



Überaus erfolgreich war für Hubert Schürle aus Schweigern die Teilnahme an der Prämierung des Landesverbandes der Klein- und Obstbrenner Nord-Württemberg in Aichwald. Vier Mal Gold, zwei Mal Silber und vier Mal Bronze ist die Ausbeute für die insgesamt zehn eingereichten Edelbrände und Liköre. Bild: Seufert

Hohe Qualität der Edelbrände belohnt

Hubert Schürle erhielt bei der Prämierung des Landesverbandes zehn Auszeichnungen

Schweigern. Hubert Schürle ist stolz: Mit einem überragenden Ergebnis verlief für ihn die Prämierung von Edelbränden und Likören beim Landesverband der Klein- und Obstbrenner in Nord-Württemberg in Aichwald. Alle zehn eingereichten Proben wurden ausgezeichnet.

Bestes aus der Frucht aus Tauberfranken landet beim Privatdestillateur Schürle in der Flasche. Das honorierte auch die Jury. Gold gab es für Wacholder Spirituose, Weinhefe Spirituose aus Lemberger, für Vogelbeerbrand und Apfelbrand, der zudem noch das Qualitätszeichen Baden-Württemberg erhalten hat. Mit Silber wurden der Rosenlikör und das Zwetschgenwasser aus gelben Zwetschgen ausgezeichnet. Und die Bronzemedaille erhielt die Himbeer Spirituose, der Kupfer-Felsenbirnenbrand, der Apfelbrand aus Boskoop und der Williams Birnenbrand. Vom Leiter der Prüfungskommission, Dr. Thomas Senn von der Universität Hohenheim, und der Destillatkönigin Simone Kern, wurden ihm die Urkunden „in Anerkennung besonderer Leistungen beim Qualitätswettbewerb“ in Aichwald überreicht. Insgesamt wurde 1912 Proben zur Prämierung eingereicht.

Glanzvoll ist das Resultat beim Vogelbeerbrand. 20 von 20 möglichen Punkten vergaben die Preisrichter: „Das macht mich ganz besonders stolz“, strahlt Hubert Schürle. Die Vogelbeere sei etwas ganz Besonderes, erzählt er. Er habe zwar damit gerechnet, dass der Edelbrand prämiert werde. Aber dass er gleich die volle Punktzahl erreiche, habe ihn selbst überrascht.

Das tolle Abschneiden freut den Pensionär sehr, der seine Erzeugnisse selbst vermarktet. Aber es ist für ihn auch der Anreiz, bei der nächsten Prämierung noch besser zu sein. Sein großer Wunsch wäre, in die Top Ten der Kleinbrenner vorzustoßen.

Noch bessere Qualität hat er sich dazu auf die Fahne geschrieben.

Erst vor drei Jahren hat der Schweigerner begonnen, die Familientradition des Destillierens von Früchten wieder aufzunehmen. Seitdem testet er und ist erfolgreich. Bislang hat er zweimal an der Prämierung des Landesverbandes Nord-Württemberg teilgenommen und einmal an der des Landesverbandes Baden. Das Ergebnis: 28 Auszeichnungen.

Dabei liegt seine Philosophie in der Qualität, nicht in der Quantität. Sortenreine und vor allem edle Brände sollen entstehen. Und dazu wird jede Frucht begutachtet und von Hand verlesen, bevor sie schließlich in die Maische kommt. Zufrieden ist er daher auch, dass einige seiner Edelbrände als bestes Sortendestillat bei der Prämierung im Landesverband Baden im vergangenen Jahr ausgezeichnet wurden.

Daneben hat er ein weiteres Ziel: Spezialitäten kreieren. „Ich will nicht das machen, was alle anderen tun. Ich versuche, besondere Brände zu destillieren.“ Wacholderbeere, Vogelbeere, Japanische Zierquinte oder auch Holunder werden so flüssig in Flaschen abgefüllt. Im Herbst versucht er die Früchte des Speierlings, einem Wildobstbaum aus der Familie der Rosengewächse, für ein Destillat anzusetzen.

Landschaftsprägende Streuobstbestände sollen erhalten bleiben. Deshalb werde in der Privatdestillerie Schürle grundsätzlich nur Obst aus dem Taubertal verwendet, betont der Pensionär. Er versucht außerdem, alte Sorten in unserer Kulturlandschaft zu erhalten.

