

# Edle Essenz <sup>aus</sup> traditionellem Handwerk

**Destillerie Dwersteg bietet Herstellern künftig selbstkreierte Aromaextrakte**

Seit 134 Jahren setzt die Destillerie Dwersteg im münsterländischen Steinfurt auf handgefertigte Liköre und Spirituosen. Ludger Teriete und seine Frau Monika leiten das Familienunternehmen in der vierten Generation. Mit der Umstellung auf Bio begannen sie 1996 und stellten 2009 die komplette Produktion auf ‚Dwersteg Organic‘ um. Künftig wollen sie mit der Entwicklung purer Essenzen neue Märkte erschließen.



In der Produktionsstätte riecht es regelmäßig nach Zitronen oder Orangen, denn für die Herstellung hochwertiger Essenzen werden tagelang mehrere Tonnen Früchte von Hand geschält. „Essenzen sind die Grundlage für die Herstellung von Likören“, erklärt Monika Teriete. Eingesetzt würden die Aromaeextrakte aber auch zum Verfeinern von Cocktails, Joghurts, Quarkcremes, Limos, Sahne, Schokolade und Eis. Die gelernte Destillateurin ist verantwortlich für die Entwicklung von Rezepturen aller Produkte.

Mittlerweile hat sie zwölf verschiedene Sorten aus Früchten und Kräutern im Portfolio, darunter Vanille, Kaffee, Bergamotte, Zitronengras, Bitterorange, Ingwer, Kardamom, Chili und Zimt. „Wir planen unsere puren Essenzen bald in größeren Mengen als Rohstoffe für Hersteller anzubieten. Dabei werden wir natürlich auch auf individuelle Wünsche eingehen.“

### Traditionelle Herstellung von Essenzen

Beim Herstellen von Essenzen werden die Stoffe von den Pflanzenteilen extra-

hiert. Dafür gibt es zwei gängige Methoden: Die Kaltextraktion, auch Mazeration genannt, und die Destillation. „Wir bevorzugen die Mazeration, weil dabei mehr Geschmacksstoffe erhalten bleiben, wie zum Beispiel Bitterstoffe, die für Kräuterliköre wichtig sind“, sagt sie.

Im Gegensatz zu den industriellen Herstellungsprozessen setzt man bei Dwersteg nach wie vor auf die handwerkliche Tradition. „Alle Arbeitsprozesse, wie das Verlesen und Waschen, das Schälen und Schneiden der Früchte und Kräuter, das Ansetzen in einem Alkohol-Wassergemisch, das Beobachten des Extraktionsprozesses, werden nicht Maschinen und Computern überlassen. Im unteren Drittel des Mazervationsgefäßes befindet sich ein Sieb auf dem die sogenannten Drogen wie Wurzeln, Kräuter, Rinden oder Blüten und Früchte liegen. Durch einen Hahn darunter wird die Essenz dann abgelassen“, erklärt Monika Teriete.

Da die kleinen Chargen jedes Mal von Hand neu angesetzt werden, ist der Herstellungsprozess wesentlich aufwändiger als in großen Fabriken. Diese Methode und der Einsatz hochwertiger Bio-Rohstoffe machten sich aber in

der Qualität bemerkbar. Und die habe für Dwersteg oberste Priorität – auch wenn sie mit höheren Kosten verbunden sei, betont

sie.

Beim Experimentieren mit neuen Rezepten spielten die Zutaten, Mengen, die Reihenfolge der Zubereitung, die Dauer des Mazervationsverfahrens und eine große Portion Leidenschaft eine wichtige Rolle. „Durch unsere langjährige Erfahrung und altbewährten Familienrezepturen wissen wir, welche Stoffe schnell und welche langsamer in den Alkohol übergehen. Steht ein Produkt zu lange, entwickelt es unter anderem zu viele Bitterstoffe“, sagt Monika Teriete. Und während getrocknete Kräuter einen höheren Wasseranteil benötigten, sollten frische Kräuter mit höherprozentigem Alkohol angereichert werden. Der Herstellungsprozess kann, je nach Produkt, zwischen wenigen Tagen und einigen Wochen dauern.

### Essenzen in der Testphase

„Einige Hersteller haben schon ihr Interesse bekundet und testen unsere Produkte“, sagt Ludger Teriete, der die Destillerie vor 40 Jahren von seinem Onkel übernahm. Neben Bio-Eisherstellern bestünden bereits enge Kontakte mit verschiedenen Unternehmen aus den Bereichen Molkerei, Tee, Kaffee, weiterer Getränke und Kosmetik.

