

Presseinformation

Das Erfolgsrezept: Die edle Spirituose ist Grundlage des neuen „MoBi Sour“

Die „Moor-Birne“ von Scheibel erobert „Le Lion“: Der Premium-Brand wird zum Mix-Tipp der Barszene

Hamburg / Kappelrodeck – Zwei fachkundige Spirituosenhändler, ein weltweit renommierter Barkeeper – und eine Flasche des Edel-Brandes „Scheibel Premium Moor-Birne“. Das sind die Zutaten für eine Cocktail-Kreation, die für Furore sorgen wird.

Der Name des neuen Mix-Drinks: „MoBi Sour“. Klingt erfrischend, anders und macht neugierig. Der Erfinder: Jörg Meyer aus Hamburg, Besitzer „Le Lion“, der „Boilerman Bar“ und regelmäßig unter die Top 50 der besten Barkeeper der Welt gewählt. Dass der Star-Mixologe aus Hamburg sich in die über Gold destillierte Premium-Spirituose aus dem Schwarzwald verguckte, hat er zwei Händlern mit Geschmack zu verdanken: Uwe und Jens Lühmann, Besitzer der Weinquelle Lühmann, einem Hamburger Familienunternehmen mit Tradition seit 1919.

Das Ergebnis der Zusammentreffens der Lühmanns, Jörg Meyers und einer Flasche golden gebrannter „Moor-Birne“ steht bereits auf der Karte des „Le Lion“. Und über die international bekannte Top-Bar könnte man dasselbe sagen wie über New York: „If you can make it there, you can make it anywhere“.

Der „Gin Basil Smash“, auch eine Erfindung von Jörg Meyer, hat das mit seinem internationalen Siegeszug eindrucksvoll bewiesen.

Die Geschichte des „MoBi Sour“ beginnt ganz nüchtern auf der A1 zwischen Lübeck und Hamburg. Ob es Zufall war, dass Jörg Meyer vor einigen Tagen statt des direkten Heimwegs spontan die Ausfahrt nach Siek nahm, um den Lühmanns einen Besuch abzustatten?

Vielleicht war es auch einfach an der Zeit, dass die von Genießern schon lange geschätzte „Moor-Birne“ auch in der Mixologen-Szene die Anerkennung erfährt, die sie verdient. Allein die Herstellung: Basis sind getrocknete Birnen, die in Birnenbrand eingelegt werden. So erhält die „Moor-Birne“ ihre feine Fruchtigkeit, die sich mit der im Eichenholz erworbenen Rauchigkeit zu einem einmaligen Geschmackserlebnis verbindet.

Im holsteinischen Siek befindet sich seit einigen Monaten der „Showroom“ der Weinquelle Lühmann, hier lagert das Familienunternehmen einen Teil ihres mehr als 6000 Spezialitäten umfassenden Sortiments. Beeindruckend. Jörg Meyer schildert es in seinem Blog (<http://www.jrgmyr.com>) so:

„Es gab Zeit für Spirituosen und Branchen Talk mit Herrn Lühmann Senior und Junior. Sehr gut! Unter anderem Sprachen wir über Obstbrände (O-Ton : „Die Gin Welle ebbt ab, Obstbrände wird langsam mehr“). Und wir kamen auf dessen oft unterschätzte Mixbarkeit zu sprechen. Seit Jahren verkaufen wir einen Williams Sour. Vor einigen Jahren haben wir den Obstbrand gewechselt und nehmen seit dieser Zeit den Williams-Birnen-Brand von Scheibel. Ein erstklassiger Drink. Ein Löwen-Klassiker.“

Presseinformation

Dann stellte Jens Lühmann die entscheidende Frage: „Kennen Sie eigentlich schon die Moor-Birne von Scheibel?“

Jörg Meyer machte sich mit einer Flasche der Schwarzwälder Spezialität und einem Lächeln auf den Lippen auf den Heimweg, wo er seine Entdeckung gleich im „Le Lion“ vorstellte. Es wurde probiert, getestet und die „Moor-Birne“ als Sour gemixt. Urteil Jörg Meyer: „Scheibels Moor-Birne bringt Tiefe neben der reinen Frucht. Und das ist wirklich gut. Der Drink bleibt frisch. Gefährlich frisch. Man wird zwei trinken. Wahrscheinlich auch drei.“

Sowas nennt man ein Erfolgsrezept.

MoBi SOUR

60 ml Scheibel Premium Moor-Birne
25 ml frischer Zitronensaft
15 ml Monin Rohrzucker
shake, strain, serviert im Tumbler auf Eiswürfeln



Presseinformation

Über Scheibel:

Seit 1921 widmet sich die Brennerei Scheibel der Kreation edler Obstbrände. Die Destillerie hält dabei gekonnt die Balance zwischen traditionellen Methoden und moderner Destillationstechnik: lang überlieferte Brennweisheiten, handwerkliches Können und visionäre Verfahren ergeben zusammen die Kompetenz für feinste und einzigartige Destillate. Der Firmenstandort in Kappelrodeck im Schwarzwald wirkt sich positiv auf die Produktion aus, denn ein Großteil der Früchte stammt aus Baden und kann reif und frisch nach der Ernte verarbeitet werden. Die rasche Weiterverarbeitung, die kurzen Transportwege und die regionale Verbundenheit verleihen den Obstbränden unverwechselbaren Charakter, Aromareichtum und Authentizität. Ob Williams-Birne, Marille, Quitte, Mirabelle oder ein anderes Destillat des Sortiments: Jeder Brand ist eine meisterhafte Komposition und steht für sich.

Pressekontakt:

GUMMIG GmbH & Co KG, Miriam Kaefert , 040 209 337 26-24, kaefert@gummig.de
Honorarfreie Veröffentlichung für redaktionelle Zwecke. Abdruck oder Veröffentlichung im Internet bitte unter Angabe der Quelle (www.gummig.de). Belegexemplar erbeten