

PRESSEMITTEILUNG

KONTAKT, INFORMATION & BILDMATERIAL:

THE Black Forest BOAR Distillery GbR * Genuss aus Tradition seit 1844
Breitsodstraße 4, 77740 Bad Peterstal, Deutschland

Ihr Ansprechpartner: Hannes Schmidt
Bei Veröffentlichung würden wir uns über ein Belegexemplar sehr freuen.

T + 49 7806 992 94 66

F +49 7806 910 099

M info@boargin.de

WEB: www.BOARgin.de

DIE WIEDERENTDECKUNG EINES BOTANISCHEN SCHATZES

Der Gin des Lebens mit original Schwarzwälder Trüffel – Die Rückkehr nach über 80 Jahren in Vergessenheit, einst verboten durch das NS-Regime

Der Schwarzwald ist weltweit bekannt für seine Edelbrände. Hotspot der Destillateure ist das Renchtal mit seinen Brennspezialitäten. Jetzt erobern drei Freunde mit ihrem weltweit ersten Trüffel-Gin die nationale und internationale Gastroszene.

Mit einer im wahrsten Sinne des Wortes Schnapsidee begann 2014 die Erfolgsgeschichte des Boar Gin®. Hannes Schmidt und Torsten Boschert saßen mal wieder bei einem Glas Gin zusammen. „Gin ist unser Getränk“, erklärt Hannes Schmidt, einer der drei Freunde, die gemeinsam Geschäftsführer der Black Forest BOAR Distillery sind. „Der ganze Gin-Hype war uns nicht bekannt, wir haben schon immer gerne Gin-Tonic getrunken.“ Den passenden Anlass gab es eigentlich immer, nur nicht den richtigen Gin für die Gin-Aficionados. „Unsere Erwartungen an den Wacholderschnaps sind hoch und nur wenige Gin-Sorten werden diesen gerecht. Nicht selten endet der Genuss in Bitterkeit und Schärfe. Ein Unding!“ beschreibt Hannes Schmidt.

Da die beiden aus dem Edelbrandeldorado des Renchtals stammen, dem Renchtal mit seinen rund 1.320 Kleinbrennereien, lag die Idee nahe neben all dem Kirsch-, Mirabell- und Williamsschnaps endlich einen rechten Wacholderschnaps zu brennen.

Und am Ende lag die Lösung sogar näher als man dachte. Nur 100 Meter von Torsten Boscherts Elternhaus in Bad Peterstal befindet sich der Hof der Familie

Kessler. Wie im Renchtal üblich gehört zum Hof ein Brennrecht, das in diesem Fall zurückgeht bis in's Jahr 1844. Genuss aus Tradition! Kein Wunder, dass sich auch Markus Kessler auf edelste Brände versteht. „Ein richtiger Meisterdestillateur“, wird er von Torsten Boschert und Hannes Schmidt beschrieben. „Eine Woche nach der Idee vom eigenen Gin trafen wir uns bereits mit Markus“, erinnern sich die Beiden. Schnell war das Ziel klar: einen Gin zu kreieren, den es so nicht zu trinken gibt.

Ein Jahr dauerte es, um die richtige Mischung und das Zusammenspiel der einzelnen Kräuter herauszufinden und die entsprechende Rezeptur daraus zu erarbeiten. „In der Regel haben wir zu der Zeit jede Woche gebrannt und an der richtigen Gin-Rezeptur gearbeitet“, erinnert sich Hannes Schmidt im Gespräch. Das Ergebnis kann sich schmecken lassen: Noten von Rosmarin und Thymian sorgen für den Geschmack sowie die Zitrusnote gibt die entsprechende Frische. „Als Kernelement gehört Wacholder als prägendes Botanical in den Gin.“ Doch es fehlte etwas Entscheidendes: Der wahre Genussmoment.

