

# SIE *brennen* FÜR DEN GUTEN GESCHMACK

Deutschlands junge Spirituosen-Stars sind typische Quereinsteiger – ganz viel Enthusiasmus, kaum Erfahrung. Umso besser: Ihre ungewöhnlichen Brände und Gins begeistern Barkeeper wie private Genießer. Sieben Erfolgsstorys



an der Mosel, halfen bei der Lese mit und tranken abends gemeinsam den hausgemachten Weinbrand, der mit Obst verfeinert war – „quasi der Ur-Wolf“, wie Lupo erzählt. Den Brand nur auf dem Gut selbst auszutrinken war den Marketingstudenten zu schade. Sie sahen im „Weißbrand“, der nicht in Fässern reift, eine Marktlücke.

Nach einem Jahr der Versuche war das Destillat gelungen, und dank hartnäckiger Verkaufstour durch deutsche Bars („Das war ein teures erstes Jahr!“) etablierten Porschen und Fischer ihren Weinbrand „Wolf“ 2014. Der Erfolg gab ihnen Mut für ein zweites Produkt: „Birds“, einen alternativen Gin auf Weinbasis. „Den entwickelten wir noch im WG-Zimmer“, erzählt Lupo Porschen, „jeder brachte seine Zutaten mit, und die Destillate lagerten wir in Weckgläsern.“

*Trial and error:* Bei den Barkeepern kamen am besten die würzig-weihnachtlichen Noten an – „das entstand aus Unerfahrenheit, aber jetzt ist es ein einmaliges Produkt“. Mit Zutaten von fünf Kontinenten begeistert „Birds“ die Barszene, von Schwarzer Johannisbeere und Orangen bis zu Kakaoschale, Muskatblüte und Eukalyptus. Gebrannt wird in Mecklenburg, geliefert bis ins Hamburger „Jacobs“ und zu „Käfer“ im Bundestag. Den Überfliegern sei Dank!

„The Wolf“  
0,35 l € 70,  
„Birds“ 0,5 l € 35,  
[www.craftcircus.de](http://www.craftcircus.de)



Text: Kersten Wetenkamp

## Craft Circus: Weinbrand

Sie waren jung und brauchten das Geld – und sie hatten vom Schnapsbrennen keine Ahnung: Lupo Porschen (26, ganz links) und Basti Fischer (24, 3. von l.) von der „Craft Circus Manufaktur“ in Hamburg. Das ist prima so, denn sonst würde sich die Genießerwelt wohl nicht an den Bränden „The Wolf“ und „Birds“ erfreuen, beides klare Weinbrände mit Fruchtzusatz, einzigartig in der Szene. Lupo und Basti trafen sich mit ihren Freunden Julian und Lukas Fichtl (2. und 4. von l.) auf dem Weingut Brixius



Text: Kersten Wetenkamp

## Felix Georg Kaltenthaler: Rum

Felix Kaltenthaler ist ein 27-Jähriger mit trendigem rotblondem Zopf und Strubbelbart. Und er macht Rum, haha. Seine rheinhessische Heimat Westhofen ist berühmt für Riesling und Traminer. „Aber“, sagt er, „Wein war mir schon als Kind zu langweilig, die Brennkessel meines Onkels haben mich mehr fasziniert.“

Kaltenthaler brennt das ganze Jahr, was die Region hergibt – Trester von renommierten Winzern wie Katharina Wechsler, Äpfel, Birnen Kirschen und Quitten von den Wiesen ringsum. Seine Passion jedoch gilt dem Rum: „Der ist so unfassbar vielfältig, in den hab ich mich verliebt.“ Er selbst hat eine riesige Rum-Sammlung, „wenn ich die nicht austrinke, sichert sie mir die Rente“. Dabei konnte ihm keiner erklären, wie man Rum brennt und lagert, „ich hab's halt immer wieder ausprobiert“. Das Ergebnis trägt den Namen „Revolve“.

