

B.Z.

In Lichtenberg produziert die Deutsche Spirituosen Manufaktur ungewöhnliche Geiste und Brände

Schnaps gibt's jetzt handgepflückt



Pflücken auch mal händisch einen ganzen Tag Minze von den Stielen: Tim Müller (39) und Dr. Konrad Horn (54)

FOTO: RALF LUTTER

Schon mal ein Destillat aus Fichtensprossen getrunken? Oder vom südafrikanischen Konfettibusch? Vietnamesischer Sternanis, guatemalischer Kardamom? Beelitzer Spargel oder sizilianische Orange? Wem es schon immer zu wenig Auswahl gab, wird ab jetzt bei der Deutschen Spirituosen Manufaktur (kurz: DSM) fündig.

„Wir wollten eigentlich mit 30 Produkten starten, jetzt sind's 70“, sagt Mitgründer Tim Müller (39), der die Manufaktur auf dem Knorr-Bremse Betriebsgelände mit Apotheker Dr. Konrad Horn (54) gegründet hat. „Alle Produkte sind bio oder kommen von kleinen Höfen der Region, die sich eine Bio-Zertifizierung schlicht nicht leisten können“, sagt der gelernte Fotograf.

Drei Jahre und rund 500 Versuchsreihen hat es gedauert, bis das Schnaps-Sortiment stand. „Aber wir wollen immer wieder Neues entwickeln“, sagt Müller.

Die Premium Spirituosen sind aber nicht nur zum Trinken gedacht: „Wir haben alle Sorten auch im Sprühflakon, so kann

man beispielsweise auf ein Dessert nochmal einen Sprühstoß geben, die gehobene Gastronomie zeigt schon Interesse“.

Aber nicht nur Restaurants, vor allem Bars sind immer auf der Suche, ihren Gästen etwas Neues zu bieten. Die Bars im „Ritz Carlton“ am Potsdamer Platz haben sich schon einige Flaschen gesichert.

Es wird in geringen Stückzahlen produziert, sie werden nummeriert und mit dem Jahrgang versehen. „Genau wie beim Wein“, so Müller. So viel Handarbeit und Exklusivität hat ihren Preis: 50 Milliliter im Sprühflakon kosten 18,50 Euro, die 350-Milliliter-Flaschen zwischen 59 und 89 Euro.

Stefanie Hofeditz

Vorerst alles nur online oder direkt in der Manufaktur von 10 bis 16 Uhr. Georg-Knorr-Straße 4, Haus 10, Lichtenberg, | d-s-m.com