



Königlich Sächsischer
Hoflieferant von 1877



PRESSEMAPPE RADEBERGER RESERVE

ORIGINAL RADEBERGER BITTER AUS DER RADEBERGER DESTILLATION & LIQUEURFABRIK ZU RADEBERG ÜBER DRESDEN / SACHSEN

ORIGINAL
Radeberger
SEIT 1877

Seite 1





Königlich Sächsischer
Hoflieferant von 1877

P R E S S E M I T T E I L U N G

Radeberger Kräuter mit schottischer Brise

In Radeberg bei Dresden wurde der erste im Whiskyfass gereifte Spitzenkräuterlikör der Welt hergestellt. Die Rarität gelangt pünktlich vor Weihnachten in den Handel.

Radeberg, 26. November 2018 (tpr) – Thomas Tiebel, Betreiber der traditionsreichen Manufaktur Radeberger Destillation und Liqueurfabrik stellte am Montag in seinem Haus ein außergewöhnliches Produkt vor: „Original Radeberger Reserve“, einen im schottischen Whiskyfass gereiften Kräuterlikör. Es ist der vermutlich erste seiner Art weltweit. Die auf knapp 10 000 Flaschen limitierte Spezialität ist die Krönung der Kräuterlikörtradition, die seit 1877 in Radeberg gepflegt wird.

Zwölf Jahre lagen die Fässer aus amerikanischer Eiche im Fasslager einer renommierten Whisky-Brennerei auf der Insel Islay vor der schottischen Westküste, gefüllt mit einem erlesenen schottischen Single Malt. Islay ist ein raues, windgepeitschtes Fleckchen Erde mit einer konstanten, oft stürmischen Brise vom Atlantik. Die Fässer haben Tag für Tag die salzige Meeresluft geatmet und die Aromen von Eichenholz und stürmischer See an ihren Inhalt weitergegeben, während das Destillat wiederum das Holz getränkt hat und dabei rauchige Noten von Torf und gemälzter Gerste hinterlassen hat. Dann begann eine lange Reise für die Fässer. Von Islay bis Radeberg sind es etwa 1500 Kilometer Luftlinie.

Seit 141 Jahren wird der Original Radeberger Kräuterlikör nach einem Rezept hergestellt, das bis heute unverändert geblieben ist – und geheim. Die Idee, den mehrfach ausgezeichneten Likör im Whiskyfass auszubauen, ist über mehrere Jahre gereift: „Nicht nur Whisky, auch andere Spirituosen werden ja im Fass gereift. Da stellte sich die Frage, ob das auch mit Likör funktioniert. Nach langer Überlegung entschieden wir uns dazu, einen Pilotversuch mit einem Fass zu wagen“, so Tiebel. Das Resultat, damals noch mit einem Fass aus den schottischen Highlands, überzeugte die Radeberger Destillateure, die Kunden und die Fachwelt gleichermaßen. Die 500 Flaschen aus dem Testlauf waren im Handumdrehen verkauft. Bei einem internationalen Spirituosenwettbewerb gewann das Produkt die Goldmedaille.

ORIGINAL RADEBERGER BITTER AUS DER RADEBERGER DESTILLATION & LIQUEURFABRIK ZU RADEBERG ÜBER DRESDEN / SACHSEN

ORIGINAL
Radeberger
SEIT 1877

Seite 2





*Königlich Sächsischer
Hoflieferant von 1877*

Daraufhin wagte die kleine Manufaktur Anfang 2018 die Produktion der ersten größeren Charge. Nach etwa neun Monaten war der perfekte Reifezeitpunkt erreicht. „Der berühmte Geschmack des Original Radebergers ist geblieben, aber durch die Fassreifung noch komplexer geworden. Man entdeckt nun auch holzige, rauchige Noten, leichte Bitterstoffe und einen Hauch von Karamell, Zitrus, Vanille und dunkler Schokolade. Ich bin mir sicher, dass diese Spezialität Spirituoskenner auf der ganzen Welt begeistern wird“, so Tiebel.

Ein Teil der limitierten Privatabfüllung ist für Mitglieder der Radeberger Genießer-Gilde reserviert. Der Rest gelangt pünktlich vor Weihnachten in den Handel. Außerdem kann die Rarität am Ort ihrer Entstehung, der Destille in Radeberg, sowie unter www.radebergerlikoer.de erworben werden. ■

Foto im Anhang: Thomas Tiebel, Betreiber der Radeberger Destillation und Liqueurfabrik, präsentiert den ersten im Whiskyfass gereiften Spitzenkräuterlikör der Welt: die Original Radeberger Reserve. Foto: Sebastian Thiel, Thiel PR

