

Mhmm... Mecklenburg: Die Ernährungsbranche als wichtiger Wirtschaftsfaktor

Feiner als die englische Art

Gin aus Mecklenburg bekommt immer mehr Fans – und Auszeichnungen

Von Andreas Meyer

Klein Kussewitz/Klütz. Nicht Bier, nicht Tee – das Nationalgetränk Englands ist Gin. Vier Drinks pro Tag soll sich die legendäre Queen Mom geköhnt haben. Und die wurde immerhin 101 Jahre alt.

Dem Wacholder-Schnaps, der ursprünglich aus den Niederlanden stammt, haben die Briten sogar ihr einstiges „Empire“ zu verdanken: Gemixt und getrunken mit Tonic Water hielt der Gin nämlich in tropischen Gefilden die Moskitos von den Kolonialherren fern. Seit einigen Jahren erobert die „feine englische Art“ Restaurants, Bars und auch die Brennereien in Mecklenburg: Zwischen dem Klützer Winkel und der Rostocker Heide werden gleich mehrere regionale Gins hergestellt – und die können mit den „Originalen“ aus England locker mithalten.

Ehren für den „Foerster“

„Eigentlich wollten wir nie einen Gin auf den Markt bringen“, sagt Martin Neumann, Geschäftsführer der Firma „Männerhobby“ aus Klein Kussewitz. In dem kleinen Ort in der Gemeinde Bentwisch bei Rostock betreibt Neumann seit Mai 2016 eine Spirituosen-Manufaktur. Sein Kümmel gewann seitdem weltweit gleich reihenweise Auszeichnungen. „Irgendwann konnten wir uns dann aber der Nachfrage nach Gin auch nicht mehr entziehen. Jeder dritte Kunde hat danach gefragt“, sagt Neumann. Doch wenn schon ein Gin aus der Rostocker Heide – dann sollte er auch nach der Region schmecken: Der „Foerster’s Heide Gin“ wird mit Nadeln der Küstentannen destilliert. „Wenn Sie mal die Nadeln zwischen den Fingern zerreiben, riecht das nach Grapefruit“, sagt Neumann. Insgesamt 13 „Botanicals“ – also Kräuter und Beeren – verwendet er für den Heide-Gin. „Auch Sanddorn ist mit dabei. Regionalität ist entscheidend für den Geschmack. Das ist uns wichtig – und auch den Kunden.“

Gin ist das Trend-Getränk

Seit gut zehn Jahren ist Gin der Trend-Schnaps Nummer eins in Deutschland. „Die Barkeeper haben ihn plötzlich wieder für sich entdeckt und damit einen wahren Hype ausgelöst“, so Neumann. Nach und nach sprangen erst die



Martin Neumann von der Firma „Männerhobby“ destilliert in Klein Kussewitz bei Rostock Gin.



Gin: Zwei Beispiele für Edelbrände aus Klütz. FOTO: PRIVAT

Gutes aus Wacholder

Seine Laufbahn begann Gin als Mittel gegen Magenschmerzen. Die Ursprünge als Wacholderschnaps (Genever) liegen in den Niederlanden. Durch das Aromatisieren mit Gewürzen – Wacholder und Koriander – bekommt Gin seinen typischen Geschmack. Mehr als 100 Zutaten können zum Einsatz kommen.

Wacholderschnaps alias Genever wurde im 17. Jahrhundert in England beliebt – und aus Genever wurde dort Gin. Es gab sogar – 1909 entwickelt – ein Kartenspiel für Gin Rommé.

großen, industriellen und dann auch kleine regionale Brennereien auf den Zug auf. „Ich glaube, dass der Höhepunkt des Gin-Trends schon vorbei ist. Jetzt sind es die Liebhaber, die nach dem besonderen Geschmack suchen.“ Der Absatz von Spirituosen in Deutschland stagniert seit Jahren. „Was aber steigt, ist die Nachfrage nach regionalen Spezialitäten. Die Kunden wollen nicht das industrielle Produkt und geben für Alternativen gerne auch etwas mehr Geld aus.“ Den „Foerster’s Heide Gin“ vertreibt Neumann unter anderem über den eigenen Internet-Shop und auch in vielen Edeka-Märkten der Region.

Seinen zweiten Gin – nur „De Gin“ genannt – gibt es hingegen nur in der Brennerei: „Der ist nach einem altdeutschen Rezept herge-

stellt. Mit einem starken Wertmutter-Anteil – aber ohne Tannennadeln. Das verträgt sich nicht.“

Drink für den Grafen

Eine der wichtigsten Zutaten für Gin sind Wacholderbeeren – und die will Michael Bruno bald auch im Klützer Winkel anbauen. „Wir sind dazu in Gesprächen“, sagt der Chef der Brennerei in der Alten Molkerei in Klütz. Noch muss Bruno die Beeren importieren, um daraus den „Graf von Bothmer-Gin“ herzustellen.

„Unser Hauptgeschäft sind Obstbrände. Aber weil wir im Team selbst gerne Gin trinken, haben wir uns an das Thema gewagt.“ Bisher ist der Gin nur in der Alten Molkerei und im Schloss Bothmer erhältlich. „Aber wir arbeiten an einem eigenen Online-Shop“, so Bruno.

Der Grafen-Gin sei aber kein „fertiges“ Produkt: „Wir arbeiten weiter an ihm, experimentieren mit neuen Zutaten und Geschmacksrichtungen.“ Ein Bekannter habe ihm beispielsweise Wacholder aus dem Himalaya mitgebracht – gewachsen in 4000 Metern Höhe. Das große Ziel aber ist ein anderes: „Wir wollen eines Tages so weit sein, dass unser Gin nicht nur in Mecklenburg gebrannt wird – sondern, dass auch alle Zutaten von hier stammen.“

Stadtbrand und Ochse

Regionalen Gin gibt es aber nicht nur vom Mecklenburger Land: Auch in den Hansestädten wird das englische Nationalgetränk gebrannt. Im Brauhaus am Lohberg in Wismar beispielsweise entsteht „Hinricus Noyte’s No. 1“. Ein sogenannter Dry Gin, der den Mecklenburger Stier auf der Flasche zeigt –

denn so kräftig wie ein Stier es auch dieser Gin, heißt es im Internet. Die Macher aus der Brennerei des Brauhauses rühmen ihr Getränk als „kraftvoll und ursprünglich“. Hinricus Noyte gründete übrigens 1452 das Brauhaus in der Hansestadt. Von der Firma Zölllich Spirituosenvertrieb aus Jürgenshagen (bei Satow) kommt der „Rostocker Stadtbrand“. Der Gin ist einem Hauch Gurke und Rose veredelt und ebenfalls in vielen Edeka-Märkten der Region sowie Online erhältlich. Und: Den Namen „Oss“ – Plattdeutsch für „Ochse“ – gab Andreas Barnhehl seinem Gin aus Rostock. In der Brennerei des Landgasthofes Rittmeister im Ortsteil Biestow stellt er das Getränk her. Verkauft wird der Gin über das Internet mittlerweile deutschlandweit. Denn die Gin-Brenner in Mecklenburg haben sich einen Namen gemacht.

