

DEUTSCHE SCHOKOMINZE ODER REICHENAUER SCHLANGENGURKE

Diese Destillate veredeln Ihr Weihnachtsmenü!

Deutsche Spirituosen Manufaktur bietet 70 außergewöhnliche Schnapsorten



In der Deutschen Spirituosen Manufaktur wird zu 100 Prozent alles von Hand gemacht

Foto: Deutsche Spirituosen Manufaktur

von: **JULIA HEYNE**
19.12.2018 - 09:53 Uhr

Schnaps wird selten mit stylishen Bars und Gourmettempeln, sondern eher mit dem Gläschen Williamsbirne nach einem deftigen Essen in Verbindung gebracht. Es ist also höchste Zeit, das zu ändern - findet zumindest ein Berliner Start-up, das mit ganz besonderen Destillaten Küchen und Bars bereichern möchte.

So stehen auf der Karte der Deutschen Spirituosen Manufaktur Geschmacksrichtungen wie Beelitzer Spargel, Deutscher Koriander, Südafrikanischer Buchu oder Piemontische Haselnuss - insgesamt bisher 70 exklusive Sorten. Und genau darin liegt ihre Besonderheit, wie Geschäftsführer Tim Müller verrät: „Die Menge und Vielfalt machen uns einzigartig, das Portfolio hat sonst keiner, die anderen Anbieter haben eher die Klassiker wie Schlehe oder Williamsbirne.“



Tim Müller möchte gemeinsam mit seinem Team den Markt der Premiumspirituosen revolutionieren

Foto: Deutsche Spirituosen Manufaktur

Müller, der zwei Abschlüsse in BWL gemacht und über zehn Jahre als Fotograf und Regisseur gearbeitet hat, gründete gemeinsam mit dem Apotheker Dr. Konrad Horn die Manufaktur, in die insgesamt sechs Mitarbeiter ihr gesamtes Herzblut stecken. Ihr Ziel: Mit zu 100 Prozent handgefertigten Premium Spirituosen neue Sinneserlebnisse in Bars, Küchen und Restaurants zu bringen.

Von den Rohstoffen bis zum von Hand etikettierten Schnaps

Am Anfang stehen Ideen für neue, außergewöhnliche Geschmacksrichtungen, hier kann sich jeder einbringen - Mitarbeiter und Kunden. Tim Müller erklärt: „Bei der Produktentwicklung gehen wir so vor, dass wir, wenn wir ein klassisches Produkt haben wie Rote Bete, überlegen, wie es riechen und schmecken soll. Rote Bete ist für mich Kindheit, Großmutter, frisch aus dem Garten, riecht nach Erde. Da wird jetzt natürlich keine Erde dem Destillat zugefügt, aber je nachdem, wie man die Produktion steuert, kriegt man die erdige Note hin.“

„ Wenn wir ein klassisches Produkt haben wie Rote Bete, überlegen wir bei der Produktentwicklung, wie es riechen und schmecken soll

Tim Müller



Die Rohstoffe für die Schnäpse werden durch ein Lieferantennetzwerk von Höfen und Bauern bezogen - wenn möglich natürlich regional. Manchmal muss es aber ein wenig mehr Aufwand sein, wie Tim Müller verrät:

„Für das Zitronengras beispielsweise gibt es einen Zwischenhändler in Berlin, dem haben wir ein Briefing gegeben, wie das Zitronengras riechen soll und was wir brauchen, weil über den Großmarkt bekommen wir so etwas nicht. Dann wurde ein Einkäufer in Thailand vor Ort losgeschickt, um auf verschiedenen Märkten das Produkt zu kaufen. Am Freitag wurde es ins Flugzeug verladen, und am Montag war es bei uns.“



Vom Rohstoff bis zum fertigen Destillat: Weil alles handgemacht ist, werden keine großen Mengen produziert

Foto: Deutsche Spirituosen Manufaktur

Alle Rohstoffe, die in der Manufaktur ankommen, werden geprüft und anschließend gewaschen. Dann geht es in vielen Versuchsreihen darum, die beste Rezeptur für jede der 70 Sorten zu finden - auch wenn das eine Menge Handarbeit bedeutet, wie Markenbotschafterin Julia erzählt: „Für die ‚Sizilianische Mandarine‘ haben wir Versuche gemacht, einmal mit dem Weißen unter der Schale und einmal ohne. Durch den direkten Vergleich ist herausgekommen, dass das Destillat ohne das Weiße viel besser, weicher und aromatischer war, was für uns dann aber bedeutet hat, dass wir hier zwei Tage saßen und aus 100 Kilogramm Mandarinen das Weiße herauspulen mussten. Aber das ist okay, wenn man am Tagesende ein besseres Ergebnis hat.“



Die Produktionsstätte in einem denkmalgeschützten Haus ist gleichzeitig der Showroom der Manufaktur

Foto: Deutsche Spirituosen Manufaktur

Verwendet werden die Schnäpse neben dem reinen Genuss auch als Veredelung von Cocktails oder Speisen. Ein Projekt im nächsten Jahr: Berliner Restaurants werden anstelle einer Weinbegleitung zum Essen eine Schnapsbegleitung anbieten. „Es geht dann auch keiner betrunken nach Hause, es sind ja kleine Mengen, die serviert werden“, so Tim Müller.

Die passenden Schnäpse zu einem Weihnachtsmenü

Vorspeise: Ziegenkäse mit Roter Bete und Pistazienkrokant

Dazu passen folgende Destillate: Deutsche Robuschka Rote Bete, Sizilianische Grapefruit oder Brasilianische Rosa Beeren

Hauptspeise: Gänsebraten und Rotkohl mit schwarzem Johannis-Gelee und Kartoffelknödel

Dazu passen folgende Destillate: Deutsche Schwarze Johannisbeere, Spanischer Rosmarin oder Südafrikanischer Weißer Konfettibusch

Nachspeise: Panna cotta

Dazu passen folgende Destillate: Apotheker's Weihnachtsgeist, Guatemalteckischer Kardamom oder Piemontesische Haselnuss