

Bimmerle KG

Weststraße 1
D-77880 Sasbach
+49 (0) 7841 6220-0
info@bimmerle.de
www.bimmerle.de



BIMMERLE
Private Distillery

PASSION FOR SPIRITS & BRANDS



SCHWARZWALD

GENUSS

Dunkle Wälder und tiefe Schluchten, glasklare Bäche und bunte Streuobstwiesen – das ist der Schwarzwald und hier beginnt unsere Geschichte. **Unsere Mission:** den Spirit unserer Heimat einfangen und in die Sprache der Geschmackssinne übersetzen.

Wir verbinden traditionelle Destillationskunst mit frischen, zeitgemäßen Ideen und innovativer Technologie. So entstehen in nachhaltigen Prozessen seit über fünf Jahrzehnten hochwertige Spirituosen aller Art.

Erleben Sie unsere brennende Leidenschaft für das Besondere. Erleben Sie die **BIMMERLE PRIVATE DISTILLERY!**


BRENNENDE LEIDENSCHAFT

Tag für Tag geben wir handverlesenen Früchten und hochwertigen Zutaten den unverwechselbaren Feinschliff. Mit viel Herzblut destillieren, mazerieren und lagern wir kostbare Brände, vollendete Destillate und edle Geiste. Dieses Handwerk leben und pflegen wir seit unserer Gründung vor über fünf Jahrzehnten. Und wir sind stolz darauf, diese hohe Kunst von Generation zu Generation weiterzugeben.

Unser Erfolgsrezept: Wir verbinden Tradition und Moderne, Vergangenheit und Zukunft. Bei uns treffen Überliefertes und Bewährtes auf neue Ideen und Inspirationen aus der ganzen Welt – und genau das macht den einzigartigen Charakter unserer Produkte aus.

So ist die **BIMMERLE PRIVATE DISTILLERY** eine feste Größe in einer schnelllebigen Welt geworden. Authentisch, traditionsbewusst und immer am Puls der Zeit.

Vom klassischen Obstbrand und Fruchtsaftlikör der Marke LÖRCH über NEEDLE BLACK FOREST Gin bis hin zu WOOD STORK Spiced Rum und EVERMANN Whisky: Wir laden Sie ein, in die Welt der **BIMMERLE PRIVATE DISTILLERY** einzutauchen – in eine Welt, in welcher der Schwarzwald immer lebendig und jedes unserer Produkte eine Hommage an die hohe Kunst des Destillierens ist.



„Entwicklung bedeutet, dass das, was heute möglich ist, morgen übertroffen werden kann.“ Willy Brandt

Nicolai Benz

Werner Benz

Michael Dresel

PERFEKTE SYMBIOSE

Die **BIMMERLE PRIVATE DISTILLERY** ist das Lebenswerk von Firmengründer Günter Bimmerle. Er ist gelernter Küfer, leidenschaftlicher Schwarzwälder – und entdeckte schon früh die vielfältigen Möglichkeiten, die unsere heimischen Früchte bieten. Bis heute bilden sie die Basis für unsere Arbeit. Und bis heute ist es unser Ziel, vielfältige Produkte zu schaffen, die den Gaumen erfreuen und die Herzen erobern.

Unser Familienunternehmen in dritter Generation zählt zu den **führenden Brennereien des Schwarzwaldes**. Mit unseren Produkten und viel Experimentierfreude nehmen wir sowohl in Deutschland als auch auf dem europäischen Markt Spitzenpositionen ein.

W W EITBLICK

„Mein Ziel war es immer, den Schwarzwald in die Welt zu tragen. Das haben wir geschafft.“

Günter Bimmerle

Günter Bimmerle
in jungen Jahren



Familie Bimmerle und Nicolai Benz

- 1966: Firmengründung durch Günter Bimmerle in Oppenau
- 1985: Übernahme der Brennerei Sutterer in Achern-Mösbach
- 1988: Bau eines 4,5 Millionen Liter großen Edelstahl-Tanklagers am Standort Oppenau
- 1993: Übernahme der Geschäftsführung durch Tomas und Susanne Bimmerle
- 1995: Übernahme der Otto Lörch GmbH aus Bühl inklusive der Marke Lörch Obstbrände
- 2015: Bau einer zukunftsweisenden Brennereianlage in Sasbach nach höchsten EU-Standards mit einem 10 Millionen Liter großen Tanklager
- 2016: > Übernahme der Geschäftsleitung durch Nicolai Benz, Neffe der Familie Bimmerle
> Einführung der Marke NEEDLE BLACK FOREST Gin
> Eröffnung eines Whisky-Holzfaslagers mit einer Kapazität von 10.000 Fässern
- 2017: Erweiterung des Tanklagers am Standort Sasbach um weitere 10 Millionen Liter
- 2018: Einführung der Marke WOOD STORK Spiced Rum
- 2019: Relaunch der Marke SUTTERER 1799 Obstbrände
- 2020: Einführung der Marke DON PASQUALE Aperitivo
- 2022: > Bau einer neuen Verwaltung am Standort Sasbach
> Einführung der Marke EVERMANN Whisky
- 2023: Einführung der Marke PVRE FIVE Vodka
- 2023: Bau einer Rektifikationsanlage mit 24 Metern Brennhöhe



