



**JETZT AUCH
IM INTERNET:
www.kammer-
kirsch.de/aktuell**

Ausgabe Herbst 2001

GARANTIIERT KEIN ZUCKER!

Unserer Tradition entsprechend nur unverfälschte echte Produkte herzustellen, hat sich unser Unternehmen entschlossen, in keinem Fall unsere Obstbrände zu zuckern.

Als im Jahre 1909 der Badische Landtag die Badische Landwirtschaftskammer beauftragte, in Oppenau eine Lehr- und Versuchsbrennerei in Betrieb zu nehmen und ein echtes, unverfälschtes Kirschwasser herzustellen, zu vermarkten und weltweit bekannt zu machen, konnte den Gründern noch gar nicht bewusst sein, dass dieses Qualitätsmerkmal Jahrzehnte später wieder eine große Rolle spielen sollte. Damals wurde für diese Spezialitäten von der Kammer bereits die heute noch für Schwarzwälder Edelobstbrände als typisch geltende Vierkantflaschenform entworfen, die bis heute als Mar-



kenzeichen Verwendung findet. Im Jahre 1923 wurde die Destillerie Kammer-Kirsch als AG aus der Lehr- und Versuchsbrennerei gegründet und 1961 in eine GmbH umgewandelt. Der Firmensitz war und ist Oppenau mit dem heutigen Zweigbetrieb in Karlsruhe. Damals überprüften Experten ständig die erzeugten Destillate, so dass alsbald der Qualitätsbegriff „Kammer-Kirsch“ entstand und bis heute weiter entwickelt wurde. Die Unternehmenszielsetzung, erlesene und unverfälschte Edelobstbrände herzustellen, hat bis heute Bestand. Aus diesem Grunde lehnen wir jegliche Zuckering von Obstbränden ab. Wie Sie vielleicht aus der Fachpresse entnommen haben, ist es in Deutschland seit diesem Jahr möglich, Obstbrände zu zuckern. Viele ausländische Produkte enthalten schon seit vielen Jahren Zucker. So ist und war es in Österreich, der Schweiz und dem Elsass üblich, die Obstbrände zur Verfeinerung mit Zucker zu versetzen. Ein „herausragendes“ Beispiel für Zuckering dürfte der Grappa aus Italien sein. Wir vertreten die Auffassung, das gut destillierte und gelagerte Obstbrände kein Zucker zur Verfeinerung benötigen. Zucker verfälscht die natürlichen Aromastoffe, können aber harte und nicht gelagerte Obstbrände verfeinern und den Kunden im Glauben lassen, ein hervorragendes Produkt gekauft zu haben. Mit unseren Produkten ohne Zucker wollen wir heute wie in der Vergangenheit beweisen, dass Zucker zur Verfeinerung von erstklassigen Obstbränden nicht notwendig ist. Aus diesem Grunde werden unsere Produkte, im Gegensatz zu anderen Produkten, die sich auf dem Markt befinden, nicht gezuckert werden. Darauf können Sie sich verlassen.

Impressum:

Herausgeber:
Destillerie Kammer-Kirsch GmbH
Hardtstr. 35-37, 76185 Karlsruhe
Telefon (07 21) 9 55 51-0
Telefax (07 21) 55 06 88
V.i.S.d.P.: Gerald Erdrich

Gesamtherstellung:
W & K Agentur für
Werbung und Kommunikation
Am Sandfeld 18, 76149 Karlsruhe

**Alle in dieser Ausgabe
angegebenen DM- und €-Preise
verstehen sich zuzüglich der
gesetzlichen Mehrwertsteuer.**

Obstbrand-Spezialitäten	% vol	Inhalt (l)	Art.-Nr.	Preis/Fl.
Altes Schwarzwälder Kirschwasser	42 %	0,50	10134231	27,95 DM/€14,30
Feiner Himbeerbrand	42 %	0,50	11134221	27,95 DM/€14,30
Feiner Williams-Birnen-Brand	42 %	0,50	12134201	27,95 DM/€14,30
Altes Mirabellenwasser	42 %	0,50	16134231	27,95 DM/€14,30
Feiner Marillenbrand	40 %	0,50	31134001	27,95 DM/€14,30
Dialog aus Beerenbränden	40 %	0,50	11134011	27,95 DM/€14,30
Schlehenwasser	40 %	0,50	33134211	52,95 DM/€27,10
Sauerkirschwasser	42 %	0,50	10134241	29,95 DM/€15,30
Quittenbrand	40 %	0,50	13134021	33,95 DM/€17,40
Zibärte	45 %	0,50	14134501	52,95 DM/€27,10

Bierbrand



Die traditionelle Kunst unserer Brennmeister hat diesen, im Geschmack vollendeten und zugleich bekömmlichen, Bierbrand geschaffen. Bier aus dem Schwarzwald gab die Grundlage für dieses edle Destillat. Das Wissen der aus handwerklicher Tradition kommenden Brennmeister schuf diesen Genuss. Das Können der Glasmacher fertigte hierzu eine Flasche, die dem edlen Inhalt entspricht.

