

WALD RAUSCH

Das Beste aus der Heimat

WALD
RAUSCH

SONDER-
EDITION

10 SEITEN HOMESTORY

DIE AUSGEZEICHNETE

GIN-BRENNERIN

**Aroma und ein Hauch Erotik –
Julica Renn auf Höhenflug**



Vorgestellt

JULICA RENN

... hat Wirtschaftswissenschaften studiert und war 2006/2007 Badische Weinprinzessin. 2015 ist sie auf dem elterlichen Burgunderhof Bodensee als Geschäftsführerin eingestiegen. Die begeisterte Landwirtin und Pilotin hat im Jahr 2017 ihren ersten eigenen Gin auf den Markt gebracht und zeichnet sich mit ihrer Experimentierfreude aus. Ihr erklärtes Ziel: »So viel Leidenschaft wie möglich muss ins Glas!« Julica Renn engagiert sich auch ehrenamtlich in der Vorstandschaft der Daniel-Renn-Stiftung.

Die fliegende Brennerin vom Bodensee

Leidenschaft, Herzblut und Perfektion sind Julica Renns Lebensinhalte und Motivation: beim Brennen ihres preisgekrönten Gin »Mile High 69«, beim Flug mit ihrem Hubschrauber über die Heimat am Bodensee oder beim Managen des elterlichen Bio-Hotels und Weinguts Burgunderhof mitten in den Obstgärten von Hagnau.



TEXT: GERHARD HERR | BILDER: SASCHA RIETHBAUM, JULICA RENN



ereits als kleines Kind war es für Julica Renn das Schlimmste, wenn sie bei den abendlichen Schnaps- und Weinproben in dem neben der alten Brennerei liegenden Probierstübchen des Burgunderhofs nicht mithelfen durfte, den Gästen die geistreichen Destillate ihres Vaters und das dazu passende Schinkenvesper zu servieren. Mit drei Jahren half Klein-Julica, oft gekleidet im zünftigen Dirndl mit Schürzle, natürlich auch ihrer Mutter beim Geschirrspülen oder Eindecken der Tische. Und keiner war ihr damals böse, als sie als Vierjährige während einer Degustation den Servierwagen umkippte und 100 Gläser zu Bruch gingen. Scherben bringen eben Glück.

Sichtlich unkonventionell

Das Schürzle ist geblieben, auch wenn es heute, um einiges größer, aus gegerbtem Leder ist und in der Brennerei zum Destillieren angezogen wird. Geblieben ist für sie vor allem aber die tägliche Arbeit auf dem seit 30 Jahren ökologisch bewirtschafteten Weingut, das Schneiden der um den Hof auf fünf Hektar angebauten Reben und Obstbäume, die Ernte im Herbst, die liebevolle Betreuung der Gäste in der Probierstube und im Garni-Hotel mit den 15 Zimmern und Suiten. Seit 2016 ist die studierte Wirtschaftswissenschaftlerin, die mit 18 Jahren schon Badische Weinprinzessin war und nach dem Studium in Weingütern und Hotels weltweit Erfahrungen sammelte, neben ihren Eltern Heiner und Andrea gleichberechtigte Geschäftsführerin von Hotel, Weingut und Destillerie Burgunderhof, dem ersten für seine Klimaneutralität zertifizierten und ökologisch arbeitenden Weingut und Hotel am Bodensee. Das

tägliche Geschäft läuft bei der jungen Frau sichtlich unkonventionell: »Ich bin gleich bei Ihnen, Entschuldigung, ich muss nur noch was abklären«, läuft die 30-Jährige auf ihrem Smartphone tippend an uns vorbei über den Hof zum Lager, das direkt neben der verglasten und so für jeden Spaziergänger einsehbaren Brennerei liegt. Gerade eben sei die Bestellung für eine Kiste »Mile High 69« eingegangen, die müsse heute noch raus, ruft sie, dann habe sie endlich Zeit zum Reden und Bilder machen. Die Bestellungen, die Anfragen laufen übers Smartphone. So entgeht ihr nichts, auch wenn sie gerade mal wieder die Aluminiumflaschen mit Gin persönlich in der Sansibar auf Sylt, im KaDeWe in Berlin, in Bars in München oder am Arlberg abliefern.