Weitere
→ **INFOS**

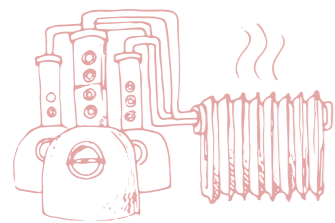
NATÜRLICH NACHHALTIG

NACHHALTIGE PROZESSE IM DETAIL



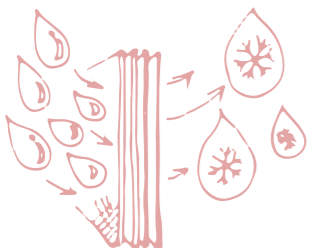
> Regionales Heizen:

Wir nutzen für unseren gesamten Energiebedarf Bio-Masse – ein nachwachsender Rohstoff aus dem Schwarzwald. Hinzu kommen die Steinobstkerne, welche dank cleverer Technik ebenfalls in thermische Energie umgewandelt werden.



> Wärmerückgewinnung:

Bei der Destillation entstehen organische Reststoffe, welche in Biogasanlagen weitergeleitet werden, die ihrerseits Energie erzeugen.



> Wasser einsparen:

Dank temperaturgesteuerter Gärung werden wir höchsten Ansprüchen im Bereich der Qualität gerecht. Durch einen intelligenten Kühlkreislauf können wir täglich zwischen 500 und 1.000 m³ Wasser einsparen.



Wir decken den gesamten Energiebedarf mit regionaler Biomasse, meist Hackschnitzel.



Als **erste deutsche Brennerei** decken wir unseren gesamten Wärme- und Energiebedarf mit regionalen Ressourcen. Darauf sind wir stolz! Davon ist auch das Deutsche Institut für Nachhaltigkeit und Ökonomie überzeugt. Seit 2022 erhalten wir jährlich das Zertifikat für Klimaneutralität. Bereits seit 2019 dürfen wir uns jährlich über die Biozertifizierung freuen.



Weitere
INFOS

KOMPROMISSLOSE QUALITÄT

Unsere Heimat ist ein Teil von uns – so wie wir ein Teil von ihr sind. Deshalb ist für uns der Erhalt der ländlichen Strukturen und die Pflege der heimatlichen Landschaft essenziell. Wir lieben, was uns die sonnige Ortenau schenkt. Knackige Kirschen, saftige Mirabellen oder die beliebten Zwetschgen: Die typischen Obstsorten aus hiesigen Gärten sind ein wesentliches Qualitätsmerkmal unserer Produkte – und zugleich unser klares Bekenntnis zur Region.

Unsere Partner und Lieferanten sind ebenfalls regionale Unternehmen. Sie denken und handeln wie wir. Gemeinsam stärken wir unsere Region, schaffen Arbeitsplätze und tragen aktiv zur Entwicklung der Wirtschaftsregion Ortenau bei.



IMMER AM PULS DER ZEIT

Unser unternehmerisches Selbstverständnis: Wir verbinden hohe Produktqualität mit sozialer Verantwortung und nachhaltigem Handeln. Deshalb setzen wir auf regionale Produkte, wie heimische Obstsorten, einen möglichst geringen Energieverbrauch, unterstützt durch eine autark funktionierende Brennerei und investieren konsequent in nachhaltige Produktionsverfahren.

Unsere **zukunftsweisende Technologie** und unsere hohe Fertigungstiefe ermöglichen uns nachhaltiges und effizientes Wirtschaften. Wir bieten höchste Qualität zum besten Preis.

