

REZEPTE AUS DER MANUFAKTUR

## Unternehmen im Georg-Knorr-Gewerbepark besetzt Nische



Brennmeister Norbert Madroß bereitet eine Destillieranlage in der Halle der Deutschen Spirituosen Manufaktur für die Produktion vor.

Foto: hari • hochgeladen von Harald Ritter

**Harald Ritter** 29. Juli 2018

**Die Deutsche Spirituosen Manufaktur geht eigene Wege bei der Herstellung von edlen Bränden und bei der Vermarktung ihrer Erzeugnisse. Die Zielgruppe sind Barkeeper und andere Menschen, die einen besondere Geschmack für originelle Spezereien haben.**

Die Grundstoffe von denen eine Auswahl auf einem Tisch in der Manufakturhalle im Georg-Knorr-Gewerbepark liegen, sind Gewürze und Kräuter wie Pfeffer, Koriander oder Thymian. Außerdem liegen da noch Nüsse. Sogar aus Fruchtkernen und Blüten will die Deutsche Spirituosen Manufaktur Brände herstellen.

„Auch der Markt ist im Wandel und immer mehr wird das Besondere gefragt“, sagt Tim Müller, Geschäftsführer des Unternehmens. Die Idee sei, mit originellen Ideen auch ausgefallene Wünsche zu erfüllen und im Spirituosengeschäft eine spezielle Nische zu besetzen.

Müller ist von Haus aus Fotograf, hat aber auch Betriebswirtschaft studiert und kennt sich im Bereich von Werbung und Marketing gut aus. Zur Gründung der Deutschen Spirituosen Manufaktur hat er sich mit dem Pharmazeuten Konrad Horn zusammengetan.

Drei Jahre haben Müller und Horn mit den unterschiedlichsten Grundstoffen experimentiert. Übrig blieb eine Auswahl von zunächst rund 30 Erzeugnissen, die in der Halle produziert werden sollen. Die Halle bezogen sie mit den neuen Mitarbeitern und der funkelneuen Technik im März dieses Jahres.

Die Produkte kommen ab Oktober auf den Markt und werden im Direktvertrieb an die Kunden gebracht. Dazu sind Hotels, Bars und Fachgeschäfte ausgewählt. Ein Produkt werden Essenzen sein, die beim Kochen in den Küchen von Restaurants Verwendung finden können. Der Aufbau eines Online-Shops ist im Gang.

Termine zum Probieren der Brände und für Workshops zu deren Herstellung können schon jetzt für die Zeit ab Anfang Oktober unter [www.berlin-tasting.de](http://www.berlin-tasting.de) gebucht werden.