

Das Beste aus zwei Welten vereint

GENUSS „TOTOs Distillery“ und die Bäckerei Hofferberth haben gemeinsam einen Brot-Gin entwickelt

Es gibt Lebensmittel, die harmonieren zweifelsohne perfekt miteinander. Warmes Brot und Butter zum Beispiel. Gin und Tonic. Andere Verbindungen sind dagegen eher ungewöhnlich, aber deshalb nicht weniger himmlisch – ganz im Gegenteil. Das beste Beispiel dafür ist innerhalb der vergangenen Monate mitten in Rüsselsheim entstanden: der Brot-Gin. Klingt extravagant? Ein wenig vielleicht, aber gleichzeitig ist das Produkt, das in hübschen Glasflaschen mit Holzkorken daherkommt, bodenständig und vielseitig. Entstanden ist es in „TOTOs Distillery“ und dabei das Resultat der kreativen Zusammenarbeit von Leon Tomenendal (23 Jahre) und Marius Blöcher (29).

Tomenendal, der in Darmstadt Informatik studiert, betreibt seit 2018 die erste Rüsselsheimer Gin-Manufaktur; Blöcher ist Bäckermeister und Geschäftsführer der Bäckerei Hofferberth.

Eine glückliche Fügung

Die Kooperation ist eine glückliche Fügung. „Ich hatte gesehen, dass es hier in Rüsselsheim jemanden gibt, der Gin produziert, und war total begeistert“, sagt Blöcher. Von Bäckerkollegen hatte er bereits von der Idee gehört, Brot und Gin zusammenzuführen. Kurzerhand griff er zum Telefon und rief Tomenendal an. „Ich hatte nie über die Möglichkeit nachgedacht, beides

zu kombinieren“, erinnert sich jener lachend.

Überhaupt sei der Erfolg seines handgemachten Gins unerwartet durchschlagend gewesen. Eigentlich ging es ihm zuerst darum, mit der Begeisterung für Gin zu experimentieren. „Irgendwann haben sich meine Eltern gewundert, warum ich statt vor dem PC ständig in der Küche stand“, erzählt er und schmunzelt. Die erste eigene Destille hob das Hobby dann auf ein anderes Niveau.

„Ich habe diese Liebe zu Gin, weil es ihn in so vielen Geschmacksvarianten geben kann“, sagt Leon Tomenendal. Folgerichtig gibt es „TOTOs Gin“ je nach Jahreszeit in den passenden Geschmacksnuancen. Jetzt ergänzt auch noch der Brot-Gin das Portfolio. Das passt, findet Tomenendal. Die Essenz von frischem Brot in einen Gin zu bannen, nehmen die beiden Männer als Herausforderung an.

Der Herstellungsprozess ist grundsätzlich der gleiche wie bei einem „normalen“ Gin auch – „nur das Mazerat wird mit Brot statt Botanicals angesetzt“, erläutert Tomenendal. „Uns ging es um den reinen Brotgeschmack. Wir haben experimentell herausgefunden, wie der entstehen kann.“

Im Klartext heißt das: Im Brot-Gin sind nur ausgewählte, qualitativ hochwertige Zu-

taten. „Wacholder, Angelika, Iriswurzel, Brot und Brotgewürz“, zählt Leon Tomenendal auf.

Das Brot kommt – natürlich – aus der Bäckerei Hofferberth. Weil es getrocknet ist, trägt es sogar noch dazu bei, dass nicht unnötig Lebensmittel weggeworfen werden – es wird im Gin weiterverwendet. Über allem stand das Ziel, „das Grundprodukt zu würdigen“, betonen Blöcher und Tomenendal. Der erste Versuch im März 2021 „war schon ganz gut“, sagt Blöcher.

Eingefangenes Aroma

Nur fünf weitere Anläufe brauchte es, bis die finale Version gefunden und das Brot-Gin-Duo zufrieden war. „Ich fand es wahnsinnig interessant, den Vor- und Nachlauf des Produktes zu probieren und festzustellen, wie sich die Aromen entwickeln“, sagt Blöcher. Er stellt klar: „Man darf nicht erwarten, flüssiges Brot zu trinken.“ Vielmehr solle sich das Aroma subtil an frische Brotkruste anlehnen.

Für die Brotbasis stand übrigens das Jubiläumsbrot der Bäckerei Hofferberth Pate: „Ein Roggenmischbrot, das mit Drei-Stufen-Sauerteig gebacken wird“, so Blöcher. Besonders gut schmecke der Gin mit einem trockenen Tonic,



Stolz auf das Produkt der Zusammenarbeit: Bäckermeister Marius Blöcher (links) und Gin-Manufakteur Leon Tomenendal präsentieren ihren Brot-Gin. FOTOS: STELLA LORENZ



Ein bisschen edel, ein bisschen rustikal: Der Brot-Gin vereint den typischen Gin-Geschmack mit feinen Aromen von frischer Brotkruste.

das den Geschmack nicht verfälscht. Und „er passt übrigens sehr gut zu Grillgut“, sagt Blöcher.

Er ist sich sicher, dass derlei Experimente und Kooperationen sowohl tradiertes Backhandwerk als auch die junge Gründerszene beleben. „Es geht weniger um Konkurrenz, mehr um ein Miteinander.“ Und auch in der Gesellschaft erkennt er einen positiven Wandel: „Viele befassen sich mehr und bewusster mit Lebensmitteln und beginnen,

bestehende Zustände zu hinterfragen.“ Regionale Produkte sieht er deshalb im Aufwind.

Die Kooperation ist mit den bisher limitierten ersten rund 30 Flaschen, deren schickes Etikett Blöchers Freundin entworfen hat, übrigens keineswegs beendet. „Wir sehen da noch andere Experimente im Bereich Backwaren kommen“, verrät Marius Blöcher verschmitzt, und Leon Tomenendal ergänzt: „Ideen haben wir genug!“

Ab morgen erhältlich
Der Brot-Gin aus „TOTOs Distillery“ ist von Mittwoch, 2. Juni, an exklusiv in der Bäckerei Hofferberth, Haßlocher Straße 156, zu den gewohnten Öffnungszeiten (Montag bis Freitag von 6 bis 18 Uhr, Samstag von 6 bis 12.30 Uhr, Sonntag von 8 bis 11 Uhr) erhältlich. Weitere Informationen gibt es unter www.totos-distillery.com oder unter www.facebook.com/baekerei.hofferberth.

STELLA LORENZ