

Erfolgsgeschichten

#schaffenwir



© privat

Unternehmertum

In den Bergen gebrannt

Wolfgang Kaufmann, Kaufmann Spirits

Am Wilden Kaiser destilliert Wolfgang Kaufmann seinen mittlerweile preisgekrönten Mountain Gin. In der Mühlberg-Rem in Ellmau am Wilden Kaiser befindet sich die Schnapsbrennerei von Wolfgang Kaufmann. Hier widmet er sich dem Aroma der Berge und brennt seit 2015 den Mountain Gin, der sich zum Bestseller entwickelte. Das Interesse am Schnaps war bei mir immer schon da. Es war mir immer schon klar, ich will nicht irgendein Brenner in Tirol sein, sondern ich will einer von den Besten werden. Unser Zugpferd ist der Gin. 2015 haben wir den ersten Gin fixfertig gebrannt. Am schönsten ist der Moment, wenn es zum ersten Mal aus der Anlage rausrinnt – da sieht man, was wirklich draus geworden ist. Beim Gin war's ehrlicherweise so, dass wir uns herangetastet haben – da hat es ca. 50 Destillationsvorgänge gebraucht.

"Am Anfang mussten wir uns herantasten, es hat 50 Destillationsvorgänge gebraucht, bis der Gin gepasst hat."

Unser Gin ist in erster Linie ein Eyecatcher, und in zweiter Linie ist er natürlich – so wie es heuer bei der Destillata 2019 mit der Goldmedaille bestätigt wurde – ein sehr hochwertiges Produkt.

Ich wollte einen Gin kreieren, der zwar sehr typisch wacholderlastig ist und eine leichte Zitrusnote hat, der aber auch sehr dominant am Gaumen ist, den man richtig gut schmecken kann. Vom Aussuchen der Früchte bis zum Abfüllen in die Flasche dauert es ungefähr sechs Wochen. Im ersten Jahr haben wir 300 – 400 Flaschen Gin verkauft, 2018 an die 5.500 Flaschen. Wir werden demnächst den Gi-No auf den Markt bringen – Gin „no Alkohol“. Meinen Gin Tonic trinke ich übrigens am liebsten mit viel Eis, 4 cl Gin, 1/8 l Fentiman´s Herbal Tonic Water und Zitronenscheibe. www.kaufmannspirits.com
Online seit 24.01.2020 (Aktualisiert: 27.06.2022)