



Hauptstadt hochprozentig

Edelbrände als Begleiter eines Menüs? Das ist ein Trend beim Dinner-Pairing. Das Festival „Destille Berlin“ stellt die idealen Stöffchen dafür vor und ein paar Neuheiten: Tomatenschnaps, Craft-Korn, rauchigen Mezcal

VON PETER EICHORN

Das ein gutes Gericht mit der passenden Getränkebegleitung noch einmal an Spannung und Unterhaltungswert gewinnt, wusste man schon zur Zeit der Pharaonen. Damals gab es bereits das Amt des Mundschenks, der den Keller verwaltete und die Weine für die Speisen aussuchte. Der Sommelier übernahm diese Tradition, aber es dauerte noch lange, bis das Diktum, nur Wein passe zur Speise, aufgebrochen wurde. Heute existiert ein munteres Nebeneinander von Speisebegleitungen mit Wein, alkoholfreien Drinks, Sake, Schaumweinen, Bieren und Cocktails. Die große Vielfalt und auch brandneue Edelbrände präsentiert das Spirituosenfestival „Destille Berlin“ an diesem Wochenende in Kreuzberg. Und es beweist: Spitzenrestaurants profitieren von der neuen Schnapskultur.

ZUM BEISPIEL DAS „EINS44“ in Neukölln. Es bereichert die Möglichkeiten der Getränkebegleitung um eine neue Spielart: Ab dem 1. März bietet es zur klassischen Weinbegleitung die Option, das komplette Menü von Spirituosen aus den Brennblasen der Deutschen Spirituosen Manufaktur (DSM) in Marzahn begleiten zu lassen. Zu Bronzefenchel mit Muschel serviert Gastgeber Jonathan Kartenberg ein Destillat des Bronzefenchels. Den Gaumen stimulieren die verschie-

densten Temperaturen und Texturen der Speise aus zarter Sellerieknolle und roh marinierten Staudensellerie, dazu kombiniert die Küche ausgelöste Teppichmuscheln, Bronzefenchel und Austerneis. Abschließend angegossen wird ein reduzierter Muschelfond.

Der Bronzefenchel schlägt die Aromenbrücke zum Destillat: Sanft und zartwürzig verströmt es Anklänge von Anis und passt sich stimmig der Saftigkeit der Fenchelvariationen und der Kühle des Sorbets an. Bissen und Schluck gehen ein herrliches Miteinander ein und eröffnen eine dritte Dimension des Genießens. Perfekt passt dieses Zusammenspiel im „Eins44“ in die historischen Räumlichkeiten, denn das Restaurant liegt in der ehemaligen Destillerie von „Reichel-Essenzen“: gekachelte Wände, historische Schilder und Flaschen, umrahmt von Tischchen und Lampen im Industrial-Vintage-Style. Wo sonst ließe sich eine neue Spirituosenkultur derart offensichtlich gestalten?

DIE IDEE zu diesem ungewöhnlichen Pairing entstand im vergangenen Herbst, als Tim Müller, Geschäftsführer der damals gerade erst gegründeten Deutschen Spirituosenmanufaktur, zu Gast im Restaurant „Eins44“ war. „Uns war rasch klar, dass wir auf der gleichen Wellenlänge liegen: ein Team aus unserer Region mit einer ähnlichen Genussphilosophie“, er-



Brennkultur. Von oben: Die Deutsche Spirituosen Manufaktur inspiriert mit neuen Bränden und Geistern. Funktioniert im Restaurant „Eins44“ etwa bei „Bronzefenchel und Muschel“. Die „Craft Spirits“-Experten Thomas Kochan und Theo Lighthart bieten viel zum Verkosten beim Festival „Destille Berlin“. Und Jonathan Kartenberg, Gastgeber des „Eins44“, ist immer auf der Suche nach neuen Pairing-Möglichkeiten.



zählt Kartenberg. Und die Qualität stimmte auch, davon überzeugte er sich bei einem Vergleich verschiedener Destillate aus Blutorange. „Tim Müller lud uns dann in seine Brennerei ein, und wir haben die Kombination von Essen und Destillat hinterfragt und festgelegt: Ja, das kann man machen.“

Das Ergebnis war zum Beispiel ein Gericht aus sautiertem Rosenkohl mit Saiblingskaviar, Essig-Gel und ausgebackenen Rosenkohlblättern. Darüber streut „Eins44“-Küchenschef Tim Tanneberger ein Pulver aus getrocknetem Schinken. Die Getränkebegleitung dazu überrascht mit einem Geist aus gerösteten brasilianischen Mateblättern. Spannend der Auftakt mit Teenoten, die in einen langen, trockenen Nachhall münden und ein stimulierendes Miteinander mit dem Gericht eingehen. Kartenberg nickt zufrieden: „Tatsächlich, diese Erzeugnisse bieten ganz andere Möglichkeiten als klassische Digestifs.“

DAS UNTERNEHMEN Deutsche Spirituosen Manufaktur startete im Oktober 2018 in den historischen Hallen der ehemaligen „Knorr-Bremse“ in Marzahn gleich mit einem Destilliermeister, einem Apotheker, einer Rohstoffjägerin und einer breiten Palette an Destillaten. Knapp 80 Produkte sind bereits im Angebot, Klassisches wie Gin und Kornbrand, aber auch Exotisches wie Geiste aus Steinpilzkraut, Südafrikanischem Gold-Salbei, Wilder Indianernessel, Sizilianischer Cedro, Kraichgauer Emmer Weizen oder Rote Oxalis. „Aber jeder fragt uns nach dem Weißen Konfettibusch“, sagt Geschäftsführer Tim Müller. Es handelt sich um einen hohen Nadelbusch, der ausschließlich in der südafrikanischen Provinz Westkap vorkommt. Aromen von Honig, Muskat und Pfeffer prägen den ungewöhnlichen daraus gebrannten Geist.

