



Photo credit: Deutsche Spirituosen Manufaktur

DEUTSCHE SPIRITUOSEN MANUFAKTUR: GOURMET DESTILLATE AUS BERLIN- MARZAHN

NEWS | 22.12.2018 | PETER EICHHORN

Berlin Marzahn. Der Ortsteil wird meist mit Plattenbauten-Klischees in Verbindung gebracht. Mit der „Deutsche Spirituosen Manufaktur“ von Tim Müller ändert sich das. Sie tritt mit abwechslungsreichen und akribisch gefertigten Destillate an, um die Fantasie von so manchem Koch oder Bartender anzuregen. Peter Eichhorn mit einem Lokalausgleich.

Auf zwei Destilliergeräten fertigt das kleine Team die Brände mit sehr ungewöhnlichen Rohstoffen. 70 verschiedene Erzeugnisse entstehen in aufwendiger Handarbeit. Die Liste liest sich wie ein botanisch-kulinarischer Leitfaden: Reichenauer Schlangengurke, Südafrikanischer Buchu, Weißer Konfettibusch, Bosnischer Steinpilz oder Deutsche Rote Oxalis.

Tatsächlich erfährt der Laie von so mancher Zutat hier zum ersten Mal. „Nach dem Konfettibusch fragt eigentlich jeder“, schmunzelt Tim Müller, Geschäftsführer, Betriebswirt, Fotograf und Regisseur. Heute führt er Regie in der Deutsche Spirituosen Manufaktur, die Wert auf Innovation, Handwerk und Inspiration legt. Ihm zur Seite stehen die Expertisen von Apotheker Dr. Konrad Horn und Destillateur Norbert Madauß.

Die Ergebnisse von Mazeration, Destillation und Reifung werden dann in drei Varianten angeboten. In schlichten und doch formschönen Apothekerflaschen zu 350 ml oder zu 50 ml mit einem Alkoholgehalt von 42% Vol. Oder in einem Sprühflakon zu 50ml, dessen Inhalt dann bei 50% Vol. liegt.

DEUTSCHE SPIRITUOSEN MANUFAKTUR: DIREKT VOM HOF IN DEN KESSEL

Grundlage für die Produkte bildet eine ausgiebige und ungemein sorgfältige Produktentwicklung. Tim Müller erläutert: „Wir haben keine Markengeschichte zu unseren Produkten. Es gab bei uns keinen Dachboden, auf dem wir geheimnisvolle Rezepturen gefunden haben. Wir haben halt eine klassische Produktentwicklung durchgeführt. Das finden wir ehrlich.“

Zunächst ging es um die Rohstoffe, und so baute das Team sorgfältige Kontakte zu unterschiedlichsten Erzeugern auf. Tim Müller erinnert sich: „Wir haben ein richtiges Bauernnetzwerk aufgebaut. Viele Bauern merkten rasch, wie kreativ wir sind, und bieten uns mittlerweile Produkte an, die uns selber überraschen. Gerade destillieren wir Tagetes, weil ein Landwirt meinte, das sollten wir mal ausprobieren.“

Die direkte Abstimmung mit den Bauern schafft viele Möglichkeiten: „Wir arbeiten sehr gerne mit kleineren Betrieben zusammen. So können wir gemeinsam über Qualität sprechen und Erntezeitpunkte abstimmen. Immer lässt sich der Weg über Händler nicht vermeiden. Für unser Zitronengras ist jemand in Thailand über die Wochenmärkte gegangen, hat das ideale Produkt ausgewählt und frisch nach Berlin geschickt.“

DEUTSCHE SPIRITUOSEN MANUFAKTUR SETZT AUF PRODUKTENTWICKLUNG

Bei Tim Müller und auch bei Markenbotschafterin Julia Reiser spürt man die Begeisterung für die Produkte sofort. Julia Reiser berichtet: „Am Anfang waren weniger Produkte angedacht, aber die Produktentwicklung lief so gut, dass wir gleich mit mehr planten.“

Mit Verkostern aus den unterschiedlichsten Tätigkeitsbereichen wurden zahlreiche Tests und Probierdurchgänge abgehalten, Balance, Intensität oder Zusammensetzung akribisch verfeinert. Der damit verbundene Lernprozess umfasste etliche Facetten. So zeigte sich bei Roter Bete, dass eine Verarbeitung als Brand die süßen Facetten in den Vordergrund rückt, wohingegen ein Geist eher die erdigen Seiten betont. Überraschend vielfältig erwiesen sich auch die Unterschiede zwischen Lavendelblatt und Lavendelsüße. Viel Handarbeit ist stets mit ihm Spiel und sorgt für arbeitsintensive Tage, wenn die weißen Häute der Mandarinen händisch abgekratzt werden, um nur die Frucht, nicht aber die Bitternoten im späteren Destillat zu schmecken. Jedes Etikett wird ebenfalls per Hand auf die Flaschen geklebt.

