

HANNOVER GIN

Gemeinsam aus einfachen
Dingen Wertvolles schaffen.

www.hannover-gin.de



HANNOVER GIN®
Spirit of Niedersachsen



HANNOVER GIN –

Genussbotschafter der
niedersächsischen Landeshauptstadt!

Die HANNOVER GIN-Destille
ist die einzige Deutschlands
über vier Etagen.

MACHEN VOR ORT

Spirituosenbrand hat in Deutschland Tradition, vor allem hochprozentiger. Man kennt und schätzt schon lange deutschen Korn, Obstbrand, Aquavit oder Weinbrand. Seit einigen Jahren wird hierzulande nun auch Gin immer populärer. Dieses meist farblose Destillat erhält seinen charakteristischen Geschmack aus der Aromatisierung mit Gewürzen und Kräutern, auch Botanicals genannt, darunter vor allem Wacholderbeeren und Koriander. Wacholder-Schnaps – wie man ihn auch nennt – ist Hauptbestandteil vieler Cocktails, insbesondere des Martini sowie des Longdrinks Gin Tonic. Und die trinkt man auch gerne in Hannover!

Als Gärtner in zweiter Generation und studierter Gartendesigner muss man sensibel mit Pflanzen, diesen stillen Darstellern in Feld und Flur, umgehen können. Nur so kann man schließlich Gärten als erweiterte Wohnräume und Landschaften als Ereigniswelten gestalten. Wie es im Gartendesign nicht darum geht, eine Blume neben der anderen zu parken, so genügt es für einen guten Gin nicht, einfach ein paar Kräuter in den Kessel zu werfen und ihn anzuzünden. Beim Komponieren des individuellen Gin-Geschmacks gilt es, die richtige Mischung von hochwertigen Botanicals zum perfekten Zeitpunkt in den Destillationsprozess einzubringen.

Unsere Idee: **HANNOVER GIN** wird in einem gut geplanten Prozess destilliert, mit sorgsam ausgewählten Botanicals aus Stadt und Region sowie vom Ende der Welt!

Das „Machen vor Ort“ steht für uns im Mittelpunkt. Die „Macher“, ein Freundeskreis erfahrener Kräutersammler und ein Team pflanzenkundiger Brennarbeiter, bilden zusammen sozusagen die „Gemeinschaft des Gins“. Unterstützt werden sie durch umtriebige **GIN KURIERE**, die das kostbare Nass in die Stadt hinaustragen. Und am Ende des Tages heißt es: Wer gemeinsam anpackt, kann auch gemeinsam genießen!

Joerma Biernath,
HANNOVER GIN





SPIRIT OF NIEDERSACHSEN

Meine Leidenschaft für Gin lässt mich ständig nach natürlichen Aromen suchen, die unverfälscht aus der Pflanze kommen. Ich bin Gärtner in zweiter Generation und kultiviere hierfür – mit über 70-jährigem botanischen Familienwissen – ausgesuchte Botanicals in eigenen Plantagen mitten in Hannovers City. Besonders die heimischen, eher unbekannteren Pflanzen mit ihren unglaublich tiefen natürlichen Aromen faszinieren mich.

„CITY FARMING“ ist meine Leidenschaft. Deshalb dienen Gebäudefassaden und der Dachgarten über der **HANNOVER GIN**-Destille als Anbauflächen für Aroma-Pflanzen. Gemeinsam schaffen wir so Neues, wirken der Städteaufheizung entgegen, speichern wertvolles Regenwasser und erhöhen die Biodiversität. Der Destillen-Dachgarten ist auch Namensgeber für den **HANNOVER GIN „ROOFTOP GARDEN“**. Unsere Maxime: Wir denken und arbeiten unabhängig und machen uns selbst die Hände schmutzig! **HANNOVER GIN** wurde 14-mal national und international ausgezeichnet.

HANNOVER GIN ROOFTOP GARDEN 42 %



**AUCH
ALKOHOL-
FREI**



Hannover Gin Rooftop
Garden 42%, 0,7 l
4260437860011

Hannover Gin Rooftop
Garden 42%, 0,2 l
4260437860028

DER CLASSIC-HANNOVER-GIN!

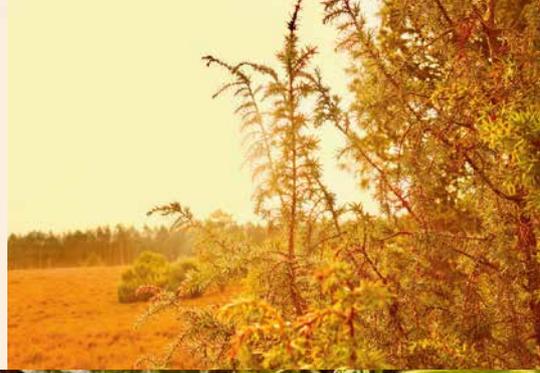
Tasting Note

Fruchtig. Frisch. Voluminös. Großartig, zeitlos komponiertes Bouquet. Wie ein Spaziergang durch Gärten und Kräutergarten für den Gaumen. In Niedersachsen, London und Hongkong ausgezeichnet.

