

## Der Weg des Muli

Kräuterliköre gibt es viele auf der Welt. Doch keiner ist wie der **Muli68**, mit dem drei Freunde gerade den angestaubten Markt umkrempeln

Manchmal gehen Dinge überraschend schnell. Daniel Fehlow, Hendrik Kröger und Alexander Roloff saßen Mitte letzten Jahres zusammen in einem Restaurant. Nach dem Essen sollte es noch ein kleiner Kräuterlikör sein. Doch die Getränkekarten zeigte wieder nur die üblichen Verdächtigen. Große Marken. Keine Überraschungen.

Und so wurde kurzum eine Idee geboren. Ein guter, nein, aufregender Kräuterlikör sollte es sein. „Der letzte Eindruck, den ein Gast von einem Restaurant mitnimmt, ist meist die Spirituose, die gereicht wird. Aber selbst in hochpreisigen Restaurants werden oft nur Standards geboten“, erklärt Alexander Roloff. Er lächelt verschmitzt, als er das sagt. So als wüsste er genau, welch ein Schatz da mit dem Muli68 vor ihm steht. „Wir haben also nicht lange gewartet und es ganz nach dem amerikanischen Modell gemacht – loslegen und gucken, was passiert“, so Daniel Fehlow. In den folgenden Monaten wurden unzählige Mixturen miteinander verglichen, Hunderte Ausprägungen getestet und Geschmacksproben an

Freunde und Gastronomen verteilt, bis die richtige Mischung aus u. a. Anis, Enzian, Ingwer, Zitrone, Orange, Zimt und Nelke gefunden war.

Wieder lacht Roloff, als er über den langwierigen Prozess spricht. Er wirkt dabei ein wenig wie ein kleiner Junge, der sich gerade über seine selbst gebaute Sandburg freut. „Mehr Zutaten verrate ich aber nicht“, sagt er. Logisch. Betriebsgeheimnis. „Ich kann aber etwas über den Weg des Muli erzählen.“ Wieder blitzt dieses Lachen auf. „Unser Muli ist mit 68 Jahren das älteste seiner Art. Es ist 68 km/h schnell und es hat 68 Tage gebraucht, um die Welt für seine Kräutermischung zu umrunden.“

Dass dem Gast ein spezieller Kräuter gereicht wird, erfährt dieser spätestens dann, wenn ihm diese oder eine vergleichbare Geschichte vom Servicepersonal erzählt wird. „Wir nennen sie den ‚Weg des Muli‘“, so Hendrik Kröger. Und darin liegt wohl das Geheimnis – neben dem Geschmack, versteht sich –, das dieses Getränk besitzt. Drei Freunde hatten eine Idee. Sie haben sie umgesetzt – und sie hatten dabei vor allem eines:



Alexander Roloff, Daniel Fehlow und Hendrik Kröger kennen die Geschichte des Mulis

großen Spaß. Nicht ganz unwichtig ist darum diese Randnotiz. Einen Kräuterlikör muss man auch im betrunkenen Zustand bestellen können. Mit

dem „Muli“ klappt das ganz vorzüglich. Auch das haben Daniel Fehlow, Hendrik Kröger und Alexander Roloff selbstverständlich ausprobiert. (md)

**Muli68**

Zu probieren in der Gold Weinbar, Lietzenburger Straße 93, Charlottenburg, [www.gold-weinbar.de](http://www.gold-weinbar.de), [www.muli68.de](http://www.muli68.de)

## Dänisch-berlinerische Koproduktion

Im Hotel Michelberger steht ein neues Bier auf der Karte.

Das **Mikkellerberger** ist eine Kooperation mit einer Mikrobrauerei aus Kopenhagen

Mikrobrauereien sind die neuen Lieblinge der Berliner, in anderen Ländern ist das schon ein wenig länger so. Zum Beispiel in Kopenhagen, wo die Brauerei Mikkeler innerhalb weniger Jahre vom Kleinstunternehmen zu einem der hippest Getränkhersteller wurde. Die Biere mit den typisch verspielten Etiketten stehen in der dänischen Hauptstadt in vielen Bars auf der Karte und werden teilweise sogar schon im Supermarkt verkauft.

Durch gemeinsame Freunde lernte das Team der Mikkeler Brauerei die Macher hinter dem Berliner Michelberger Hotel kennen, und eine Kooperationsidee entstand. Denn die beiden Orte haben nicht nur ähnliche Namen, sondern auch eine ähnliche Philosophie: „Wir hatten eine gemeinsame Auffassung davon, wie wir arbeiten wollen: Unkompliziert und ehrlich, die Qualität hochhalten und



dabei trotzdem Spaß haben“, erklärt die F&B-Managerin des Michelberger, Leah Lee.

Aus der fixen Idee entstand innerhalb von wenigen Monaten ein fertiges Bier, das Mikkellerberger,

das seit März im Hotel verkauft wird. Mal abgesehen vom Namen besticht das Gebräu durch Leichtigkeit und Unkompliziertheit. „Es ist ein Sommerbier für Mädchen, aber auch ein Getränk, das Bier-Geeks im Winter

trinken wollen“, erklärt Lee. Und was ist drin in der Flasche mit dem gezeichneten Etikett? Ein Pale Ale, also ein stark hopfenhaltiges, obergäriges Bier, mit einem frischen, fruchtigen Geschmack und floralen Noten. Das Etikett ist übrigens auch eine Gemeinschaftsarbeit zwischen beiden Unternehmen, genauer gesagt Azar Kazimir, dem Creative director im Michelberger, und Keith Shore, Art Director bei Mikkeler. Es zeigt einen dunklen Wolf (entworfen von Kazimir) und eine gräulich beige Frauenfigur (von Keith Shore): Die blassen Dänen und die wilden Berliner passen ziemlich gut zusammen! (azi)

**Mikkellerberger**

gibt es im Restaurant im Michelberger Hotel, Warschauer Straße, 39/40, Friedrichshain, Tel. 030 29 77 85 90, [www.michelbergerhotel.com](http://www.michelbergerhotel.com)

### Sommerschorle

Das süddeutsche Geheimrezept für schwüle Sommerabende: Trockener Silvaner vom Ingelheimer Weingut Wasem trifft auf klares Wasser



**Wilde Susi**  
erhältlich z. B. bei Geile Weine, [www.geileweine.net](http://www.geileweine.net)

TIPP

Anzeige

## 4 köche im viertelfinale

es treten an:



england (kevin) : chile (benjamin)

spanien (vicente) : deutschland (robert)



und natürlich die gewinner aus dem achtefinalle  
live um 22:00 uhr auf großer leinwand!



**dos palillos** lädt fußball- und essbegeisterte **am 5. juli** zur **küchenparty ab 18:00 uhr** ein. geboten wird ab 18:00 uhr bis kurz vor spielbeginn ein live-dj, essen, essen, essen, bier und sake, vielleicht auch das ein oder andere glas wein, **ab 22:00 uhr das viertelfinalspiel live** aus salvador! in der halbezeit haben wir eine tombola mit tollen preisen! 75 euro pro person inklusive speisen, getränke, dj und fußball!



**dos palillos**  
en casa camper

um reservierung per mail wird gebeten

rosenthaler straße 53  
10178 berlin  
telefon +49 30 2000 34 13  
[berlin@dospalillos.com](mailto:berlin@dospalillos.com)