

Gin lokal & nachhaltig

Knut Hansen ist ein echter Lokstedter



Der Chef und der Boss von KNUT HANSEN DRY GIN: Martin Spieker und Kaspar Hagedorn Foto: Benni Bock

Mit Tonic, als Martini oder pur - Gin ist für Viele nicht bloß eine alkoholische, meist farblose Spirituose, sondern fast schon ein Lebensgefühl. Allein in Deutschland gibt es inzwischen etwa 700 Sorten, eine davon wird seit Kurzem in Lokstedt gebrannt. In der Meistermeile am Offakamp. Wo sonst?

Grimmig schaut einen das markante Gesicht aus stahlblauen Augen auf dem Etikett der Gin-Flasche „Knut Hansen“ an. Unter buschigen, aber offensichtlich gekämmten, Augenbrauen blickt irgendwie seemännisch das Gesicht, das gleichzeitig das Logo der Gin-Destillerie in Lokstedt ist.



Knut Hansen Gin

Es werden vorrangig regionale Zutaten verwendet.

Neben dem obligatorischen Wacholder werden beispielsweise Äpfel aus dem Alten Land verarbeitet, Basilikum und Gurke stammen aus einem Hamburger Gewächshaus und produziert wird in Hamburg Lokstedt.

„Die Steinzeugflasche und das Logo sorgen tatsächlich für einen hohen Wiedererkennungseffekt“, sagt Martin Spieker, einer der beiden Geschäftsführer bei der Lokstedter Gin-Destille im Offakamp. Seit Jahren sind er und sein Kollege Kaspar Hagedorn befreundet und tatsächlich ist die Idee mit dem Gin aus einer Schnapslaune heraus geboren. Sie seien beide norddeutsche Dorfkinder, so Spieker, und kennen sich aus ihren „Frankfurter Zeiten“.

In Hamburg trafen sie sich bei ihrem ersten Job bei Beiersdorf wieder. „Zuerst haben wir neben unseren Jobs etwas mit Gin experimentiert, da wir ja nicht wuss-

ten, wie man ihn herstellt. Wir haben verschiedene Destillen angefahren und uns informiert“, so Kaspar Hagedorn. Seit Januar 2019 sind sie mit der Destillerie, einem beeindruckenden Brenner aus Kupfer und Stahl, in die Räume der Meistermeile gezogen. Auf etwa 400 Quadratmetern werden hier rund 100.000 Flaschen im Jahr gefüllt und in zahlreiche Länder verkauft, darunter Taiwan, Japan oder Südafrika. Übrigens, wer hätte das gedacht: Obwohl bei den Engländern Gin bereits im 17. Jahrhundert ein Modegetränk war, trinken die Deutschen mehr Gin und die Norddeutschen mehr als die Süddeutschen. cc

Beerdigungsinstitut ERWIN JÜRS

seit 1803 in Hamburg-Niendorf

- Zuverlässige Erledigung aller Formalitäten
- Persönliche Beratung
- Eigene Traueransprachen
- Ausführung aller Bestattungsarten

Niendorfer Marktplatz 8
(gegenüber der Kirche)

Promenadenstraße 15 und 19
(Büro und Verwaltung)

HH-Niendorf • www.erwin-juers.de

Tag- und Nachruf 040 - 58 65 65



Manufaktur mitten in Lokstedt: Hier werden Wacholder (Illustration), frische Gurken und Basilikum aus Hamburg sowie Äpfel aus dem Alten Land zu KNUT HANSEN DRY GIN gebrannt

Fotos: cc / Grafik: gettyimages

