



Unsere ginvolle, spirituöse Reise

Jeder von uns ist einzigartig. Denn wir unterscheiden uns durch unseren Charakter, Verhalten, Geschmack, Empfindungen und durch unsere Vorlieben. Und genau aus diesem Grund sind auch unsere Gins so einzigartig!

Aus Liebe zum House of Gin haben wir unsere Sorten selbst hergestellt, dahinter steckt viel sorgfältige Entwicklungsarbeit und Gespür für exzellenten Geschmack.

Doch wie kam es eigentlich zu der Idee, selbst einen Gin zu kreieren? Zur Neueröffnung des House of Gins im September 2018 begann eine neue Reise. Bar Manager Frank Klevenow und Assistant Food & Beverage Manager Sebastian Jaroljmek wollten etwas kreieren, das die Bar und das Team widerspiegelt.



Der erste Gin sollte auch geschmacklich zeigen, was hinter dem neuen House of Gin steckt. So entstand unsere erste Eigenkreation: „The Voyage“.

The Voyage

Als Basis ein Doppelwacholder, der von Martin Neumann bei „Erste MÄNNERHOBBY“ in der Nähe von Rostock in Klein Kussewitz destilliert wird. Sebastian Jaroljmek und Frank Klevenow, waren selbst vor Ort und haben ihre Vorstellungen mit Herrn Neumann in dieses spezielle Produkt umgesetzt. Nach

ungefähr zehn Musterbrennungen wurde das passende Geschmacksziel erreicht: klassisch, kräftig und sehr wachholderbetont.

Mit nur 4 weiteren Botanicals neben dem Wachholder ist er eher puristisch gehalten: Zitrone, Süßholz, Koriandersamen und Paradieskörner.



Ein Jahr nach Release des The Voyage Gins erscheint zum ersten Geburtstag des House of Gins im September 2019 unsere zweite Eigenkreation: „The Occasion“.

The Occasion

Die Bar ist ein Jahr alt, die „Reise“ ist im hier und jetzt angekommen. Sehr leicht, sehr fruchtig, schon fast süß, ist der „Occasion“ das genaue Gegenteil des „The Voyage“: Wachholder, Koriander, Veilchenwurzel, Mandeln, Zitronen und Orangenschalen, Süßholz, Kubeben Pfeffer, Anis, Muskatblüte, Blaubeeren, Brombeeren und Himbeeren.

Nun stehen wir auch schon mit unserem 3. und letzten Gin in den Startlöchern: „The Infinity“.



The Infinity

Der dritte Gin schließt die Reise aromatisch ab: ganz klar ein Citrus Gin – im Vordergrund stehen Zitronengras, frische Zitrone & Grapefruit. Botanicals: Wacholderbeeren, Angelikawurzel, Cassiazimt, Zitronenmelisse, Sternanis, Limette, Grapefruitschale, Zitronengras, Zitronenschale und Rosmarin.

Unsere drei Gins stellen eine Reise dar und stehen für Spaß, Lebensfreude und die Hoffnung auf eine großartige Zukunft. Sie können im House of Gin verkostet und erworben werden. Seit kurzem bieten wir auf Anfrage auch Versand an.



„Es war sehr spannend einen eigenen Gin zu kreieren, vom Anfang „was wollen wir“ bis hin zum finalen Geschmack. Beim ersten Gin waren wir einen ganzen Tag vor Ort, in der Brennerei „Erste MÄNNERHOBBY“ und haben zusammen mit dem Destillateur Martin Neumann uns durch die Botanicals und Aromen gerochen und probiert, um uns so ein „Aromabild“ zu malen, wie der Gin schmecken soll. Das war für alle Beteiligten eine tolle Erfahrung. Es hat mehrere Brennvorgänge gebraucht, bis wir den Gin so hatten, wie wir uns das vorgestellt hatten. Immer wieder mussten wir verkosten und bewerten und haben unsere Änderungswünsche abgegeben.“, so Assistant Food & Beverage Manager Sebastian Jaroljmek mit einem Lächeln im Gesicht.