Herrlich pur zu genießen oder als klassischen Gin Tonic:

- | 4 cl **HANNOVER GIN ROOFTOP GARDEN 42 %**
- | 3 Teile Tonic Thomas Henry oder Fever Tree
- | 3 Eiswürfel (kein crushed ice!)
- | eine Scheibe Zitrone





HÖCHSTER GENUSS

Es ist sehr schwierig, einen Gin mit nur einem einzigen Botanical – neben dem Wacholder – zu destillieren. Genau deshalb hat es mich gereizt, es zu tun! Normalerweise brennt man Gin mit einer Vielzahl von unterschiedlichen Botanicals, damit sie sich ergänzen und Schwächen ausbügeln können. Mit dem HANNOVER GIN RAW ist das nicht möglich. Es ist wie unter dem Sternenhimmel nackt Gitarre spielen am Strand: Du kannst nichts verstecken, es muss alles perfekt stimmen!



HANNOVER GIN RAW 42% ONLY 2 BOTANICALS



FÜR PURISTEN!

Tasting Note

Höchster Genuss frei von allem, was stört. Dieser Gin besteht aus Wacholder und nur einem einzigen geheimen botanischen Gefährten. Im Geschmack zupackend rauer. Unbedingt auch mal pur genießen!

Ansonsten:

- | 4 cl HANNOVER GIN RAW 42% ONLY 2 BOTANICALS
- | 3 Teile Fever Tree
- | 3 Eiswürfel
- | 1 Scheibe Orange oder Zitrone



Hannover Gin Raw 42%
Only 2 Botanicals, 0,7 l
4260437860134



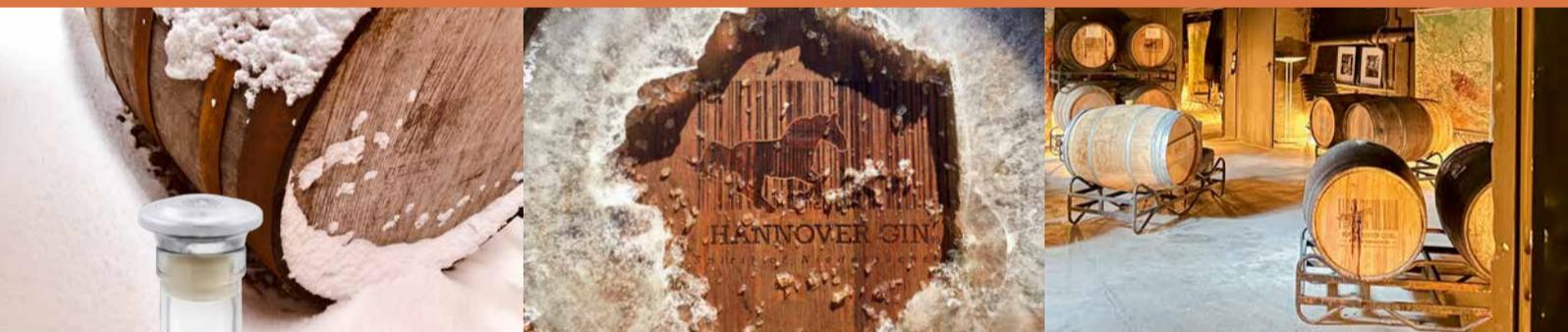
Hannover Gin Raw 42%
Only 2 Botanicals, 0,2 l
4260437860141



FASSGEREIFT

Das Herz meiner vierstöckigen Gin Destille schlägt am allertiefsten und kühlpsten Punkt des Gebäudes: im **HANNOVER GIN** Fasskeller! Jedes einzelne Fass wurde von Hand ausgesucht und erfahren der vieljährigen, sanften Aromaentwicklung zugewiesen. Mit wechselnden Luftfeuchtigkeiten und Temperaturen sorgen wir dafür, dass es unseren Fässern nicht langweilig wird! Fässer von 190 Liter bis 350 Liter aus aller Welt strahlen Fernweh und Heimweh in eins aus. Damit die vielschichtigen Aromen aus dem Holzfass den **HANNOVER GIN** satt und souverän zum **HANNOVER GIN CASK AGED 48%** veredeln, braucht es vor allem Zeit! Und diese Zeit schenken wir unseren Fässern – bis zu acht Jahre und mehr.

HANNOVER GIN CASK · AGED 48%



Hannover Gin Cask ·
aged 48%, 0,7 l
4260437860011

Hannover Gin Cask ·
aged 48%, 0,2 l
4260437860028

IM FASS GEREIFTER GIN!

Tasting Note

Hier geht es um den Kern, der uns als Firma antreibt. Schließlich kommen die unzähligen pflanzlichen Aromen vom Ende der Welt. Ob Koriander und Pfeffer aus Indien, Vanille von Madagaskar und Zimt von Indonesien. Oder sie wachsen direkt von der Haustür – wie mein Anis, der an meiner Destillen-Gebäude-Fassade als vertikaler Garten wächst.

HANNOVER GIN CASK AGED 48% genießt man pur:
Augen schließen und reisen gehen!



