



# Brennendes Geheimnis

Eine kleine Destillerie in Eckernförde an der Ostsee schaffte es aus dem Stand in die Weltspitze. Ob mit Gin, Wodka oder Obstbränden. Was ist ihr Rezept?

VON PETER BURGHARDT

Der Gin plätschert, ein schönes Geräusch, dazu läuft Jazzmusik. Die Tropfen fallen in einen Aluminiumkessel, hinter der runden Scheibe der Destillieranlage aus Kupfer sieht man Wacholderbeeren, sie stammen aus Frankreich und Italien. Es riecht auch nach Gin. „Nicht anfassen“, empfiehlt Andreas Michelsen, die glänzende Destille ist gerade 106,2 Grad heiß. Acht Stunden lang wird Gin gebrannt, Alkohol verdampft bei 78,3 Grad, ehe er wieder abkühlt und tropft.

Jedes Dorf brennt heute eigenen Gin, aber nicht jedes wird dafür mit Preisen überhäuft

Der fertige Gin wird nach monatelanger Reifung als Dry Gin abgefüllt werden oder als Dry Gin aus dem Cognac-Fass und Dry Gin aus dem Grand-Marnier-Fass. Sein Alkoholgehalt wird dann auf 42 Prozent gesunken sein. 16 Bio-Kräuter verleihen dem Gin Aromen, die selbst anspruchsvollste Tester verzücken, das sind außer den Wacholderbeeren unter anderem Ingwer, Lavendel, Rosenblütenblätter, Paradieskörner und Porst. Vom Porst, einer Spezialität des Hauses, wird auch noch zu reden sein. Denn der Gin ist zwar wichtig in dieser Geschichte vom Aufstieg einer kleinen Brennerie in die Weltelite. Aber in diesem Raum von der Größe eines Wohnzimmers wartet jetzt eine Batterie von Spirituosen darauf, probiert zu werden.

Ein renovierter Hinterhof in Eckernförde an der Ostsee, Schleswig-Holstein, wenige Schritte vom Hafen mit seinen Schiffen und Fischbrötchen entfernt. „Destillerie

Clara Hof“ steht über der Tür, nebenan ein Feinkostgeschäft und eine Bonbonkocherei. Der Name Clara Hof hat mit einer alten Eckernförderin zu tun, nach der auch die Straße benannt ist. Vorne im Laden stehen edle Flaschen in den Regalen. Dry Gin, Aquavit, Wodka. Oder „Vodka Nr. 3, 40 % Vol., gereift im Bourbon-Fass“ oder „Dill-Aquavit 41 % Vol.“ oder „Porst“ oder „Erdbeergeist gereift im Cognac-Fass 40 % Vol.“ 36 Destillate und Liköre, alle von der Destillerie Clara Hof, alle handgemacht.

Das Design entwirft Tanja Michelsen, den Inhalt, den Geist in der Flasche, kreiert ihr Mann, Andreas Michelsen. „World Spirit Award 2019 Gold“, steht auf Aufklebern. Oder „World Spirit Award 2019 Silber“. Auf Urkunden an der Wand ist „First-Class Destillery“ oder „World-Class Destillery“ zu lesen. Wer als Kunde eher zufällig hineingestolpert ist, der ahnt spätestens jetzt, dass es hier um etwas Besonderes geht.

Denn kleine Destillieren gibt es ja inzwischen viele. Ungefähr jedes Dorf in Deutschland scheint heute ihren eigenen Gin zu produzieren. Und die Läden und Theken dieser Welt sind ohnehin voll von Wodkas und Gins. Wie kann es also sein, dass eine Mini-Brennerei von der Küste quasi aus dem Stand internationale Preise abräumt und die anspruchsvollsten Gauen erobert, sogar mit Wodka und Gin?

