

10:59 13.04.2022

Fotostrecke: Edelbrand und Destillat sind fantastische Menübegleiter



Aus dem Brennkessel der Spirituosen Manufaktur DSM läuft über einem Hahn eine fertige Spirituose ins Gläschen.

Quelle: Deutsche Spirituosen Manufaktur/dpa-tmn



Die verschiedenen feinen Destillate eignen sich nicht nur zum reinen Genuss, sondern auch zum Kochen oder zum Verfeinern von Getränken und Speisen. Darunter sind Aromen wie Herbstlaub, Zitrone, Rose, Thymian oder Kardamom. Quelle: Deutsche Spirituosen Manufaktur/dpa-tmn



Eine Mitarbeiterin wiegt Zutaten im Labor der Deutschen Spirituosen Manufaktur ab. Dort werden mit ungewöhnlichen Zutaten neue Rezepturen getestet. Quelle: Deutsche Spirituosen Manufaktur/dpa-tmn



Lachs beizt DSM-Chef Tim Müller mit Mandarinen- oder Dillgeist. Quelle: Tim Müller/Deutsche Spirituosen Manufaktur/dpa-tmn



Rosenblätter werden für den Rosengeist ausgewählt. Quelle: Deutsche Spirituosen Manufaktur/dpa-tmn



Tim Müller ist Geschäftsführer der Deutschen Spirituosen Manufaktur (DSM). Quelle: Deutsche Spirituosen Manufaktur/dpa-tmn



Rosenblätter werden für den Rosengeist ausgewählt. Quelle: Deutsche Spirituosen Manufaktur/dpa-tmn