

## Medieninformation

# Erber „brennt“ für Edelbrände und Desinfektionsmittel Herstellung von 96%igem Alkohol in bekannter Unterländer Brennerei

In Zeiten wie diesen, in denen das Thema Corona allgegenwärtig ist, sind Unternehmen bemüht, einen produktiven Beitrag in der Krise leisten zu können. So auch Erber Edelbrände in Brixen im Thale. Dort wird derzeit Desinfektionsmittel für Flächen- und Händedesinfektion hergestellt.

„Nach den Abstimmungen mit den Behörden läuft bei uns die Produktion von Desinfektionsmittel auf Hochtouren“, berichtet Brennmeister und Geschäftsführer Christian Schmid. „Da wir eine der wenigen Brennereien in Tirol sind, die 96%igen Alkohol brennen kann, leisten wir gerne unseren Beitrag, den Mangel an verfügbaren Desinfektionsmitteln zu verringern.“ Das Problem ist nur, dass auch Industriealkohol nur mehr begrenzt verfügbar ist. Deshalb hat sich der findige Brennmeister daran gemacht, auch Brot und Bierwürze zu brennen. Die Desinfektionsmittel finden ihren Absatz im Handel, in der Industrie sowie Apotheken. Derzeit wird auch angedacht, den Erber-Onlineshop als Absatz-Plattform anzubieten.

### Eine der weltbesten Brennereien

Normalerweise werden online unter [www.erber-edelbrand.com](http://www.erber-edelbrand.com) die preisgekrönten Edelbrände der Brennerei angeboten. Unlängst beim World Spirits Award konnten 20 Medaillen „abgeräumt“ werden – jedes eingereichte Produkt wurde prämiert. Der Tiroler Jagertee wurde mit Double Gold prämiert. Dabei handelt es sich um den Ritterschlag durch die World Spirits Award Jury. Zudem wurde die älteste Brennerei Tirols, die seit 1651 edelste Brände, Schnäpse und Liköre herstellt, zweifach als „Master-Class Distillery 2020“ gekürt. Diese Auszeichnung erhielten weltweit nur zehn Unternehmen. „Wir sind stolz darauf, dass unsere Edeldestillate wieder so viele Medaillen erhalten hat. Die Auszeichnungen sind der Spiegel für die geleistete Arbeit des gesamten Teams und die Anerkennung perfekter Qualitätsprodukte. Nur mit jahrelanger Erfahrung unseren qualitativ hochwertigen Kupferkessel sowie bestem Obst als Rohstoff sind solche Erfolge möglich“, freuen sich die Geschäftsführer Josef Hintermaier, zuständig für Marketing und Vertrieb und Christian Schmid, der sich um Einkauf und Produktion kümmert. Schmid sorgt als Brennmeister und Edelbrand-Sommelier mit seiner Internationalen Erfahrung und Kreativität stets für neue Ideen und Geschmacks-Innovationen.

### Qualität geht über alles

Die Ausgangsbasis für die ausgezeichneten Tiroler Schnäpse und Edelbrände ist nur vom Brennmeister ausgesuchtes, bestes und einwandfreies Obst. Die Edelbrennerei, die seit kurzem auch IFS-zertifiziert ist, setzt dabei auf langjährige Partnerschaften mit zertifizierten Obstbauern, mit denen man seit vielen Jahren zusammenarbeitet. Das vollreife Obst wird durch die strenge Qualitätssicherung geprüft und vom Brennmeister persönlich zur Weiterverarbeitung freigegeben. Nach dem Einmischen wird das im Kupferkessel doppelt gebrannte Destillat mehrere Jahre in Edelstahl tanks bzw. Holzfässern gelagert. Die erlesenen Produkte aus dem Hause Erber werden in Österreich und in Deutschland sowohl von der Gastronomie als auch vom Lebensmittelhandel geschätzt. Mittlerweile hat die Tiroler Edelbrennerei damit nicht nur in Österreich, sondern auch in Deutschland zahlreiche begeisterte Abnehmer. Viele Schnapsliebhaber nutzen auch den Online-Shop, um aus der vielfältigen Auswahl an Produkten zu bestellen.