

Pressemitteilung

Wir sind Weltmeister:

Der Digestiv Churfranken-Bitter aus Amorbach ist „Internationaler Kräuterlikör des Jahres 2013“

„Einmal mehr ist Churfranken als Genießerregion bestätigt“, sagt die Geschäftsführerin des Touristikverbandes Churfranken e.V., Brigitte Duffeck, Miltenberg, anlässlich einer aktuellen Jury-Entscheidung von internationalem Rang: Die regionale Digestiv-Spezialität Churfranken-Bitter wurde jetzt beim 10. Internationalen Spirituosen Wettbewerb (ISW) zum „Internationalen Kräuterlikör des Jahres 2013“ erhoben. Duffeck gratulierte der Brennerei Bauer in Amorbach-Beuchen zu diesem wieder einmal internationalen Spitzenplatz, zusammen mit dem Amorbacher Bürgermeister Peter Schmitt. Bereits 2008 war die Spezialitätenbrennerei mit ihrem Wildkirschbrand bei der ISW-Verkostung Weltmeister geworden.

Über 40 Juroren haben im Rahmen des 10. Internationalen Spirituosen Wettbewerbs vom 18.-19. April 2013 in Neustadt/Weinstraße die Weltspitze unter den Destillaten ermittelt. In der Kategorie Kräuterliköre erzielte der in der Barockstadt Amorbach hergestellte Churfranken-Bitter als einziger die höchste Auszeichnung, Großes Gold, und wurde damit zum „Internationalen Kräuterlikör des Jahres 2013“ gekürt, das entspricht dem Weltmeistertitel dieser Kategorie des renommierten Experten-Wettbewerbs.

Großes Gold war insgesamt nur wenigen Medaillengewinnern beschieden: Kaum mehr als fünf Prozent aller Gold- und Silbermedaillengewinner des Wettbewerbs erreichten sie.

Was dem Churfranken-Bitter seitens der Juroren als „hervorragende Qualität“ bescheinigt wurde, liest sich in der Urteilsbegründung der

Jury facettenreich. Einstimmig als „exzellent“ bewerteten die Juroren die optische Wirkung des Bitters im Glas (Homogenität, Farbausprägung, Typizität). Im Hinblick auf seinen Geruch und Geschmack wurden jeweils seine Reintönigkeit und Typizität als insgesamt „exzellent“ bewertet, seine Balance von Aroma und Alkohol (38 % vol.) im Geruch als „sehr gut“. Das so genannte „Mundgefühl“ („mouthing“) des Churfranken Bitters bezeichneten die Spirituosen-Fachleute als „exzellent“.

Im Bewertungsschema „Aromarad“ in dem die churfränkische Spezialität im Hinblick auf über 20 verschiedene geschmackliche Einzelkomponenten geprüft wurde, stach am meisten die „Finesse“ des Kräuterlikörs heraus, wie auch seine harmonische Balance. Dem Churfranken Bitter wurde obendrein bestätigt, keinerlei Geschmacksfehler zu haben. Das Gesamtergebnis lautete daher: „sehr gut“ bis „exzellent“, in Medaillen ausgedrückt Großes Gold.

Veranstaltet wird der Internationale Spirituosen Wettbewerb seit 2003 von der Internationalen Weinakademie Mundus Vini, Neustadt/Weinstraße. Im Rahmen der der Fachmesse BARZONE – Gastro Trend & Trade Show in Köln (27. und 28. Mai 2013), werden die Medaillengewinner des 10. ISW offiziell verkündet.

Aktualität: sofort

Textlänge: 2.724 Zeichen inkl. Leerzeichen

((Textkasten))

Churfranken-Bitter und Churfranken-Kräutergarten – Kräuterbegeisterung mit kreativer Bürgerbeteiligung

Die Tourismusmarke „Churfranken“ bezeichnet die Reisedestination Bayerischer Untermain, zwischen Odenwald und Spessart, zwischen Aschaffenburg und Wertheim – eine weingeprägte Genussregion. „Jede Tourismusregion ist in ihrer Wahrnehmung geprägt durch die Spezialitäten, die sie ausweist, vom Schwarzwälder Schinken bis zum Bärwurz aus dem Bayerischen Wald.“, sagt Brennereibesitzer Gerhard Bauer aus Amorbach-Beuchen.

Um die hohe Qualität der gastronomischen und Weinkultur in Churfranken zu unterstreichen, hat er mit dem Churfranken-Bitter eine Verbindung zwischen beidem geschaffen: einen bekömmlichen Bitter für die Gastronomie, einen niveaувollen Digestiv, passend zu gutem Essen und wertigem Wein, mit aromatisch würzigen Kräutern, wie sie auch im Weinberg wachsen. „Wir

haben einen bodenständigen Bitter mit geschmacklichen Alleinstellungsmerkmalen komponiert“, weist Bauer aus, „einen von hier, weit abseits des Mainstreams anderer Kräuterliköre. Dieser Mut ist nun von den Mundus Vini Spirituosen-Experten mit der Auszeichnung `Internationaler Kräuterlikör des Jahres 2013` gewürdigt worden“.

Die regionale Authentizität des Churfranken-Bitters ist unterstrichen durch den Churfranken-Kräutergarten der Stadt Erlenbach am Main. Direkt am beliebten Fränkischen Rotwein Wanderweg gelegen (siehe churfranken.de) und oberhalb des Churfranken-Klettersteigs, ist er inzwischen zu einem Bürger- und Touristenmagneten geworden.

In Gewannen eines aufgelassenen Weinberges der Stadt, wurden von einem renommierten Kräuterexperten und dem örtlichen Obst- und Gartenbauverein verschiedenste Würzkräuter angepflanzt, wo sie an sonnigem Standort über dem Main besonders aromareich wachsen. Aus diesem Churfranken-Kräutergarten können durch die Brennerei Bauer Kräuter für die Rezeptur ihres Churfranken-Bitters entnommen werden. „Ernten erlaubt“ heißt es hingegen auch für die Bürgerinnen und Bürger der Stadt Erlenbach am Main, ihre Gastronomen, aber auch ihre touristischen Gäste. „Sie alle dürfen hier – Pflanzen schonend und in haushaltsüblichen Mengen – Kräuter für den Eigenbedarf ernten“, erklärt Caroline Gebler, die das Projekt Churfranken Kräutergarten federführend für die Stadt Erlenbach am Main leitet. Der Kräutergarten ist indes in der Mitte der Bevölkerung angekommen: Nicht nur, dass er seitens der dazu Eingeladenen eifrig zum Beernten genutzt wird. Viel besuchte Kräuterkurse finden das Jahr über rund um den Churfranken-Kräutergarten ebenfalls statt – bürgernahe buchstäbliche Schnupperkurse.

((2.605))

Beigefügte Bilddateien:

Churfranken - Bitter

Medienkontakt:

Brigitte Duffeck, Geschäftsführerin; Mainland Miltenberg –Churfranken e.V.; Hauptstraße 57, 63897 Miltenberg
Tel. 09371/ 660 69 – 75; Fax 03971/ 660 69 – 79; info@churfranken.de; www.churfranken.de