

Berlin macht ein Fass auf

Von Hochprozentigem mit Herbstlaubnote
bis hin zu Popcorn mit Limettenöl –
die Lebensmittel-Manufakturen der Stadt
produzieren mit viel Liebe zum Detail

VON Almut Kaspar

Gewerbepark Georg Knorr in Marzahn, Haus 10. Hier hat, in denkmalgeschütztem Backstein, eine kleine Firma ihren Sitz, die hochprozentige Alkoholika der Spitzenklasse produziert: die Deutsche Spirituosen Manufaktur (DSM). Bevor sie vor zwei Jahren im früheren Fabrikkomplex der Knorr-Bremse mit ihrer Premium-Brennerei starteten, hatten Diplom-Kaufmann Tim Müller und der promovierte Naturwissenschaftler und Apotheker Konrad Horn bereits in Hunderten Testreihen 70 Produkte entwickelt, die sie nun in kleinen Chargen auf den Markt brachten – Brände, Geiste, Liköre, Gin sowie Doppelkorn und Wodka. „Wir perfektionieren nicht nur Bekanntes und Bewährtes, sondern kreieren vor allem auch Spirituosen, die es so bisher noch nicht gab“, sagt DMS-Geschäftsführer Müller. Heute hat die Manufaktur schon 114 Produkte im Sortiment, darunter Geiste von Herbstlaub, Meerrettich oder Bergwiesenheu.

Bezugsquellen sind regionale Betriebe

Die handverlesenen, hochwertigen und natürlichen Inhaltsstoffe – von Apfelquitte bis Zitronenmelisse – bezieht die DMS von traditionellen landwirtschaftlichen Betrieben aus der Region.



