

Genever neu entdeckt

12.01.2018, 07:48 | Handel, Wirtschaft, Finanzen, Banken & Versicherungen

Pressemitteilung von: *Tom O'Marv*



Kever Genever in der prämierten Verpackung

Tom O'Marv in Hamburg übernimmt den Deutschland-Vertrieb für Kever Genever aus Holland. Nachdem Genever in den letzten zwanzig Jahren in Vergessenheit geraten war, kommt er jetzt in seiner Urform zurück – nur besser: vier Studienfreunde aus Amsterdam sind mit Kever Genever auf der Mission, Ihrer Generation zu zeigen, wie geschmackvoll Genever sein kann.

Ursprung

Der Name Genever kommt vom französischen Wort genièvre, das Wacholder bedeutet. Wacholderbeeren wurden ursprünglich zu medizinischen Zwecken destilliert. Seit Ende des 16. Jahrhunderts hat sich Genever zum Genussmittel entwickelt. Ende des 17. Jahrhunderts wurde daraus in England durch weiteres destillieren und den Zusatz von Botanicals das heutige Konzept von Gin entwickelt.

Holländischer Genever war in den USA bis zur Prohibition in 1920 wichtiger Bestandteil vieler heute als klassisch Gin Cocktails bekannten Rezepte, denn damals überstieg der Genever Konsum den des London Dry Gin um ein Vielfaches.

Kever Genever

Kever Genever ist „zo zacht als een babybillen“ – zu Deutsch so viel wie „so sanft wie ein Babypopo“! Alle Komponenten, wie zum Beispiel der Hauptbestandteil Malzwein (dies ist junger, ungereifter Whiskey), werden vom Brennmeister Arthur Kruijt in Handarbeit produziert. Der Malzwein lagert ein Jahr im Fass. Nach dem Zusatz der Botanicals und einem weiteren Destillationsschritt wird daraus Kever Genever. Er hat eine goldgelbe Farbe, den Geschmack von Zimt und Äpfeln. Die Nase ist geprägt von Enzianwurzel, mit Malz und Mandel am Gaumen.

Kever Genever unterscheidet sich nicht nur im Geschmack, sondern auch in der Verpackung. Die eigentliche Olivenöl-Dose ist nicht nur ein Eye-Catcher, sondern sorgt auch für den Schutz gegen Licht.

Holländer trinken Genever vorzugsweise als Headbutt, in Deutschland besser bekannt als Herrengedeck: die vier Freunde empfehlen Kever Genever zusammen mit einem fruchtigen IPA. Oder, wem das zu stark ist, mit Ginger-Ale, dekoriert mit Minzblatt und Orangenscheibe. Und in klassischen Cocktail-Rezepten.

Portrait

Tom O'Marv in Hamburg entwickelt, produziert, importiert und vermarktet handgemachte Spirituosen aus den Kategorien Gin, Genever, Rum, Pisco, Mezcal und Brände und aus zurzeit 5 Ländern. Tom O'Marv versteht sich als Partner von Start-Up-Produzenten, die den nächsten Schritt machen wollen.

News-ID: 988516 • Views: 677 (Stand: 27.05.2026)

Link zur Pressemitteilung:

<https://www.openpr.de/news/988516/Genever-neu-entdeckt.html>