

Der Gin für mein Tonic

03.11.2016, 18:42 | Mode, Trends, Lifestyle

Pressemitteilung von: *Destillerie Feiner Kappler*

Presseagentur: *Thinkorange - Werbeagentur Benz*



Feiner Kappler GIN

FEINERKAPPLER DISTILLED DRY GIN

Es ist schon ein wenig Magie im Spiel, wenn eine Apothekerin und ein prämierter Brenner beschließen ihr geballtes Wissen in die Waagschale zu werfen. Beide besitzen berufsbedingt einen großen Erfahrungsschatz in den Techniken der Mazeration und Destillation. Ob im kleinen Apotheken-Stil mit gläsernem Destillierkolben oder im großen Maßstab der Brennerei mit kupferner Brennblase: Die zugrundliegende Methode ist die gleiche.

Auf dieser Grundlage wuchs die Idee eine Rezeptur zu einem Gin der Extraklasse zu entwickeln. Etwas Individuelles, zwar streng nach den Richtlinien des London Dry Gin hergestellt, aber frei in der Interpretation.

Inspiziert von den Naturschätzen unserer heimischen Schwarzwaldregion begannen wir zu experimentieren. Wie bei jedem Gin wird auch bei dem FeinerKappler Gin die aromatische Grundlage aus der Frucht des Wacholders gewonnen. Dazu kommen die traditionell verwendeten Botanicals Koriander und Angelika. Mit den Blüten von Hibiskus, Lavendel und Holunder kommt eine florale Note zum Tragen, deren spielerische Leichtigkeit nach einem kräftigen Gegenpol verlangt. Die thailändische Kaffirlimette erfüllt mit der aromatischen Frische von Frucht und Blatt diesen Anspruch perfekt.

Wie bereits der Witch Hill-Whisky von FeinerKappler sollte auch der Gin aus der heimischen Brennerei eine mystische und kraftvolle Komponente enthalten. Als hätte sie nur auf diesen Moment gewartet, machte die gemeine Wegwarte auf sich aufmerksam. Um die seit alters her bekannte Heilpflanze ranken sich zahlreiche Mythen: So soll sie ihren Träger im Kampf unbesiegbar machen und einen mächtigen Liebeszauber besitzen. Da war sie: unsere ganz spezielle Zutat.

Frei nach dem Motto „Aus großer Kraft folgt große Verantwortung“ übertrugen wir dem Wurzeldestillat der leuchtend hellblauen Blume die Verpflichtung, unserem Gin das spezielle Etwas zu geben. Und, was

sollen wir sagen: Die Wegwarte hat uns nicht enttäuscht! Als dreizehntes Botanical des FeinerKappler Gins hat sie den magischen Aromenkreis harmonisch geschlossen. Mittlerweile wird unser Gin aus der Feiner Kappler Brennerei in kleinen Batches abgefüllt und kann verkostet werden. Die Trinkstärke wird mit weichem Quellwasser aus einer tiefgründigen Waldquelle auf 44 % eingestellt. Und als Zeichen unserer Wertschätzung der gemeinen Wegwarte, dem Ehrengast in unserem Gin, schmückt ein stilisiertes Blütenblatt aus Filz den Flaschenhals.

Portrait

In früher Nachkriegszeit herrschten auch in unserer Region Armut und Hungersnot. Der Tauschhandel war, wie auch unsere Obstbäume, in voller Blüte. Der Alkohol hatte sich zu einem beliebten Tauschobjekt entwickelt. Um die Familie mit dem Nötigsten zu versorgen lag es nahe, Steuer und lizenzfrei Obst zu Branntwein zu destillieren. Mein Vater erbaute sein Haus auf dem ehemaligen Hühnerhof. Beim Ausheben der Baugrube kam kein Schatz aus Gold doch vielmehr von Kupfer zum Vorschein. Ausgebuddelt hat er dort ein altes Brenngerät. Dies sollte wohl ein Zeichen sein! Kurzerhand wurden die Baupläne geändert, letzte Gelder investiert und ein Brennkessel gekauft. Das Teil steht noch heute in meinem Elternhaus an jener Stelle, wo er einst gefunden wurde.

Aufgewachsen bin ich auf einem Bauernhof verbunden mit der Natur, den vier Jahreszeiten und stets harte Arbeit. Als Fachkraft in der Industrie konnte man mit guter Bezahlung, Urlaub und einem geregelten Feierabend rechnen, dafür entschied ich mich, – einst. Mein Herz jedoch entschied sich dafür, den landwirtschaftlichen Obst- und Weinbauhof meines Vaters und Großvaters in der vierten Generation mit Freude und Leidenschaft weiter zu führen. Die Schätze der Natur neu entdecken und veredeln ist meine Berufung.

Neben schulischer Weiterbildung, Seminaren und Kursen feile ich ständig an meinen Produkten. Erste Erfolge bei der weltgrößten Obstbrand Prämierung zeigen, dass mein Drang zur Perfektion zu edlen FEINERKAPPLER Köstlichkeiten führt.

News-ID: 925756 • Views: 653 (Stand: 17.08.2026)

Link zur Pressemitteilung:

<https://www.openpr.de/news/925756/Der-Gin-fuer-mein-Tonic.html>