„Der Vorteil reiner Essenzen ist, dass sie in Produkten eingesetzt werden können, ohne deren Konsistenz zu verändern oder den Geschmack zu verfälschen“, sagt er und verweist auf die in vielen Cocktailbars eingesetzten Bitters. Diese Aromen bestünden häufig zum großen Teil aus Trägerstoffen wie Glukosesirup, die dem Endprodukt ein an-







BU: Abfüllen der Flaschen für den Eierlikör

deres Aroma verliehen. Für Spitzenköche oder Barkeeper, die feinste Rezepturen entwickeln und auf der Suche nach einem bestimmten Aroma sind, kämen daher nur pure Essenzen in Frage.

### Liköre und Spirituosen

Werden sie mit Zucker und Alkohol angereichert, entstehe Likör, erklärt Monika Teriete. Dieser müsse mindestens 100 Gramm Zucker pro Liter enthalten. Zurzeit bietet Dwersteg zwölf verschiedene Liköre in den Geschmacksrichtungen Eierlikör, Rosenblüte, Holunderblüte, Limoncello, Amaretto, Orange, Café, Kräuter, Cassis, Ingwer, Schoko- und Café-Crème an. Darüber hinaus produziert sie eigene Spirituosen wie Gin, Weizenkorn und Weinbrand, aber auch Private Labels. Die fair gehandelten Bio-Rohstoffe bezieht das Unternehmen von verschiedenen Anbietern, und das aus

gutem Grund: „In der Vergangenheit ist es schon zu Engpässen gekommen, etwa bei Vanille, Wacholder, Orangenblüten oder Ei“, so Monika Teriete

### Bio aus Überzeugung

„Den Anstoß zur Umstellung auf Bio gab meine Frau. Sie war schon immer von Bio überzeugt“, so Ludger Teriete.  
„Eine kom-





plett ökologische Produktion konnten wir erst aufbauen, als genügend Bio-Getreide für die Produktion von biologischem Alkohol zur Verfügung stand. Das erste Bio-Produkt war unser Eierlikör, der heute noch zu den beliebtesten Getränken zählt.“

Monika Teriete ist überzeugt vom besseren Geschmack und der hochwertigeren Qualität der Bio-Produkte: „Das Bio-Weizenfeindestillat ist feiner und weicher. Unser beliebter MoGin zum Beispiel wird trotz eines Alkoholanteils von 45 Volumenprozenten deshalb auch sehr gerne pur getrunken.“

## Nachfrage von gehobener Gastronomie und Hotellerie

Weniger aus ideologischen Gründen, sondern vielmehr wegen des Genusses seien Bio-Essenzen in der gehobenen Gastronomie und Hotellerie sehr gefragt. Immer mehr Gourmets werde bewusst, dass sie heutzutage fast nur noch mit Bio-Produkten eine Top-Qualität erhielten, betont Ludger Teriete. Die Essenzen seien aber auch ein Türöffner für Dwerstegs zweites exklusiveres Produkt, den neuen Rosenblüten-Liqueur Damascena. Seine Entwicklung und die des MoGins als Monomarken hätten einige Zeit gedauert. Von der Idee bis zur fertigen Rezeptur und der finalen Ausstattung seien dann fast zwei Jahre vergangen. Sie heben sich durch ihre besondere Form und Gestaltung von den anderen Likören und Spirituosen ab. Für den hochpreisigen Rosenblüten-Likör entwarf der italienische Künstler Federico Bencini das Rosenmotiv auf dem Etikett. Auf dessen Rückseite wirkt seine Signatur durch die spezielle Flaschenform und die transparente Flüssigkeit wie durch eine Lupe vergrößert.

„Mit den beiden Spezialprodukten sind wir auch international sehr erfolgreich und sehen in Fernost und in den USA zukünftig ein großes Absatzpotenzial“, so Ludger Teriete. Vertrieben wird das Likör- und Spirituosen-Sortiment – in naher Zukunft dann komplettiert



durch eine Reihe edler Essenzen – über den Bio-Großhandel, Fach- und Feinkostgeschäfte, die gehobene Gastronomie und diverse Internet-Shops.

Sina Hindersmann