HEIMISCHER RHABARBER

Ich liebe Rhabarber! Rhabarber braucht aus meiner Sicht aber immer auch Aroma-Partner. England ist schuld! Als Gärtner habe ich im Sherwood Forest gearbeitet. Wahrscheinlich habe ich mich damals mit Ginger-, Bitterorangen-, Koriander-, Chinin-Geschmackswelten angesteckt, ohne es zu merken. Als ich den **HANNOVER GIN RHUBARB** entwickelt habe, stand aus einem Reflex sofort fest, dass es Ginger und Orange-Aromen sein mussten, die den Rhabarber geschmacklich begleiten. Selbstverständlich verwenden wir keine künstlichen Geschmacksstoffe. Den frischen Rhabarber verarbeiten wir handwerklich selber in unserer Destille. Wir sehen und fühlen, was wir tun!

HANNOVER GIN RHUBARB · GINGER · ORANGE 42 %



HERRLICH ERFRISCHEND!

Tasting Note

Den **HANNOVER GIN RHUBARB GINGER ORANGE 42 %** trinkt man am besten pur, mit einer lässigen Hand voll Eiswürfel. Die blass-rötliche, vornehme Farbe sieht ebenso hervorragend als Gin Tonic aus.

Pur oder gemixt – ein herrlicher (Sommer)-Drink:

- | 4 cl **HANNOVER GIN RHUBARB GINGER ORANGE**
- | 3 Teile Tonic Thomas Henry
- | 3 Eiswürfel
- | Halbe Scheibe Orange, ein Hauch von Pfeffer oder zwei wilde Erdbeeren und ein Minzblatt



Hannover Gin Rhubarb ·
Ginger · Orange 42%, 0,7 l
4260437860196



Hannover Gin Rhubarb ·
Ginger · Orange 42%, 0,2 l
4260437860202

RAFFINIERT KOMBINIERT

In Europa kennen wir keinen, der das genauso macht, wie wir! Sie ist ungewöhnlich, unbekannt, jedoch allgegenwärtig! Um die wilde heimische Kornelkirsche in der freien Natur zu finden, machen wir uns selber auf dem Weg. Als Forager pflücken wir jede einzelne Frucht achtsam und erfahren selber mit der Hand. Wildcrafting ist meine Welt. Ihr Aroma ist einzigartig fruchtsauer mit einer unglaublichen Tiefe. Sie ist in Niedersachsen heimisch. Wir pflücken diese Wildfrucht auf öffentlichen Plätzen und Gärten in Hannovers City und in der Region.



HANNOVER GIN CORNELL & VANILLA 42 %

Es gibt was zu gucken

Der NDR war beim Pflücken dabei –
der Film lässt sich auf www.hannover-gin.de ansehen.



Hannover Gin
Cornell & Vanilla 42 %, 0,7 l
4260437860059

Hannover Gin
Cornell & Vanilla 42 %, 0,2 l
00

EINZIGARTIG

Europas einziger Kornelkirschen (Cornus mas)-Gin – flaschengereift und mit wildgepflückten Früchten!

Tasting Note

Ungeahnt fruchtig, sauer, bitter, süß mit einer unglaublichen Tiefe! Die Autorität der originalen Bourbon Vanille als vornehmer Kontrast ist der perfekte Partner der wirklich wilden Kornelkirsche. Mit der rötlichen Farbe auch optisch ein Genuss. In der Flasche gereift. Achtung: macht süchtig!

So geht's:

- | 4 cl HANNOVER GIN CORNELL & VANILLA
- | 3 Teile Tonic Thomas Henry
- | 4 Eiswürfel
- | 1 Scheibe Zitrone
- | wer hat: 2 Blätter Apfel-Minze



DER KLASSIKER

Jede einzelne Frucht mühsam gepflückt, in Hannover und der Region. Die Schlehe oder auch botanisch: *Prunus spinosus*, gehört für mich in die Hall of Fame wenn es um den heimischen Geschmack und Farbe geht. Es gibt kaum eine ältere Frucht. Sie ist seit der Steinzeit genetisch unverändert und für alle frei zugänglich als hervorragendes Nahrungsmittel. Ein wahres Superfood!

HANNOVER GIN SLOE & CINNAMON 42 %



Hannover Gin
Sloe & Cinnamon 42%, 0,7 l
4260437860035

Hannover Gin
Sloe & Cinnamon 42%, 0,2 l
4260437860042

WILD GEPFÜCKT UND FLASCHENGEREIFT

Tasting Note

Urig zeitlos im Geschmack, dennoch frech und aufgewühlt erfrischend. Und vor allem so tiefrot im Glas. Eine Spur von Zimt im Hintergrund veredelt den Geschmack. Pur eine Delikatesse.

So wird gemixt:

- | 4 cl HANNOVER GIN SLOE & CINNAMON 42 %
- | 4 Eiswürfel
- | 3 Teile Thomas Henry Tonic
- | 1 Scheibe Zitrone

WILD HERB

Eigentlich ein Paradox – alkoholfreien Gin herzustellen!
Meine Leidenschaft für Gin lässt mich ständig nach natürlichen Aromen suchen, die unverfälscht aus der Pflanze kommen. Ich bin Gärtner in zweiter Generation und kultiviere hierfür – mit über 70-jährigem botanischen Familienwissen – ausgesuchte Botanicals in eigenen Plantagen mitten in Hannovers City. Besonders die heimischen eher unbekannteren Pflanzen mit ihren unglaublich tiefen natürlichen Aromen faszinieren mich. Es muss nicht immer Alkohol sein!

