



Gin-Brennerin Julica Renn in der Familien-Destillerie am Bodensee.  
Fotos (3): privat

## Gin ist in

Von wegen nur Engländer würden Gin trinken – die Spirituose liegt auch hierzulande voll im Trend. Interview mit der Gin-Brennerin Julica Renn am Bodensee

Um Gin – den klaren Brand mit der zumeist hervorstechenden Wacholdernote – ist ein regelrechter Hype entstanden. Entsprechend viele Brennereien gibt es. Eine von ihnen haben wir uns mal genauer angeschaut, und mit der Chefin gesprochen. Julica Renn hat Wirtschaftswissenschaften studiert, war Badische Weinprinzessin, besitzt eine Pilotenlizenz und fliegt Hubschrauber. Hauptamtlich widmet sie sich aber der Produktion erstklassigen Gins.

*Frau Renn, seit Generationen ist Ihre Familie erfolgreich im Weinbau tätig. Wie sind Sie da auf die Idee gekommen, hochwertigen Gin zu brennen?*

**Julica Renn:** Hagnau ist ein Winzer- und Fischerdorf, und hier wurzelt unsere über 300-jährige Familiengeschichte im Weinbau. Mein Vater, immer schon designerter Brenner, wurde 1990 vom Magazin Feinschmecker als „König der Destillateure“ ausgezeichnet. Da war der Weg klar.

*Im Gin tummeln sich ja zahlreiche unterschiedliche, erlesene Zutaten. Was macht Ihren Gin so besonders?*

Eine geheime und fein abgestimmte Rezeptur erzeugt den typisch reinen und puren Geschmack. Der ungefilterte edle Tropfen wird aus 19 natürlichen Zutaten destilliert, etwa Wacholder, Süßmandel, Zitronenmelisse, Kiefernspitze, Limette. Entscheidend sind sorgfältige

Auswahl, beste Qualität und harmonische Komposition. Ergebnis ist ein Gin, der alle Sinne anspricht, liebevoll abgestimmt und so rein wie das Bodenseewasser, aus dem er entsteht.

*Sie haben auch ein Bio-Label bekommen?*

Das Bio-Label war für mich Grundvoraussetzung für das Produkt. Neben der Gin-Marke haben wir ja vor Ort auch noch das Hotel, Weingut und eine Destillerie. Unser Familienbetrieb arbeitet seit über 30 Jahren ökologisch und nachhaltig, war das erste Bio-Weingut am Bodensee und ist mittlerweile der erste klimapositive Betrieb.

*Sie sind eine mehrfach ausgezeichnete Gin-Brennerin?*

Ja. Fünf internationale und höchste Prämierungen schon im ersten Jahr nach der Markteinführung. Die Medaillen und Preise aus San Francisco, Wien und Berlin waren für mich wie ein Ritterschlag.

*Neben edlen Zutaten kommt es auch auf das Destillieren an. Was ist dabei das Geheimnis?*

Eigentlich sind es tausend kleine, feine Geheimnisse. Meine Arbeit besteht aus vielen Schritten, angefangen bei der Auswahl der besten Zutaten, der Verarbeitung, dem Brennen bis hin zur Geschichte hinter dem Produkt. Ich möchte so viel Leidenschaft wie möglich ins Glas bringen und erzielen, dass der Genuss zum nachhaltigen Erlebnis wird.

*Ist das alles nicht sehr aufwändig?*

Gewiss, alles was wir tun ist mit enormem Aufwand verbunden. Es verbirgt sich kein Fließband, keine Maschine und keine Marketingabteilung dahinter. Jede Flasche wird einzeln von Hand abgefüllt und verplombt. Alles ist individuell, der Gin ist gewissermaßen nicht von der Stange.

*Sie beliefern sogar eine Fluggesellschaft mit Ihrem Gin?*

Genau, ich beliefe eine Privatjet-Charter Gesellschaft. Wie der Name und das Logo bereits schon etwas verraten, hat mein Gin etwas mit der Luftfahrt zu tun. Der Mile High Club, auf den sich der Gin beruft, vereint nämlich all diejenigen, die ein amouröses Verhältnis in mindestens einer Meile Höhe hatten. Einfach ein lustiger Gag...

*Und Sie fliegen auch selbst?*

Ja. Seit fünf Jahren habe ich die Lizenz zum Helikopterfliegen und nutze diese auch regelmäßig. Da treibt mich die gleiche Leidenschaft wie für den Gin an – oder besser in die Höhe.

*Apropos – wann sind Sie bei so viel Arbeit das letzte Mal über den Wolken gewesen?*

Erst vor ein paar Tagen, zufälligerweise für Dreharbeiten. Gerne nutze ich die Zeit allerdings, um abzuschalten und

22



rauszukommen. Es ist wie Meditation über den Wolken und nichts und niemand ist mehr wichtig, alles ist relativ. Man konzentriert sich nur noch auf die Beherrschung der Maschine und auf seine Umwelt. Elektrisierend und entschleunigend zugleich.

*Ein Tipp für den Gin-Laien: Wie sollte man welche Gin-Sorte genießen?*

Bei Gin gibt es für mich eigentlich nur eine Regel, die gilt: Erlaubt ist, was gefällt! Und das ist meiner Meinung nach auch der Grund dafür, warum sich Gin schon so lange in

jeder Hausbar hält. Man hat alle Möglichkeiten auf der Grundlage dieses Getränks. Es ist eine reine Spielwiese. Pur auf Eis, mit Tonic nach Belieben, oder als Longdrink – jeder Gaumen kommt hier auf seine Kosten.

*Die „überflüssige“ Frage zum Schluss muss natürlich heißen: was trinken Sie selbst am liebsten?*

Ich trinke meine Hausmarke gerne mit dem eigens für ihn konzipierten Tonic. Dieses habe ich in zwei Ausführungen – „klassik“ und „red love“ –, momentan favorisiere ich die rote Liebe.

Interview: Christoph Trick

### Eine Frage des Typs

- London Dry Gin: Ist der Klassiker unter den Gins. In der beliebtesten Gin-Variante steckt vor allem Wacholder.
- Dry Gin: kommt „London“ sehr nahe, was die Wacholdernote und die Beliebtheit betreffen.
- Distilled Gin: ein besonders hochwertiger Tropfen, da er gleich zwei- oder mehrfach destilliert wird.
- Sloe Gin: ist genau genommen gar kein Gin, sondern Schlehenlikör.