

Gin-Fans kreieren ihre eigene Marke

Jurist und Logistikerin legen den „Gin-Hude“ für Freunde des Besonderen auf

VON NICOLE SCHOLMANN

KAYHUDE/OERING. Aus der eigenen Vorliebe für Gin ist eine Geschäftsidee entstanden. Jörg Hildebrand (42) und seine Frau Karina Zischke-Hildebrand (45) aus Kayhude haben ihre eigene Marke der Bandbreite des Trendgetränks auf dem Markt hinzugefügt: Gin-Hude. In Oering an der Hauptstraße ist ein kleiner Showroom eingerichtet, in dem – wenn die Corona-Pandemie es irgendwann zulässt – auch ein Ausschank geplant ist. Das ist allerdings noch Zukunftsmusik.

„Wir haben Gin-Hude aus Leidenschaft gegründet.“

Jörg Hildebrand
Jurist und Gin-Brenner

Jörg Hildebrand war bei einem Gin-Brenn-Seminar auf den Geschmack gekommen. Dort konnten die Teilnehmer ihren eigenen Gin herstellen. „Das machen wir auch“, sagte Ehepaar Hildebrand sich im Anschluss. Gesagt, getan. Lange habe es gedauert, bis die für ihren Geschmack perfekte Mischung des Gin-Hude feststand. „Wir haben getestet wie verrückt“, erklärt Hildebrand. Was ihm und seiner Frau gefällt, muss aber noch lange nicht



Jörg Hildebrand und seine Frau Karina Zischke-Hildebrand stecken hinter der Marke Gin-Hude. Beide leben in Kayhude, das kleine Geschäft ist in Oering zu finden.

FOTO: NICOLE SCHOLMANN

anderen schmecken. „Deshalb haben wir eine Blind-Verkostung mit Freunden organisiert“, erzählt der Gin-Hersteller. Vier unterschiedliche und nicht kenntliche Sorten wurden den Testern vorgesetzt. „Unser Gin-Hude hatte mit Abstand die meisten Punkte bekommen“, freut sich Jörg Hildebrand.

Nachdem geklärt war, wie die neue Gin-Sorte schmecken

sollte, ging es auf die Suche nach einer passenden Brennerei. Mit der „Feingeisterei“ von Martina und Fabian Rohrwasser auf Gut Basthorst wurde man fündig. Es habe gleich gepasst, freut Hildebrand sich. Inzwischen wurde die erste Auflage mit 799 Flaschen von Gin-Hude hergestellt. Es gibt die 0,5 Liter Flasche mit edlem Etikett unter anderem im Online-Shop

und zum Abholen in Oering sowie bei Edeka Wittorf in Sülfeld und in der Golscheune in Kayhude.

Ausfallen mussten bislang die Brenn-Seminare, die in Hamburg stattfinden. Corona hat Familie Hildebrand einen Strich durch die Rechnung gemacht. Zwei Kurse, bei denen die Teilnehmer ihren eigenen Gin brennen können, hatten

vor Covid-19 stattgefunden. „Und es gab schon viele neue Anmeldungen“, bedauert Jörg Hildebrand. Das Seminar dauert etwa vier Stunden. Im Anschluss hat jeder Teilnehmer seine 0,7-Liter-Flasche Gin, die er mit nach Hause nehmen darf.

Am Gin lieben Jörg Hildebrand und seine Frau die Vielfältigkeit des Geschmacks. Beide haben irgendwann begonnen zu sammeln. „Ich glaube ich habe 75 verschiedene Gin-Sorten“, berichtet der Kayhuder. Gin sei für ihn ein Genussmittel. „Wir haben Gin-Hude aus Leidenschaft gegründet.“ Gin besteht aus neutralem Alkohol, Wacholder, Koriandersamen, Angelikawurzel sowie Orangen- oder Zitronenaroma. Dazu kommen sogenannte Botanicals, das sind je nach Geschmack Mischungen aus Pflanzen und Gewürzen. Möglich sind die unterschiedlichsten Zutaten. Gerade das, so Hildebrand, sorgt für unendliche Variationen des alkoholischen Getränks. „Der Kreativität sind keine Grenzen gesetzt.“

Jörg Hildebrand ist Jurist, seine Frau Karina Zischke-Hildebrand war in der Logistikbranche tätig, kümmert sich nun aber ganz und gar um Gin-Hude. Den beiden ist klar, dass sie mit großen Unternehmen nicht in Konkurrenz treten können. Aber mit ihrer kleinen Marke wollen sie Gin-Fans ansprechen, die das Besondere suchen.