Bildarchiv mit hochauflösenden Fotos zum Download:
<http://www.press-area.com/adhoc/radeberger-reserve/>
Download-Log-in: presse | Passwort: ert678

Herausgeber:

Waldemar Behn GmbH
Kadekerweg 2
24340 Eckernförde
T: +49 4351 479-101
E-Mail: wanko@behn.de
www.behn.de

Pressekontakt:

Anne Jungowitz
THIEL Public Relations e. K.
Ostra-Allee 35, 01067 Dresden
T: +49 351 3148892
E-Mail: presse@thielpr.com

Über die Radeberger Destillation und Liqueurfabrik

Wilhelm Richter gründete 1877 die Radeberger Destillation & Liqueurfabrik unter dem Namen „Dampfdestillation und Liqueurfabrik Goldene Sonne“. Als „Medizinalbitter ersten Ranges“ kam der Original Radeberger Kräuterlikör wenig später an den Königlich Sächsischen Hof. Die royale Anerkennung ermutigte Richter seinen Likör bei großen Ausstellungen um die Jahrhundertwende zu präsentieren. Goldmedaillen und Anerkennungs schreiben bestätigten den guten Ruf. Auch heute noch wird er so authentisch wie damals destilliert – mit handverlesenen Kräutern in einem

ORIGINAL RADEBERGER BITTER AUS DER RADEBERGER DESTILLATION & LIQUEURFABRIK ZU RADEBERG ÜBER DRESDEN / SACHSEN

ORIGINAL
Radeberger
SEIT 1877





*Königlich Sächsischer
Hoflieferant von 1877*

aufwendigen traditionsreichen Herstellungsverfahren. Der Original Radeberger Kräuterlikör ist Qualitätsführer in Deutschland. Bei einem Vergleichstest deutscher Premium-Spirituosen erhielt er als einziger die höchste Auszeichnung „Excellent“. Die Radeberger Destillation & Liqueurfabrik gehört seit dem Jahr 2000 zu dem renommierten Spirituosenhersteller Waldemahr Behn GmbH in Eckernförde.



ORIGINAL RADEBERGER BITTER AUS DER RADEBERGER DESTILLATION & LIQUEURFABRIK ZU RADEBERG ÜBER DRESDEN / SACHSEN

ORIGINAL
Radeberger
SEIT 1877

Seite 4





*Königlich Sächsischer
Hoflieferant von 1877*

Interview

Kräuter, Meer und Schokolade

Gespräch mit Thomas Tiebel, Betreiber der traditionsreichen Radeberger Destillation & Liqueurfabrik, über den jüngsten Coup des Hauses: Original Radeberger Reserve.



Einen Kräuterlikör im Whiskyfass reifen: Das hat vor Ihnen offenbar noch niemand versucht. Wie sind Sie auf die Idee gekommen?

Am Anfang stand ein bisschen Spinnerei. Wir Destillateure suchten nach einer Idee für eine ganz besondere Edition. Dabei kamen wir auf die Fassreifung. Schließlich werden andere Spirituosen auch im Fass ausgebaut, warum also nicht auch Kräuterlikör? Es dauerte allerdings einige Jahre, bis wir uns an einen Pilotversuch wagten. Zunächst mit nur einem Fass.

Die Gefahr des Scheiterns bestand also?

Durchaus. Wir hatten zwar auf einen Erfolg gehofft. Aber es gab niemanden, der so etwas schon einmal probiert hatte. Zumindest kannten wir niemanden. So konnten wir auf keine Erfahrungswerte aufbauen. Schlimmstenfalls hätten wir das ganze Fass verloren.

ORIGINAL RADEBERGER BITTER AUS DER RADEBERGER DESTILLATION & LIQUEURFABRIK ZU RADEBERG ÜBER DRESDEN / SACHSEN

ORIGINAL
Radeberger
SEIT 1877

Seite 5





*Königlich Sächsischer
Hoflieferant von 1877*

Welchen Einfluss hat die Fassreifung auf den Geschmack?

Er wird komplexer. Das Holz selbst prägt die Aromen, bei gebrauchten Fässern aber auch der vorhergehende Inhalt, der seine Aromen an das Holz abgegeben hat. Dieser Effekt wird unter anderem beim Whisky gezielt eingesetzt, wenn zum Beispiel gebrauchte Sherry-Fässer genutzt werden.

Die Fässer der aktuellen Charge stammen von einer legendären Whisky-Brennerei auf Islay, einer stürmischen Insel vor der Westküste Schottlands. Warum wollten Sie Fässer von genau hier?

Für uns spielte der Geschmack der Whiskys eine große Rolle. Islay-Whiskys sind berühmt für ihr rauchiges Aroma. Das erschien uns als Ergänzung zum Radeberger ideal.