„Wir wollen den Barkeepern und Köchen innovative Produkte an die Hand geben, damit sie aromatisch auch mal in eine neue Richtung denken können“, erklärt Müller die Idee hinter der umfangreichen Produktpalette. Wobei man nicht davon ausgehen kann, dass, wie beim Bronzefenchel, das Grundprodukt automatisch mit dem Destillat harmonisiert: „Jeder Rohstoff entwickelt sich als Destillat anders, je nachdem wie man ihn verarbeitet“, sagt Müller. „Nehme ich ein rohes Produkt oder funktioniert es getrocknet besser? Zerkleinere ich es maschinell oder per Hand? Wie mazeriere ich den Rohstoff? Wie lange? Bei welcher Temperatur? Spannend war, zu erleben, wie unterschiedlich die Resultate bei Lavendelblatt und Lavendelblüte waren. Basili-

kum entpuppte sich als extrem schwer, da hätten wir beinahe aufgegeben, aber am Ende hatten wir doch noch ein Resultat mit eleganten Pesto-Noten.“

ABGEFÜLLT werden die Brände und Geiste in Apothekerflaschen zu 250 oder 50 Milliliter und 42 Prozent Alkohol oder als Sprühflasche mit 50 Milliliter und 50 Prozent Alkohol. Die Preise beginnen bei 16,50 Euro und reichen bis 89 Euro. Gute Rohstoffe und echte Handarbeit haben ihren Preis.

Mit ihrem Angebot richtet sich die Deutsche Spirituosen Manufaktur an Profis wie Köche und Bartender, aber auch an experimentierfreudige Laien. Was sie daraus machen sollen? „Es wäre vermessend, den Mixologen, Küchenschefs und Verbrauchern zu sagen, welches unserer Produkte sie wie einzusetzen haben. Unser Anliegen ist es, den Kreativen in Küche und Bar Inspiration zu geben“, ist auf der Homepage zu lesen.

Wer sich von diesen und einer Vielzahl anderer Destillate inspirieren lassen möchte, für den lohnt der Besuch des Craft-Spirits-Festivals „Destille Berlin“ an diesem Wochenende, 2. und 3. März, in der Heeresbäckerei in Kreuzberg. Unter dem Motto „Köstliche Destillate für Berlin“ geht die Probierversammlung in die achte Runde. Das von den Spirituosenfachleuten Thomas Kochan und Theo Lighthart organisierte Festival für Endverbraucher und Profis zeigt, wie köstlich Destillate aus handwerklicher Fertigung schmecken können.

DIE VIelfALT gestaltet sich international und aromatisch: Wie wäre es also mit einem Berliner Tomatenschnaps, einem deutschen Craft-Doppelkorn oder einem rauchigen Mezcal? Alle Produkte stammen von kleinen Manufakturen mit traditioneller Produkt- und Rohstoffphilosophie fernab der industriell hergestellten Massenware. Ergänzt wird das Programm durch abwechslungsreiche Vorträge und Podiumsdiskussionen sowie eine Präsentationsfläche in der sechsten Etage des KaDeWe, und zwar bis zum Samstag, 9. März. An den Abenden stellen versierte Barmixer in knapp 20 Berliner Bars Spirituosen in den Mittelpunkt und kreieren daraus spannende Cocktails im Rahmen des „Craft Cocktail Festivals“ (artisanbar.camp/programm).

— DSM Deutsche Spirituosen Manufaktur GmbH, Georg-Knorr-Str. 4, Haus 10, Marzahn, d-s-m.com

— Restaurant Eins44, Elbstraße 28/29, Neukölln, eins44.com

Probiertipps für die „Destille Berlin“

ZOTT DESTILLERIE

Nahe Augsburg beweist Katharina Zott, dass sie ihr Brennmeisterhandwerk traditionell und klassisch beherrscht. Herrlich die klassische Williams-Christ, aufregend als geräucherte Brandwehr Smoked.
zott-destillerie.de

CHATEAU DE GENSAC

Gereifte Brände aus Trauben verdienen eine Wiederentdeckung, sei es Weinbrand oder Cognac. Oder eben der vielfach unterschätzte Armagnac. Hier in Varianten von traditionell bis modern zu kosten.
gensac.com

GINZA BERLIN

Flüssige Köstlichkeiten aus Japan gibt es hier. Eine sensorische Entdeckungsreise mit Whisky, Gin, Matcha- oder Rosenlikör, Shochu und Sake. Filigran, elegant und überraschend vielfältig.
ginza-berlin.com

COPENHAGEN DISTILLERY

Die Nordic Cuisine wäre undenkbar ohne Aquavit und die Vielfalt von Kümmel, Anis und Dill. Die Brenner aus Kopenhagen präsentieren diese Destillat-Gattung in einer exquisiten Qualität.
copenhagendistillery.com

FEW SPIRITS

So haben Bourbon und Rye Whiskey noch nie geschmeckt. Die Marke aus Illinois, nahe Chicago, nennt sich nach den Initialen von Frances Elizabeth Willard, einer Vorkämpferin der Prohibition.
fewspirits.com

MEZCALERIA

So abwechslungsreich können Agavendestillate munden. Rauchnoten oder markante Wildagaven zeigen – jung oder gereift –, dass Mexiko mehr kann als lediglich Tequila.
mezcaleria.de

DAS FESTIVAL

Destille Berlin, Köpenicker Str. 16-17, Kreuzberg. Samstag, 2. März, 12-20 Uhr Sonntag, 3. März, 12-19 Uhr Tagesticket 12 Euro, Zweitages-Ticket 20 Euro
www.destilleberlin.de