



Geiste und Liköre handgemacht: In Eckernförde entstehen hochprozentige Spezialitäten mit besonderer Note.

Hier kommt Qualität in die Flasche

Clara Hof Destillerie erhält World Award

von CHRISTOPH ROHDE

ECKERNFÖRDE. Spirituosen aus Eckernförde haben einen guten Ruf. Das bekräftigt jetzt die Clara Hof Destillerie. Die kleine, aber feine Manufaktur aus der Ostseestadt hat beim World Spirits Award im italienischen Bassano del Grappa bei Venedig die internationalen Experten beeindruckt. Die Jury zeichnete die Brennerei in der Kategorie Gin & Wodka mit dem Titel World Class Destillery 2019 aus. Dabei hatten Tanja und Andreas Michelsen, die die Clara

Hof Destillerie betreiben, zum ersten Mal an diesem Wettbewerb teilgenommen. Hunderte Destillerien aus den USA, China, Kanada, Italien, Südafrika, Deutschland und anderen Ländern stellten sich dem umfangreichen Vergleich. Bei einer "blindlen" Verkostung ermittelte die Fachjury ihre Favoriten. Die Eckernförder Brennerei landete unter den acht Besten weltweit. Insgesamt wurden zehn Produkte der Clara Hof Destillerie ausgezeichnet, darunter Gin und Wodka sowie Aquavit, Porst und Anis-Kräuter.

Für uns war der Wettbewerb wichtig, um den eigenen Standort zu bestimmen", sagt Andreas Michelsen. Dabei konnten sich die Eckernförder auch gegen große Namen durchsetzen. Das kommt nicht von ungefähr: Michelsen ist schon sein ganzes Berufsleben in dem Bereich aktiv, lernte Brauer und Mälzer, studierte Ernährungswissenschaft und absolvierte später seinen Brennermeister. Er besitzt das richtige Händchen, um den Grundstoff, seinen Wodka No. 1, mit Kräutern und Früchten weiter zu veredeln. Für den Gin beispielsweise nahm er sich zwei Jahre Zeit für die Produktentwicklung. "Wir setzen konsequent auf Qualität", sagt er.

Der Basis-Wodka wurde jetzt von technischen Enzymen auf Malz umgestellt, was



FOTOS: CHRISTOPH ROHDE

den Eckernförder Unternehmen wie die Clara Hof Destillerie. „Dabei ist besonders schön, dass der Verkauf nur über Eckernförder läuft“, sagt er. Laut Tanja Michelsen kommen Kunden sogar aus Berlin und München, um hier einzukaufen. „Für uns war es damals ein ganz bewusster Schritt, unsere Veredelung in Eckernförde aufzuziehen“, sagt sie. Seit 2015 gibt es die Destillerie in der Frau-Clara-Straße 26a. Nun, nach dem gu-ten Abschneiden beim World Spirits Award, ist sie auch international bekannt.

Eckernfördes Stadtkarneval- manager Stefan Borgmann ist froh über Perlen unter

Andreas Michelsen, Brennermeister

■ Für uns war der Wettbewerb wichtig, um den eigenen Standort bestimmen zu können.

Andreas Michelsen,
Brennermeister