

NRW / Städte / Langenfeld

Einkaufen

Cheers! Der erste Langenfeld-Gin ist da

11. Oktober 2019 um 20:00 Uhr | Lesedauer: 3 Minuten



Olaf Hellhammer mit seinem Dry Gin. Foto: Matzerath, Ralph (rm-)

Langenfeld. Der erste Langenfeld-Gin ist da. Der Brand passt zu jedem Tonic, versichert sein Erfinder Olaf Hellhammer: „Wandlungsfähig wie ein Chamäleon“.

Von Ilka Platzek

Gin ist in. Nicht nur im Sommer schätzen Genießer einen Gin-Tonic als Longdrink. Gin wird in Cocktails verwendet oder auch pur getrunken. In den vergangenen Jahren sind diverse hippe, zum Teil farbige Sorten mit Frucht- oder Gurkenaroma auf den Markt gekommen.

Auch der Langenfelder Olaf Hellhammer (51) ist Gin-Liebhaber. Was den ehemaligen Metzger, Tischler und Speditionsmitarbeiter von den meisten anderen unterscheidet: Er hat seinen Bürojob gekündigt und seine Leidenschaft zum Beruf gemacht. Der Vater eines sechsjährigen Sohns will mit der Ginbrennerei Geld verdienen. Jetzt hat er seinen „Langenfeld Dry Gin“ auf den Markt gebracht. Die erste Charge von 300 Litern ist schon vergriffen. „Ich habe mir irgendwann gedacht, dass ich das auch selbst hinkriege und habe es experimentiert.“

INFO

Hier gibt es den ersten Gin aus Langenfeld

Was Olaf Hellhammer bietet zwei bis drei Gin-Sorten an, abgefüllt in zwei Flaschengrößen, außerdem Ballongläser und demnächst auch Gin-Pralinen.

Wo In einigen Läden in Langenfeld und Umgebung, im Internet und bei Gin-Tastings kann man den Gin aus Langenfeld kaufen. Weitere Informationen: Kerstin Hellhammer · Telefon: 02173 7921245 Mobil: 0178 4343626, E-Mail: kerstin@hellhammer-gin.com

Im Aufbau www.hellhammer-gin.com

Nächstes Gin-Tasting Am Dienstag, 15. Oktober, in der Immigrather Werft 4.0. Coworking und Business Center, Gladbacher Straße 3-5, Langenfeld, Telefon 0172 4336211

Was noch Der Name „Gin“ leitet sich ab vom französischen „genévrier“, Wacholder, dessen Beeren neben anderen Gewürzen wesentlich zur Aromatisierung der meist farblosen Spirituose beitragen. Grundlage für den Brand sind Getreide oder Melasse.

Vor drei Jahren begann er damit, Freunde und Familie zu Weihnachten mit seiner selbst gebrannten „Gingle Bells Edition“ zu erfreuen. Dabei blieb es nicht: „Mein Gin wird jetzt in Zusammenarbeit mit dem in der Szene bekannten Brennmeister Klaus Wurm hergestellt und professionell vertrieben.“ Erste Anbieter sind einige Trinkgut-Läden und Rewe Dreschmann. Schon bald soll man den ersten Gin aus Langenfeld auch im Internet bestellen können. Um Marketing und Vertrieb kümmert sich Ehefrau Kerstin, freiberufliche PR- und Eventmanagerin. „Wir haben erst einmal 0,1 Liter Probierflaschen produziert und für 8,90 Euro angeboten.“ Offenbar eine gute Idee, wie die Langenfelder Trinkgut-Geschäftsführerin Elke Lück festgestellt hat: „Wir hatten die Flaschen gut positioniert im Kassenbereich und viele Kunden haben zugegriffen. Nicht wenige davon haben erst die kleine Flasche zum Probieren gekauft und dann beim nächsten Besuch die große. Der bleibt im Sortiment.“ – Die Halb-Liter Flasche Hellhammer kostet 34,90 Euro und liegt damit „im mittleren Preissegment“, sagt der Ginbrenner.

Was das Besondere an seinem Gin ist? Hellhammer tippt auf das Logo, das seine Flaschen ziert: ein Chamäleon in einer Kupferrüstung, angelehnt an die kupferne Destillationsanlage. „Die meisten Gins schmecken nur mit bestimmten Tonics, die ja sehr unterschiedlich sind. Ich wollte einen brennen, der mit jedem Tonic schmeckt, wandlungsfähig wie ein Chamäleon, und das ist mir wohl gelungen.“ Er selbst trinkt seinen Gin am liebsten mit Tonic von Schweppes und Orange, serviert in den eigenen Ballongläsern, die man ebenfalls bei Hellhammer kaufen kann. Kunden auf Facebook beteuern, das Getränk habe eine Note von Pfeffer und Orangen.



Mit seinem klassischen Dry Gin ist für den begeisterten Genussmenschen das Ende der Produktentwicklungen noch lange nicht in Sicht. Noch in diesem Jahr wird es einen „Barrel aged Premium Gin“ geben. Hierfür wurde aus dem ersten Produktionslauf ein Teil des Gins in ein gebrauchtes Jamaica-Rumfass gefüllt. Kurz vor Weihnachten wird dieser besondere Gin in den Handel kommen. „2020 soll eine Gin-Praline auf den Markt kommen. Außerdem arbeite ich an einem nullprozentigen Gin.“ Bei ersten Tastings sei der Gin ohne Alkohol gut angekommen.

