

Ein schmackhaftes Männerhobby

Martin Neumann aus Klein Kussewitz brennt Kaland-Kümmel / Destille will ihr Sortiment noch im Herbst erweitern



NNN-SERIE

Heute: Männerhobby Destille

KLEIN KUSSEWITZ Die dunkelrote Farbe bekommt Martin Neumann trotz Schrubben nicht so richtig von den Fingern ab. Gerade hat er eine große Menge schwarzer Johannisbeeren in den Brennkessel gegeben. „Das ist ein Versuch für ein neues Produkt“, sagt er. Denn noch jetzt im Herbst will der Unternehmer sein Sortiment erweitern – um Liköre und Geiste aus traditioneller Herstellung ohne Farbstoffe und Aromen. Erstes Produkt und bisheriger Verkaufsschlager des Klein Kussewitzers ist aber der Kaland-Kümmel.

Jobwechsel folgt dem Hang zum Genuss

Es war vor zwei Jahren, als der 35-Jährige überlegte, sich beruflich umzuorientieren. Und da er selbst einen „Hang zum Genuss“ pflegt, kam ihm die Idee, Spirituosen herzustellen. „Ich wollte weg vom Online-Marketing und etwas herstellen, hinter dem ich stehe, etwas Ehrliches, Handgemachtes“, so Neumann. Am 11. November 2014 gründete er deshalb zusammen mit Torsten Gebert die „Erste Männerhobby GmbH“.

Mittlerweile ist für Neumann der Name des Unternehmens nicht mehr Programm und aus dem Hobby für ihn ein Vollzeitjob geworden. Im Firmensitz, einer alten LPG-Halle in Klein Kussewitz, wurde früher Saatgut aufbewahrt. Heute steht in einem gefliesten Raum das Herzstück der Destille – eine Geistblase mit einem Füllvolumen von 250 Litern, beheizt von einem Gasbrenner.

Immer wieder wirft Neumann durch die Schaugläser einen Blick ins Innere der Kupferdestille, um den mehrstündigen Brennvorzug zu kontrollieren. Moderne Regeltechnik ermöglicht es ihm, auch während des Prozesses nachzusteuern. „Ich entdecke bei jedem Brennen immer noch etwas Neues“, sagt der Unternehmer, der mal begonnen hatte, Chemie zu studieren und sich dann mit einem Kurs in Stuttgart auf sein neues Betätigungsfeld vorbereitet hat.

Dass die regionale Brennerei mit einem Kümmel startete, war das Ergebnis einer längeren Diskussion. „Wir dachten erst an Gin, weil der gerade wieder richtig boomt“, so Neumann. Eben dieser Boom mache es aber neuen Unternehmen fast unmöglich, in den bereits riesigen Markt einzusteigen. So kam der Kümmel ins Spiel.



Er schafft jetzt täglich etwas Handgemachtes: Martin Neumann mit seinem Kaland-Kümmel vor der Destille. FOTOS: CLAUDIA LABUDE-GERICKE

VISITENKARTE

Das Unternehmen

- sitzt in Klein Kussewitz in einer alten und umgebauten LPG-Halle.
- Wer möchte, kann auch persönlich in der Destille vorbeischaun, zum Beispiel für eine Feier oder ein Firmen-Event.
- Den Kaland-Kümmel gibt es im firmeneigenen Online-Shop, bei Online-Fachmärkten, bei verschiedenen lokalen Handelspartnern und in diversen Bars und Restaurants. Eine genaue Auflistung findet sich im Internet.
- Zum Portfolio gehört auch das „Flaschenwerk“. Dabei können Kunden aus vielen verschiedenen Flaschenformen, Verschlüssen, Labels, Füllungen und Verpackungsformen ihre individuelle Spirituose herstellen, die sich auch als Geschenk eignet. Das gleiche Angebot gibt es auch noch einmal für Fässer.
- Bei den chinesischen „Wine&Spirits Awards“ wurde der Kaland-Kümmel gerade erst mit Doppel-Gold ausgezeichnet.