Besonders stolz ist sie auch darauf, dass ihr Gin in den Jets der Crystal Cruises serviert wird. Der Chefkapitän der Airline habe sie über Instagram gefunden und dann einfach angerufen. Jeder ihrer Schritte, jeder Erfolg und jeder neue Kunde werden in den sozialen Medien verbreitet – so tickt das Leben heute. »So geht Marketing und Merchandising mit Caps und Gläsern für ein erfolgreiches Start-up«, sagen Julica und Andrea Renn. Tochter und Mutter teilen sich die Büroarbeit samt Management, Verkauf und Logistik. Der Vater ist für Keller, Brennerei, die Gärten und fürs perfekte Frühstück der Gäste verantwortlich. Heiner Renns Rühreier sind schon legendär, fast so wie seine teils als Editionen abgefüllten Destillate, denen der Starkoch Hans-Peter Wodarz den Titel »Rolls Royce unter Deutschlands Edelbränden« verlieh und für die der Winzer genauso national und international ausgezeichnet wurde wie für seine Weine.



*Die genaue Zusammenstellung
der Botanicals bleiben
das Geheimnis der ehemaligen
Badischen Weinprinzessin.*

Seit 30 Jahren
bewirtschaftet Heiner Renn
das Fünf-Hektar-Weingut
am Bodensee ökologisch.



*Julica Renn packt mit an
auch beim Schneiden der Reben
und der Ernte im Herbst.*

Welches Tonic Water passt zu meinem Gin?

Indian Tonic Water

Klassisches Tonic Water mit einem hohen Chinin-Anteil. Zitrusnoten sind in Geruch und Geschmack sehr präsent.

Dry Tonic Water

Sehr dezente Tonics. Der bittere Geschmack der Chinarinde steht im Vordergrund. Andere Aromen sind meist nicht vorhanden.

Floral Tonic Water

Milde Tonics. Der Geschmack der Chinarinde rückt in den Hintergrund und macht Platz für Zitrus- oder andere Fruchtnoten. Die floralen Aromen können dafür sehr dominant sein.

Aromatic Tonic Water

Die Bitterkeit steht zwar im Vordergrund, allerdings werden sie mit kräuterigen, herben Noten ausbalanciert.



Die Sache mit dem Gin »Mile High 69« begann 2015, als Freunde meinten, der Burgunderhof sei ja bekannt für die Obstbrände und sie könne doch destillieren, dann könne sie auch einen Gin machen.

Jeder Depp macht jetzt Gin ...

Heiner Renn anfangs über
die Pläne seiner Tochter

Obwohl Julica Renn wegen des aktuellen Hypes eigentlich gar keinen Gin machen wollte, habe sie nach regelrechtem Drängen der Freunde die »Herausforderung« angenommen. Auch weil es sie gereizt hat, auf dem dicht gedrängten Markt des Gins erfolgreich zu sein, und weil sie sich der über 300 Jahre langen Tradition der Winzerfa-

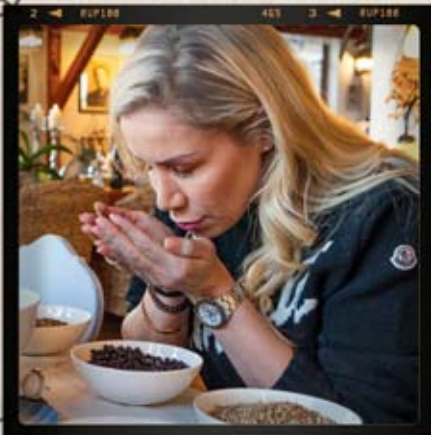
milie verpflichtet fühlt, diese mit frischen Ideen bereichern möchte. Als sie dann aber ihrem Vater erklärte, dass sie gerne ein eigenes Projekt, einen Gin, machen wolle, schüttelte der Brennmeister und Winzer den Kopf: »Jeder Depp macht jetzt Gin, jetzt wid Du au no mit dem Ding anfangen«, war sein Kommentar.