Dass viel Arbeit hinter all den hochprozentigen Köstlichkeiten steckt, weiß Hubert Schürle. „Aber auch viel Freude“, ergänzt er zufrieden, der sich sein Wissen in Seminaren und durch viele Bücher meist selbst beigebracht hat. Und wenn er bei der Prämierung dann die Ergebnisse sieht, so ist dies für ihn wieder ein Ansporn, noch besser zu werden. dib

i Wer einmal selbst hinter die Kulissen einer Privatdestillerie blicken möchte, kann dies am 20. Oktober tun. Dann öffnet Hubert Schürle in der Bahnhofstraße 42, Telefon 0 79 30 / 67 14, in Schweigern die Tore seines kleinen Reiches bei einem Tag der offenen Tür mit Schaubrennen und stellt seine Arbeit vor.

FN-Stichwort

Prämierung der Edelbrände

Schweigern. Alle zwei Jahre findet die Prämierung beim Landesverband der Klein- und Obstbrenner in Nord-Württemberg statt. In diesem Jahr wurden insgesamt 1912 Destillate abgegeben. Zehn davon stammen aus der Privatdestillerie Hubert Schürle in Schweigern. Drei Prüfer untersuchten die Proben nach Reintönigkeit, nach Aroma, nach Sauberkeit und schließlich nach Nachhaltigkeit und Abgang. Für die Liköre wurden als Merkmale zusätzlich noch Farbe und das Verhältnis von Säure und Zucker unter die Lupe genommen. Das beste Ergebnis sind 20 von 20 möglichen Punkten, mit dem Schürles Destillat aus der Vogelbeere ausgezeichnet wurde. Zudem können die Kleinbrenner beim Landesverband auch das Qualitätszeichen Baden-Württemberg erhalten. Dieses Zeichen ist ein Prüfsiegel und steht für gesicherte hohe Qualität aus umweltbewusster integrierter und kontrollierter Pflanzenproduktion, für regionale Herkunft aus Baden-Württemberg und für neutrale Kontrolle auf allen Stufen der Erzeugung, Verarbeitung und Vermarktung bis in die Ladentheke. dib

Hohe Qualität der Edelbrände belohnt

Hubert Schürle erhielt bei der Prämierung des Landesverbandes zehn Auszeichnungen

Schweigern. Hubert Schürle ist stolz: Mit einem überragenden Ergebnis verlief für ihn die Prämierung von Edelbränden und Likören beim Landesverband der Klein- und Obstbrenner in Nord-Württemberg in Aichwald. Alle zehn eingereichten Proben wurden ausgezeichnet.

Bestes aus der Frucht aus Tauberfranken landet beim Privatdestillateur Schürle in der Flasche. Das honorierte auch die Jury. Gold gab es für Wacholder Spirituose, Weinhefe Spirituose aus Lemberger, für Vogelbeerbrand und Apfelbrand, der zudem noch das Qualitätszeichen Baden-Württemberg erhalten hat. Mit Silber wurden der Rosenlikör und das Zwetschgenwasser aus gelben Zwetschgen ausgezeichnet. Und die Bronzemedaille erhielt die Himbeer Spirituose, der Kupfer-Felsenbirnenbrand, der Apfelbrand aus Boskoop und der Williams Birnenbrand. Vom Leiter der Prüfungskommission, Dr. Thomas Senn von der Universität Hohenheim, und der Destillatkönigin Simone Kern, wurden ihm die Urkunden „in Anerkennung besonderer Leistungen beim Qualitätswettbewerb“ in Aichwald überreicht. Insgesamt wurde 1912 Proben zur Prämierung eingereicht.

Glanzvoll ist das Resultat beim Vogelbeerbrand. 20 von 20 möglichen Punkten vergaben die Preisrichter: „Das macht mich ganz besonders stolz“, strahlt Hubert Schürle. Die Vogelbeere sei etwas ganz Besonderes, erzählt er. Er habe zwar damit gerechnet, dass der Edelbrand prämiert werde. Aber dass er gleich die volle Punktzahl erreiche, habe ihn selbst überrascht.

Das tolle Abschneiden freut den Pensionär sehr, der seine Erzeugnisse selbst vermarktet. Aber es ist für ihn auch der Anreiz, bei der nächsten Prämierung noch besser zu sein. Sein großer Wunsch wäre, in die Top Ten der Kleinbrenner vorzustoßen.