Dazu gibt es natürlich eine Geschichte, in seinem Arbeitsraum legt Andreas Michelsen gleich los. Ähnlich lebendig dürfen fast jeden Freitag seine zweistündigen Führungen ausfallen, die Termine für 2019: ausgebucht. Michelsen, 58 Jahre alt, erzählt, erklärt, gestikuliert. Da sind seine Botanicals, wie Experten das nennen, er hält Proben unter die Nase: Koriander, Kümmel, Anis, Fenchel und so weiter. Er öffnet Töpfe und entkorkt Flaschen, gießt

ein, riecht, nippt, nimmt neue Gläser, lässt wieder riechen und schmecken. Er erläutert die kupferne Kolonne, die Blase und den Aromakorb, Teile des Destilliergeräts. Er spricht von Geist und Brand und Rektifikation und Mazeration. „Das ist Leidenschaft“, sagt er und fragt: „Ist das toll?“, als man seinen Dry Gin im zarten Glas geschwenkt, als man gerochen und probiert hat. Ja, und nicht nur der Gin ist toll.

Der Schöpfer dieser Brände kommt aus Hamburg und war früher Brauer und Mälzer bei der damaligen Elbschloss-Brauerei. Nachher studierte er Ernährungswissenschaften und ließ sich am Berliner Institut für Gärungsgewerbe und Biotechnologie zum Brennmeister ausbilden. Andreas Michelsen beriet zuerst Firmen, dann beschloss er vor ein paar Jahren, sich mit seiner Frau selbstständig zu machen.

Das war keine Schnapsidee, die Michelsens haben vier Kinder. Da kauft man sich

„Man muss unheimlich genau arbeiten“, erklären Andreas und Tanja Michelsen, wenn man sie fragt, warum ihre Destillate so gut sind. Manche Kräuter für ihre Brände sammeln sie selber. Wie den blaugrünen Porst (o. li.), den man für schwedischen Magenbitter braucht.

FOTOS: CLARA HOF DESTILLERIE

nicht mal eben speziell angefertigte Destillieranlagen vom Bodensee zum Preis einer Immobilie. Wer als Hersteller in diesem Nischenmarkt auffallen will, der muss gut sein. Ungewöhnlich gut. Und originell. Andreas Michelsen ist Profi, mit langer Expertise. Zum Vergleich und nur nebenbei: Der Schauspieler George Clooney macht Tequila zwar nicht selber, er trinkt ihn nur gern, gründete aber mit Freunden in Mexiko eine Marke, die er dann für eine Milliarde Dollar an einen Konzern verkaufte. Andreas Michelsen ist weder Investor noch Marketingguru oder Hobbybrenner. Er ist Brennmeister, Tüftler. Eine Art Alchimist.

Er brenne keine Schnäpse, sondern Destillate, sagt er. „Das ist was zum Genießen.“ Die Clara Hof Destillerie verwendet dabei auch eigenen, besonders weichen Rohalkohol, gebrannt wird aus kontrolliert angebautem Winterweizen bei einem Studienfreund, dem ebenfalls preisgekrönten Mar-

## LOKALTERMIN

In Düsseldorf gilt der frühere Sternekoch Robert Hülsmann als Gastro-Legende. Eigentlich hatte er sich bereits in den Ruhestand verabschiedet. Doch dort muss ihm irgendwie langweilig geworden sein, vermutet nicht nur Fabienne Hurst. Denn heute steht der nun 72-jährige wieder in der Küche seines eigenen Restaurants am Rheinufer. Das Robert. soll sein letztes Projekt sein, betont er. Hülsmann nennt sich jetzt „der Alte“ und macht nur, was er immer schon wollte: kochen – klassisch, schnörkellos, gut

**ROBERT.**  
hier kocht der „ALTE“

Rathausufer 10  
40273 Düsseldorf  
+ 49 (0) 211 15207834  
info@restaurantrobert.de

Öffnungszeiten:  
Mittwoch – Sonntag 12.00 – 22.30 Uhr  
(Mo. und Di. geschlossen)  
Keine Reservierung!  
Barzahlung erwünscht!

Was macht eigentlich ein ehemaliger Spitzenkoch, wenn ihn der Ruhestand langweilt? Wenn man jahrelang Tag und Nacht von Gästen, Freunden, Kollegen umgeben war, zusammen gekocht, gegessen und gefeiert hat? Da muss ein Rentnerleben doch schrecklich öde sein. Diesen Eindruck bekommt jedenfalls, wer die Geschichte des Düsseldorfers Robert Hülsmann hört.

