

Postis kleiner Bruder

Stefan Alles hat jetzt nicht nur Bad Homburger Kräuterlikör, sondern auch Gin im Angebot

Wer den Reichs Post Bitter „Posti“ und Heike und Stefan Alles kennt, die den Kräuterlikör 2008 aus dem Dornröschenschlaf erweckten, weiß: Bei Familie Alles werden immer wieder neue Spezialitäten entwickelt, die ihre Wurzeln in der Historie der Firma Scheller haben. Jetzt haben die beiden erneut gezaubert: Ein original Apotheker-Gin wird zum nächsten Originalprodukt aus Bad Homburg.

VON JAN O. DEITERS

Bad Homburg. Lange haben sie in den historischen Unterlagen der früheren Firma Scheller recherchiert, vieles ausprobiert und dann die Reifung von gut zwei Monaten abgewartet. Das Ergebnis ist ein Gin, wie er bereits vor über 100 Jahren in Bad Homburg produziert wurde. Eine echte regionale Spezialität also.

Spiritus Juniperi ist die Apothekerbezeichnung für ein Destillat aus Wacholder. Es war schlichtweg Medizin und diente der Gesundheit – und sehr schnell auch dem Genuss.

„Unsere Recherchen in den alten Firmenbüchern zeigten, dass die Zutaten an Kräutern, Früchten und Gewürzen früher von den Apothekern hergestellt und geliefert wurden“, schildert Stefan Alles den Beginn dieser „Wiedergeburt“ einer Bad Homburger Spezialität. Jeder Gin hatte auf diese Weise ein anderes Geheimnis, je nachdem, welcher

Apotheker seine Rezepte variierte. So war es vor allem die Engel-Apotheke, die damals die Zutaten beschaffte. Der Auszug wurde in offenen Körben über dem Dampf extrahiert und dann vierfach gebrannt.

Süßholz und Wacholder

Für die Besonderheiten des neuen „Apotheker-Gins“ sorgen unter anderem auch Süßholzwurzel und echtes Wacholderholz, das als Splint in jeder Flasche zu sehen ist. „Hier drehen wir sozusagen die Faßreifung um und legen das Holz in die Spirituose“, erklärt Alles. Das sorgt nicht zuletzt auch für die zarte Roséfarbe und ein Füllhorn an unterschiedlichen Aromen.

Nicht nur der Inhalt ist einzigartig, auch die Verpackung folgt dem Grundsatz der Exklusivität – und natürlich der historischen Anmutung. Es sind originale Apothekerflaschen mit eingeschliffenen Glaskorken,

die das kostbare Getränk dicht verschließen.

Selbst die Apothekerschränke, die in der gläsernen Manufaktur im Gluckensteinweg 36 stehen, sind mühsam aus Berlin aus einem alten Lager beigebracht und aufwendig restauriert worden. Es sind eben die Details, die für Stefan und Heike Alles so wichtig sind und ein gutes Produkt zu einem regelrechten Produkterlebnis machen.

Das geht sogar soweit, dass Stefan Alles die Zutatentiketten ei-

genständig auf einer alten gelben mechanischen Schreibmaschine tippt.

Diese Begeisterung für die Sache mündet schließlich in die Begeisterung der Kunden für ein authentisches und traditionelles Produkt, wie es heute so selten zu finden ist. Kein Wunder, wenn dieser Gin in einer gut sortierten Bar allen anderen vorgezogen wird.

Royal Genuss

Die Besuche aus dem englischen Königshaus waren für den Siegeszug des Bad Homburger Gins übrigens sehr förderlich. Gin war in England äußerst beliebt und zunächst bei den englischen Soldaten

in den Kolonien als Malariaprophylaxe eingesetzt worden. Die Vorzüge dieser „Medizin“ eroberten aber schnell auch alle anderen Gesellschaftsschichten.