HANNOVER FREE ROOFTOP GARDEN

ALKOHOL-
FREI
0,0%



Hannover Free Rooftop
Garden, 0,7 l
4260437860219

Hannover Free Rooftop
Garden, 0,2 l
4260437860226

ALKOHOLFREIES PARADOX

Tasting Note

Der **HANNOVER FREE** ist der einzige aus unserer **HANNOVER GIN**-Familie, den man auf keinen Fall pur trinken sollte! Dieses alkoholfreie Destillat ist exakt auf einen erfrischenden alkoholfreien Gin Tonic eingestellt. Wild herb, erfrischend tiefaromatisch, Wacholder im Hintergrund.

So wird gemixt:

- | 4 cl **HANNOVER FREE ROOFTOP GARDEN**
- | Doppelt so viel Tonic Thomas Henry oder Fever Tree
- | 4 Eiswürfel
- | Eine Scheibe Zitrone, Orange, Grapefruit oder Gurke, je nach Vorliebe

ÜBER 30.000 SEEMEILEN

Das Fass für den **HANNOVER GIN ATLANTIC CROSSING 62 %** habe ich mir extra bauen lassen. Es musste für die über 30.000 Seemeilen auf dem Frachtsegelschiff Avontuur unbedingt ein Maulbeerbaum-Fass sein. Maulbeerbaum und Atlantik hielten Wort: Spannende Klimazonen, unterschiedliche Temperaturen und fortwährender Wellengang brachten diesen Gin und das Holzfass in eine wunderbare und selten schöne Aroma-Symbiose!



HANNOVER GIN ATLANTIC CROSSING 62 %



STRONG + PURES FERNWEH!

Tasting Note

Die faszinierende tiefe Fruchtigkeit, komplex und kraftvoll im Auftritt, beeindruckt. Das fanden auch die Engländer und haben mir dafür in London die Black Master Medaille persönlich verliehen. Der **HANNOVER GIN ATLANTIC CROSSING 62 %** sollte nur pur, in kleinen Schlückchen genippt, genossen werden. Wer mag: einen Eiswürfel dazu, langsam auflösend. Nicht nur aus Respekt gegenüber dem 62% Alkohol Gehalt. Die Aromalandschaften verändern sich im Glas.



Hannover Gin Atlantic Crossing 62 %, 0,7 l
4260437860110

Hannover Gin Atlantic Crossing 62 %, 0,2 l
4260437860127

Hannover Gin GmbH | Destille und Shop | Weidendamm 20 | 30167 Hannover
Öffnungszeiten: Donnerstag bis Samstag von 10.00 bis 18.00 Uhr

www.hannover-gin.de



HANNOVER GIN®
Spirit of Niedersachsen

NICHT VON DIESER WELT!

Der lange Seeweg, viel Handarbeit, Geduld, viel Zeit. Zwei niedersächsische Orte, ein Frachtsegelschiff und den Rest der Welt brauchten wir für die Herstellung unseres **HANNOVER VODKA ATLANTIC CROSSING 62%**. Der Frachtsegler, die Avontuur, nahm unser Vodkafass auf ihrer ersten Reise im Bauch ihres Laderaums mit, 30.000 Seemeilen über den Atlantik bis nach Jamaika und zurück. Durch den immer wärenden Wellengang des Ozeans war unser Vodka durchgehend in Bewegung.

Somit kam es zu einer deutlich anderen Aromabildung des Vodkas durch den ständig veränderten Kontakt zum Holzfass. Die verschiedenen Klimazonen mit ihren unterschiedlichen Temperaturen und die raue salzige Umgebung des Atlantischen Ozeans ließen den Alkohol unterschiedlich in das Fassholz hinein- und wieder zurückwandern. Es entstanden Aromen nicht von dieser Welt!



Fernweh

Wir haben unsere Reise dokumentiert –
der Film lässt sich auf
www.hannover-gin.de ansehen.



HANNOVER VODKA ATLANTIC CROSSING 62 %



Hannover Vodka Atlantic
Crossing 62%, 0,7 l
4260437860172

Hannover Vodka Atlantic
Crossing 62%, 0,2 l
4260437860189

STRONG MIT 62 %

Herrlich rauchig – der wahre Männer-Vodka!

Tasting Note

Der **HANNOVER VODKA ATLANTIC CROSSING 62%** ist himmlisch rauchig, mit einer sanften fruchtigen Vanillenote. Eine Aromazählung, die an Würzigkeit schwer zu fassen ist. Wer rauchige starke Whiskeys mag, wird dieses im Fass gesegelte, einzigartige Destillat lieben. Das fanden auch die Engländer und haben mir in London die Black Master Medaille verliehen.

Only pur zu genießen! Wer mag: einen Eiswürfel dazu, langsam auflösend. Nicht nur aus Respekt gegenüber den 62% Alkoholgehalt. Er sollte pur in Zimmertemperatur, in aller kleinsten Schlückchen, genippt genossen werden. Die Aroma-Landschaften verändern sich im Glas. Der perfekte Begleiter guter Gespräche, nach dem Essen am Abend. Die Aromen werden Sie an die Hand nehmen.

DIE BRITISH CONNECTION LEBT!