Am Anfang stehen Sprüche

»Ich bin da richtig erschrocken«, erzählt der 68-jährige, als die Familie am Tisch im Speiseraum mit dem traumhaften Blick auf die Weinberge und den Bodensee das Arbeiten und Leben Revue passieren lässt. Um den Feinschliff zu bekommen, hat Julica Renn in der Destillateur-Schule in Berlin das Brennen gelernt. »Das Blondchen weiß halt, wie Marketing geht, aber Brennen kann die doch noch lange nicht«, waren Sprüche, die sie sich vorher anhören musste.

Dass ihr Gin das Biolabel bekommt, stand von Anfang an fest. Ausgewählt werden für ihn 19 Botanicals, darunter der im Vordergrund stehende Wacholder, Zitronenmelisse, Süßmandel und Holunderblüte, Kumquat, Limette, Kiefernspitze oder die Gescheine, die Blüte der Müller-Thurgau-Reben. Einige Zutaten sowie die Zusammenstellung, ehe diese für einen Tag und eine Nacht in reinstem Alkohol eingelegt und danach gebrannt wird, bleiben das Geheimnis. Nur so viel: »Bei der Destillation werden alle ätherischen Bestandteile optimal gelöst und die Aromen somit elegant zum Tragen gebracht«, doziert die Brennerin. Auf nachträgliche Aromatisierung, Färbung und Süßung wird verzichtet. Das am Ende hinzugefügte reine Bodenseewasser verleiht dem »Mile High 69« mit 42 Prozent Alkoholgehalt den puren und reinen Geschmack. Nach vielen Probeläufen gab es Ende September 2017 den ersten Batch, der nach 69 Arbeitsschritten ungefiltert in die 1852 Halbliterflaschen gefüllt wurde. »Aber eigentlich sind es tausend Feinheiten und Schritte«, sagt Julica Renn. So hat sie mit den in Weckgläsern in reinstem Alkohol eingelegten Botanicals einen Riech-Parcours aufgebaut, um mit der Familie und Freunden die passende Zutat zu finden: »Oft schmeckt und riecht eine Zutat vor und nach dem Brennen völlig unterschiedlich. Da muss man sich halt vortasten und vor allem jedes Mal seine Notizen machen.«

Zum perfekten Ergebnis



Zu Beginn steht der »Riech-Parcours«:
»Oft schmeckt und riecht eine Zutat vor und
nach dem Brennen völlig unterschiedlich.«



Handarbeit steht bei Julica Renn
im Vordergrund.



Jeder der 69 Arbeitsschritte wird mit
größter Sorgfalt ausgeführt.



Am Ende kommt der edle Tropfen in die
exklusive Aluminiumflasche.



Auch die Qualitätskontrolle erfolgt bei
Vater und Tochter in Eigenregie.



Vorsichtig werden die Schätze in Kisten verpackt
und für den Versand fertig gemacht.

Julica Shattings



🔥 Julica ist selbst schon zur Marke geworden und teilt ihr Leben in den sozialen Netzwerken.

Inzwischen gibt es Aktenordner mit Notizen und Fotos ihrer Studien. Folgen wird nun der Destilliers Cut des »Mile High« mit 47 Prozent Alkoholgehalt, mit dem die Quintessenz, das Erlesenste und die verbesserte Komposition des bestehenden Gins konzentriert wird.

Ich wusste sofort, das will ich auch ...

Julica Renn über ihre Flugleidenschaft

Mit den extra angefertigten Aluminiumflaschen samt des passenden Aufdrucks will sie nicht nur Exklusivität sondern auch das Flair und das Lebensgefühl der goldenen 1920er-Jahre vermitteln. Der Gin soll eine Hommage an die große Pionierzeit der berühmten Dornier-Flugboote sein, die am Bodensee gebaut wurden und dann die Welt umrundeten. Dazu seien die immer wieder befüllbaren sowie recyclebaren Aluflaschen auch

ökologisch verantwortbar. Dass diese mit einer Flugsicherungsschraube verschlossen, verplombt und samt Gläsern in Kisten verpackt werden, ist quasi das i-Tüpfelchen des »Mile High 69«-Genusses.



