

Hoch dekoriert und fein im Geschmack

Hoch dekoriert hat das Team um Gerhard Liebl im März 2012 die Destillata Gala im Salzlager Hall in Tirol verlassen: Die Bad Kötztlinger Brennerei hat das erfolgreichste Ergebnis seit Bestehen der Firma eingefahren und die Goldmedaille sowie den Titel „Edelbrenner des Jahres 2012“ erhalten. Zum fünften Mal in der 21-jährigen Geschichte der internationalen Edelbrandmeisterschaft Destillata ging der Gesamtsieg an einen nicht-österreichischen Betrieb und erst zum dritten Mal an eine Destillerie aus Deutschland.

Die Spirituosen aus dem Bayerischen Wald sind schon mehrfach prämiert.

■ Zusätzlich gab es drei Auszeichnungen „Edelbrand des Jahres“ für den Schlehenbrand mit 42 Prozent, den Rosenapfel Zigarrenbrand mit 44 Prozent und den Espressogeist mit 40 Prozent. „In sich stimmiger, ausgereifter Charakter, der sich am Gaumen vielschichtig, füllig und angenehm ruhig präsentiert; kräftig, deutlich und harmonisch lange ausklingend“, lautete eines der Jury-Urteile zu den edlen Bränden aus dem Hause Liebl.

Traditionell sehr gut

Eine solche Auszeichnungsflut ist zwar der bisherige Rekord für das Bad Kötztlinger Unternehmen, dennoch haben Preise wie diese bereits eine lange Tradition: Schon mehrfach ist die Fachwelt auf die feinen Spirituosen aus dem Bayerischen Wald aufmerksam geworden und hat viele der Produkte bereits prämiert. Wer einmal durch den Verkaufsladen geht, wird feststellen, dass auf sehr



**Bayerwald-Bärwurzerei
Spezialitäten-Brennerei Gerhard Liebl**Jahnstraße 11-15
93444 Bad Kötzing

Telefon: +49 (0)9941 / 1321

Fax: +49 (0)9941 / 7300

Web: www.baerwurzerei-liebl.de



vielen der Flaschen ein goldenes oder silbernes Etikett prangt oder irgendein anderer Hinweis auf eine Prämierung zu finden ist. 2011 gab es zudem den Bundesehrenpreis vom Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz – die höchste Auszeichnung, die jährlich an deutsche Lebensmittelproduzenten verliehen wird.



Diese Ehre kommt nicht von ungefähr: Schon lange beschäftigt sich das Familienunternehmen mit dem feinen Geschmack der gehaltvollen Tropfen. 2006 wurde der erste Bad Kötztlinger Single Malt Whisky in der neuen Destillerie gebrannt. Dieser erlebte im Mai 2009 seine Premiere und wurde – von Kunden wie Mitarbeitern lang ersehnt – endlich in die erste Flasche gefüllt. Prompt gab es dafür wieder eine Auszeichnung – Gold auf der Destillata sowie Silber „Best in Class“ beim IWSC (International Wine and Spirit Competition).

Ideale Lagerbedingungen im Gewölbekeller

Die Grundlage für alle Produkte sind ausgesuchte Früchte, Beeren, Kräuter und Wurzeln sowie modernste Brennereitechnik. Nach der Destillation finden die Produkte unter anderem im über 300 Jahre alten Kellergewölbe bei einer Temperatur von elf bis 13 Grad ideale Lagervoraussetzungen. Je nach Destillat lagern sie dann zwischen einem

und mehreren Jahren in Eichenholzfässern, Edelstahl tanks oder Steingutgefäßen, bis sie ihren individuell besten Reifungsgrad erlangt haben.

Für interessierte Besucher hat die Bärwurzerei eine gläserne Brennerei errichtet: In der drei Meter breiten und zwei Meter hohen Brennerei aus Glas kann man live verfolgen, wie aus der Maische das Destillat entsteht. Wer dabei Lust auf eine Kostprobe bekommt, kann im gemütlichen Verkaufsladen nach Herzenslust ausprobieren, welcher Geschmack ihm am besten liegt und dabei seine ganz persönlichen Auszeichnungen vergeben.



„Durch die Anwendung traditioneller Rezepturen gelingt es uns immer wieder, Brennkunst mit natürlichen Rohstoffen zu verbinden.“

Gerhard Liebl (I.), Geschäftsführer

Eckdaten

- » Branche: Schnapsbrennerei
- » Geschäftsführer: Gerhard Liebl
- » Mitarbeiter: 23
- » Hauptsitz / Firmenzentrale: Bad Kötzing
- » Unternehmensgründung: 1970
- » Kompetenzen: Edle Brände, edle Geiste, Coillmór Whisky, edle Liköre, Blutwurz, Bärwurz, Bayerwald-Spezialitäten und heiße Getränke