

Blickpunkt

Früher war mehr Plörre

Mit Anfang 30 fing er nochmal neu an: Jetzt destilliert Martin Neumann in einem Dorf bei Rostock den besten Gin Deutschlands.



DIE MACHER

Von Sebastian Schramm

ROSTOCK Der Mecklenburger braucht halt länger als die anderen, sagt Martin Neumann. Der Satz ist sein Versuch zu erklären, warum das Getöse um den Gin erst jetzt, Jahre nach seinem Beginn, Mecklenburg-Vorpommern zu erreichen scheint. Der Satz aber könnte auch der Titel seiner Biografie sein.

Martin Neumann, 38 Jahre, wollte gar keinen Gin machen. Nur einen guten Kümmel. Das war 2015. Sein Weg bis dahin: Studium der Chemie und Betriebswirtschaft in Rostock. Abgebrochen. Aufbau eines Onlinehandels für Zigarren. Trotz Erfolgs verkauft.

Er hatte Bock auf geile Sachen, sagt er. Irgendetwas produzieren. Und direkten Kontakt zu Kunden. Online siehst ja keinen. Niemand da zum Anfassen. Viele Arschlöcher dabei. Er gab sich zwei Optionen: Fleisch oder Schnaps.

Martin Neumann steht vor der Abfüllanlage, er beobachtet seinen Kollegen, zwei Zapfhähne, zwei Flaschen, der Gin sprudelt. Schnaps herzustellen hat er nicht gelernt. Lesen und üben, das war's. Ist keine Raketenwissenschaft, sagt er. Am Ende muss die Qualität stimmen. Vielleicht war das der Ansatz: Er, der Mann aus Teterow, dem Mittelpunkt des Landes, bringt Mecklenburg den Genuss bei, während sie ihn woanders längst kennen. Das Bewusstsein wecken. Schmecken soll es. Nicht blind machen.

Sein erster Schnaps war der Kümmel. In Klein Kussewitz, einem Dorf, versteckt in der Rostocker Heide, mischte er Zitronen aus Italien mit Kümmel aus Brandenburg. Die Kunden sprachen ihn an: Mensch, dein Kümmel, der ist geil. Aber da gibt's diesen neuen Trend. Schnaps mit Wacholder. Brenn das mal. Der Trend mit dem Gin war da längst im Gange. Anbiedern wollte er sich nicht. Noch immer klingt es trotzig, wenn er

Die Spirituosen seiner Firma vertreibt Martin Neumann vor allem im Internet und in seinem Hofladen in Klein Kussewitz – dort, wo er alles brennt.



Seit 2015 führt Martin Neumann die Brennerei Maennerhobby im Dorf Klein Kussewitz bei Rostock. Seine Spirituosen sind mehrfach prämiert – in Deutschland wie im Ausland.

darüber erzählt. Seine Hände in den Hosentaschen vergraben. Kühler Blick aus grau-blauen Augen. Warum das machen, was jeder macht?

Im Geheimen hatte Martin Neumann längst probiert. Über 90-prozentigen Alkohol gemischt mit Wacholderbeeren, Koriandersaat, Kubenpfeffer. Er wollte sehen, wie sich der Geschmack der Zutaten überträgt. Ob es gelingt, die Natur zu verkorken. Schlecht, sagt Neumann, waren seine Proben nicht. Aber irgendetwas fehlte.

Das Datum hat er noch im Kopf. 16. Januar 2016. Mit einer Gruppe nahm er teil an einer Waldführung in der Nähe von Crivitz. Fest und schwer lag der Schnee. Der Förster bat die Teilnehmer, ihre Augen zu schließen und zu riechen. Martin Neumann roch Grapefruit und Harz. Tannennadeln. Die entscheidende Zutat.

Seitdem ist viel passiert. Er gewinnt Preise mit dem Gin, den er nicht machen wollte. In China, Hongkong, Amerika. Und jetzt den World Gin Award 2019, vergeben in London. Er macht nach Auffassung der Jury den besten Gin Deutschlands, Kategorie London Dry, die traditionsreichs-



FOTOS: VOLKER BOHLMANN



Das Etikett für den Foerster's Heide Gin ist in Moskau entstanden. Er kenne da einen deutschen Grafiker aus seiner früheren Zeit, als er noch Zigarren verkaufte, erzählt Martin Neumann.



So etwa 1500 Flaschen – das ist das höchste, sagt Martin Neumann, was sie in seiner Brennerei an einem Tag geschafft haben: abfüllen, verschließen, etikettieren, verpacken.

te von allen. Alles ist Handarbeit. Morgens, wenn im Produktionsplan 'Gin' steht, geht er in die Rostocker Heide, seinem Wald vor der Tür, und schneidet sich mehrere Zweige von der Küstentanne ab. Daher der Name. Foerster's Heide Gin. Im Moment muss er sich beeilen. Im Winter, sagt er, passen die Bachen auf ihre Jungen auf. Sie warnen ihn schon, wenn er nur in ihrer Nähe ist.

13 Zutaten braucht er. In einer Brennblase lässt er sie aufweichen, versetzt sie mit Wasser, filtriert sie. Mal 300, mal 500, mal 1000 Flaschen. Mehr schaffen sie am Tag nicht. Sie sind zu acht. Drei Männer, fünf Frauen. Katharina, seine Frau, macht auch mit. Noch so eine Geschichte. Früher hing sie über Büchern und kontrollierte Finanzen. Jetzt brennt sie. Vor allem Zitronenlikör. Mit ihm gewinnt sie Preise auf der ganzen Welt.

Zum Abschluss spricht Martin Neumann nochmal über Genuss. Der Mecklenburger, glaubt er, legt heute mehr Wert auf Qualität. Hat halt länger gedauert als woanders. Früher war mehr Plörre.

HINTERGRUND

Was ist Gin eigentlich?

Laut der Spirituosenverordnung der Europäischen Union ist ein Gin eine Spirituose, die mehrheitlich nach Wacholder schmeckt und mindestens 37,5 % vol. Alkohol aufweist. In der Regel wird ein Getreide-neutraler Alkohol mit verschiedenen Zutaten versetzt und destilliert – unter anderem mit Wacholder. Ihn privat zu brennen, ist seit dem 1. Januar 2018 verboten.