Die Trüffelnation aus der Vergangenheit

Da trat der Zufall auf den Plan, denn durch eben diesen erfuhren die Freunde, dass bis Mitte der dreißiger Jahre des letzten Jahrhunderts der Schwarzwald mit seinem Burgunder-Trüffel nach Alba und dem Perigord der Hauptlieferant des edlen Pilzes war. Da die meisten Trüffelhändler Juden waren, stellten die Nationalsozialisten um Adolf Hitler 1935 im Reichsnaturschutzgesetz die Trüffelsuche unter Strafe. Das Kuriosum und Unglaubliche: Das Verbot aus NS-Zeit gilt bis heute in vielen Landesgesetzen. Mit der Sensationsentdeckung, dass der Schwarzwald früher eine führende Trüffelregion war, war die letzte native und zugleich edelste Zutat für den Boar Gin® gefunden.

Die Zeit der Experimente und stetig verfeinerten Rezepturen fand so kein Ende, sondern einen weiteren Anfang. Die genaue Zusammensetzung der drei Kilogramm Kräuter galt es für die kleine aber feine 150 Liter Brennblase zu finden und es musste vor allem das Zusammenspiel mit dem dunklen Schwarzwaldgold – dem original Schwarzwälder Trüffel - gefunden werden. Wie kommt der Trüffel auf die Maische? Gehobelt, geraspelt, in Scheiben oder am Stück? Wie lange „ruht“ er, bis er verarbeitet wird? Wird er bereits beim Ansetzen der Maische zugegeben oder am Ende? Nicht nur ein aufwändiges, sondern vor allem ein kostspieliges Unterfangen für die drei Destillateure aus dem Renchtal. Kostet doch ein Kilo Schwarzwaldtrüffel zwischen 800 und 1.000 Euro.

„Zu Beginn unserer Experimentierphase hatten wir noch zu viel Trüffel verarbeitet und das intensive Aroma des Trüffels überlagerte alle anderen Botanicals – eine Katastrophe!“, erinnert sich Markus Kessler, „aber wir machten dennoch eine unglaubliche Entdeckung!“. Es stellte sich heraus, dass der Trüffel einen interessanten Nebeneffekt verursachte, denn er nahm dem Destillat selbst in 86%iger Konzentration jegliche Bitterkeit und Schärfe. Es folgten weitere 6 Monate intensives experimentieren, um den „aufdringlichen Geschmack“, wie es Torsten Boschert nennt, aus dem Destillat weitestgehend zu entfernen. Die Freude um das Ergebnis hat die 3 Destillateure entschädigt: Das Geschmackserlebnis war voluminös und vollkommen. Das war der Durchbruch nach einer langen Zeit des Experimentierens!

Damit ist der Gin ein wahrlich edles Destillat. Ende 2015 war die richtige Gin-Rezeptur gefunden. Eine meisterliche Komposition aus handverlesenen Schwarzwaldkräutern bringt eine besondere Genussvielfalt und ein sehr ausgewogenes Aroma – akzentuiert durch den Schwarzwälder Trüffel. Alle verwendete Kräuter sind Elemente, die uns unsere Heimat gibt. „Die Reinheit unserer Natur ist in diesem Gin förmlich zu erleben, nicht zuletzt durch das Zusammenspiel mit dem Schwarzwälder Tiefenquellwasser mit seiner Mineralienvielfalt aus den Tiefen unserer Erde. Unsere Brennerei hat eigene Quelle nahe des „Brennhisli“, vermerkt Hannes Schmidt.

Keiler mit Krawatte

Jetzt hatten die drei Freunde ihren Wunsch-Gin gefunden, und aus ihrem Freundes- und Bekanntenkreis erhielten sie auch viel Anerkennung für ihren Trüffel-Gin. In einem nächsten Schritt wurde in schlichten Probierflaschen der neue Gin aus dem Renchtal europaweit an Bars und die gehobene Gastronomie verschickt. „Immer haben wir ein super Feedback erhalten“, erinnern sich die drei mit etwas Stolz an die Reaktionen. Im Dezember 2015 fiel dann die richtungsgebende Entscheidung, den Trüffel-Gin in größerem Umfang zu destillieren und nicht nur für den eigenen Genuss herzustellen.

