

KLEIN KUSSEWITZ

Martin Neumann brennt auf Geschmack

Die neu eröffnete Brennerei „Männerhobby“ ist mit ihrem ersten Produkt auf dem Markt / Es ist ein Kümmel

Von Michael Schiöbler

Klein Kussewitz. Die ersten 2000 Flaschen sind abgefüllt, der Verkauf ist angelaufen. Die Brennerei „Männerhobby“ in Klein Kussewitz hat ihr erstes Produkt auf den Markt gebracht. „Es sollte etwas Ur-Mecklenburgisches sein, es ist Handarbeit und es ist eine lange Erprobungsphase vorausgegangen“, sagt Martin Neumann, der das Unternehmen mit einem Partner aus der Taufe gehoben hat. Geworden ist es ein Kümmel, der sich „Kaland“ nennt. „Neben dem Alkohol kommen Zitronen aus Italien und Kümmel aus Brandenburg dazu“, sagt Neumann, dem es allerdings lieber wäre, beide Zutaten kämen auch aus Mecklenburg-Vorpommern. Denn die Brennerei „Männerhobby“ will mit regionalen Produkten und in reiner Handarbeit produzieren.

Neumann, der zuvor einen Zigarrenhandel im Internet betrieb, wollte „vom Internet weg und etwas im echten Leben machen“. Weil er ein Genussmensch ist, kam er nach den Zigarren auf den Alkohol und eröffnete nun die Brennerei in Klein Kussewitz. „Es ist eine sogenannte Geistbrennerei“, sagt er. In solchen Betrieben wird der Rohalkohol gekauft, „den holen wir aus Dettmannsdorf“, sagt Neumann, und anschließend dann veredelt, wie eben zum Kümmel „Kaland“, der bereits in den ersten Supermärkten und Hotels zu finden ist. Ein halbes Jahr haben wir daran experimentiert“, sagt Martin Neumann, der dabei auch auf Ratschläge von Fachleuten zurückgriff. Denn Neumann „ist schließlich Quereinsteiger“ und hat in Stuttgart an einem Kurs für Schnapsbrenner teilgenommen. „Alles andere habe ich mir dann selbst angeeignet und viel geleitet.“ Für sein neues Handwerk ließ er sich sogar Bücher aus der Nationalbibliothek kommen.

„Weil der Geschmack stimmt, haben wir nun den Auftrag von einem großen Hotel, einen Gin zu entwickeln.“ Dies sei gerade ein großes



Martin Neumann befüllt seine Brennereianlage. Mit einem Kümmel ist er bereits am Markt vertreten.

Foto: Michael Schiöbler

Modegetränk. „Den Wacholder dafür müssen wir uns noch aus Italien holen.“ Aber der 35-Jährige arbeitet schon daran, „demnächst auch in Mecklenburg Wacholder zu haben“.

Bei „Männerhobby“ haben sie außerdem noch ganz andere Pläne. Demnächst will Neumann auch eine Verschlussbrennerei aufmachen, „das heißt, dass wir hier selbst aus vergorenem Obst beispielsweise Obstbrände produzieren“. Dabei will Neumann dann Apfel, Pflaumen oder Birnen aus der Umgebung nutzen, „und auch die Kleingärtner können ihre Früchte dann hierher bringen“. Außerdem schwebt dem jungen Unternehmen aus Klein Kussewitz vor, „hier auch Rum zu brennen“, dafür hat er ein persönliches Faible.

Nun schon soll die Produktpalette um Liköre erweitert werden. „Ich werde demnächst einmal Holunderblüten sammeln gehen“, sagt Martin Neumann. Ein Pfefferminzlikör soll auch noch kreierte werden, „und alles ohne Aroma- und Zusatzstoffe“, wie es in der industriellen Produktion weit verbreitet sei,

damit will Neumann nichts zu tun haben. „Wenn unsere Preise höher sind, dann hat es auch damit zu tun, dass hier alles von Hand gemacht wird, bis hin zum Abfüllen und Etikettieren.“

Für die nächsten Wochen und Monate hat sich Martin Neumann noch Einiges vorgenommen. „Wir

werden die Arbeit in der Brennerei bei Schautagen auch der Öffentlichkeit vorstellen“, sagt er. „Da kann hier jeder zuschauen.“ Zu neuen Ehren ist bei Neumann auch der alte VW-Bus der Klein Kussewitzer Feuerwehr gekommen. Das jetzige Firmenfahrzeug wird die Aufschrift „Brandmobil“ bekommen und im Dienste der Brennerei fahren. Das gehört wahrscheinlich auch zu den Geschichten, die so ein junger Handwerksbetrieb seinen Kunden vermitteln will. Auch „Männerhobby“ erzählt so eine Geschichte, sagt Neumann. „Die Leute sind bei diesem Firmennamen überrascht, oder sie lachen – und vor allem fragen sie nach“. Und dann bleiben ihnen nicht nur der Betrieb, sondern auch die Region im Gedächtnis.

Handwerksbetrieb für 50 000 Flaschen im Jahr

Die Brennerei ist für einen Jahresstoß von maximal 50 000 Flaschen Spirituosen ausgelegt. Die Brennereianlage ist Ende des vergangenen Jahres in das Gebäude – eine ehemalige Saatguthalle – eingebaut worden. Dazu mussten die Auflagen des Bauamtes erfüllt werden. Der Betrieb wird durch das Veterinäramt des Landkreises, dem auch

die Lebensmittelkontrolle obliegt, überwacht. Ebenso musste Martin Neumann ein Steuerlager einrichten, in dem der Warenein- und -ausgang kontrolliert wird. Den eingekauften Alkohol transportiert er in einem explosionsicheren Spezialbehälter von der Dettmannsdorfer Brennerei in den Betrieb.