

TESTEN UND TEXTEN



3 Fragen an... Deutsche Spirituosen Manufaktur, Berlin

Die Deutsche Spirituosen Manufaktur wurde 2017 gegründet. Sie entwickelt und produziert Premium-Spirituosen in kleinen Chargen und in 100% Handarbeit. Die Entwicklung der Produkte durch einen Apotheker hat jedoch schon etliche Jahre vorher begonnen.

Die Auswahl an Produkten ist unübertroffen: Es werden Brände, Geiste, Liköre, Gin sowie Doppelkorn und Vodka produziert. Über 115 Sorten zählt das Sortiment, Tendenz steigend. Die gläserne Manufaktur mit angeschlossenem Showroom befindet sich in einem großzügigen, denkmalgeschützten Backsteingebäude, im Osten Berlins. Zudem gibt es in der Brunnenstraße 163 in Berlin einen eigenen Store, wo ebenfalls alle Produkte verkostet und erworben werden können.

Wir haben der DSM einige Fragen gestellt.

Erzählt uns etwas über Eure Destillerie, was macht euch aus, was unterscheidet euch von anderen?

Kurz gesagt: traditionelles Handwerk neu gedacht. Denn von der Verarbeitung der Rohstoffe, über das Mazerieren und Maischen und die sorgsame Destillation bis hin zur Abfüllung und Etikettierung – alles erfolgt rein händisch. Zugleich entwickeln wir völlig neuartige Rezepturen und verfolgen mit unserer Leidenschaft für das Handwerk des Destillierens konsequent unser Ziel, herausragende Spirituosen zu kreieren – einzigartige, innovative Produkte von kompromissloser Qualität. Herausgekommen sind neben Klassikern, wie Bränden von der Williams Christbirne, dem Goldrenette von Blenheim Apfel oder der Konstantinopler Apfelquitte viele noch nie dagewesene Destillate, wie die Geiste vom Herbstlaub, Bergwiesenheu, der Rose, dem Bärlauch, von 15 verschiedenen Zitrusfrüchten, Pilzen, Gemüse, Kräutern, Gewürzen, Beeren, Kernobst, Kaffee, Kakao, Nüssen und zahlreichen weiteren Exoten. Dabei verzichten wir konsequent auf den Zusatz von Aromen und Farbstoffen jeder Art und Zucker findet sich ausschließlich dort wo er unverzichtbar ist: in unseren Likören.

Welche eurer Spirituosen liegt Euch besonders am Herzen und warum?

Das ist bei 115 Produkten eine echte Herausforderung und hängt auch vom Verwendungszweck ab: beim Food-Pairing hängt die Auswahl der Destillate an den einzelnen Gängen, beim Kochen an den jeweiligen Gerichten und bei den Cocktails an der Präferenz des Tages.

Ein Blick in die Zukunft, was darf man von Euch in den nächsten Jahren erwarten?

Wir sind bekannt für unseren Innovationsreichtum und dass etwas Neues von der DSM kommt wissen alle, die uns kennen. Aber die Spannung, was das sein wird müssen wir noch etwas aufrecht erhalten. Nur so viel: es ist ein neuer Likör in der Pipeline

