemedaillen.

**Adolf Keller** aus Ramsthal in Franken stellte den Sortensieger in der Gruppe „Wein, Weinhefe, Traube, Trester holzfassgelagert“ und wurde dafür mit dem „Edelbrand des Jahres 2010“ ausgezeichnet.



Fünfmal Silber, für Zwetschge, Mahonie, Spätburgunder Trester, Weiki, Vogelbeere, gab es für die **Beerenobst + Destillerie Lingenfelder aus** Großkarlbach in Rheinland-Pfalz. Ebenso wie für die **Brennerei Alsheimer aus** Würzburg, die Silber für den Traubentrester, das Herzkirschwasser, den Steinobstcuvée, den Apfelbrand Holzfass sowie den Erdbeer & Himbeer Obstbrand erhielt.

Und auch die **Süßmost- & Weinkellerei Schulz aus** Diesdorf bei Magdeburg in Sachsen-Anhalt konnte fünf Silbermedaillen für Zwetschge, Johannisbeere, Heidelbeere, Quitte und Sauerkirsche für sich verbuchen.

Komplettiert wird der Reigen der Destillieren mit Höchster Qualität von der Kaiserstühler **Hausbrennerei Arno Gerhart** aus Jechtingen die dreimal Silber für Kriecherl, Topinambur, Subirli bekam.

Die besten deutschen Betriebe der Destillata Prämierung 2010 präsentieren vom 21. bis 23. März in der Destillata-Tasting Lounge auf der ProWein in Düsseldorf ihre prämierten Produkte:

**Destillata Tasting Lounge, Stand 7aD25 , ProWein Düsseldorf, 21. - 13. März**

**Alle Ergebnisse sind ab 12. März unter [www.destillata.at](http://www.destillata.at) abrufbar.**

**Rückfragehinweis:**

Eva Meseneder, Organisationsbüro Destillata

Tel. +43 (0) 699 12872674

[presse@destillata.at](mailto:presse@destillata.at)