



PRESSEINFORMATION – 9. November 2017

## 1887–2017: 130 JAHRE SCHNAPSBRENNEREI DER FAMILIE DAHLMANN – *alle Produkte werden bei Dahlmann Catering eingesetzt*

Vor 130 Jahren wurde die Schnapsbrennerei der Familie Dahlmann im oberfränkischen Mittelehrenbach gegründet. Dieses Jubiläum feiert die Familie Dahlmann mit einer Sonderedition der Edelbrände.

Bis heute ist die Brennerei im Familienbesitz und wird von Ernst-Jürgen Dahlmann, dem Vater von Ulrich Dahlmann, geführt. Ulrich Dahlmann: „Der Obstbaubetrieb meiner Eltern in der Fränkischen Schweiz hat mich auch beruflich geprägt. Seit jeher setzen wir in unserem Betrieb, der eher einer Manufaktur entspricht, auf Klasse statt Masse. Dieses Credo gilt auch bei meinem Catering-Unternehmen. Entsprechend stolz bin ich, dass ein Großteil der von uns im Catering verwendeten Früchte aus unserem familieneigenen Obstbaubetrieb stammt. Diesen regionalen Bezug und unsere damit verbundene Expertise rund um die Produktqualität wissen auch unsere Kunden, vielfach weltbekannte Markenunternehmen, sehr zu schätzen.“

Dementsprechend setzt die Familie Dahlmann beim Obstanbau auf den familieneigenen Streuobstwiesen mit ca. 1000 Obstbäumen auf den Erhalt alter Sorten und nutzt diese auch gezielt für die eigenen Edelbrände. Denn alte Obstsorten gelten als geschmacksintensiver als neue. So bietet Dahlmann bei den Apfelbränden zum Beispiel die Varianten "Kaiser-Wilhelm", "Rambur", "Transparent von Croncels", "Welschisner" und "Boskop". Bei den Birnenbränden aus alten Birnensorten sind es: "Sußbirne", "Mollebusch", "Gräfin von Paris", "Kongress". Auch bei den Edelbränden aus Zwetschgen kann unter "Hauszwetschgen", "Wangenheimer" und "Elena" gewählt werden. Eine Besonderheit ist der „Apfelbrand aus dem Holzfass“. Er reift ca. sieben Monate im Eichenfass im Gewölbekeller, der unter Denkmalschutz stehenden Fachwerkscheune, und entwickelt deshalb ein einzigartiges Aroma.

Neben der Produktqualität setzt die Familie Dahlmann auch in der Herstellung auf Perfektion. Denn die Destillate werden doppelt, in zwei getrennten Verfahren, gebrannt – dem "Rauhbrand" und dem "Feinbrand". Dies führt zu einer besonderen Qualität, die auch in zahlreichen Auszeichnungen, wie zum Beispiel den Goldmedaillen beim Prämierungswettbewerb des Fränkischen Klein- und Obstbrennerverbandes, bestätigt wurde. Ernst-Jürgen Dahlmann erläutert seinen Anspruch: „1887 von meinen Urgroßeltern gegründet, ist es für uns eine Verpflichtung, diese lange Tradition fortzusetzen und beste Qualität und höchste Handwerkskunst in exzellente Produkte umzusetzen.“

### KONTAKT

[presse@dahlmann-catering.de](mailto:presse@dahlmann-catering.de)

Jekaterina Kraus – Tel. 0 89-15 92 58 85

Dahlmann GmbH – Mies-van-der-Rohe-Str. – 480807 München

[www.dahlmann-catering.de](http://www.dahlmann-catering.de)



## *Über Dahlmann Catering*

Als inhabergeführtes Unternehmen gehört Dahlmann Catering zu den führenden Anbietern von Event Catering im Premium Segment in Deutschland. Mit einem Team von erfahrenen Profis in Küche und Service versteht sich Dahlmann Catering als der perfekte Partner für die maßgeschneiderte Inszenierung von Events und Veranstaltungen – von der privaten Geburtstagsfeier über die mehrtägige internationale Tagung bis zum Society Event bei Berlinale oder Fashion Week. Dabei geht „Catering“ bei Dahlmann weit über die Bereitstellung und das Servieren von Speisen und Getränken hinaus. Mit dem ganzheitlichen Ansatz von Dahlmann Catering sollen Art, Darbietung und Qualität des Catering die Gesamtaussage, das Gesamtziel einer Veranstaltung optimal unterstützen. Bei der Auswahl der verwendeten Produkte setzt Dahlmann Catering auf Spitzenqualität und heimische Frische. Ein Großteil der im Catering verwendeten Früchte stammt aus dem familieneigenen Obstbaubetrieb in der Fränkischen Schweiz. Dahlmann Catering hat seinen Stammsitz in München und betreibt dort mit dem Business Restaurant „Daily“ bei den Highlight Towers, mit der „HORST Esskultur-Bar“ im Foyer des Museum Brandhorst sowie mit dem daily. Pop Up Café inklusive weiterer Räumlichkeiten in der Pinakothek der Moderne auch eigene Event Locations.

## KONTAKT

[presse@dahlmann-catering.de](mailto:presse@dahlmann-catering.de)

Jekaterina Kraus – Tel. 0 89-15 92 58 85

Dahlmann GmbH – Mies-van-der-Rohe-Str. – 480807 München

[www.dahlmann-catering.de](http://www.dahlmann-catering.de)