Dr. Konrad Horn ist der umtriebige Kopf hinter den immer neuen Produktideen. Tim Müller und Julia Reiser lachen begeistert: „Konrad ist gerade wieder unterwegs. Er findet immer irgendwas Neues, kommt rein und ruft: „Das muss ich jetzt mal entwickeln.““ Das aktuellste Beispiel ist Bergmotte. Horn ließ sich den Rohstoff zukommen für eine ausgedehnte Versuchsreihe. Jeder Aspekt wird geprüft und getestet: mal roh, mal frisch, mal getrocknet. Wie wird der Rohstoff ideal zerkleinert? Welche Temperatur ist die richtige? Selbst bei Wasser und Neutralalkohol zeigen sich immense Unterschiede. Und selbst wenn eine ideale Komposition gefunden ist, wird die Versuchsreihe fortgeführt, alleine aus Erkenntnisgründen.

IRRUNGEN UND WIRRUNGEN MIT BÄRLAUCH UND DER STEUERBEHÖRDE

Das ehrgeizige Projekt, hinter dem kein großer Investor steht, sondern das Privatgeld der zwei Gründer steckt, stößt immer wieder auf neue Herausforderungen unterschiedlichster Art, wie Tim Müller erzählt: „Wir waren der erste Betrieb, der nach dem neuen Alkoholgesetz eröffnet hat. Es gab nun ein neues Gesetz, aber noch keine entsprechenden Verordnungen, wie es umzusetzen sei. Daher mussten wir viel mit Sondergenehmigungen arbeiten. Dabei hat der Zoll uns hervorragend unterstützt.“

Manche Rohstoffe machten es dem Team ebenfalls schwer, erinnert sich Julia Reiser: „Basilikum war schwer. Tausende Sorten gibt es und unser Destillat sollte ein wenig nach Pesto schmecken. Ein Versuch nach dem anderen ging schief. Das wollten wir schon knicken. Am Ende hat dann eine Basilikumsorte doch ideal funktioniert. Und Bärlauch ist so intensiv in der Aromatik, dass wir alle Geräte dreimal so intensiv reinigen müssen wie bei anderen Produkten.“

Die größte Herausforderung im Alltag ist jedoch die Kommunikation von Idee und Portfolio. Auch bei der Preisintensität zucken diverse Interessenten zunächst zurück. 59 bis 79 Euro für 350ml ist keine Kalkulation für Schnäppchenjäger. Rohstoff, Handwerk und Qualität stehen im Fokus, und immerhin reicht meist eine winzige Dosis der Destillate, um einen besonderen Effekt zu erzielen. Daher ist Julia Reiser viel unterwegs um, die Destillate mit Bartendern und Köchen zu verkosten. Dabei ergaben sich bereits großartige Erkenntnisse. So harmonisieren Austern perfekt mit Bronzefenchel und würziger Käse erfährt durch den Weißen Konfettibusch eine faszinierende, aromatische Bereicherung. Künftig wird es in der Deutsche Spirituosen Manufaktur in Marzahn auch beständig die Möglichkeit geben, dass Bartender und Köche zu Besuchen und Workshops vorbeischauchen können – und für interessierte Privatleute gibt es unter berlin-tasting.de die Möglichkeit, Verkostungen zu erleben.

GRENZENLOSER FACETTENREICHTUM DER DEUTSCHE SPIRITUOSEN MANUFAKTUR

Kein halbes Jahr ist die Manufaktur nun auf dem Markt vertreten, und schon reicht der Platz nicht mehr aus. 2019 erfolgt eine Erweiterung mit zusätzlichen Lagerflächen. Die Nachfrage steigt, und die Freude im Team an immer neuen Varianten ist ungebrochen.

Tim Müller blickt nach 2019: „Die Kreativität in dem Segment des Brennens kennt keine Grenzen. Und auch der Reifungsprozess wird weiterentwickelt. Derzeit lagern die Destillate in Glas und Stahl. Mit den neuen Räumlichkeiten kommen dann auch Holzfassreifungen hinzu. Vor allem sollen unsere Produkte aber kreative Möglichkeiten sein, dass Bartender auch mal in eine andere Richtung denken können. Wir tun das auch und so werden wir nächstes Jahr mit ganz neuen Produkten überraschen, an die jetzt auch noch keiner so denkt.“ Wir freuen uns drauf!