Niedersachsen als Bundesland ist von den Engländern erfunden worden. Ich weiß gar nicht, wo ich beginnen sollte, die Geschichten zu erzählen, die uns mit Großbritannien verbinden. Es geht um Europa, unsere Nachbarn, um lebendige Städtepartnerschaft. Die englische Hafenstadt Bristol reichte den Hannoveranern nach dem 2. Weltkrieg als erstes ihre Hand. Ich möchte dazu beitragen, dass die wertvollen sozialen Kontakte in der Gesellschaft gefördert werden durch gemeinsame persönliche Erlebnisse. Denn bevor man Freunde werden kann, muss man es geschafft haben, sich zu treffen!

„Botanicals from all over Britan, picked by friends of **HANNOVER GIN** combined“ ist die DNA dieses handgemachten Gins. Kombiniert mit Pflanzen aus der Eilenriede, Europas größtem Stadtwald, sowie aus Gärten und Landschaften der Region Hannover. Dazu – mit dem botanischen Familienwissen von über 70 Jahren – raffiniert ergänzt mit Botanicals vom Ende der Welt und sorgsam in kleinen Batches von Hand in der hannoverschen Kupfer-Destille erarbeitet. Ich bekomme einige der Botanicals handgepflückt direkt aus England mit der Post zugesendet. Es ist immer eine Überraschung, wenn ich die Botanicals aus den Briefumschlägen herausnehme, um dann die Pflanzen zu bestimmen.

www.way-to-bristol.de

Unser Gin-Fass auf dem Wasserweg von Hannover nach Bristol, quer durch Europa und den Ärmelkanal, auf einem traditionellen, offenen Holzboot. Gerudert und gesegelt mit Freiwilligen, über elf Monate lang.



HANNOVER GIN BRITISH CONNECTION 42 %



Hannover Gin British
Connection 42%, 0,7 l
4260437860158

Hannover Gin British
Connection 42%, 0,2 l
4260437860165

HERRLICH PUR!

Gemacht in Hannover und England

Tasting Note

Schmeckt sehr frisch, dazu angenehm leicht, exzentrisch, immer etwas variierend. Oft geheimnisvoll an zarte Minzen erinnernd. Botanicals from all over Britan, picked by friends – Botanicals handgepflückt direkt aus England. Somit schmeckt jeder einzelne Batch des **HANNOVER GIN BRITISH CONNECTION 42 %** immer etwas anders. Und das ist auch gut so.



Hannover Gin GmbH | Destille und Shop | Weidendamm 20 | 30167 Hannover
Öffnungszeiten: Donnerstag bis Samstag von 10.00 bis 18.00 Uhr

www.hannover-gin.de





OHNE GEDÖNS

Als Gärtner konnte ich nicht anders! Ich habe seltene Wermut-Arten und botanische Raritäten auf unserem Dachgarten über der Destille – im Herzen von Hannover – selber ausgepflanzt und gepflegt. Das allermeiste wuchs nicht an. Die Ansprüche der speziellen Wermutpflanzen mit ihren unglaublich tiefen Aromen sind sehr herausfordernd: Für den **HANNOVER ABSINTH 70%** habe ich mein ganzes, über 70-jähriges botanisches Familienwissen in die Waagschale gelegt.

Normalerweise kann man keinen 70-prozentigen Alkohol pur trinken. Unser **HANNOVER ABSINTH 70%** ist so erfahren und achtsam destilliert, dass wir ihn ohne Zucker und „Gedöns“ pur empfehlen – als **HANNOVER ABSINTH 70%** on the rocks.

HANNOVER ABSINTH 70%



Hannover Absinth
Green Fairy Tale 70%, 0,7 l
4260437860257



Hannover Absinth
Green Fairy Tale 70%, 0,2 l
4260437860264

WILDHERBE WERMUT-ARTEN

Selber angebaut und von Hand geerntet!

Tasting Note

Vier seltene selbstangebaute Wermut-Arten mit tiefen Aromen sowie selbst geernteter wilder Anis, Minz-Arten und weitere Begleiter vom Dachgarten über der Destille. Achtsam destilliert, ohne Zucker und „Gedöns“ mit nur einem besonders schönen Eiswürfel zu empfehlen!

VODKA WIE ER SEIN MUSS!

Als ich 2011 die alte Wäscherei im Hinterhof zu meiner Destille umgebaut habe, stand eines fest: Ich mache Gin und vor allem auch Vodka! In unserer Kupferdestille brenne ich den **HANNOVER VODKA** zweimal, in kleinen Batches von Hand. Ich wollte, dass mein **HANNOVER VODKA** klar und geradeaus schmeckt. So gut, dass man ihn pur trinkt und im Hintergrund ganze komplexe Landschaften von botanischen Aromen erlebt.

Das fand die Jury in London beim „Spirits Business Master-Wettbewerb“ auch: Dort wurde mir die Trophäe „Best getesteter Vodka im weltweiten Wettbewerb“ überreicht.



HANNOVER VODKA STRAIGHT 42%



DOPPELT GEBRANNT!

Tasting Note

Hannover Vodka, klar und geradeaus!
Erlebe Landschaften von botanischen Aromen!
So gut, dass man ihn pur trinkt!