Der 72-Jährige hat seinen Ruhestand beendet und vor etwa einem Jahr ein neues Restaurant in seiner Heimatstadt eröffnet. Das „Robert.“ – und ja, der Punkt hinter dem Namen ist wichtig, denn der soll markieren, dass es sein letztes Projekt sein wird. Auf der Webseite des Lokals heißt es sicherheitshalber noch „Hier kocht der Alte noch selbst“, so als wollte man auch die letzten Zweifler besänftigen, die dahinter reine PR vermuten könnten. Denn Hülsmanns Küche ist in Düsseldorf so etwas wie ein Kulturerbe, er habe „Düsseldorfer DZdigital: Alle Rechte vorbehalten – Süddeutsche Zeitung GmbH, München. Jegliche Veröffentlichung und nicht-private Nutzung exklusiv über www.sz-content.de

Kochgeschichte“ geschrieben, liest man in der Lokalpresse. Tatsächlich hat Hülsmann die Gastronomie der Stadt geprägt: Mit „Roberts Restaurant“ erkoche er in den 70er-Jahren einen Stern, zu einer Zeit also, als das für ein Restaurant fast noch ein Alleinstellungsmerkmal war. Danach schaffte er mit „Roberts Bistro“ am Medienhafen eine Institution, und schließlich eröffnete auch noch die „Brasserie Hülsmann“, die seine Tochter betreibt.

Seinem Markenkern ist der Koch auch beim neuen Projekt treu geblieben: Er steht für klassische französische Küche, Innereien, Meeresfrüchte, Pasteten – und damit im Prinzip für alles, was man in einem Feinrestaurant an der Rheinpromenade nicht erwartet. Denn Außenstehende vermuten in dem Lokal mit der roten Markise erst mal keine kulinarischen Ambitionen. Rechts die Filiale einer Franchisekette, links eine vom Erdbeerrauch umwölkte

Shisha-Bar. Außerdem überall Elektrolöcher, Badelatschen, irgendwo spielt jemand das „Star Wars“-Thema auf der Blockflöte. Trotzdem: Das Robert. ist auch schon mittags rappellvoll. Austern-Esser mit Sommerhütchen speisen hier neben sonnenbeirrten Damen und tischhohen Weinkühlern. Der Service ist diskret bis gelangweilt, aber nicht unfreundlich, die Speisekarte eher eine lose Blättersammlung und so üppig bestückt, dass einem fast ein bisschen schwindelig wird. War in den Ankündigungen nicht von einer „Kleinen Karte guter Küche“ die Rede gewesen? Stattdessen gibt es hier noch eine zusätzliche Tageskarte mit einem Dutzend weiterer Gerichte. Und obendrein noch ein Extrablatt mit entsprechenden Saisonangeboten: „Steinpilze gefunden!“ Ein Ausruf wie aus einer Janosch-Geschichte und damit so sympathisch, dass man dem Chef die Riesenauswahl direkt verzeiht.

Robert Hülsmann, der neben Michael Geisner und René Lindemann tatsächlich selbst in der Küche steht, scheint einfach zu sehr an den Spezialitäten zu hängen, die hier allesamt hausgemacht sind. Ab und zu schleicht der Alte zwischen den bunten Terrassentischen hindurch, um die offenbar zahlreichen Stammgäste zu begrüßen. Mit seinem blau-weißen Ringelhemd wirkt das irgendwie sehr französisch, passend zur Inneneinrichtung im Stil des berühmten Pariser „Café de Flore“ und den Leuten, die beim Essen rauchen.

Als Vorspeise nehmen wir die Foie gras mit karamellisierten Äpfeln (18,50 Euro), ein unkomplizierter Klassiker, der hier genauso gut hin passt wie die schlichten gekochten Crevetten mit Mayonnaise (15 Euro). Auch das frische, warme Baguette passt hervorragend, ebenso wie der rustikale Grauburgunder vom Weingut Gundeloch in Rheinheinen (6,50 Euro). Konsis-

tenz, Temperatur, Garpunkt, Frische – alles, worauf es bei diesen zeit- wie schnörkellosen Tellern ankommt, stimmt.

