

Donnerstag, 25. Oktober 2018

### 70 exklusive Sorten im Angebot

## Berliner Start-up kreiert Premium Spirituosen

Die Deutsche Spirituosen Manufaktur definiert mit ihren zu 100 Prozent von Hand gefertigten Produkten den Markt neu. Zum Markteintritt präsentierte das junge Unternehmen seine ersten 70 Destillate.



Flaschen Varianten der Berliner Destillerie  
(Bild: Deutsche Spirituosen Manufaktur)

Zum Sortiment gehören Spezialitäten wie Deutscher Koriander, Piemontesische Haselnuss, Sizilianische Mandarine oder Südafrikanischer Buchu. Die Geiste und Brände wurden aus handverlesenen, hochwertigen Rohstoffen aus kleinen landwirtschaftlichen, überwiegend bio-zertifizierten, regionalen Betrieben hergestellt. Darunter auch Zutaten aus aller Welt. Das Start-up destilliert daraus Spirituosen in kleiner Auflage. Die Spezialitäten können pur im Glas genossen oder auch in Küche und Bar eingesetzt werden.

### Beispielslose Qualitätssicherung

„Mit unseren Produkten wollen wir neue Geschmackswelten öffnen und außergewöhnliche Genussmomente schaffen“, sagt Tim Müller, Geschäftsführer und Eigentümer der Deutschen Spirituosen Manufaktur. „Dabei perfektionieren wir Bekanntes und Bewährtes – vor allem aber entwickeln wir Spirituosen, die es so bisher noch nicht gab. Auch bei Geisten und Bränden geht der Trend hin zu handwerklich hergestellten, besonderen Kreationen. Wir sehen uns hier klar als ein Vorreiter, der mit seinen innovativen Produkten den Markt der Premium Spirituosen revolutioniert“, ergänzt Müller. Das Unternehmen führte in den vergangenen drei Jahren über 500 Testreihen durch. Die Entwicklung der neuartigen Rezepturen begleitete der Miteigentümer und Apotheker Dr. Konrad Horn.

Die Produkte der Deutschen Spirituosen Manufaktur enthalten weder zugesetzten Zucker noch künstliche Aromen. Alle Spirituosen sind exklusive Jahrgangsprodukte. Von manchen Destillaten gibt es nur wenige Flaschen. Erhältlich sind sie als hohe Apothekerflasche (350 ml), kleine Apothekerflasche zum Probieren (50 ml) sowie als Sprühflakon (50 ml). Köche und Barkeeper nutzen vorwiegend die Flakons, um Speisen und Getränke zu verfeinern.