Hannover Vodka
Straight 42%, 0,7 l
4260437860073

Hannover Vodka
Straight 42%, 0,2 l
4260437860080w

Hannover Gin GmbH | Destille und Shop | Weidendamm 20 | 30167 Hannover
Öffnungszeiten: Donnerstag bis Samstag von 10.00 bis 18.00 Uhr

www.hannover-gin.de





HANNOVER LIMONCELLO ROOFTOP GARDEN 36 %



NUR ECHT MIT DEM GAGELSTRAUCH

Tasting Note

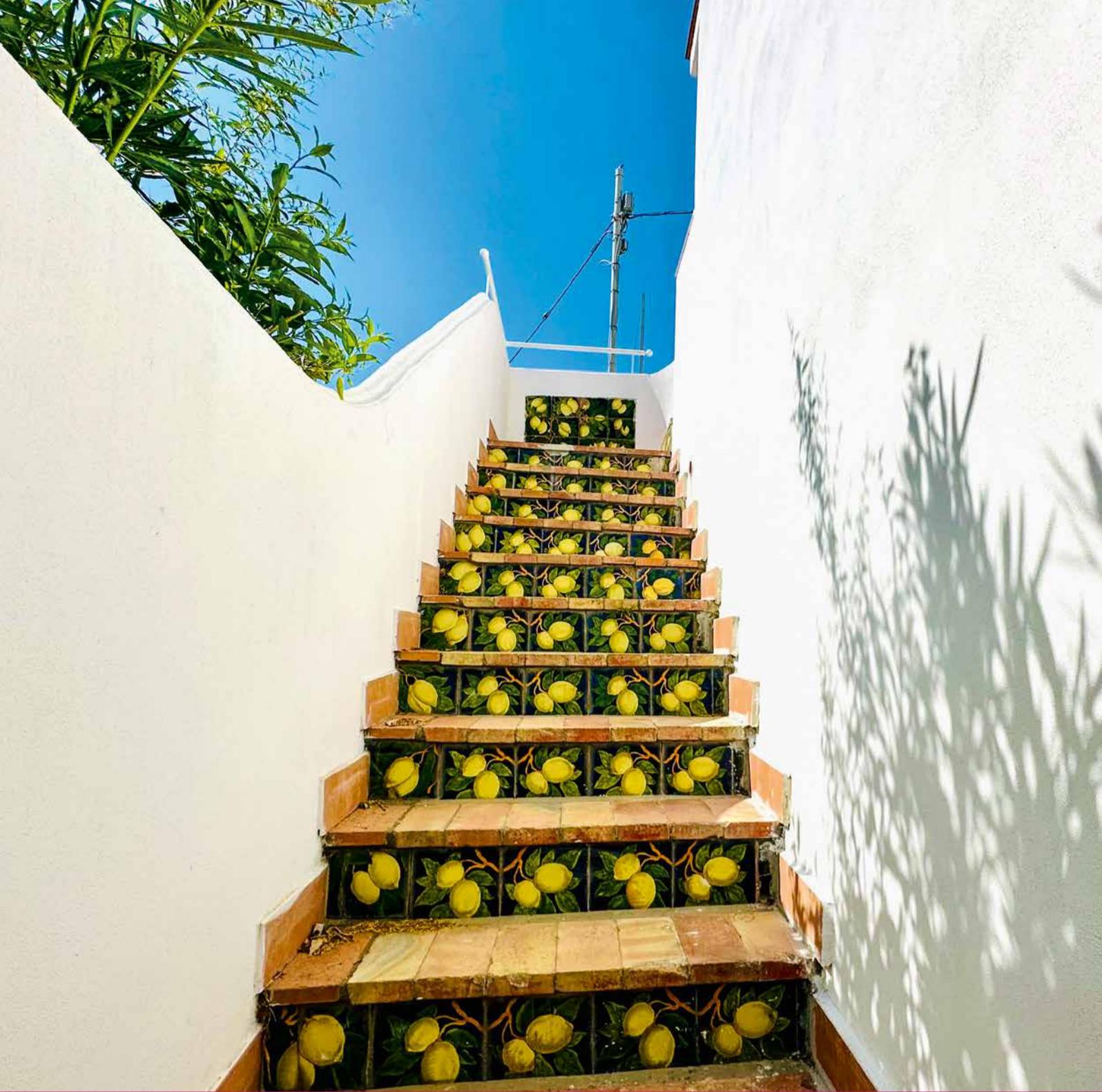
Nur echt mit dem Gagelstrauch von unserem Destillen-Dachgarten im Herzen von Hannover – direkt über der einzigen Destille Deutschlands über vier Etagen. Der Gagelstrauch *Myrica gale* mit seinen tiefen Aromen ist eine vom Aussterben bedrohte heimische norddeutsche Wildpflanze. Mit meinem über 70-jährigen botanischen Familienwissen pflanze, pflege und ernte ich diese auf den Dächern über Hannover – als **CITY-FARMER**. Zusammen mit den Zitronen der Amalfiküste und weiteren geheimen Botanicals entsteht der perfekte italienische Moment. Eiskalt genießen! Salute!



Hannover Limoncello
Rooftop Garden 36%, 0,7 l
4260437860004



Hannover Limoncello
Rooftop Garden 36%, 0,2 l
4260437860295



HANNOVER LIMONCELLO 0,0% ROOFTOP GARDEN



**ALKOHOL-
FREI
0,0%**



Hannover Limoncello 0,0%
Rooftop Garden, 0,7 l
4260437860301



Hannover Limoncello 0,0%
Rooftop Garden, 0,2 l
4260437860318

NUR ECHT MIT DEM GAGELSTRAUCH...