Burgunderhof digestif's GmbH
Am Sonnenbühl 70
88709 Hagnau am Bodensee
Telefon: 07532 807680
milehigh69.com
burgunderhof.de

Als der Gin fertig komponiert war, hat Julica Renn vieles ausprobiert und den London Dry Gin mit Sirup, Säften und Tonics vermischt. Doch unter den

Tonics gab es keines, das sie so richtig überzeugte oder der ihrem Qualitätsanspruch gerecht wurde. »Also habe ich – wieder in Bioqualität – einfach selbst ein klassisches Tonic Water kreiert«, sagt sie. Seit September 2018 gibt es noch das »Red Love« Tonic Water, das mit Holunder und Apfel etwas süßer schmeckt.

Julica Renn wäre nicht die Tochter ihres Vaters, wenn sie ihren Dry Gin nicht zu den großen Verkostungen schicken würde, um die Qualität und den exklusiven Geschmack bestätigt zu bekommen. Fünf Monate nach der Markteinführung holte der »Mile High 69« Gold beim »World-Spirits Award« 2018 in Wien und bei der »IWSC International Wine & Spirit Competition London«. Bei der »San Francisco World Spirits Competition« 2018 hat er mit Silber unter 2.200 eingereichten Spirits aus der ganzen Welt eine weitere internationale Prämierung abgeräumt. Im Oktober 2018 wurde auch die Verpackung gewürdigt: Gold vom IWSC in der Kategorie »Artwork and Bottle Design«.

Lieblingsspielzeug im Hangar

Spät am Abend muss uns Julica Renn noch ihr Lieblingsspielzeug zeigen, den im Hangar in Friedrichshafen stehenden Helikopter. »Den leih ich mir regelmäßig zum Fliegen«, verrät sie und schiebt das große Tor auf. Den Hubschrauber-Pilotenschein machte sie quasi parallel zur Entwicklung des Flieger-Gins. Schon als sie als Studentin im Helikopter eines Kommilitonen mitgeflogen ist, war es um sie geschehen: »Ich wusste sofort, das will ich auch.« Drei Jahre lang hat sie für ihren Flugschein gepaukt und Regelungen studiert. »Das Fliegen ist vollkommene Freiheit und gibt mir die Chance, abzuschalten und so über allem zu schweben«, sagt Julica Renn, die, um das Gefühl zu komplettieren, gerade dabei ist, den Pilotenschein für Flugzeuge zu machen. Dieses Abschalten, das Freiheitsgefühl, will sie auch mit ihrem Gin ausdrücken, mit dem sie die Leidenschaft, viel Herzblut und Perfektion ins Glas gepackt hat.



*Das Fliegen
ist vollkommene
Freiheit und gibt
mir die Chance, über
allem zu schweben.*



Der Namensgeber »Mile High Club«

Die Legende des »Mile High Club« geht zurück auf den US-Piloten **Lawrence Sperry**. Der Luftfahrtpionier und Erfinder des Autopiloten brachte sich und seine Erfindung damit ins Gespräch, dass er im November 1916 auf einer Flughöhe von exakt **1852 Metern, einer nautischen Meile**, die Steuerung des Flugbootes auf Autopilot umschaltete. Dies tat er jedoch nicht, um es besonders gemütlich zu haben, sondern um seine Flugschülerin **Cynthia Waldo Polk** zu verführen. Als Gründer und damit erstes Mitglied seines noch heute existierenden »Mile High Club« genoss er damit wohl Lust und Lebensfreude oder hatte, wie Julica Renn sagt, ein sehr amouröses Abenteuer. Bis heute beflügelt Sperry die Fantasie all derer, die mehr vom Leben wollen. Exzentrischer kann der Pate für den Dry Gin vom Bodensee wohl kaum sein.

MILE HIGH 69®
LOVELY DRY GIN



by Julica Renn

www.milehigh69.com