URKUNDE

Dem Betrieb
Bimmerle Private Distillery
Achern

verleihe ich
für hervorragende Leistungen
anlässlich der DLG-Qualitätsprüfung
für die Herstellung von

Spirituosen
im Jahr 2023

den **Bundesehrenpreis in Silber**



Weitere
INFOS

Cem Özdemir
Cem Özdemir
Minister für Ernährung und Landwirtschaft

MIT HERZ UND VERSTAND

Von der Frucht zum Edelbrand, von der Produkt-
idee zur führenden Marke in der Branche: Die
BIMMERLE PRIVATE DISTILLERY steht mit ihren viel-
fältigen Spirituosen für **höchste Marken-Qualität**,
die überzeugt, begeistert und durch jährliche
Prämierungen immer wieder bestätigt wird.

Dieser hohe Anspruch spornt uns immer wieder
an, bei der Kreation neuer Produkte, bei der Wahl
unserer Rohstoffe und Zutaten – und bei jedem
einzelnen Produktionsschritt.

BEEINDRUCKEND

Mit original Schwarzwälder
Kupferbrennblasen zum Erfolg.

Die 24 Meter hohe Rektifikationsanlage
schafft pure Reinheit im Destillationsprozess.

DIE BRENNEREI

In unserer Brennerei werden handverlesene, vollreife Früchte
zunächst zerkleinert und unter Zugabe von Hefen und Enzymen
eingemaischt. Die anschließende temperaturkontrollierte Gärung
beginnt bei einer Temperatur zwischen 16 °C und 20 °C. Der
Gärungsprozess dauert zwischen 2 und 6 Wochen. Hierbei ent-
steht Gärungsalkohol. Dieser ist die Grundlage für unsere edlen
Destillate.

Bei der anschließenden Destillation auf hochmodernen Kupfer-
brennblasen **aus dem Schwarzwald** legen wir besonderen Wert
auf die exakte Abtrennung des Mittellaufes – auch Herzstück
genannt – welcher die einzigartige Qualität unserer Destillate
garantiert.



Weitere
INFOS

BIMMERLE

Private Distillery

HALL OF FAME

Private Distillery



LÖRCH
DIE MARKE AUS DEM SCHWARZWALD

DEUTSCHLANDS LIEBLING

Die fruchtige Vielfalt unserer Marke **LÖRCH** überzeugt als Marktführer unter Deutschlands Obstbränden. Unser Qualitätsanspruch kennt keine Kompromisse: Hier trifft 100 Prozent Frucht auf außergewöhnliches Destillationskönnen. Ein klarer Brand mit vollendetem Geschmack!

Jede Flasche birgt die Essenz von 12 Kilo sorgfältig ausgewählten Früchten. Die Marke **LÖRCH** trifft den Zeitgeist, ist authentisch, fruchtig und spiegelt den unverwechselbaren Charakter unserer Region wider. Willkommen zu einem Genusserelebnis, das Tradition und Moderne in jeder Kreation vereint.



NEEDLE
BLACKFOREST GIN

ALL YOU NEED

So einzigartig schmeckt nur der Schwarzwald: Mit Herzblut und Schwarzwälder Fichtennadeln hat unser **NEEDLE BLACK FOREST Gin** schnell die Herzen der Gin-Liebhaber erobert.

Das Geheimnis unseres Gins ist seine hervorragende Qualität, ergänzt durch einige Schwarzwälder Details – wie die handgepflückten heimischen Botanicals oder das selten angewandte Single-Batch-Verfahren bei der Destillation. Extraklasse!



WOOD STORK
SPICED RUM

IN DER WELT ZUHAUSE

Ein Spiced Rum, der unsere Heimat mit der großen weiten Welt verbindet: **WOOD STORK**. Seine Basis ist süd-amerikanisches Zuckerrohr, im Schwarzwald fermentiert und auf Schwarzwälder Kupferbrennblasen destilliert.

Kaffee, Bitterorange, Ingwer, Chili, Vanille und Kakao – eine bunte Mischung von Aromen und Gewürzen vereint sich im **WOOD STORK Spiced Rum** zu einem vollendeten, weltgewandten Genuss. Für die Extraportion Schwarzwald sorgt Original Schwarzwälder Fichten- und Tannenhonig.



EVERMANN
BLACK FOREST WHISKY

ZWEIFACH EINZIGARTIG

Zweifach destillierter Whisky aus dem Schwarzwald – zwei starke Charaktere, die sich in Geschmack und Vermählung zwar unterscheiden, im Kern jedoch die gleiche Seele besitzen: die **EVERMANN BLACK FOREST Whiskys**.

Theo steht für den modernen Whiskygenuss, amerikanisch inspiriert, ein echter Abenteurer. **Wilhelm** ist ein echter Schwarzwälder, mild, fruchtig und im Abgang kraftvoll aromatisch.