Was wissen Sie über die Vorgeschichte der Fässer?

Sie bestehen aus amerikanischer Eiche. Es ist gut möglich, dass schon einmal Bourbon darin gelagert wurde. Danach gelangten die Fässer nach Islay, wo mindestens zwölf Jahre lang feiner schottischer Single Malt in ihnen reifte.

War es schwierig, die Fässer aus Schottland zu bekommen?

Nein. Es gibt Händler für gebrauchte Whiskyfässer. Die haben uns geholfen unser Vorhaben zu realisieren. Wir nannten unsere sehr speziellen Vorstellungen, daraufhin lieferten sie uns die passenden Fässer.

Wie lange hat der Kräuterlikör im Fass gelagert?

Etwa neun Monate. Wir haben während dieser Zeit regelmäßig Fassproben entnommen, um zu sehen, in welche Richtung sich der Geschmack entwickelt. Uns war wichtig, dass der Charakter unseres legendären Kräuterlikörs erhalten bleibt. Irgendwann haben wir entschieden, so gefällt es uns am besten, so ist es richtig gut, und dann haben wir abgefüllt.

Wie würden Sie das Aroma beschreiben?

Charakteristisch ist natürlich der aromatische Kräutergeschmack des Original Radebergers. Der ist geblieben. Was durch die Fassreifung hinzugekommen ist, sind holzige Noten, diese Tannine, leichte Bitterstoffe, die man vom Rotwein kennt. Dann kommt etwas Karamelliges durch, Richtung Vanille, außerdem eine leichte Rauchnote sowie ein Hauch von Zitrus und dunkler Schokolade. Die Reserve hat auch etwas mehr Alkohol, aber der ist, wie wir finden, sehr schön eingebunden.

Wie reagiert die Fachwelt auf Ihr Produkt?

Die Abfüllung aus unserem Pilotprojekt, das der aktuellen Charge vorausging, haben wir zu einem Internationalen Spirituosenwettbewerb eingereicht und gleich eine Goldmedaille gewonnen. Jeder, der es probiert hat, ist begeistert. Für die aktuelle Abfüllung steht die große Resonanz noch aus, wir gehen erst auf den Markt damit. Aber wir spüren großes Interesse. ■

ORIGINAL RADEBERGER BITTER AUS DER RADEBERGER DESTILLATION & LIQUEURFABRIK ZU RADEBERG ÜBER DRESDEN / SACHSEN

ORIGINAL
Radeberger
SEIT 1877

Seite 6





*Königlich Sächsischer
Hoflieferant von 1877*

Hintergrundtext

Original Radeberger Kräuterlikör

Gegründet wurde die Radeberger Destillation & Liqueurfabrik 1877 von Wilhelm Richter, zuerst unter dem Namen „Dampfdestillation und Liqueurfabrik Goldene Sonne“ firmierend. Seinerzeit noch als „Medizinalbitter ersten Ranges“ deklariert, gelangte Original Radeberger ursprünglich wohl als „magenstärkende Delikatesse“, wie es überlieferte Dokumente formulieren, im späten 19. Jahrhundert an den Königlich Sächsischen Hof.

Die royale Anerkennung ermutigte Wilhelm Richter seinen noblen Kräuterlikör auch bei den großen Ausstellungen um die Jahrhundertwende zu zeigen und verkosten zu lassen. Zahlreiche Goldmedaillen bestätigten dieses frühe Qualitätsmarketing ebenso wie sogenannte „Anerkennungsschreiben“ aus der Kundschaft, die man bis in die Zwanziger Jahre gern und zahlreich veröffentlichte (Beispiel von 1927: „Ich erlaube mir, der Firma für die ganz vorzügliche Güte des gelieferten Original Radeberger-Likörs meine vollste Anerkennung auszusprechen.“).

Den Erben des Firmengründers gelang es dann, die kleine Liqueurmanufaktur als privates Unternehmen durch die Wirren der Kriege und durch die DDR-Zeit zu führen. Immer noch in Familienbesitz, repräsentiert das liebevoll sanierte Stammhaus zu Radeberg heute die lange und ruhmreiche Tradition von Original Radeberger seit 1877.

In der malerisch gelegenen Hauptstraße „zu Radeberg über Dresden“ wie es früher fast poetisch hieß, ist der historische Charme des Radeberger Originals unmittelbar spürbar. Diese Spezialität wird weltweit exklusiv von der Waldemar Behn GmbH, Eckernförde (Deutschland) vertrieben. ■

ORIGINAL RADEBERGER BITTER AUS DER RADEBERGER DESTILLATION & LIQUEURFABRIK ZU RADEBERG ÜBER DRESDEN / SACHSEN

ORIGINAL
Radeberger
SEIT 1877

Seite 7

