

Iris Krader – Gin-Brennerin aus Gallenweiler im Markgräflerland

Hundertprozent Frauenpower

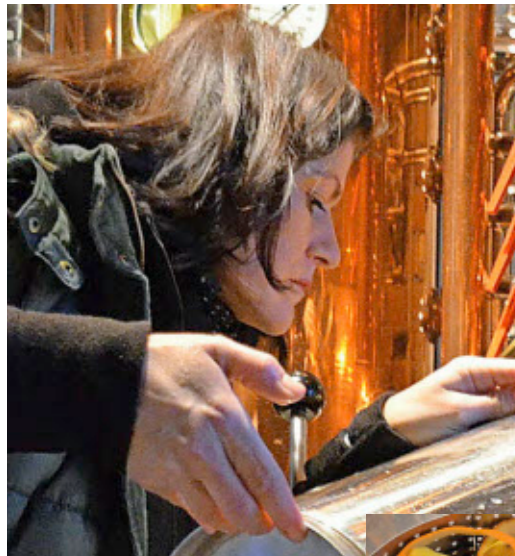
Schon die Flasche ist ein echter Hingucker. Eine junge Schwarzwälderin – traditionell mit Bollenhut und dennoch mit moderner Ausstrahlung – wirbt für Iris Dry Gin, distilled and bottled in Black Forest.

Der Geruch des Gins ist eine Wucht, der Geschmack erst recht. Iris Dry Gin duftet und schmeckt nach Wacholder, Zitrusfrüchten, Lavendel und Rosen. Zum Mixen viel zu schade. Brennerin Iris Krader aus dem kleinen Dorf Gallenweiler im Markgräflerland am Rande des Südschwarzwalds hat Iris Dry Gin destilliert und die Marke entwickelt. Krader ist Schwarzwälderin mit bayerischem Einschlag, denn sie hat viele Jahre mit ihrer Familie in Bayern gelebt. Und das

man gerne pur trinkt“, sagt Iris Krader. Ihr Gin sollte etwas Besonderes werden, auf keinen Fall wollte sie den „tausendsten Gin herstellen, den man als Mixgetränk verwendet“.

Start mit Goldmedaille

Dass ihr Schwarzwald-Gin so erfolgreich sein wird, dass er schon nach wenigen Monaten bei Feinschmecker-Restaurants und Top-Hotels in ganz Deutschland auf der Karte steht, freut die 49-Jährige un-
gemein. Bei der Destillata, der



Brennerin aus Leidenschaft, das kann man von Iris Krader sagen. Mit dem Iris Dry Gin hat sie sich einen Wunsch erfüllt. Ihr Geheimnis: die Kräuter- und Obstmischung.



Bilder: Henricke

hört man. Vor einigen Jahren hat es sie wieder in die Heimat zurück gezogen und sie hat den kleinen Winzer- und Obsthof in Gallenweiler samt Brennerei von Onkel und Tante übernommen. Neben Markgräfler Weinen produziert die gelernte Brennerin Destillate aus eigenem Obstanbau, aus Beeren und aus eigenen Weinen. Im Dezember 2013 hat sie sich mit ihrem Iris Dry Gin einen persönlichen Wunsch erfüllt. „Ich trinke einfach gerne Gin und wollte mal gerne einen Gin für mich machen, einen, den

internationalen Edelbrand-Meisterschaft 2014, hat sie ihn angestellt und gleich eine Goldmedaille gewonnen. Als „rasig-aromatischer Typus, balsamisch, saftig und dicht am Gau-

men, füllig, kräftig und beständig mit trockenem Finish mit anhaltend harzigen Noten“ wurde er bei der Meisterschaft beurteilt. Im großen kupfernen Brenneikessel liegt das Mazerat, der Kaltwasserauszug aus reinem Ethylalkohol, Wasser, Wacholderbeeren und Fichtennadeln. 150 Liter sind das, 30 Liter 90-prozentiger Alkohol wird mit Quellwasser verschnitten und mit ganz frischen Wacholderbeeren aus Mazedonien und Schwarzwälder Fichtennadeln versetzt. Dann wird das Mazerat langsam erhitzt. Die staatlich geprüfte Brennerin hat sich für eine moderne Brennerei mit traditioneller Holzfeuerung entschieden, immer wieder kontrolliert sie die Temperatur im Brennkessel und legt ein oder zwei Holzscheite nach. Krader hängt einen Aromakorb, gefüllt mit Zitruschalen und Kräutern, in den Brennkessel.

Die Kräutermischung

Insgesamt 20 Kräuter – viele aus dem heimischen Garten – sind es, die dem Gin das typische Aroma verleihen. Welche genau, verrät Krader nicht, genauso wenig wie die Herkunft des Quellwassers. Schließlich ist die Konkurrenz groß und Gin zurzeit ein Kultgetränk. Jeder Hersteller hat sein eigenes Rezept. Bis das Mazerat die richtige Temperatur hat und die Destillation beginnt, dauert es einige Stunden. Als erstes kommt der Vorlauf. „Da muss man gut aufpassen und ständig daran riechen, da-

mit man erkennt, wann der unbrauchbare Vorlauf in den wertvollen Mittelbrand übergeht. Wenn der Mittellauf beginnt, wird es spannend, denn ausschließlich der wird verwendet, er ist entscheidend für den Geschmack. Ein dünner Strahl Destillat läuft in den Edelstahleimer, etwa



50 Liter werden es am Ende des Brennvorzugs sein. Dem frischen Gin gönnt die Brennerin drei Wochen Ruhezeit in Glasbehältern, bevor sie den Geist auf 47 Volumenprozent Alkohol verschneiden und auf 100 Flaschen Gin abfüllen wird. Iris Dry Gin wird auf diese Weise zu einem kostbaren Gut, das nicht

immer zu haben ist. „Mein Gin ist keine Massenware. Wenn er ausverkauft ist, muss man zur Not auch einmal etwas warten, bis es wieder neuen gibt“, meint Krader, „ich bin nur eine kleine Brennerei, dafür eine, die voll hinter ihrem Produkt steht.“ Stolz ist Iris Krader darauf, dass ihr Gin nicht nur in Deutschlands Top-Gastronomie Einzug gefunden hat, sondern auch in England und Wales und einen Distributeur in Frankreich gefunden hat. Kommende Woche wird sie nach Belgien reisen und ihren Schwarzwald-Gin vorstellen. Gabriele Henricke

Kontakt:

Iris Dry Gin,
0,5 Liter, 39 Euro,
Scholerhof,
Eschbacher Straße 22,
79423 Gallenweiler,
Tel. 07633/6815

www.scholerhof.de