Auch die von einer marmeladigen Pflaumensauce etwas überfrachtete Entenbrust (14,50 Euro) ist schön rosa gebraten und verliert durch den schlichten, knackigen Salat als Beilage etwas von ihrer Schwere. Deftig-provenzalisch wird es bei der Lammkeule an einer dunkel eingekochten Rosmarin-Jus, der man anmerkt, dass sie mehrere Stunden (gar Tage?) köcheln durfte, und die würziger kaum sein könnte. Dazu ein frisches Marktgemüse aus Spinat, Tomaten, Zwiebeln und Steinpilzen, alles noch mit einem leichten Biss und so sorgfältig zubereitet, dass man sich gleich noch eine Portion davon wünscht. Nur die etwas dumpfen Flageoletbohnen wirken, als hätten sie sich auf den Teller verirrt.

Dafür zerfallen die butterzarten Kalbsbäckchen (16,50 Euro) auf der Gabel, das Kartoffelgratin ist würzig und cremig, das Entrecôte (25,50 Euro) auf den Punkt gegart. Klar, die übervolle Karte irritiert, auch das etwas desinteressierte Personal, die etwas zusammengewürfelte Deko und die vielen Schriftarten auf der Visitenkarte. Aber viel wichtiger: Der Pfeffer kommt direkt aus der Mühle, das Steakmesser ist scharf, die Tarte Tatin (6,90 Euro) warm und knusprig, der Espresso wunderbar cremig. Genau richtig gesetzte Prioritäten. So ist es wohl, wenn man schon mal im Ruhestand war: Man weiß, worauf es wirklich ankommt.

In einem Satz: Echte französische Brasserieküche, klassisch, hausgemacht und angenehm unkompliziert.

Qualität: ●●●●●  
Ambiente: ●●●○○  
Service: ●●●○○  
Preis/Leistung: ●●●○○



tin Schulze Rötting im Münsterland. Die Reinigung und Verfeinerung erledigt Michelsen hier im Labor, mit entthärtetem Wasser. Das ergibt zum Beispiel samtweiche Wodka. So kam die Clara Hof Destillerie mit zehn Medaillen für zehn Produkte von den World Spirit Awards 2019 aus Italien nach Hause. Alle zehne, sozusagen. Denn mehr als zehn Destillate darf man bei dem Wettbewerb gar nicht einreichen.

17 Teilnehmer aus aller Welt waren in Bassano del Grappa am Start, die Debutanten aus Eckernförde wurden in die Liste der WSA Superstars 2019 aufgenommen und in die Elite der Destilleries of the Year 2019. Der Vodka N° 3, gereift im Bourbon Fass: Doppel-Gold. Die Bewertungen waren Hommagen. Die Juroren schmeckten die winzigste Ingwertnote heraus, diese dezente Schärfe im Abgang. Zitronen, Mandarinen, Feigen, Artischocken, Röstaromen. Was die Prüfer nicht alles entdeckten.

Für einige Destillate lassen sich Kunden auf Wartelisten setzen. Qualität dauert. Manchmal Jahre

Wie man so viel Aroma ins Destillat rettet? Die Frucht so vollendet in den Alkohol integriert? Man müsse „die Aromen am Alkohol andocken“, sagt Michelsen. Außerdem legt er größten Wert auf gute Produzenten, die oft nur geringe Mengen haben. Wo er seine Beeren, Kräuter und Nüsse kauft, ist Betriebsgeheimnis. Zwei Jahre brauche er, bis ein Brand in der Flasche sei, sagt Michelsen: „Das ist Produktentwicklung!“ Für den Himbeergeist hat er vor zwei Jahren tausend Kilo frische Himbeeren verarbeitet, 2018 gab es wegen der Trockenheit zu wenig Früchte, 2019 waren es 750 Kilo. Der Himbeergeist von 2017: ausverkauft. Für den Orangengeist hat er zwei Tage lang 200 Bio-Orangen so geschält, bis am Fruchtfleisch möglichst keine weiße Faser mehr hing. Vereinzelt Orangenöltröpfchen saugt er mit der Pipette aus dem Destillat. „Du mußt unheimlich genau arbeiten“, sagt er. „Riechen Sie mal. Richtig toll.“