Bierbrand 1,0 l

Artikelnummer: 89362
Grundpreis: DM 29,90/€ 15,30

Bierbrand 0,7 l

Artikelnummer: 89372
Grundpreis: DM 22,90/€ 11,70

Bierbrand vom Holzfass 1,0 l

Artikelnummer: 89382
Grundpreis: DM 32,50/€ 16,60

Bierbrand vom Holzfass 0,7 l

Artikelnummer: 89392
Grundpreis: DM 24,90/€ 12,70

LKW mit „Tankfüllung“



LKW - Tank gefüllt mit Schwarzwälder Kirschwasser
Artikelnummer: 10134251
Grundpreis: DM 69,95/€ 35,80

Schokoladenstübchen

Unsere Kirsch- bzw. Williams-Bâtons lassen wir bei einem berühmten Schweizer Pralinenhersteller produzieren. Ein Hochgenuss aus Schokolade und unseren Obstbränden.



Bâtons Williams

Artikelnummer: 10121
Grundpreis: DM 5,90/€ 3,00
Im Geschenkkarton: 2 x 100 g
Williams-Bâtons mit Williams-Birnen-Brand 40 % vol in der 0,35-l-Flasche

Artikelnummer: 71000261
Grundpreis: DM 39,90/€ 20,40

Bâtons Kirsch

Artikelnummer: 10111
Grundpreis: DM 5,90/€ 3,00

Im Geschenkkarton

Im Geschenkkarton: 2 x 100 g
Kirsch-Bâtons mit Schwarzwälder Kirschwasser 40 % vol in der 0,35-l-Flasche

Artikelnummer: 71000251
Grundpreis: DM 39,90/€ 20,40

Originelle Geschenkideen



Birnenform mit Auslaufhahn mit Williams-Birnen-Brand
Artikelnummer: 12134161
Grundpreis: DM 69,95/€ 35,80

Globus mit Williams-Birnen-Brand
Artikelnummer: 12134121
Grundpreis: DM 59,95/€ 30,70

Apfelform mit Auslaufhahn mit Apfelbrand vom Holzfass
Artikelnummer: 18134121
Grundpreis: DM 69,95/€ 35,80

Die richtigen Geschenke für ihre Kunden

Sehr altes Kirschwasser



Dieser Edelobstbrand wurde 1961 aus edlen und ausgesuchten vollreifen Früchten gebrannt und durch aromaschonendes zweimaliges Destillieren zu außergewöhnlicher Qualität komponiert. Die anschließende lange Reifung im Glasballon verlieh diesem Kirschwasser bei gleichbleibender Temperatur in tiefen Kellern seinen mildfeinen Geschmack und das einzigartige Bouquet. Wir präsentieren diese außergewöhnliche Spirituosen-Rarität in einer von der Künstlerin Michaela Staaden gestalteten Karaffe. Von diesem Schwarzwälder Kirschwasser – Jahrgang 1961 – gibt es garantiert nur 450 Flaschen. Dies bestätigen wir durch die Nummerierung und unsere Unterschrift auf einer der Karaffe beigelegten Urkunde.

Sehr altes Kirschwasser

Artikelnummer: 10124531
Grundpreis: DM 195,00/€ 99,70
inklusive Holzkiste

Zigarrenflasche



Zigarrenflasche

Die Zigarrenflasche besteht aus zwei Glasröhren – eine der Glasröhren auf Wunsch mit einer der unten im Kasten aufgeführten Zigarren. Das Schwarzwälder Kirschwasser wurde speziell für die Zigarren ausgesucht und besticht durch ein kräftiges Aroma, das sehr gut zur Zigarre harmonisiert.

Zigarrenflasche

Artikelnummer: 10134511
Grundpreis: DM 49,50/€ 25,30
Zigarre „Hommage 1492“ Long Corona
Artikelnummer: 40127
Grundpreis: DM 12,93/€ 6,60
Zigarre „ROYAL DOMINICANA Nacionales“
Artikelnummer: 40134
Grundpreis: DM 6,46/€ 3,30

Bitterer Kräuterlikör



Unser bitterer Kräuterlikör wird aus einer alten überlieferten Rezeptur hergestellt, für die über 30 verschiedene Kräuter ausgewählt wurden, hauptsächlich sogenannte Wurzelkräuter wie Enzian und Kalmus. Seine wohltuende und bekömmliche Wirkung ist der krönende Abschluss einer jeden Mahlzeit.