Die Brennerei Scheller in Dornholzhausen betrieb damals ein größeres Hotel, das König Edward VIII. für sein Gefolge buchte, wenn er jedes Jahr für mehrere Wochen in Bad Homburg weilte. Da dürfte einiges an Gin durch die Kehlen geflossen sein. Durch dieses royale Vorbild wuchs auch die Nachfrage der Bad Homburger Bürger nach dem Getränk enorm. Hinzu kam die Spielbank, die ihrerseits für zahllose Gäste aus der gesamten Welt sorgte. So war nach etwa zehn

Jahren die Brennerei zu klein geworden. Ein Umzug in die frühere Kaserne und das heutige Finanzamtgebäude an der Promenade 12 wurde nötig.

„Gin machen ist wie eine Parfümkomposition vom Feinsten“, schwärmt Stefan Alles über das Ergebnis und die „fantastische Resonanz“ der Kunden und bisherigen Verkoster. Wer möchte, kann in der Manufaktur ebenfalls zum Gin-Liebhaber werden. Oder sich den speziellen „Gin-Crush“ mit Kumquats mixen lassen. Anmeldungen für Besichtigungen der Manufaktur und zur Verkostung telefonisch unter (06172) 45 1171. Oder im Netz unter www.reichspostbitter.com.



Bei Stefan Alles gibt's jetzt nicht nur den „Posti“, sondern auch original Bad Homburger Apotheker-Gin. Fotos: Jod



Das alte Firmenbuch verrät, welche Zutaten man früher für Gin nahm.

Eine Schnaps-Komposition aus Wacholder

Bad Homburg. Ob es nun im italienischen Salerno um 1000 nach Christus erfunden wurde oder – wie die meisten Gelehrten glauben – dem deutschstämmigen Arzt Franziskus de la Boe zuzuschreiben ist, mag den Genießer von heute nicht mehr so sehr interessieren. Sicher ist allerdings, dass der Wacholderschnaps zunächst aus gesundheitlichen Gründen entstand und von de la Boe als „Genever“ gegen Magenbeschwerden in den Niederlanden eingeführt wurde.

Sehr bald allerdings begann man, die Medizin im Alltag als Genussmittel zu übernehmen. Beispielsweise auch dadurch, dass die Engländer dieser Spirituose aus Wacholder in ihrem Herrschaftsbe-

reich Steuerfreiheit gewährten, während Produkten aus Frankreich hohe Importsteuern auferlegt wurden. Nach der Umbenennung von „Genever“ in „Gin“, der Änderung einiger Gesetze und einem Preisverfall des Getreides wurde Gin zum Getränk für die Massen.

Die klare Spirituose aus Getreide hat einen Mindestalkoholgehalt von 37,5 Prozent. Zu der unterschiedlich intensiven Wacholdernote gesellen sich Aromen von Samen, Gewürzen, Früchten und anderen aromatischen Zusätzen. So gibt es Gins mit eher pfeffrigen Noten, floralen Bestandteilen wie Lavendel, Rosen oder Holunder. Gins mit fruchtigen Noten beinhalten Zitruschalen, bei extravaganten

Sorten ist der Fantasie der Brenner kaum Grenzen gesetzt.

Der London Gin unterliegt – ähnlich dem Reinheitsgebot für deutsches Bier – sehr engen Vorschriften in der Herstellung und bei den Zutaten. Eine weitere „Grundsorte“ ist der „Dry Gin“, gefolgt vom „Low Gin“.

Durch den eher hohen Alkoholgehalt wird Gin vor allem als Zutat in unzähligen Mixgetränken genossen. Den meisten dürften Getränke wie „Gin & Tonic“ bekannt sein oder auch der „Sloe Gin Fizz“.

Gin erlebt derzeit weltweit regelrecht einen neuen Aufschwung, die unterschiedlichen Sorten und Marken sind nicht mehr zu zählen. Damit öffnet sich der Markt dann bei-



Wacholder, Zitruschalen und zahlreiche andere Zutaten sind für den Bad Homburger Apotheker-Gin vonnöten.

spielsweise auch für Winzer, Brauer und Whiskeybrenner, die immer öfter ihren eigenen Gin komponieren. jod