



1 The Gin: Zwei Varianten mit Kaffeebezug.

2 Reichlich ätherische Öle: Rico Witzger begutachtet sein Produkt.



Erst klar, dann Bohne

In seiner Ginerei in Österreich stellt Rico Witzger ausschließlich Gins mit Kaffeebezug her.

Text: Ralf Kühle, Fotos: Ginerei

Im Café Sperl in Wien habe ich unseren Coffee Gin neulich zu einer Sachertorte getrunken“, sagt Rico Witzger, Gründer und Geschäftsführer der Ginerei in Mondsee in Oberösterreich. Was belegt, dass sich auch klassische Kaffeehäuser auf neue und innovative Produkte einlassen. Gründungsdatum des Café Sperl, das den Gin des 36-Jährigen bezieht, ist 1880.

Rico Witzgers Ginerei gibt es erst seit Juni 2020. Das Besondere: Hier sind nur Gins mit Kaffeebezug im Angebot, während die wenigen anderen Hersteller diese Kombination mehr ergänzend im Sortiment haben. Gins der Ginerei mit Kaffeebezug sind The Coffee Gin mit kolumbianischen Bohnen und The Cascara Gin, in dem Cascara, der Aufguss aus der Schale der Kaffeekirsche, mit Gin kombiniert wird. Beide Produkte firmieren unter der Marke „The Gin“. Ein dritter Gin rund um das Thema Kaffee soll noch kommen.

„Ich hatte von Anfang an eine Trilogie geplant, Genaueres will ich aber nicht verraten“, sagt Rico Witzgers.

Witzger ist Quereinsteiger, hat internationales Marketing studiert und sich 2012 mit einer Werbeagentur selbstständig gemacht. Schon lange ist er leidenschaftlicher Gin-Trinker, das Interesse am Kaffee kam vor ein paar Jahren, als er mitbekam, was guten von schlechtem Kaffee unterscheidet. „Das Thema Kaffee hat mich dann immer mehr begeistert, und ich habe viel darüber gelernt. So kam es schließlich zur Idee, beides miteinander zu kombinieren.“

Ab Oktober 2019 hat Rico Witzger, der sich selbst als Perfektionist bezeichnet, dann an der Rezeptur für The Coffee Gin getüftelt, bis sie seinen Ansprüchen genügte. „Gin und Kaffee sind bitter. Bitter und bitter ist eigentlich eine Kombination, die nicht funktioniert. Die ersten zehn Versuche waren überhaupt nichts.“

Witzger hat sich dann herangetastet. Er hat beim Gin Zitrusnoten durch Orangenschalen und florale Noten hinzugefügt. Der Kaffee wird lang und schonend bei niedrigen Temperaturen geröstet, so dass die Bohnen noch Karamellaromen und schokoladige Noten haben. Die ganzen Bohnen werden dann mit den anderen Zutaten frisch geröstet und in Alkohol eingelegt (immer am Freitag, nach der Röstung am Montag), so dass noch viele ätherische Öle enthalten sind. „Wir destillieren in kleinen Mengen, 20 Liter in einem Durchgang“, so Witzger. Die Herstellung übernimmt eine kleine Destillerie aus der Region, die Röstung der Bohnen ein kleiner Röster aus der Region.

Die Entwicklung des Cascara Gins sei noch aufwendiger gewesen als die des Coffee Gins. „Hier sind zwölf pflanzliche Zutaten verarbeitet, beim Coffee Gin zehn. Und mir war es wichtig, den eigenständigen Geschmack der Kaffeekirschenschalen zu erhalten. Die haben Bitternoten und Fruchtsüße und schmecken überhaupt nicht nach Kaffee.“

Bei Vermarktung und Verkauf kann Rico Witzger seine Marketing-Kenntnisse nutzen. Viel läuft über den professionellen und wirkungsvollen Online-Auftritt. Witzger ist in Deutschland aufgewachsen. Priorität ist der Verkauf in Deutschland und Österreich. Aber auch Kontakte nach Asien mit Japan und Singapur, Australien und in die USA sind geknüpft.

PREISLICH UND QUALITATIV AUF SPITZENNIVEAU

„Interessant ist vielleicht, dass mehr Kaffeeliebhaber auf die Produkte anspringen als Leute, die den Zugang über den Gin finden. Ansonsten haben wir eine große Bandbreite an Privatkunden und Wiederverkäufern. Die Leute werden offener für das Besondere, interessieren sich dafür, wo die Produkte herkommen, für die Verarbeitung“, sagt er. Das spiele er auch aus und liefere viele Hintergrundinformationen und Möglichkeiten fürs Storytelling, mit denen Cafés und Barbetreiber dann werben können.

Dass die Edelprodukte – die 0,5 Liter-Flasche des Coffee Gins kostet 48, die des Cascara Gins 58 Euro – höheren Ansprüchen genügen, belegen mehrere Auszeichnungen. So bekam The Coffee Gin vom österreichischen Wein- und Gourmetmagazin Falstaff 92 von möglichen 100 Punkten. Und aktuell sind beide Gins im Rahmen des renommierten World Gin Awards ausgezeichnet worden.

Für The Coffee Gin gab es eine Silbermedaille, The Cascara Gin erhielt eine Goldmedaille und ist bester Contemporary Gin 2022 in Österreich. Damit sind im Gegensatz zu klassischen Gins moderne Varianten im Fokus, bei denen das Wacholderaroma noch erkennbar sein muss (Gin ist schließlich Wacholderschnaps), aber mehr Zitrus- und florale Noten zum Tragen kommen. ♦

♦ ralf.kuechle@dfv.de