Kräuterlikör 32 %
 Artikelnummer: 46133201
 Grundpreis: DM 18,50/€ 9,50

Liköre und Brände



Schokoladenlikör mit Schwarzwälder Kirschwasser
 Artikelnummer: 15122011
 Grundpreis: DM 21,95/€ 11,20
Eierlikör mit Schwarzwälder Kirschwasser
 Artikelnummer: 15122001
 Grundpreis: DM 21,95/€ 11,20
Edelkirschlikör
 Artikelnummer: 85112
 Grundpreis: DM 15,90/€ 8,10
Schwarzwälder Kirschwasser
 Artikelnummer: 10124071
 Grundpreis: DM 32,95/€ 16,90
Apfelbrand vom Holzfass
 Artikelnummer: 18124071
 Grundpreis: DM 26,95/€ 13,80
Williams Birnenbrand
 Artikelnummer: 12124071
 Grundpreis: DM 32,95/€ 16,90

Der Duft des Schwarzwaldes



Schwarzwälder Kirschwasser
 Artikelnummer: 10154031
 Grundpreis: DM 11,90/€ 6,10
Himbeergeist
 Artikelnummer: 11154011
 Grundpreis: DM 11,90/€ 6,10
Williams-Birnen-Brand
 Artikelnummer: 12154011
 Grundpreis: DM 11,90/€ 6,10
Zwetschgenwasser
 Artikelnummer: 14154001
 Grundpreis: DM 11,90/€ 6,10
Mirabellenwasser
 Artikelnummer: 16154201
 Grundpreis: DM 11,90/€ 6,10
1er Geschenkpackung
 Artikelnummer: 71001061
 Grundpreis: DM 16,10/€ 8,20
3er Geschenkpackung
 Artikelnummer: 71001051
 Grundpreis: DM 39,90/€ 20,40

Cigar Blend



Cigar Blend „Malt Whisky“
 Artikelnummer: 44164301
 Grundpreis: DM 20,95/€ 10,70
Cigar Blend „Apfelbrand“
 Artikelnummer: 18164001
 Grundpreis: DM 16,95/€ 8,70
Cigar Blend „X.O. Cognac“
 Artikelnummer: 61164001
 Grundpreis: DM 18,95/€ 9,70
3er Geschenkpackung (Holzkiste)
 Artikelnummer: 71000031
 Grundpreis: DM 69,95/€ 35,80

Malt-Whisky – Connoisseurs Malts



Corriemhor



Tullibardine



Isle of Jura



The Dalmore



Old Fettercairn



Tomintoul



Tamnavulin

Connoisseurs Malts	% vol	Inhalt (l)	Art.-Nr.	Preis/Fl.
The Dalmore 12 Jahre	40 %	0,70	61811	44,95 DM/€23,00
Isle of Jura 10 Jahre	40 %	0,70	61681	42,95 DM/€22,00
Isle of Jura 16 Jahre	40 %	0,70	61678	61,00 DM/€31,20
Isle of Jura 21 Jahre	40 %	0,70	61679	97,00 DM/€49,60
Tomintoul 10 Jahre	40 %	0,70	61684	49,95 DM/€25,50
Tamnavulin 12 Jahre	40 %	0,70	61686	49,95 DM/€25,50
Tullibardine 10 Jahre	40 %	0,70	61685	49,95 DM/€25,50
Old Fettercairn 10 Jahre	40 %	0,70	61683	48,95 DM/€25,00
The Corriemhor Pure Malt Whisky	40 %	0,70	61677	44,95 DM/€23,00
Spezialitäten	% vol	Inhalt (l)	Art.-Nr.	Preis/Fl.
Old Fettercairn 26 Jahre	45 %	0,70	61687	150,00 DM/€76,70
Isle of Jura 27 Jahre	45 %	0,70	61802	150,00 DM/€76,70
Tamnavulin 28 Jahre	45 %	0,70	61803	165,00 DM/€84,40

Flüssiges Gold aus Schottland



Vom unabhängigen Abfüller Liquid Gold aus Glasgow beziehen wir die Whisky-Sorten „Celtic Legends“ und „Spirit of the Isles“.