Einmal kamen Kunden vorbei, die für ein Hilfsprojekt aus fair gehandeltem Edelkakaos aus Peru hochwertige Schokolade machen lassen. Zwei Jahre später gab es bei Andreas Michelsen einen grandiosen Kakaogeist. Oder der Porst, die Nummer zwei unter seinen Bestsellern: Porst ist ein ungesüßter skandinavischer Magenbitter, den schon die Wikinger kannten. Dieser Tage angelt Michelsen an einem schwedischen See und pflückt wieder das Kraut dafür. Der selbst gesammelte Porst würzt auch andere seiner Brände. „Für jedes Produkt müssen Sie eine Geschichte erzählen“, sagt er. Deshalb verkauft Clara Hof Destillerie trotz Anfragen von Supermärkten nur hier im eigenen Laden und online. Nie in großen Mengen. Nicht immer ist alles verfügbar, wozu auch, manchmal brauchen Käufer halt Geduld. Der Schwarze Johannesbeer-Geist wird erst in einem Jahr trinkfertig sein. Dies ist kein Massenbetrieb. Michelsen sagt: „Ich will Destillierkunst zeigen. Das dauert. Ich hab' ja Zeit.“

Sein Favorit ist der Aquavit. Neun Botanicals, darunter Bio-Kümmel aus Österreich und Porst-Kräuter. Goldgelb, gereift im Sherry-Fass, 41 %, Goldmedaille, ebenfalls extrem weich. Das beeindruckt auch Schweden und Norweger, ebenso der Dill-Aquavit aus Kronen-Dill. Mit Kürbis will Michelsen auch experimentieren, und sein Blaubeergeist gedeiht, beim nächsten World Spirit Award wird er wieder allerlei einreichen. Die Nummer eins unter den Verkäufern der Destillerie ist aber der Gin.

Gin Tonic? Auch, Andreas Michelsen ist da nicht so streng, schließlich hat er extra passendes Tonic aus Südspeisen und der Schweiz im Angebot. Er rät, seinen Gin und das Tonic kalt zu stellen und dann bitte ja nichts dazu zu schneiden. Keine Gurke, keine Zitrone. Seine Frau Tanja sagt, man pinsele ja auch nicht über einen Picasso.

## GESCHMACKSSACHE



### Trauben

Weintrauben gelten neuerdings auch als Superfood. Denn sie enthalten wertvolle Ballast- und Nährstoffe, Vitamine, Magnesium und Kalium. Dass Trauben super sind, ist natürlich nicht neu, Weinreben werden seit 16 000 Jahren kultiviert, und die größten Tafeltrauben bereichern den Tisch nun auch schon länger. Bis heute unterschätzt aber wird ihre Eignung für süß-salzige oder gar herzhaftere Gerichte. In Kombination mit Roter Bete, Walnüssen und Meerrettich kontrastieren die süß-sauren Trauben die Schärfe und die Erdigkeit. Um mit Pep Guardiola zu sprechen: Trauben können Superfoods also zu einem Supersupersalat machen. Dafür 800 g Rote Bete schälen und grob raspeln. Mit einer Vinaigrette aus 2 EL Ahornsirup, 1 EL Dijonosenf, schwarzem Pfeffer, Salz, 2 EL Balsamessig und 4 EL Walnussöl (oder Olivenöl) mischen und zugeht im Kühlschrank eine Stunde durchziehen lassen. 300 g Trauben waschen, längs halbieren und bei Bedarf entkernen. Einige Trauben beiseitelegen, den Rest unter den Salat mischen. 100 g Walnusskerne grob hacken, in einer Pfanne ohne Fett rösten, restliche Trauben kurz mitrösten und alles zum Salat geben. Gehackte Petersilie unterheben und 30 g frisch geriebenen Meerrettich auf dem Salat verteilen. TITUS ARNU