



DSM: SPIRITUOSEN MIT ÜBERRASCHENDEN AROMEN

Die Deutsche Spirituosen Manufaktur (DSM) hat sich den Satz "Handmade in Berlin" quasi zum Motto gemacht. Tim Müller und Konrad Horn gründeten die Destillerie im Mai 2018 in Marzahn. Die beiden stellten dafür ein Expertenteam aus Apothekern, Brennmeistern und Mixologen zusammen, die Zutaten aus aller Welt sorgsam auswählen, veredeln und mischen. Das Ergebnis sind über 100 Spirituosen in unglaublich vielen Aromen und Geschmacksrichtungen: Von der mallorquinischen Verna Zitrone bis hin zum pfälzischen Fenchel scheint die DSM so ziemlich alle Pflanzenarten auf der Suche nach der wohlschmeckendsten Sorte auszutesten. Die Spirituosen eignen sich auch für Speisen. Man nehme beispielsweise das bosnische Steinpilzdestillat, das in einer 50ml Sprühflasche erhältlich ist, und verfeinere damit Gerichte. Überaus köstlich... Wenn es eher ein gepflegtes Gläschen sein soll, empfehlen wir den hausgemachten Gin, Vodka oder Korn – die sich übrigens auch toll als Geschenk eignen. Erhältlich sind die guten Geister online und im DSM Pop-Up-Shop in Mitte, der noch bis Januar 2020 geöffnet hat.

(Text: Benji Haughton / Fotos: Tim Müller & Johanna Rademacher-Flesland)

Deutsche Spirituosen Manufaktur, Torstr.141,
Berlin-Mitte; Stadtplan
Das Team bietet in ihrer Marzahner Destillerie auch
Touren, Verkostungen und Workshops an.
@dsm_berlin

<https://ceecee.cc/dsm-spirituosen-mit-uberraschenden-aromen/>