Celtic Legends	% vol	Inhalt (l)	Art.-Nr.	Preis/Fl.
1989 Macallan	46 %	0,70	61693	59,95 DM/€30,70
1989 Linkwood	46 %	0,70	61694	59,95 DM/€30,70
1967 Tomintoul	46 %	0,70	61695	175,00 DM/€89,50
Spirit of the Isles	% vol	Inhalt (l)	Art.-Nr.	Preis/Fl.
1990 Bowmore	40 %	0,70	61696	51,95 DM/€26,60
1990 Highland Park	40 %	0,70	61697	51,95 DM/€26,60
1992 Ledaig	40 %	0,70	61698	50,95 DM/€26,10
1991 Bruichladdich	40 %	0,70	61699	49,95 DM/€25,50

Kammer-Kirsch und die Deutsche Barkeeper-Union:



Gerührt oder geschüttelt

In diesem Jahr haben wir erstmals und als einzige deutsche Obstbrennerei die Deutschen Cocktail-Meisterschaften der Deutschen Barkeeper-Union als Sponsor unterstützt. Wir sind glücklich darüber, dass sich die deutschen Barkeeper auch mit unseren Obstbränden in Cocktails auseinandergesetzt haben. Auch unsere Import-Produkte konnten wir auf den Meisterschaften vorstellen. Wir freuen uns darüber, dass wir mit unserem Calvados Coquerel beim DBU-Cup mit einem Cocktail den 3. Platz erreichen konnten. Zudem wurde von einem deutschen Barkeeper mit unserem Kammer-Waldhimbeergeist und Champagner Cattier ein wunderschöner trockener Cocktail gemixt. Damit Sie auch Freude an diesen Cocktails haben dürfen, folgen hier die Rezepturen:

Tres Amigos

Zutaten:

5 cl Calvados Coquerel
2 cl Bols Kontiki Red Orange

6 cl Granini Apfel Maracuja
1 cl Riemersch. Amarena Kirsche
1 cl Limettensaft frisch
ca. 6 cl Fanta Sunny Melon auffüllen

Zubereitung:

Alle Zutaten außer Fanta auf crushed Eis shaken, mit Fanta auffüllen.

Garnitur:

Melonenstücke im Glas, Zitronengras, Ananasblätter, Melone flavoured.

Waldfreund

Zutaten:

1 cl Waldbrombeer Sirup
1 cl Schwarzwälder Himbeergeist
4 cl Holundersaft
10 cl Cattier Champagner

Zubereitung:

1-3 mit Eiswürfel im Shaker schütteln und durch ein Barsieb in ein Stielglas abgießen. Mit Champagner auffüllen.

Garnitur:

Cocktailkirsche mit Garnitur aus Früchten.



Unsere Partner in der Welt

Seit 1935 exportiert unser Unternehmen Edel-Obstbrände in die Welt. Heute möchten wir Ihnen unseren Importeur in Thailand vorstellen.

Die Fa. Culinaria Co. & Ltd. wurde im Jahre 1997 gegründet. Inhaber dieses Unternehmens ist Herr Hubert Kessing, der mit großem Erfolg deutsche Produkte nach Thailand exportiert. Hauptsächlich werden Bier, Wein, Spirituosen und Apfelwein von namhaften deutschen Herstellern vertrieben. Dazu gehören die Fa. Erdinger, Warsteiner, Diebels, die Fa. Possmann und bei Spirituosen die Fa. Schwarze & Schlichte, Eckes, Nordbrand Nordhausen und selbstverständlicherweise unser Unternehmen.

Es war bestimmt nicht leicht, unsere Produkte auf dem thailändischen Markt einzuführen, obwohl wir als Unternehmen über große Erfahrungen im Export nach Asien verfügen. So sind wir einer der bedeutenden Importeure für Obstbrände nach Japan. Auch nach Korea, Hongkong und China wurde schon geliefert. Trotzdem war es eine schwierige Aufgabe für unseren Partner Culinaria, die eigentlich gänzlich unbekannt Obstbrände in Thailand einzuführen. Wir sind stolz auf Culinaria, dass unsere Produkte in nationalen und internationalen Restaurants und Bars sowie kleinen und großen Hotels zu erhalten sind. Zudem sind unsere Produkte ebenfalls in namhaften Supermärkten vertreten. Zu unseren Kunden

gehören unter anderem das Holiday Inn Hotel, das Amari Hotel, die Ratsstube im Goethe-Institut, die Tops-Supermarket, die Villa Market, Foodland und Carrefour.

Mit vielen Produkten ist unser Importeur die Nr. 1 am Markt. Ständig arbeitet die Fa. Culinaria an der Erweiterung der Produktpalette und dem Ausbau der Distribution. So bestehen unter anderem Geschäftsbeziehungen nach Laos, Kambodscha und Vietnam. Das Motto des Unternehmens lautet: Guter Service ist uns das Wichtigste! Getreu diesem Motto freuen wir uns, die erfolgreiche und angenehme Zusammenarbeit mit unserem Importeur in Thailand fortzusetzen.