

Der "GINsheimer" ist da

Die Jungunternehmer Dominik Bernard und Matthias Delbé vertreiben eine Spirituose mit Bezug zum Stadtteil, der das "Gin" schon im Namen hat. Wie die Idee zum Produkt wurde.

Von Ulrich von Mengden



Dominik Bernard (links) und Matthias Delbé stellen mit ihrer Firma "Freudenstrom" das Gin-Destillat "GINsheimer" her und haben sich bei der Zutatenliste von der Getreideverarbeitung auf den Schiffsmühlen inspirieren lassen. Foto: Ulrich von Mengden

GINsHEIM-GUSTAVSBURG - Die Besichtigung der Ginsheimer Schiffsmühlen-Replik hinterließ bei Dominik Bernard und Matthias Delbé im November des vergangenen Jahres nachhaltigen Eindruck. Dort zündete die Idee, einen Gin zu produzieren, der in enger Verbindung mit dem Stadtteil Ginsheim steht. Klar, Gin ist schon ein Teil des Namens der altherwürdigen Ansiedlung. Aber dass hier auch noch Getreide gemahlen wurde und Kleie als Nebenprodukt der Mehlerzeugung anfiel, rundete eine Geschichte ab, die es braucht, um auf zeitgenössische Weise ein neues Produkt zu vermarkten.

Familiäre Expertise

Nur ein knappes Jahr nach der Initialzündung ist nun eine Spirituose an den Start gegangen, die den Namen "GINsheimer" trägt. Die beiden Jungunternehmer haben die Firma "Freudenstrom" gegründet. Zum Team zählen auch Freundin Marine Delbé und Ehefrau Céline Delbé, die Geschwister sind. 240 Liter Gin haben sie in einer Brennerei in Gau-Odernheim in kantige Apothekerflaschen in drei verschiedenen Größe abfüllen lassen. "Jeder bringt sein persönliches Expertentum mit ein und wir alle gemeinsam die große Liebe zum Produkt", erzählt Matthias Delbé, der Kommunikationswissenschaften studiert hat und

Erfahrung im Vertrieb der Fitnessbranche einbringt. Dominik Bernard ist Maschinenbau-Ingenieur und kennt sich in der Entwicklung neuer Produkte aus. Lebensmittelwissenschaftlerin Marine Delbé bringt das technische und juristische Know-how für die Fertigung von verzehrbaren Konsumgütern mit.

Die Liebhaberei zum Gin-Genuss eint das Quartett ohnehin und sorgt für geschärfte Sinne, um ein Produkt mit Alleinstellungsmerkmal zu kreieren. In so ein hochprozentiges Gin-Destillat, das als Grundaroma die Wacholderbeere hat, kommt noch eine ganze Reihe sogenannter Botanicals, die ihm seine individuelle Note verleihen. Beim "GINSheimer" sind das unter anderem Ingwer, Zitrone, Veilchenwurzel oder Lavendel. Seine Einmaligkeit bezieht er aus der Beigabe von Weizenkleie, die für einen runden Geschmack sorgt und die Verbindung zur Schiffsmühle knüpft. Mit dem Logo und auch dem Korken gibt es noch konkrete Hinweise auf Mühlstein und Schaufelrad. "Glück zu", der alte Müllergruß, steht zudem auf dem Flaschenverschluss.

(uli)

Bars in Mainz schenken "GINSheimer" aus

Glück hatten die jungen Gin-Produzenten schon zum Start. In Gustavsburg ließ sich Rewe-Markt-Betreiber Christian Märker vom Produkt überzeugen und nahm es in sein Sortiment auf. Die erste Marge war binnen weniger Tage ausverkauft, wobei sich Bürgermeister Thies Puttnins-von Trotha auch schon zwei Flaschen sicherte.

Auch Herbert Jack, Vorsitzender beim Schiffsmühlenverein, freut sich, dass der Verkaufsladen auf der schwimmenden Mühle ein weiteres Produkt hat, das eine Allianz zu Ginsheim und der Müllerei auf dem Wasser herstellt. Ansonsten pflegt das Start-up "Freudenstrom" eine Homepage mit Shop und ist dabei, vor Ort die Gastronomen für den "GINSheimer" zu begeistern. In Mainz, wo die nebenberuflichen Gin-Maker, beheimatet sind, schenken ihn bereits einige Bars aus. Und die Profis hinter dem Tresen recken den Daumen beim GINSheimer nach oben, zumal er sich auch pur genießen lässt und hervorragend für zahlreiche Cocktail-Kreationen geeignet ist.

(uli)