Sutterer
1799

MEHR FRUCHT IM GLAS

Einfach exklusiv: Für die Obstbrände von **SUTTERER 1799** verwenden wir ausschließlich sorgfältig ausgewählte Jahrgangsf Früchte aus besonderen Anbaugebieten. Die atemberaubende Vollreife und Intensität jeder Frucht verleihen unserem Destillat einen aufregend kräftigen Gusto.

Die besondere Kunst liegt darin, jedes Destillat zu seiner Vollendung reifen zu lassen – ein Prozess, der diese einzigartige Intensität und Qualität erst möglich macht.



DON PASQUALE

GUSTO AUTENTICO

Die Familie **DON PASQUALE** steht für handverlesene Früchte, außergewöhnliche Rezepturen und das gewisse „Dolce Vita“. Die Aperitivos und Ready to Serve-Produkte unserer italienisch inspirierten Marke stehen für Genuss, Leichtigkeit und das erste Gläschen Glück an einem lauen Sommerabend.

DON PASQUALE Limoncello verdankt seinen einzigartigen Geschmack den ätherischen Ölen handgepflückter Zitronen. Die Marke **DON PASQUALE** bietet ein wachsendes Portfolio südlich angehauchter Produkte.



PURE V
VODKA

FÜR ALLE 5 SINNE

Inspiriert von der Klarheit der Schwarzwälder Bergquellen ist unser **PURE FIVE Vodka** ein Meisterwerk der Destillationskunst, geprägt von höchster Reinheit.

5 Destillationsvorgänge und eine Kältefiltration bei minus 5 Grad garantieren den klaren und unverkennbar reinen Geschmack. Durch die Zugabe von kristallklarem Schwarzwälder Bergquellwasser erfährt dieses Meisterwerk seine Vollendung.



KOMPETENZ UND EINBLICK

Bei der Herstellung von Gin, Rum, Whisky oder Obstbränden geht es neben **Technologie und Know-how** auch um den Anspruch, beste Qualitäten zu erarbeiten. Diese Symbiose fließt vollumfänglich in unsere Produktionsprozesse ein.

ZAHLEN & FAKTEN

- > 3 Standorte in der Ortenau
- > 130 Mitarbeiter
- > 12 hocheffiziente Schwarzwälder Kupferbrennblasen
- > 3 hochmoderne Abfüllstraßen mit Packeinheit
- > Über 30 Millionen Liter Lagerkapazitäten
- > Über 40 Millionen produzierter Verkaufseinheiten
- > Eigener Fuhrpark mit Planen- und Tankfahrzeugen



DIE HOHE KUNST BEHERRSCHEN

Unsere vielfältigen Spirituosen sind edle Produkte, die besonderer Aufmerksamkeit bedürfen – in jeder Phase. In unseren modernen Abfüllstraßen sorgen engagierte und qualifizierte Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter dafür, dass unsere vielfältigen Spirituosen in unterschiedlichste Flaschenformen abgefüllt werden. Auf den hochentwickelten Abfüllstraßen mit moderner Etikettier- und Verpackungstechnik garantieren wir reibungslose Abläufe.

GUT ZU WISSEN

Die Schwarzwälder Obstbrände unterliegen einer geografisch geschützten Herkunftsbezeichnung. So darf sich ein Schwarzwälder Obstbrand nur als solcher bezeichnen, wenn die Frucht aus dem Schwarzwald kommt und auch der Herstellungsprozess und die Abfüllung im Schwarzwald stattfinden.

S ORGFALT

ZEIT ZUM REIFEN

Unsere Kreationen sind einzigartig in Vielfalt, Qualität und Charakter. Sie begeistern Kennerinnen und Kenner auf der ganzen Welt – und das nicht ohne Grund.

Vor der Abfüllung lagern wir unsere Qualitätsprodukte für kontrollierte Reife- und Vermählungsprozesse in Edelstahltanks, welche den höchsten Ansprüchen an Hygiene und Neutralität gerecht werden.

Ausgewählte Brände veredeln wir durch Lagerung in **neuen Fässern aus verschiedenen Hölzern** oder in zuvor mit **Sherry-, Cognac- oder Bourbon belegten Holzfässern**. So haben die Destillate genügend Zeit, ihr schönes Aroma zu entfalten und den Charakter der Fässer zu verinnerlichen.

Auf diese Weise reifen sie in der **BIMMERLE PRIVATE DISTILLERY** zu einem ganz besonderen Genuss heran. Die Destillate entwickeln unter anderem feine Karamell- und Vanillenoten sowie leichte Röstaromen.

R UHE. RAUM. HARMONIE.

AB INS FASS

Für unseren EVERMANN BLACK FOREST Whisky gilt:

Erst nach mindestens 3 Jahren Reifezeit im Fass wird aus dem Rohdestillat ein Whisky. Jedes Fass prägt durch seine Vorbelegung und das gewählte Holz den Charakter unserer Whiskys.

DIE FASSARTEN UNSERER EVERMANN WHISKYS SIND:

- > Akazie
- > American Oak
- > Bourbon
- > Deutsche Eiche
- > Kastanie
- > Sherry Oloroso
- > Süßwein



Weitere
INFOS

KEEP ROLLING

RASCH. FLEXIBEL. SICHER.

Wir garantieren Ihnen eine schnelle und präzise Abwicklung Ihrer Aufträge – und sorgen für eine reibungslose Anlieferung bei Ihnen. **Kosteneffizient und schnell!**



DIE FLOTTE

Mit unserem hauseigenen **Logistikservice** bilden wir den finalen Auftritt bei unseren Kunden. Dieser ist für uns essenziell, weshalb wir einen eigenen Fuhrpark betreiben und Logistik- und Versandlösungen anbieten.



Weitere
INFOS

ABSOLUTE LEISTUNG

Neben der Herstellung unserer eigenen Marken bieten wir unseren Kunden Individuallösungen zu ihrer Produktidee an.

Diesen Prozess begleiten wir, angefangen bei der **Produktentwicklung**, welche die Kreation diverser Geschmacksmuster beinhaltet. Des Weiteren erarbeiten wir mit Ihnen ein gemeinsames Produktdesign und Packaging.

Wir übernehmen die Aufgabe des kosteneffizienten Einkaufs aller Packaging-Komponenten sowie Rezepturbestandteile. Die Destillation, Herstellung, Lagerung und Abfüllung bilden die Kernaufgabe unserer **Spirit Solutions**.

S

PIRIT SOLUTIONS

RUNDUM OPTIMIERT

Ideen, Engagement und Kreativität sind die treibenden Kräfte, mit denen wir der Natur die besten Aromen entlocken. Das Ergebnis? Bewährte Klassiker, aber auch Neuheiten, die uns als führenden Hersteller von Spirituosen aller Art auszeichnen.

Unser Leistungsspektrum geht über die Herstellung und Abfüllung hinaus. Die **BIMMERLE PRIVATE DISTILLERY** ist ein prozessorientierter, innovativer und leistungsstarker Hersteller von Qualitätsspirituosen.



Weitere
INFOS



BIMMERLE

Private Distillery

BRANDS



LÖRCH, NEEDLE,
WOOD STORK,
SUTTERER 1799, EVERMANN,
DON PASQUALE, PVRE V

PRIVATE LABEL SOLUTIONS



PRODUKTENTWICKLUNG



PRODUKTDESIGN



EINKAUF



DESTILLATION UND
VEREDELUNG



HERSTELLUNG



LAGERUNG UND
ABFÜLLUNG



LOGISTIK

T EAM SPIRIT

In der **BIMMERLE PRIVATE DISTILLERY** bieten wir Jobs und darüber hinaus eine Plattform für individuelle Entfaltung und berufliche Perspektiven. Daher besteht unser Team aus vielen motivierten Menschen, welche dem Unternehmen schon lange die Treue halten. Aus gutem Grund!

Wir ermöglichen ein attraktives Arbeitsumfeld, welches viel Raum lässt für Ideen und Kreativität. Wir setzen auf intensive Einarbeitung und unterstützen kontinuierlich die fachliche und persönliche Weiterentwicklung durch umfangreiche Aus- und Weiterbildungsangebote.

Daher bieten wir neben einer fairen Vergütung auch betriebliche Altersvorsorge sowie vermögenswirksame Leistungen. Ganz im Sinne der Nachhaltigkeit fördern wir umweltfreundliche Mobilität durch Bikeleasing.

Unsere Türen stehen stets offen für neue Kolleginnen und Kollegen, die gemeinsam mit uns für das Beste und Besondere brennen.

BIMMERLE KG

Weststraße 1
D-77880 Sasbach

+49 (0) 7841 6220-0
info@bimmerle.de

www.bimmerle.de



Weitere
**INFOS &
ANSPRECHPARTNER**

BIMMERLE
Private Distillery