

Imagewechsel für den „Köm“

Martin Neumann
brennt
Premium-Kümmel.
Er will den
norddeutschen
Schnaps jungen
Leuten schmackhaft
machen.

Von Alexander Salenko

Klein Kussewitz. Aus dem Hahn fließt eine klare Flüssigkeit in den Edelstahl-Eimer. Martin Neumann hält kurz einen Finger unter in den Strahl und leckt ihn gleich ab. „Da riecht man schon deutlich die Zitrone heraus“, sagt er. Nichtsdesto- trotz schmeckt das Destillat noch wässrig. Neumann stellt Kümmel her, eine traditionsreiche norddeutsche Spirituose mit vermeintlichem Altherren-Image. Der Mecklenburger lässt sich aber nicht davon einschüchtern. In der Branche ist er ein Neuling und will seinen Kümmel auch den jungen Leuten schmackhaft machen.

In einer Halle in Klein Kussewitz vor den Toren Rostocks steht die glänzende Destille aus poliertem Messing. Alles was jetzt aus dem Hahn kommt, ist der sogenannte Vorlauf. Diesen ersten halben Liter kippt Neumann stets weg, aus Geschmacksgründen. Er misst, probiert, blickt durch die Schaugläser in das Innere der Brennblase und verstellt die Regler an der Anlage. Das Handwerk hat sich der 35-Jährige selbst beigebracht, denn eigentlich kommt er aus dem Online-Marketing. Er sehnte sich danach, etwas „handfestes“ herzustellen und hatte eines Abends gemeinsam mit dem weiteren Gesellschafter seiner heutigen „Maennerhobby GmbH“ die Schnapsidee.

Zunächst sollte es Gin sein, denn das Getränk boomt schon seit einigen Jahren. Der Markt sei aber so voll, dass es schwierig sei etwas Neues zu erfinden, meint Neumann. „Wir entschieden uns dann für den Kümmel, weil wir mit etwas Regionalem anfangen wollten. Und in dieser Nische gab es bisher kein hochwertiges Produkt.“

Dem Kümmel sein Aroma zu entlocken ist nicht einfach. Die gesamte Herstellung dauert einen gan-

Eine Flasche Kaland- Kümmel kostet knapp 25 Euro.



Neumann hat sich das Brennen selbst beigebracht. Neben dem Kümmel hat er heute mehrere Geiste und Liköre im Angebot.

FOTO: ALEXANDER SALENKO

zen Monat. Zwei Tage vor dem Brennvorgang legt Neumann den Kümmel samt weiteren Gewürzen wie Fenchel und Anis in geschmacklosen Neutralalkohol ein und fügt Zitronenscheiben hinzu. Im Herzstück seiner Destille, der Brennblase, wird das bräunliche Gebräu nun über einem Wasserbad erhitzt. Das lässt den Alkohol verdampfen. Der Dampf steigt auf und kondensiert anschließend im Kühler. Farbstoffe und Zucker bleiben zurück in der Brennblase, heraus kommt ein klares Destillat.

Neumann hievt den vollen Eimer auf den Tisch und misst den Alkoholgehalt: Das Messgerät zeigt

83,7 Prozent. Er notiert akribisch die Zahlen und kippt den Inhalt in einen großen Tank aus Edelstahl. Nach knapp vier Stunden und 65 Litern hochprozentigem Destillat ist der Brennvorgang beendet. Nun muss der Kümmel auf Trinkstärke verdünnt und bei Minusgraden zwei Mal gefiltert werden. Anschließend folgt die Ruhephase. Erst nach drei Wochen wird die Premium-Spirituose in Flaschen gefüllt und per Hand etikettiert.



Echter Rostocker Doppelkummel

Lehment-Kümmel „Mann und Frau“

Einziger in Rostock gebrannter Kümmel: „Köm“

Kümmel „Kräuterköm“ von der Insel Rügen

Kümmel aus MV: Massenproduktion und Manufaktur

Die bekannteste Rostocker Spirituose, der Lehment-Kümmel, wird seit 1990 von der Firma Hardenberg-Wilthen in Niedersachsen hergestellt. Auf dem alten Lehment-Grundstück in Rostock steht heute

das Kröpeliner-Tor-Center. Den „Echten Rostocker Doppelkummel“ produziert die Spirituosenfabrik „G. Winkelhausen“ in Güstrow. „Rostocker Köm“ vom Hotelier Andreas Barnehl ist der einzige

Kümmel, der derzeit in Rostock destilliert wird. Er hat seine Brennerei 2010 aufgebaut. Auf Rügen wird seit mehr als 10 Jahren Kümmel hergestellt: „Kräuterköm“ von Familie Kliesow aus Middelhaven.

Neumann produziert seinen Kümmel seit einem halben Jahr und beliefert damit mittlerweile knapp 40 Läden und Restaurants. Der Geschmack hat auch Marcus Fahrenkrug vom „Baltic Weinkontor“ in Rostock überzeugt. „Für einen Kümmel ist er sehr untypisch. Erschmeckt allen, auch junge Leute kaufen ihn gern.“ Wegen der Zitronen sei der Kümmel ungewöhnlich weich und habe einen angenehmen Duft, sagt Fahrenkrug. Der Weinhandler hat ihn in sein Sortiment aufgenommen.

Der 40-prozentige Kümmel schmeckt tatsächlich mild, richtig regional ist er aber nicht. „Zitronen in Mecklenburg zu finden ist ganz schwierig“, schmunzelt Neumann. Sie kommen aus Italien, der Kümmel selbst aus Brandenburg. Nur der Alkohol ist mecklenburgisch. Neumann holt ihn persönlich bei der Baltic Distillery in Dettmannsdorf ab. Sein neues Produkt soll mehr Bezug zu Mecklenburg haben. Der Unternehmer will Gin herstellen – mit Sanddorn und Nadeln der Ostseetanne. „Wenn du die Nadeln zerreibst, dann riecht es nach Grapefruit“, sagt Neumann und reibt die Handflächen aneinander. „Für einen Gin ist das sehr gut.“