Die Melasse bezieht Kaltenthaler über Bremen aus Papua-Neuguinea. Sie ist so süß, dass er sie auf ein Sechstel verdünnen muss, damit die Hefen Alkohol bilden. Die Fässer für die Reifung sind Gelegenheitskäufe aus Jamaika und anderen Ländern der Karibik. Felix Kaltenthaler experimentiert ständig, lagert den Brand als weißen Rum im Steingutfass, als braunen in Cognac-, Whiskey- oder Mezcalfässern. „Ich arbeite eng mit den Barchefs zusammen“, sagt er, „da habe ich mir einen Namen gemacht. Die Fässer sind schnell ausverkauft.“ 2020 wird er ein paar Tausend Flaschen mehr auf Lager haben – besten dreijährigen Rum. 0,5 l ab € 25, [www.destillekaltenthaler.de](http://www.destillekaltenthaler.de)



RUM KOMMT JETZT  
AUS *Rhein Hessen*  
UND GIN VOM BODENSEE



Text: Juliane Eva Reichert

## MILE HIGH: GIN

Der Gin in der plombierten Blechdose ist schwierig zu öffnen. „Einfach die Öse abbrechen, ansonsten mit Schere oder Zange“, empfiehlt Julica Renn, Erfinderin und Produzentin des „Mile High 69 Gin“. Als die begeisterte Pilotin vor dem Inneren eines Helikopters stand und sich von ihrem Lehrer alle Knöpfe und Sicherungen erklären ließ, war ihr sofort klar: Ihr Gin würde mit Draht verplombt sein, mit genau so einem wie dem Flugsicherheitsdraht aus dem Unterricht.

Julica Renn will andere Wege gehen als der Rest der bunten Ginbrenner-Szene. Ihr „Mile High“ wird mit 19 *botanicals* hergestellt. Zentral (und im Geschmack schön klar) ist dabei der Wacholder, wichtig auch die Herkunft der Zutaten, beispielsweise beim Blütenstand des Müller-Thurgaus, der direkt ums Eck angebaut wird. Die Brennerin vom Bodensee bringt Schwung ins Familienunternehmen „Burgunderhof“, wo ihr Vater Heiner mit exzellenten Obstbränden gute Vorarbeit geleistet hat. „Auch wenn's bei uns ab und an kracht“, sagt die 30-jährige Ex-Weinprinzessin und Wirtschaftswissenschaftlerin, „wir haben alle gelernt, damit umzugehen.“

Bei der International Wine and Spirits Competition in London hat Julica Renn neben Preisen für den Inhalt kürzlich einen Award fürs schicke Dosen-Design abgeholt. Ihrer Leidenschaft entspricht der Name des Gins – eine Anspielung auf den fiktiven Club derjenigen, die schon mal eine leidenschaftliche Begegnung im Flieger hatten.

0,5 l € 49, [www.milehigh69.com](http://www.milehigh69.com)



## VIELE Windspiel-Kunden SIND HUNDEFREUNDE

Text: Kersten Wetenkamp

### WINDSPIEL: WOKDA UND GIN

Auf den Hund gekommen sind Denis Lönnendonker, 37, und seine Geschäfts- wie Lebenspartnerin Sandra Wimmeler, 40, ziemlich schnell, als die Grundidee stand: Wodka und Gin nicht wie üblich aus Getreide zu brennen, sondern aus Kartoffeln, und zwar welchen aus ihrer Heimat, der Vulkaneifel bei Daun. „Zwar ist der Ackerboden fürchterlich steinig“, sagt Sandra Wimmeler, „aber die Kartoffeln haben durch den Vulkanboden ein tolles, intensives Aroma.“

Ihre erste eigene Firma frittierte noch Kartoffelchips. Aber, so Lönnendonker: „Wir haben alle so viel Bock aufs Saufen.“ Also beschlossen die passionierten Gintonic-Liebhaber, die Kartoffeln lieber zu destillieren. Sie experimentierten mit dem Bremer Brennmeister Holger Borchers einhalb Jahre am ersten Gin, der 2014 auf den Markt kam und dem 2016 der Wodka folgte. Der Name „Windspiel“ beziehe sich auf Friedrich den Großen, erklärt Denis Lönnendonker, „der lancierte ja den Kartoffelanbau und war ein leidenschaftlicher Fan dieser Hunderasse“. Marke gefunden, Story gefunden.

