

Begeisterung von Hongkong bis Neukirchen

Wilhelm Marx brennt auf seinem Gut Bärenhof einzigartige Edelbrände

Bei der HKTDC, der Hongkong International Wine & Spirits Fair im November 2014, kam Horst Hillesheim, Vertriebsdirektor der Sektellerei Nymphenburg (Verkauf von circa 200 Millionen Flaschen Sekt pro Jahr) zum Mini-Stand von Wilhelm Marx aus Straubing: „Ich weiß, wer Sie sind. Auf der riesigen Messe reden alle Sommeliers nur von Ihnen.“

Kaufmann und Marketing-Experte Marx war als Nobody gekommen. Er hatte es einfach drauf angelegt, packte Flaschen aus seiner Edelbrandmanufaktur in der Nähe von Neukirchen b. Bogen ein und stellte sich den Fachleuten auf der internationalen Spitzen-Messe. Besonders sein „GingerLiq“, der Ingwer-Likör aus reinsten chinesischen Ingwer-Wurzeln war ein durchschlagender Erfolg.

Feuer und Flamme

„Ich habe eine klare Vision, die ich mit Akribie verfolge“, so der Jung-Brenner, der sich in Straubing bisher in der Optikbranche (u.a. Herstellung und Vertrieb von Kontaktlin-

sen in Asien) einen Namen gemacht hat. Gemeinsam mit seiner Frau Birgit ist Marx seit Monaten Feuer und Flamme für sein neues Baby, die Edelbrände. Oft stehen beide bis Mitternacht in der Destillerie im Gut Bärenhof, machen Zutaten zurecht und setzen Brennblasen an. Die Zeit dafür nimmt sich der vielbeschäftigte Unternehmer aus



Wilhelm und Birgit Marx destillieren aus Liebe.

seiner Freizeit. „Wir tun das alles mit Hingabe, haben Vieles durch Probieren und Testen gelernt.“ Der 53-jährige gebürtige Münchner ist seit

vielen Jahren Weinkenner und -sammler und verfügt über ein intuitives Geschmacksempfinden.

Natur Paradies

Das große Geheimnis des einzigartigen Geschmacks der Wilhelm Marx Edelbrände liegt in der Reinheit der Zutaten. Aus China wird ein be-

Hirschgehege. Löwenzahn-Blüten für den gleichnamigen Edelbitterbrand stammen von Bauernhöfen aus der Region Bogen-Neukirchen, Honig für den „Bärenfang“ von einem befreundeten Bio-Imker aus Pürgl, Birnen-Quitten kommen ebenfalls aus Pürgl. Die Früchte für den Brand „Gäuboden Erdbeere“ kommen logischerweise aus dem Gäuboden, Aprikosen aus Südtirol. Wilhelm Marx: „Das einzige, was mich interessiert, ist die höchste Qualität aus echten Zutaten, ohne jegliche Zusätze. Wir verzichten auf jegliche Art von Konservierungs-, Zusatzstoffen.“

Flexibler Plan

Daraus entsteht ein Aroma mit einem extrem weichen Abgang beim Verkosten. Die leichte Schärfe beim „GingerLiq“ liegt tatsächlich so sanft am Gaumen, wie man das noch nicht erlebt hat. Wilhelm Marx spricht zunächst vor allem internationale Kunden und die Spitzen-Gastronomie an; aber auch Liebhaber des allerbesten Geschmacks. Anspruch an Qualität und Rezeptur muss grundsätzlich eingehalten werden und gegeben sein. „Aber wir sind bereit, uns der Nachfrage im Equipment anzupassen“, so Marx. (rok)

Weitere Informationen

www.wilhelmmarx.de



Eine edle Flasche „GingerLiq“; nicht nur in Hongkong gefeiert.

Feinschmeckerei & Vinothek | Catering & Konzept | Kultur & Kulinarik | Raum & Räume | Kantine & Mittagstisch

Feinschmeckerei & Vinothek

AMMER



Stichtafel: Schenkelestraße 71b, 94311 Straubing, Tel. 09421 71885, Fax 09421 62800, info@ammer.de www.ammer.de