Tasting Note

Nur echt mit dem Gagelstrauch von unserem Destillen-Dachgarten im Herzen von Hannover – direkt über der einzigen Destille Deutschlands über vier Etagen. Der Gagelstrauch *Myrica gale* mit seinen tiefen Aromen ist eine vom Aussterben bedrohte heimische norddeutsche Wildpflanze. Mit meinem über 70-jährigen botanischen Familienwissen pflanze, pflege und ernte ich diese auf den Dächern über Hannover – als **CITY-FARMER**. Zusammen mit den Zitronen der Amalfiküste und weiteren geheimen Botanicals entsteht der perfekte italienische Moment. Eiskalt genießen! Salute!



HANNOVER CITY-HONIG



CHARAKTERVOLL

Es sind meine Bienen, die sich im geschützten Garten der **HANNOVER GIN DESTILLE** in unseren eigenen Bienenstöcken zuhause fühlen. Mitten in der Stadt, am Weidendamm, im Herzen von Hannover. Von hier aus schwärmen sie aus und retten die Welt. Als Gärtner und **CITY FARMER** mit einem gelebten 70-jährigen botanischen Familienwissen weiß ich, wie wichtig die Arbeit der Bienen für die Natur ist!

Es klingt paradox: Die Vielfalt an Pflanzen in der Stadt übertrifft die der landwirtschaftlichen Monokulturen der vermeintlich heilen ländlichen Welt und verschafft uns eine reiche Honigernte. Und einen herrlich charaktervollen Honig von tiefem Aroma. Dafür sorgt voller Hingabe und Liebe Lemmi, unser „Bienenflüsterer“. Wir machen einfach alles selber, denken und arbeiten unabhängig.



Hannover City-Honig, ca. 300 g
4260437861209

HOLZKLOTZ



DOLLE SACHE

Unsere 0,2-l-Flaschen sind viel zu schade, um sie nicht weiter zu nutzen, wenn sie denn mal leer sind. Einfach umdrehen, in den stylischen Holzklotz stecken und mit einem Teelicht wird ein Windlicht daraus.

GESCHENKIDEE

Wie wärs mit Ihrem eigenen Logo auf dem Holzklotz? Sprechen Sie uns an.



Holzklotz mit Logo
12×12 cm

GLÄSER



SO GEHT'S

Wir trinken unseren Gin am liebsten aus diesen Ballongläsern. Man fühlt, man riecht, man schmeckt. Probieren Sie es aus!



Hannover Gin Glas, 0,2 l



HANNOVER GIN – TASTING UND FÜHRUNGEN



WUSSTEN SIE, ...

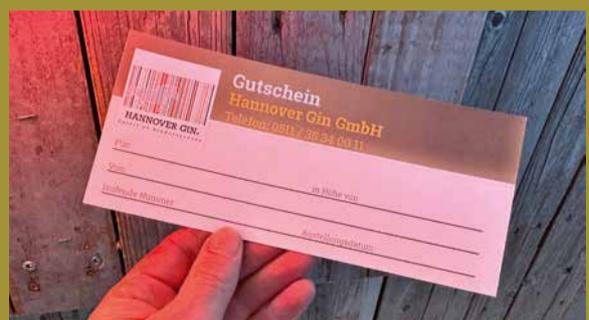
...dass die einzige vierstöckige Gin Destille Deutschlands in Hannover liegt? Hier im Weidendam 20, im Herzen von Hannover.

Kommen Sie mit und erleben Sie diesen Ort, der für den guten Geschmack und Werte entsteht. Hier machen wir uns die Hände noch selber schmutzig. Wir denken und arbeiten unabhängig.

Unser Haus wurde national und international über 14 mal ausgezeichnet. Verbringen Sie eine spannende Zeit bei uns und erfahren Sie was uns antreibt. Lernen Sie, egal ob allein, in kleinen oder in großen Gruppen, unsere Aromawelt kennen und genießen sie zwei Gin Tonic und Proben aus unseren Gin-Spezialitäten.

KANN MAN AUCH VERSCHENKEN!

Verschenken Sie einen Gutschein – perfekt für die Destillen-Führung mit Gin-Tasting oder frei verwendbar für jedes Produkt unserer Destille.