Alles sei bei „Windspiel“ authentisch, versichert der Chef, „ihr könnt bei uns alles anschauen: die 80 Hektar großen Ackerflä-



chen, die Destille im Weilerhof nebenan, den Kräutergarten.“ 45 000 Flaschen füllt die Manufaktur pro Jahr, illustre Kunden sind Top-Häuser wie „Brenners Parkhotel“ in Baden-Baden oder das Berliner „Adlon“. Bars sind wichtig, aber ein Großteil der Bestellungen geht an Endverbraucher – oft Hundefreunde: „Viele Italiener haben Windspiele, die kommen uns gern mit ihren Hunden besuchen, machen Selfies.“ Privat bevorzugt das Brennerpaar die Rasse Labrador. „Aber Windspiele finde ich super“, sagt Lönnendonker, „irgendwie menschlich. Die sind so arrogant.“  
0,5 l € 45, [www.windspiel-manufaktur.com](http://www.windspiel-manufaktur.com)



FOTO: MICHAEL BERNHARDI, MALTE GRÜNER

Text: Juliane Eva Reichert

### ST. KILIAN: WHISKY

Whisky aus Deutschland? Da hat sich einiges getan. Keiner aber folgt den Spuren der Schotten derzeit so entschieden wie die Brennerei „St. Kilian“ im mainfränkischen Rüdenu. Dem acht Monate jungen, dafür aber in kleinen 30-Liter-Fässern gereiften „Batch 3“ gibt der Whiskyguru Michael Jackson („Malt Whisky“) 94 von 100 Punkten – und fragt sich, warum Whiskys in Schottland mindestens drei Jahre reifen müssen, „wenn man nach acht Monaten schon so etwas im Glas haben kann?“

Mario Rudolf, der 31-jährige Master Distiller von „St. Kilian“, ist stolz auf dieses Urteil. Er brennt exakt nach schottischem Vorbild. Das bedeutet vor allem eine zweifache Destillation in *pot stills*, also hinreißend schönen Kupferbrennblasen, die sich „St. Kilian“ eigens aus dem nord-schottischen Rothes hat liefern lassen – in Deutschland einzigartig.

Die getorfte Gerste kauft Mario Rudolf in Schottland, weil er die richtigen Sorten im fränkischen Klima nicht selbst anbauen kann. Ansonsten verarbeitet er 20 verschiedene deutsche Malze. Darin sei man hierzulande den Schotten voraus: „Wir können viel mit Malz und Fass experimentieren, der Whisky reift intensiver. Wir bedienen uns der schottischen Tradition und unserer Technologie. Dass der Whisky deutsch ist, schmeckt keiner.“ Aber die köstlichen Noten von Apfel und Birne im Rohbrand, die schmeckt man!

0,35 l ab € 23, [www.stkiliandistillers.com](http://www.stkiliandistillers.com)





Text: Juliane Eva Reichert

## DEUTSCHE SPIRITUOSEN-MANUFAKTUR: BRÄNDE

Die Herbstsonne strahlt auf die polierten Kupferblasen des Berliner Backsteingebäudes. Bei der „Deutschen Spirituosen Manufaktur“ wird Obst wirklich gebrannt und leiht nicht nur einem Geist sein Aroma: Das Destillat entsteht direkt aus der Maische von vergorenen Früchten. Davon braucht man beim Brand ohnehin schon eine Menge, aber Tim Müller (im Foto links), 37, und seine vierköpfige Crew setzen noch einen drauf. Aus großen Mengen feinsten regionaler oder exotischer Pflanzen fabrizieren sie rund 70 verschiedene sortenreine Brände, von Kornblume und Johannisbeere bis zum „Weißen Konfettibusch“ aus Südafrika – insgesamt 70 Sorten.

