

DEUTSCHE SPIRITUOSEN MANUFAKTUR

Apotheker erhält Auszeichnung vom Bund

Alexandra Negt, 19.11.2020 15:14 Uhr



Apotheker Konrad Horn hat mit seinem Team der Deutschen Spirituosen Manufaktur den Ehrenpreis des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft erhalten.

Foto: Deutsche Spirituosen Manufaktur

Berlin - Vor drei Jahren entschied sich Konrad Horn dazu, seine Leidenschaft zum Beruf zu machen: Mit seinem Freund Tim Müller gründete der Apotheker die Deutsche Spirituosen Manufaktur in Berlin. Nun erhielt die Brennerei den Bundesehrenpreis in Gold – Bundesernährungsministerin Julia Klöckner (CDU) gratulierte persönlich.

Die Deutsche Spirituosen Manufaktur in Berlin hat sich auf die Herstellung von hochwertigen Bränden und Likören spezialisiert. Horn und Müller gründeten das Unternehmen vor drei Jahren. Horn, der vorher in der Pharmaindustrie tätig war, freute sich auf seine neue Aufgabe. „Ich habe mich schon während des Studiums für die Extraktion von Pflanzenstoffen interessiert. Im Endeffekt ist das ja eine der Grundlagen des Apothekerberufes – schon im 18. und 19. Jahrhundert haben Pharmazeuten aus Pflanzenteilen Wirkstoffe isoliert.“

Nun wurde der Einsatz belohnt: Die Deutsche Spirituosen Manufaktur erhielt den Bundesehrenpreis in Gold. Hierbei handelt es sich um die höchste Auszeichnung der deutschen Ernährungswirtschaft. Ausgezeichnet werden Firmen, die zu den Spitzenbetrieben ihres Fachs zählen. Nicht nur Genuss und Geschmack stehen bei Horn und seinen Kollegen im Fokus, es werden auch richtungsweisende Maßstäbe hinsichtlich Qualität gesetzt. Die anfängliche Geschäftsidee ging auf: Eine Premium-Brennerei sollte es sein, mit ganz besonderen Kreationen. Horn wollte sein Erlerntes bei der Entwicklung von Herstellprozessen umsetzen und durch sein Fachwissen beim Geschmack punkten.

Horn und Müller freuen sich über die Ehrung. „Uns als kleine Manufaktur macht es unwahrscheinlich stolz, diese hohe Auszeichnung zu erhalten. Der Bundesehrenpreis in Gold wertschätzt den enormen Einsatz und die Kompetenz von jedem einzelnen unserer sechs Mitarbeiter. Er bestätigt uns in unserem Streben nach höchster Qualität, in der Auswahl unserer Lieferanten und ist nur möglich durch den Zuspruch unserer Kunden, die uns jeden Tag aufs Neue genau beobachten und bewerten. Zugleich ist er Ansporn für uns, den eingeschlagenen Weg weiterzugehen,“ so Müller.



Der Bundesehrenpreis in Gold ist die höchste Auszeichnung der deutschen Ernährungswirtschaft.

Foto: Deutsche Spirituosen Manufaktur



Für Konrad Horn steht neben dem Geschmack vor allem der Genuss im Fokus. Als Apotheker hat er sich immer schon für Extraktionen interessiert.

Foto: Deutsche Spirituosen Manufaktur

Klöckner gratulierte dem jungen Unternehmen: „Ihre Auszeichnung bringt zum Ausdruck, dass in ihrem Betrieb mit großem Fachwissen, guten Ideen, und nicht zuletzt harter Arbeit ein hochwertiges und genussreiches Lebensmittel nachhaltig erzeugt wird. Mit dem Bundesehrenpreis zeichnen wir die Qualitätsbotschafter der Branche aus: Die vom Preisträger hergestellten Produkte sind von unabhängigen Experten chemisch-analytisch und sensorisch geprüft. Darauf können sich die Verbraucher verlassen, der Preis ist damit auch für sie eine hilfreiche Orientierung beim Einkauf. Bewusster Genuss, darum geht es.“

„Es ist etwas Schönes, wenn man sein Tagewerk in den Händen halten kann“, sagt Horn. Mit Begeisterung kreiert er neue Variationen an Gin, Wodka und anderen Spirituosen. Dabei ist der Ausgangsstoff absolut variabel, erzählt der Apotheker. So können beispielsweise zuckerhaltige Rohstoffe wie Früchte für eine Maische zur Gärung zerkleinert werden. Denkbar sei aber auch das Herstellungsverfahren mittels Mazeration: Hierbei gibt der Ausgangsstoff seine Aromen ohne weitere Einflussfaktoren an den Alkohol ab, indem er einfach

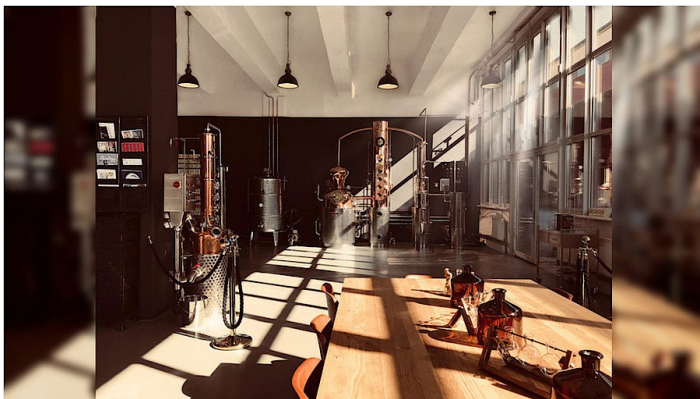
eingelegt wird. Anschließend werden die Lösungen destilliert und stilet in Apothekerflaschen unterschiedlicher Größe abgefüllt.

Und die Erprobung neuer Geschmäcker steht nicht still. Jedes Jahr im Herbst bringt die Deutsche Spirituosen Manufaktur neue Brände oder Liköre auf den Markt. In diesem Jahr hat der Apotheker gleich sieben neue Liköre entwickelt, darunter fruchtige Varianten aus Himbeere oder Brombeere. Auch ein würziger Ingwerlikör ist mit dabei. Dieser besteht aus destilliertem Ingwergeist, frisch gepresstem Ingwersaft und Ingwertee. Ingwer ist auch in der Naturheilkunde bekannt. Gerade in den kalten Wintermonaten gilt die Wurzel als wärmend und belebend. Die Manufaktur probiert auch gerne Neues und noch nie Dagewesenes aus. So entstand die Idee zum Herbstlaub-Brand. Im vergangenen Jahr feierte die außergewöhnliche Spirituose bereits einen vollen Erfolg, sodass sich Horn und sein Team dazu entschlossen haben, das „Deutsche Herbstlaub“ auch in dieser Saison wieder anzubieten.



Die meisten Herstellschritte werden noch per Hand durchgeführt.

Foto: Deutsche Spirituosen Manufaktur



Die Brennerei hat ihren Sitz in Berlin. Die Idee zur Manufaktur kam Konrad Horn gemeinsam mit Geschäftsführer Tim Müller bereits 2013.

Foto: Deutsche Spirituosen Manufaktur



Grundlage für die immer wieder neu entstehenden Geschmäcker sind häufig Kräuter, die auch in der Apotheke eine Rolle spielen.

Foto: Deutsche Spirituosen Manufaktur