

Text: Juliane Eva Reichert

DEUTSCHE SPIRITUOSEN- MANUFAKTUR: BRÄNDE

Die Herbstsonne strahlt auf die polierten Kupferblasen des Berliner Backsteingebäudes. Bei der „Deutschen Spirituosen-Manufaktur“ wird Obst wirklich gebrannt und leiht nicht nur einem Geist sein Aroma: Das Destillat entsteht direkt aus der Maische von vergorenen Früchten. Davon braucht man beim Brand ohnehin schon eine Menge, aber Tim Müller (im Foto links), 37, und seine vierköpfige Crew setzen noch einen drauf. Aus großen Mengen feinsten regionaler oder exotischer Pflanzen fabrizieren sie rund 70 verschiedene sortenreine Brände, von Kornblume und Johannisbeere bis zum „Weißen Konfettibusch“ aus Südafrika – insgesamt 70 Sorten.

Seinen Kompagnon, den Apotheker Konrad Horn (im Foto rechts), 54, hatte Müller beim Studium an der Cape Wine Academy in Südafrika kennengelernt. Kreativer Macher trifft Pflanzenkenner: „Ich bin Betriebswirt und Fotograf, Konrad ist fit in Rohstoffen und Rezepturen.“ Mit Weinbränden hatten sie an der Uni sowieso zu tun gehabt, da fehlten nur noch Raum und Mannschaft. Beides ist seit Jahresbeginn da, beides wird größer.

FEINE Pflanzen AUS ALLER WELT LIEFERN DEN BRENNSTOFF

Schon jetzt kommen namhafte Köche, Barkeeper und Gastronomen zu Sensorikseminaren in die Manufaktur nach Marzahn und lernen, Gerichte und Cocktails zu verfeinern. Mit einem Brand von südafrikanischem *buchu* zum Beispiel, einem Gewächs, aus dem man am Kap Gin destilliert. Beim Probieren der Brände wünscht man sich, alle Pflanzen schmeckten so intensiv wie nach der Destillation vieler Kilos davon auf nur 350 Milliliter. Die kosten mindestens 69 Euro, sind aber dafür die pure Freude.

www.d-s-m.com

