

# TÜFTLER AN DER DESTILLE

Mit über 100 Bränden, Geisten und Likören bietet die Deutsche Spirituosen Manufaktur aus Berlin eine beispiellose Vielfalt. Geschäftsführer Tim Müller über den Reiz des Experimentierens



**Worin liegt der Reiz, sich ein so großes Sortiment an verschiedenen Destillaten aufzubauen?**

In einer Gin-Destillerie riecht es jeden Tag gleich. Bei uns aber riecht es heute nach Johannisbeere, morgen nach Meerrettich und übermorgen nach Haselnuss. Das ganze Team hat eine große Begeisterung für solche Dinge – auch wenn der Reinigungsaufwand immens ist.

**Spargel-, Steinpilz- oder Dillgeist sind nicht nur zum Trinken vorgesehen – oder etwa doch?**

Ein Steinpilz-Martini schmeckt hervorragend! Mutige Bartender haben sogar schon erfolgreich mit unserem Geist von Herbstlaub experimentiert. Den Dillgeist haben wir tatsächlich auf Anregung eines Kochs entwickelt – er hatte die Idee, darin Fisch zu beizen.

**Welche Destillate sind besonders herausfordernd?**

Mandarinengeist schmeckt deutlich reiner, wenn die weiße Schicht unter der Schale entfernt wird – und das geht nur per Hand. Yuzu ist als Rohstoff einfach sehr, sehr teuer. Und bei Eukalyptus sind wir fast an der Beschaffung in Deutschland gescheitert – bis wir darauf gekommen sind, bei Zoowärtern anzufragen.

Die Destillate der Deutschen Spirituosen Manufaktur können über [www.d-s-m.com](http://www.d-s-m.com) bestellt werden.