

# DAS ALLGÄU BRENNT!

Autorin | Sonja Schmidt Fotos | Martin Milz

Nicht nur ABT Sportsline ist in seiner Branche Weltspitze. Auch andere Firmen, Menschen und Sportler sind „Weltklasse aus dem Allgäu“. *uptrend* stellt die Global Player aus der Region vor. Diesmal: Hinterland, ein Gin aus dem Örtchen Hergensweiler, der sich anschickt, Top-Bars rund um den Globus zu erobern.



# E

**Die Gin-Kultur stammt aus England. In der britischen Navy griffen Matrosen zum klaren Drink, wenn sie ihre Seekrankheit heilen wollten. James Bond mixte ihn mit Wodka und Wermut zu seinem Lieblingsdrink Martini.**

igentlich will Martin Milz nur ein paar alte Fotos durchblättern. Doch dann hält er dieses vergilbte Bild eines bärtigen Allgäuers in den Händen, mit der Pfeife im Mundwinkel steht der alte Mann auf einer Treppe und blickt in die Ferne. Milz weiß: Gut 80 Jahre lang half der Knecht auf dem Hof seiner Großeltern aus, dort, wo seine Familie bis heute wohnt. „Aus dem Bild muss ich was machen“, beschließt er. Die Idee für einen klassisch-alpinen Gin, pur und handgemacht, brennt ihm schon lange auf der Seele.

Milz erinnert sich noch gut, wie er seinem Vater als Kind beim Schnapsbrennen zusah. Auf dem Hof mit Brennrecht ist das Experimentieren mit Hochprozentigem familiengemachte Tradition, schon Großvater Milz plünderte die Streuobstwiesen vorm Haus. Sein über 100 Jahre alter Kupfer-Brennkessel glänzt so schön wie eh und je, Vater Milz schöpft aus ihm bis

heute handverlesene Liköre und andere fruchtig-flüssige Spezialitäten, die er im eigenen Hofladen verkauft. Also denkt der Junior: Warum nicht mal einen Gin entwerfen, wo er ihn doch selbst so gern trinkt? Die Idee: „Ich wollte einen frischen, zitronig-blumigen Gin machen.“ Und so startet er im westallgäuischen Hergensweiler, inmitten von Bayerns schmalster Gemeinde, mit Marketing-Partner Michael Rathgeber das Gin-Experiment seines Lebens.

## ERDIGER ABGANG DURCH ENGELWURZ

Im Vergleich zu großen Abfüllern ist die Milz'sche Hofbrennerei winzig, jedoch nicht weniger großartig. „Unsere Brennerei ist im Grunde eine Garage“, verrät der 38-Jährige. Der gelernte Garten- und Landschaftsbauer ist ein bodenständiger Typ, heimatverbunden und weltoffen zugleich. Die perfekte Mischung, um vom Allgäu



Der Gin-Brenner:  
Martin Milz

Der Gin-Vermarkter:  
Michael Rathgeber

aus neue Gin-Pfade zu begehen. Neun Monate lang tüftelt Milz an den Grundzutaten, den sogenannten Botanicals. Und im Frühjahr 2015 ist es geschafft: Der Gin ist reif für den Markt. Vom kleinen Hof im hintersten Allgäu hinaus in die Welt. Hinterland Gin, kein anderer Name könnte treffender sein – und als

würdige Umhüllung ziert das Konterfei des alten Knechts jedes Etikett.

Neun Gewürze und Kräuter verleihen dem Gin sein einzigartiges Aroma. Tage- und wochenlang werden sie in geschmacksneutralen Alkohol eingelegt, destilliert und

zusätzlich zur Gewinnung der ätherischen Öle in einem sogenannten Geistkorb von Dampf durchzogen. Der Alkoholgehalt beträgt am Ende 43,5 Prozent – eine gute Drehzahl für einen Wacholder-Brand.

Geschmacklich dominiert, neben einer präsenten und für

Gin-Genießer unverzichtbaren Wacholder-Note, die Allgäuer Heilpflanze Engelwurz. Sie sorgt für erdige Kraft im Abgang. Hinzu gesellen sich Zitronenschalen aus der Toskana und die würzige Schärfe von Kubebenpfeffer. Süßholz bricht die Schärfe wieder sanft auf und mischt sich mit dem



Geschmack kostbarer Essenzen von Koriander, Kardamom und Paradieskörnern. Auffällig bei der Verkostung ist der blumige Duft von Lavendel. Die typische Farbe sticht auf dem Etikett sofort ins Auge. „Der Lavendel ist mehr über den Geruch wahrnehmbar, insbesondere wenn das Glas leer ist, und die ätherischen Öle sich entfalten“, erklärt Milz.

*Mixology*, das Magazin für Barkultur, lobte: „Im Mund überrascht der Gin entgegen der Nase mit ausgesprochen trockener Milde ohne jegliche alkoholische Schärfe, dafür mit pikanter, erdiger Pfeffernote, hier macht sich der Engelwurz bemerkbar.“ Für einen Debütanten keine schlechte Benotung. Die Qualitäten des bayerischen Brandes haben

sich auch schon bis in das Gin-Mutterland England herumgesprochen. Die *Gin & Tonic Reviews* befand, dass die Zitrusnoten erfrischend am Gaumen explodieren würden, bevor ein erdiger Unterton für geschmackliche Bodenhaftung sorgt.

Milz' Wacholderschnaps-Kreation wandert für 33 Euro

mittlerweile in die Upper Class der Feinkostläden, Bars, Hotels und Lokale Deutschlands. Über 1.000 Flaschen hat er schon verkauft und immer mehr Anfragen kommen aus dem Ausland. Der Zukunftsplan? Milz muss nicht lange überlegen: „Ganz einfach: weiterhin guten Gin produzieren.“

 [hinterland-gin.com](http://hinterland-gin.com)