An der speziellen Rezeptur wurde ein halbes Jahr mit einem befreundeten Barmeister experimentiert. „Diese Zeit haben wir auch gebraucht, denn der Kümmel hat schwierige Eigenheiten“, bilanziert der Firmenchef. Nach dem Brennen wird das Destillat auf Trinkstärke herabgesetzt, was es trüb macht. Bei minus 5 Grad wird der Kümmel anschließend filtriert und noch einmal vor der Abfüllung, an die sich eine Ruhezeit anschließt.

Die Rohstoffe, die Neumann verwendet, sind regional. „Da wir mit unserer Geistbrennerei nicht alles selbst herstellen dürfen, sondern nur Alkohol veredeln, kaufen wir den Resthohl-



Wer der Destille einen Besuch abstattet, kann den Kaland-Kümmel direkt probieren. Am besten schmeckt er bei Raumtemperatur.



In einem großen Regal werden die Gläser mit den Versuchen verschiedener Geschmacksrichtungen aufbewahrt.

bei der Großbrennerei in Dettmannsdorf“, so der 35-Jährige. Der Kümmel selbst stammt aus Brandenburg und wird mit Zitrone und Anis verfeinert. „Die Resonanz auf den Geschmack ist sehr positiv“, weiß Neumann nach fast einem Jahr Betrieb. Pro Brenndurchgang, der fünf bis sechs Stunden dauert, kann er am Ende zwischen 130 und 250 Flaschen Kaland abfüllen.

Gesellige Runde liefert den Namen

Nicht nur die Spirituose selbst, sondern auch ihr Name hat natürlich einen regionalen Bezug. „Kümmel ist ein altes Gewürz, deshalb wollen wir eine historische

Bedeutung und einen Namen, der mit K anfängt“, sagt Martin Neumann. Seine Frau Katharina war es dann, die auf die mittelalterliche Vereinigung der Kalandsbrüder stieß. Deren Namen stammt vom lateinischen Wort Kalendae ab, weil sich diese wohlhabenden Männer immer am ersten eines Monats bei gutem Essen trafen, um der Gesellschaft etwas Gutes zu tun.

Genau das, was auch Martin Neumann mit seinem Kümmel will, der guten Tischgesellschaften nach einem leckeren Essen mundet und in Klein Kussewitz auch immer zu Monatsbeginn gebrannt wird.

Liebe Leserinnen, liebe Leser!

Zu Hause ist es doch am schönsten – dieses Sprichwort ist Ihnen sicher auch schon öfter in den Sinn gekommen, wenn Sie auf einer Rückfahrt von einer Reise eine der Kirchturmspitzen Rostocks wieder erblickt haben. Lernen Sie nun eine neue Seite Ihrer Hansestadt kennen, eine besonders leckere. Im Kontext der Serie „So schmeckt die Stadt am Meer“ stellen wir Firmen und deren Mitarbeiter vor, die mit ihren Produkten hier bei uns, in Deutschland oder auch darüber hinaus ein Markenzeichen für Rostock setzen. Damit unsere Serie richtig gut wird, brauchen wir Ihre Hilfe!

SCHREIBEN SIE

Geben Sie uns Tipps und Anregungen. Verraten Sie uns, welche Produkte aus Rostock für Sie unverzichtbar sind. Oder senden Sie uns Rezepte, machen Sie Fotos. Wir freuen uns auf Ihre Zuschriften. Per Post: Norddeutsche Neueste Nachrichten, Bergstraße 10, 18057 Rostock

Per E-Mail: nnn@nnn.de
Kennwort: So schmeckt Rostock

GEWINNEN SIE

Unter allen Einsendern verlosen wir Einladungen für einen bunten Verkostungsmarkt, den die NNN mit Partnern und Produzenten der Produkte aus Rostock veranstaltet.