Seinen Kompagnon, den Apotheker Konrad Horn (im Foto rechts), 54, hatte Müller beim Studium an der Cape Wine Academy in Südafrika kennengelernt. Kreativer Macher trifft Pflanzenkenner: „Ich bin Betriebswirt und Fotograf, Konrad ist fit in Rohstoffen und Rezepturen.“ Mit Weinbränden hatten sie an der Uni sowieso zu tun gehabt, da fehlten nur noch Raum und Mannschaft. Beides ist seit Jahresbeginn da, beides wird größer.

## FEINE PFLANZEN AUS ALLER WELT LIEFERN DEN BRENNSTOFF

Schon jetzt kommen namhafte Köche, Barkeeper und Gastronomen zu Sensorikseminaren in die Manufaktur nach Marzahn und lernen, Gerichte und Cocktails zu verfeinern. Mit einem Brand von südafrikanischem *buchu* zum Beispiel, einem Gewächs, aus dem man am Kap Gin destilliert. Beim Probieren der Brände wünscht man sich, alle Pflanzen schmeckten so intensiv wie nach der Destillation vieler Kilos davon auf nur 350 Milliliter. Die kosten mindestens 69 Euro, sind aber dafür die pure Freude.  
[www.d-s-m.com](http://www.d-s-m.com)



FOTOS: JEN OSBORNE, EMIL LEVY SCHRAMM



Text: Kersten Wetenkamp

## THE EARL SPIRIT: TEE-GIN

Nomen est omen. Die Macher des „The Earl Spirit“ sind zwei echte Gentleman – wenn auch aus Berlin – mit Vorliebe für Tweed und gute Anzüge. Fabian Fuchs (im Foto links) und Devran Sönmez haben sich in einer Studentenverbindung kennengelernt; Fuchs ist der Produktentwickler, Sönmez der Helfer für Logistik und Vertrieb. „The Earl“ ist die bemerkenswerte Verbindung von Tee und Weizenbrand: Die eingelegten Blätter von Assam, Darjeeling und Keemun mit Earl-Grey-Noten (Bergamotte, Zitronengras, Ingwer) bewirken einen süßlichen, gleichzeitig fruchtigen und pikanten Kräuterlikör.

Die Idee lieferte Fuchs das Manuskript eines Großcousins: In diesem (leider unveröffentlichten) Spionageroman bevorzugte der Held einen Drink von Tee mit Schnaps. Fuchs setzte selbst einen Tee an, den er einmal versehentlich fünf Tage im Kühlschrank im Glas vergaß. Das Ergebnis verblüffte ihn: „Der Earl Grey schmeckte prima, wenn auch sehr intensiv.“ Weiteren Ansporn gab den „Earl“-Brennern der hervorragende Calvados-Gin des Franzosen Christian Drouin, der zwei Grundspirituosen überzeugend miteinander verknüpft.

Der „Earl Spirit“ entwickelte sich seit dem Launch 2017 zum Renner, also wagte der frühere Unternehmensberater Fuchs den Sprung in die Selbstständigkeit. Ein Jahr tüftelten die beiden Macher seinerzeit auch an einem Gin: Der „Earl of Gin“ beeindruckt mit Frucht- und Tee-Aromen neben der klassischen Wacholdernote. Gebrannt werden die „Earls“ in einer kleinen Destillerie im Kloster Zinna in Brandenburg. Der jährliche Ausstoß von 17 000 Flaschen soll sich bald verdoppeln. „Zugpferd wird der Earl Spirit sein“, meint Fuchs, „die Nachfrage ist enorm.“

„The Earl“ 0,5 l € 30,  
„The Earl of Gin“ 0,5 l € 35,  
[www.theearl-spirit.de](http://www.theearl-spirit.de)