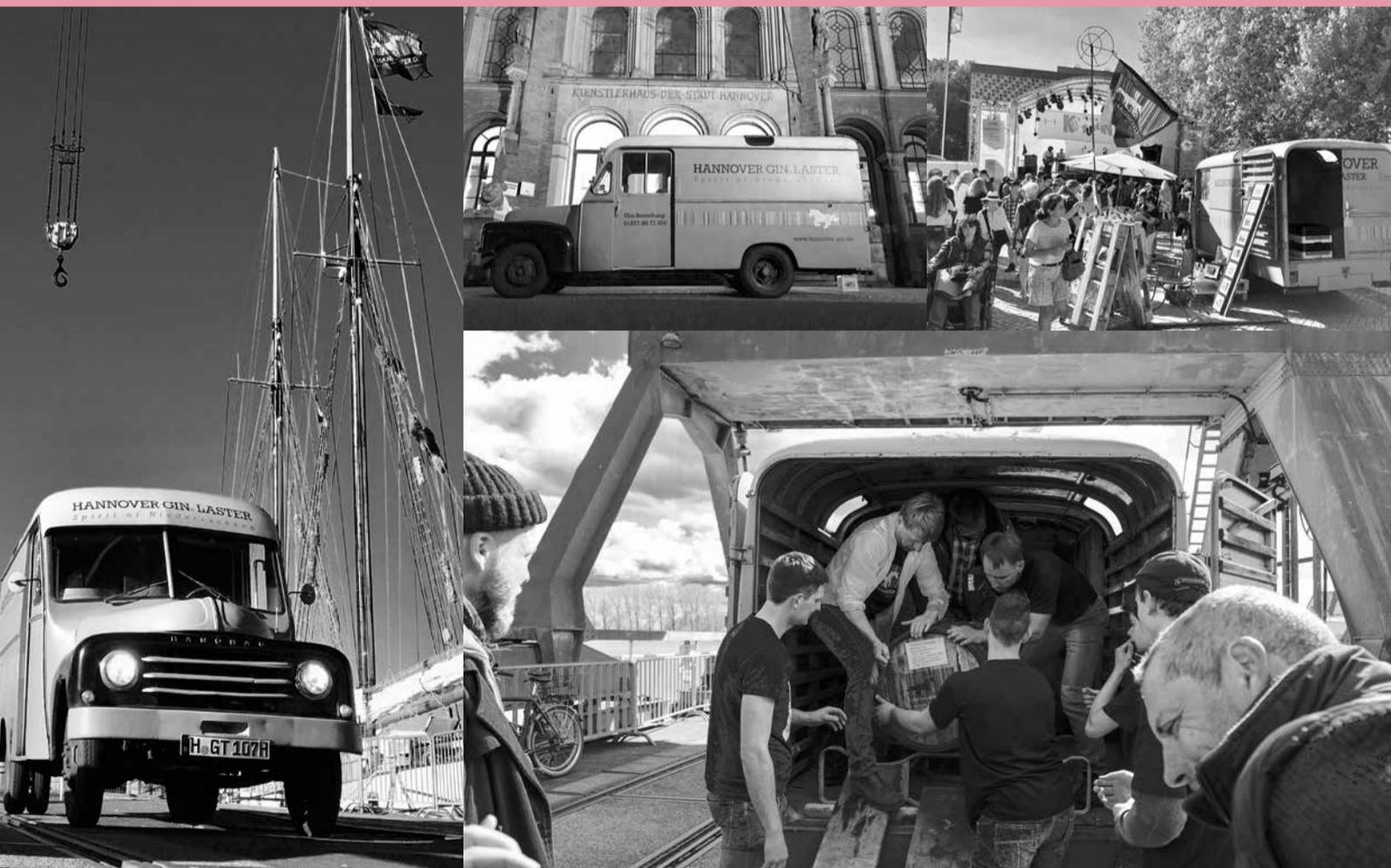
PURE AND LIVED HOME.

The Hanomag L 28 with this box body– our **HANNOVER GIN LASTER** – is the only one of its kind in the world. It was built in 1957 in Hannover Linden – a true work and utility vehicle. And that's exactly what it has to do for us: get to work.

It has accompanied us on all our endeavours from the very beginning. It's always a pleasure when we make deliveries with it, transport heavy oak gin barrels or load it to the brim with trees, herbs, tools and soil for planting our City Farming plots. For us, it is a member of the family. A vehicle that we can always rely on and that can really get stuck in.



HANNOVER GIN TRUCK





HANNOVER GIN · BAR PFERDEANHÄNGER



DER ORIGINAL HANNOVER GIN · BAR PFERDEANHÄNGER

Nach langer Suche fanden wir noch einen der sehr seltenen **Blindtext** RICE Pferdeanhänger. Liebevoll haben wir ihn zu unserer **HANNOVER GIN · BAR** umgebaut.

Seit Jahren begleitet uns diese bildhübsche Vollblut **GIN · BAR** zu unseren Außenveranstaltungen. Natürlich kann man diese temperamentvolle **HANNOVER GIN · BAR** auch für die eigene Veranstaltung mieten. Ob privat oder gewerblich, zu einer Hochzeit oder einem Ausritt mit Picknick. Sprechen Sie uns an!



Die originalen
HANNOVER GIN
HOODIES und
T-SHIRTS kann
man nicht kaufen –
man muss sie
sich verdienen.

Die drei **HANNOVER GIN** Säulen

1. Wir wollen aus einfachem Wertvolles schaffen.
2. Wir wollen Menschen zusammenbringen, die sich in ihrem normalen Leben niemals getroffen hätten.
3. Wir wollen wertvolle Momente stiften, denn diese kann man sich nicht kaufen

HANNOVER GIN HOODIES UND T-SHIRTS KANN MAN NICHT KAUFEN. MAN MUSS SIE SICH VERDIENEN!



Wenn man Menschen sieht, die den **HANNOVER GIN HOODIE** oder ein **HANNOVER GIN T-SHIRT** tragen, weiss man, dass sie es sich verdient haben. Denn kaufen kann man sie nicht.

Wir leben in einer Welt, in der man sich vieles umsonst im Internet herunterladen und dann vermeintlich kostenlos nutzen kann. Unsere Welt ist das nicht. