



Thymian trifft Cocktail: Berliner Start-up bringt mit seinen Premium Spirituosen neue Sinneserlebnisse in Bars, Küchen und Restaurants

Deutsche Spirituosen Manufaktur startet mit 70 exklusiven Sorten

Berlin, 10. Oktober 2018. Die Deutsche Spirituosen Manufaktur, die mit ihren zu 100 % von Hand gefertigten Produkten und völlig neuen Geschmackserlebnissen den Markt für Premium Spirituosen neu definieren will, ist offensiv gestartet: Zum Markteintritt präsentiert das junge Berliner Unternehmen seine ersten 70 Destillate, darunter Spezialitäten wie Deutscher Koriander, Piemontesische Haselnuss, Sizilianische Mandarine oder Südafrikanischer Buchu. Die handverlesenen, hochwertigen Rohstoffe der Geiste und Brände kommen aus kleinen landwirtschaftlichen, überwiegend bio-zertifizierten Betrieben aus der Region und aus aller Welt. Daraus destilliert das Start-up einzigartige Spirituosen in kleiner Auflage. Diese können nicht nur pur im Glas genossen, sondern auch in Küche und Bar eingesetzt werden.

„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.“

Deshalb setzt das Unternehmen auf natürliche Inhaltsstoffe in Top-Qualität, perfektes Destillationshandwerk und die Herstellung nur kleiner Auflagen pro Jahrgang. In den vergangenen drei Jahren hat das Unternehmen dazu über 500 Testreihen durchgeführt. Der Miteigentümer und Apotheker Dr. Konrad Horn begleitet die Entwicklung völlig neuartiger Rezepturen und sorgt für die beispiellose Qualitätssicherung der Manufaktur.

Die Geiste und Brände der Deutschen Spirituosen Manufaktur enthalten weder zugesetzten Zucker noch künstliche Aromen. Alle Spirituosen sind exklusive Jahrgangsprodukte, von manchen Destillaten gibt es nur wenige Flaschen. Sie sind als hohe Apothekerflasche (350 ml), kleine Apothekerflasche zum Probieren (50 ml) sowie als Sprühflakon (50 ml) erhältlich. Letztere werden zunehmend von Köchen und Barkeepern genutzt, um Speisen und Getränke zu verfeinern: „Es wäre vermessen, den Mixologen, Küchenchefs und Verbrauchern zu sagen, welches unserer Produkte sie wie einzusetzen haben. Unser Anliegen ist es den Kreativen in Küche und Bar Inspiration zu geben“, so Tim Müller.

Über das Unternehmen

Die Deutsche Spirituosen Manufaktur entwickelt und produziert Premium Spirituosen in kleinen Batches auf Basis natürlicher Rohstoffe und in 100 % Handarbeit – von der Verarbeitung der Rohstoffe bis zum Versand. Das Unternehmen steht für Leidenschaft für das Destillierhandwerk, für einzigartige, innovative Produkte und für herausragende Qualität. Ziel ist es, Liebhaber und Connaisseurs von Premium Spirituosen mit einzigartigen Geisten und Bränden ganz neue Geruchs- und Geschmackswelten entdecken zu lassen. Produktionsort und Showroom ist ein großzügiges, denkmalgeschütztes Backsteingebäude in Berlin. Dort finden regelmäßig exklusive Tastings und professionelle Workshops statt.

Tim Müller ist Geschäftsführer der Deutschen Spirituosen Manufaktur. Er hat zwei BWL Abschlüsse und besuchte 2013 die südafrikanische Weinakademie. Zudem hat Müller über zehn Jahre als Fotograf und Regisseur gearbeitet und weltweit für große Marken globale Kampagnen fotografiert.