Noch bessere Qualität hat er sich dazu auf die Fahne geschrieben.

Erst vor drei Jahren hat der Schweigerner begonnen, die Familientradition des Destillierens von Früchten wieder aufzunehmen. Seitdem testet er und ist erfolgreich. Bislang hat er zweimal an der Prämierung des Landesverbandes Nord-Württemberg teilgenommen und einmal an der des Landesverbandes Baden. Das Ergebnis: 28 Auszeichnungen.

Dabei liegt seine Philosophie in der Qualität, nicht in der Quantität. Sortenreine und vor allem edle Brände sollen entstehen. Und dazu wird jede Frucht begutachtet und von Hand verlesen, bevor sie schließlich in die Maisehe kommt. Zufrieden ist er daher auch, dass einige seiner Edelbrände als bestes Sortendestillat bei der Prämierung im Landesverband Baden im vergangenen Jahr ausgezeichnet wurden.

Daneben hat er ein weiteres Ziel: Spezialitäten kreieren. „Ich will nicht das machen, was alle anderen tun. Ich versuche, besondere Brände zu destillieren.“ Wacholderbeere, Vogelbeere, Japanische Zierquinte oder auch Holunder werden so flüssig in Flaschen abgefüllt. Im Herbst versucht er die Früchte des Speierlings, einem Wildobstbaum aus der Familie der Rosengewächse, für ein Destillat anzusetzen.

Landschaftsprägende Streuobstbestände sollen erhalten bleiben. Deshalb werde in der Privatdestillerie Schürle grundsätzlich nur Obst aus dem Taubertal verwendet, betont der Pensionär. Er versucht außerdem, alte Sorten in unserer Kulturlandschaft zu erhalten.

Dass viel Arbeit hinter all den hochprozentigen Köstlichkeiten steckt, weiß Hubert Schürle. „Aber auch viel Freude“, ergänzt er zufrieden, der sich sein Wissen in Seminaren und durch viele Bücher meist selbst beigebracht hat. Und wenn er bei der Prämierung dann die Ergebnisse sieht, so ist dies für ihn wieder ein Ansporn, noch besser zu werden. dib

i Wer einmal selbst hinter die Kulissen einer Privatdestillerie blicken möchte, kann dies am 20. Oktober tun. Dann öffnet Hubert Schürle in der Bahnhofstraße 42, Telefon 0 79 30 / 67 14, in Schweigern die Tore seines kleinen Reiches bei einem Tag der offenen Tür mit Schaubrennen und stellt seine Arbeit vor.

FN-Stichwort

Prämierung der Edelbrände

Schweigern. Alle zwei Jahre findet die Prämierung beim Landesverband der Klein- und Obstbrenner in Nord-Württemberg statt. In diesem Jahr wurden insgesamt 1912 Destillate abgegeben. Zehn davon stammen aus der Privatdestillerie Hubert Schürle in Schweigern. Drei Prüfer untersuchten die Proben nach Reintönigkeit, nach Aroma, nach Sauberkeit und schließlich nach Nachhaltigkeit und Abgang. Für die Liköre wurden als Merkmale zusätzlich noch Farbe und das Verhältnis von Säure und Zucker unter die Lupe genommen. Das beste Ergebnis sind 20 von 20 möglichen Punkten, mit dem Schürles Destillat aus der Vogelbeere ausgezeichnet wurde. Zudem können die Kleinbrenner beim Landesverband auch das Qualitätszeichen Baden-Württemberg erhalten. Dieses Zeichen ist ein Prüfsiegel und steht für gesicherte hohe Qualität aus umweltbewusster integrierter und kontrollierter Pflanzenproduktion, für regionale Herkunft aus Baden-Württemberg und für neutrale Kontrolle auf allen Stufen der Erzeugung, Verarbeitung und Vermarktung bis in die Ladentheke. dib



Übersaus erfolgreich war für Hubert Schürle aus Schweigern die Teilnahme an der Prämierung des Landesverbandes der Klein- und Obstbrenner Nord-Württemberg in Aichwald. Vier Mal Gold, zwei Mal Silber und vier Mal Bronze ist die Ausbeute für die insgesamt zehn eingereichten Edelbrände und Liköre. Bild: Seufert