

Gin „The special taste“

Wie alles begann.....

Hallo ihr Lieben, wir sind Maik und Mario aus Pinneberg



und wir haben aus einer fixen Idee ein tolles Produkt entstehen lassen: Gin „The special taste“, ein Gin, der zu Hause bei uns in der Küche entsteht und mit Liebe hergestellt wird. Aber dazu später mehr.

Im Jahr 2019 hat uns das Corona Virus erreicht und alles befand sich im Lockdown. Arbeiten im Home Office wurde Standard. Maik arbeitet in einem Metallhandels- und Recyclingunternehmen im Ruhrgebiet und fuhr bis dahin jede Woche 3 Tage von Pinneberg ins Ruhrgebiet. Nun, im Lockdown fielen die 4 Stunden Fahrzeit für eine Strecke weg und auch die Abende, an denen Maik sonst im Ruhrgebiet war, eröffneten mehr kreative Freizeit zu Hause in Pinneberg. Als leidenschaftlicher Gin Trinker, immer auf der Suche nach dem perfekten Gin, nutzte Maik die Zeit, sich mit dem Thema „wie kreierte ich meinen eigenen Gin“ auseinander zu setzen. Einen perfekten Gin für den eigenen Bedarf und für unsere Feriengäste unserer Ferienwohnung auf Fehmarn, als kleines Willkommensgetränk, das war der Plan.

Das Logo unserer Ferienwohnung „Pura Vida Fehmarn“



sollte den Geschmack des Gins widerspiegeln und so begannen wir unsere Überlegungen, welche Kräuter oder Früchte das Lindgrün und das Rot aus dem Logo wiedergeben könnte und dabei noch super zusammen harmonieren. Das Thema hat uns nicht mehr losgelassen und wir haben Abende zusammen darüber gesponnen, was neben den feststehenden Zutaten, die einen Gin ausmachen, in unserem Gin dominieren soll. Letzten Endes sind wir uns einig gewesen dass es die sonnengetrocknete Birne und Granatapfelkerne werden sollen, wobei die Birne überwiegen sollte. Gesagt getan, nach langen Recherchen über Bezugsquellen von Zutaten, die biologisch unbehandelt, nicht geschwefelt und völlig ohne künstliche Zusatzstoffe sind, haben wir alles bestellt und freuten uns darauf loszulegen. Aber welches Verhältnis ist das Richtige? Zu welchen Anteilen kombiniere ich die Zutaten miteinander?

Das war eine Aufgabe. Da wir nicht destillieren, war jeder Versuch mit einer längeren Wartezeit verbunden (die Spirituose muss nach Fertigstellung ruhen) und wir konnten das Ergebnis nicht abwarten. Viele Liter sind direkt im Ausguss gelandet, zu seifig, zu sprittig, schmeckt nach nix, zu viel Gewürz, zu wenig Veilchenwurzel, alles nicht zu gebrauchen und nicht das, was wir uns vorgestellt hatten.

Doch Maik wollte unbedingt DEN perfekten Gin für sich finden und hat nicht aufgegeben. Nach einem halben Jahr etlicher Versuche dann plötzlich ein Ergebnis, was wir erst nicht glauben wollten. Bevor wir das Gesöff an unsere Gäste der Ferienwohnung verkosten, sollten erst mal unsere Nachbarn dran glauben und testen. Auch hier war die Begeisterung groß, nach dem sie erfahren haben, dass wir den Gin selbst hergestellt haben. OK, dann also rein in die kleinen Fläschchen und raus an unsere Feriengäste....., ähhhh, neee, da steht ja gar nicht drauf, was drin ist....und dürfen wir das so überhaupt?

Super, die nächste Recherche ging also los. Ein Gewerbe wurde angemeldet, das war Pflicht, Aufkleber mussten erstellt werden (danke an unsere Druckerei in Stuttgart 😊) Inhaltsstoffe überprüft und und und.... Zwei Tage nach der Gewerbebeantragung klingelte bereits das Telefon. Die Lebensmittelüberwachung wollte die Produktion sehen und abnehmen, ohne dass wir überhaupt schon angefangen und alle Vorgaben erfüllt hatten. Also Gas geben war angesagt. Zack, im Eiltempo alles erledigt und schon stand der Termin mit der Lebensmittelüberwachung. Küche? Check.. Hygiene? Check... Zutaten? Check...Produktionsablauf? Check... Mit den Worten: „Alles perfekt, gutes Gelingen, wir sehen uns in zwei Jahren wieder“, fiel der Startschuss für die ersten größeren Chargen, auch Batches genannt. Nicht nur die Feriengäste waren begeistert, auch unsere Nachbarn fragten immer wieder nach Nachschub. Die Freude war groß, dass der Gin auch bei anderen so gut ankommt und nicht nur bei uns selbst zum Standard Gin geworden ist. Deshalb wurden schnell aus 0,7 Liter Flaschen 5 Liter Gefäße, dann 8 Liter, 15 Liter, 30 Liter und heute 60 Liter Gefäße, in denen unserer leckerer Gin entsteht.

Eigene Flaschen mussten her 0,7 Liter ist eine gute Größe, aber schön sollen sie sein. Also.....Neue Aufkleber erstellen, Rückenschilder erstellen, Flaschen suchen war angesagt. Zack, alles erledigt und unsere eigene Marke war fertig und sah auch noch gut aus.

Auf unseren Reisen (wir lieben es die Welt zu erkunden) war ab sofort immer eine Flasche dabei, nicht nur zum Trinken, sondern auch um tolle Fotos in einer wundervollen Umgebung von unserem Produkt zu machen, auf das wir sehr stolz sind.



Wie das so ist, landeten die Fotos im What's App Status, auf Instagram und Facebook wodurch z.B. Freunde von Mario und Geschäftspartner von Maik auf den Gin aufmerksam geworden sind. Irgendwie zog es von alleine immer größere Kreise, sodass wir einige Online Plattformen, Restaurants in Pinneberg und kleine Hofläden auf uns aufmerksam gemacht haben. Durch die Erstellung eines eigenen Online Shops konnten wir auch überregional schon neue Menschen für unseren Gin gewinnen. Unser Ziel ist es, unsere Freude und den Geschmack zu teilen und „The special taste“ besonders zu halten. Wir wollen keine Massenware herstellen und den Charme der eigenen Küche bewahren, deshalb verkaufen wir nur über ausgewählte Shops mit ebenso einem Charme. Besonderer Geschmack für besondere Menschen.

Übrigens....wir haben beide noch unseren Vollzeitjob und lieben es weiterhin, euch mit unserem Gin zu versorgen. Wenn es dann mal länger dauert, denkt immer dran: alles ist und bleibt handgemacht jedes Detail kommt von uns und Vorfreude ist doch immer die beste Freude. Wir haben immer etwas Vorrat da, sollte der mal ausgehen, seht es uns nach. Wir versuchen immer, euch so schnell wie möglich mit unserem goldenen Gin zu versorgen.

Es grüßen euch
Maik & Mario