Ende Mai 2016 war die neue Marke kreiert. Sie sollte so authentisch sein wie der Gin und unsere Heimat selbst. Unverfälscht und frei von gebauten Fassaden und erfundenen Erzählungen. „Sei du selbst und erzähle mir keine Geschichten.“ fasst Torsten Boschert, den Wunsch der Destillateure zusammen. Der Weg vom Trüffel zur Wildsau war nur ein kleiner Schritt und so ziert ein Keiler mit Krawatte jede Flasche. Dieser gab dem Gin auch seinen Namen „Boar“, Englisch für den „Keiler“. Sein Blick karikiert subtil, den Wunsch vieler Menschen, jemand anders sein zu wollen als sie selbst. In seinem Fall ohne Erfolg, denn ein Keiler ist immer ein Keiler, auch in Abendrobe. Der Keiler fordert seinen Betrachter auf, ihm gleich zu tun und seine Fassade abzulegen und die Realität mit einem leichten Schmunzeln zu ertragen.

Die Sexual-Lockstoffe des Keilers sind denen des Trüffels übrigens sehr nahe – ein Lockmittel für Größeres bestimmt. Ein befreundeter Barkeeper hat eigens dafür mit dem Himbeer-Cocktail „BOAR Lockstoff“ einen Signaturecocktail kreiert, der alle Vorzüge des neuen Gins zur vollen Geltung bringt und den runden Geschmack fruchtig betont – ein Lockstoff für wahre Genießer. Das Markenbild ist weiterhin geprägt von nativen Elementen aus unserer Region wie zum Beispiel dunklen, mystischen Wälder und starken Natur-Elementen, die an unsere Region erinnern.

Der gute Ruf eilt weit voraus

„Unser Gin verbreitet sich wie ein Lauffeuer“, beschreibt Hannes Schmidt so treffend den Erfolg des Wacholderschnaps aus dem Renchtal. „Wir sind völlig verblüfft über das, was gerade geschieht.“ Boar-Gin findet sich nach nur sechs Monaten bereits in den angesagten Bars von New York, Amsterdam oder in Spanien und Frankreich. Die gehobene Gastronomie hat Boar-Gin für sich entdeckt. Im „Seehaus“ im Münchener Englischen Garten gibt es ein Cobia Carpaccio, ein in Boar-Gin mariniertes Offiziersbarschfilet. „Wir sind zufrieden“, lautet das übereinstimmende Fazit der drei Destillateure aus dem Schwarzwald. Den Anfragen könne man momentan nur zeitverzögert nachkommen. „Mit diesem Erfolg unseres Boar-Gins

haben wir nicht in unseren kühnsten Träumen gerechnet.“ Aber es bleibt alles klein, familiär und übersichtlich. Markus Kessler steht immer noch persönlich an der Brennblase und destilliert den Gin. „Wenn es heiß hergeht, dann hilft Markus’ Mutter beim Etikettieren und Verpacken der Flaschen.“ Alle Drei Arbeiten noch in ihren ursprünglichen Berufen, obwohl mit viel Leidenschaft und Augenmaß aus dem Hobby längst schon eine gutaufgestellte Gin-Manufaktur wurde.

Nächstes Ziel ist die Teilnahme des Trüffel-Gins aus dem Schwarzwald an den prestigeträchtigen Prämierungen der DLG, der österreichischen World of Spirits sowie in London, San Francisco und China. „Wir wollen es jetzt wissen“, betont Hannes Schmidt. Denn nun müsse sich Boar auch gegenüber den Mitbewerbern durchsetzen. Dass er dies kann, davon sind die drei Freunde aus dem Schwarzwald zutiefst überzeugt.

Zeichen: ca. 9.000 // Wörter: ca. 1.500

