



So kommt der Schwarzwald in den GIN

Drei Freunde aus Bad Peterstal, die sich aus dem Musikverein kennen, sind vor vier Jahren angetreten, um den besten Gin der Welt zu machen. Gesagt, getan, gewonnen. „Boar-Gin“ heißt der Zaubertrank, der dieses Märchen wahr werden ließ. In diesem Jahr ist die Spirituose nicht nur als bester Gin Deutschlands ausgezeichnet worden, auch weltweit hat er sich mit den Konkurrenten messen können: Doppel-Gold in Hongkong, Gold in Los Angeles. Auszeichnungen in New York, San Francisco und Lyon. Wie die drei das geschafft haben? Es steckt einfach ganz viel Schwarzwald in ihrem Produkt...

Etwas Besonderes schaffen

Knapp 1000 Hausbrennereien gibt es im Renchtal, das ist die höchste Brennerdichte Europas. Da muss man das Brennerhandwerk wohl irgendwie im Blut haben. Gebrannt wird auf dem elterlichen Anwesen von Markus Kessler in Bad Peterstal. Der Juniorchef führt das Familienunternehmen, das auf Edelbrände spezialisiert ist, bereits in der sechsten Generation. Großvater

und Vater stehen mit ihrer Erfahrung an seiner Seite. „Wir wollten etwas Besonderes, etwas Einzigartiges schaffen. Jeder hier im Ort brennt Obst. Whiskey muss man lange lagern, also sind wir auf den Gin gekommen, den wir selber gerne trinken“, erzählt Hannes Schmidt, der sich zusammen mit Torsten Boschert um Vertrieb und Marketing des neuen Produkts kümmert.

Gin stammt ursprünglich aus Holland, groß gemacht wurde er aber in England und Schottland. Der Herstellungsprozess ist schnell erklärt: Ähnlich wie beim Himbeergeist werden für den Gin Wacholderbeeren in Neutralalkohol mazeriert, also einge- weicht. Das dauert etwas zehn bis zwölf Tage. Dann kommt das Mazerat in die Brennblase, wo die Beeren während des Brennvor- gangs noch einmal Aroma abgeben. Mit dem Hendrick's Gin, der im Jahr 2000 auf den Markt kam, wurde das Thema erstmals neu definiert: Wacholderbeeren alleine waren den britischen Machern



Die drei von der Boar Distillery in Bad Peterstal: Hannes Schmidt, Markus Kessler und Torsten Boschert (v. l.)

Wacholder allein reicht den neuen Gin-Machern nicht. Sie experimentieren mit regionalen Kräutern und anderen Aromen – mit dem Ziel, möglichst besondere Destillate zu kreieren

Beim Boar-Gin ist es vor allem der Schwarzwald-Trüffel, der das Destillat veredelt. „Er nimmt dem Gin die Schärfe“, erklärt Hannes Schmidt

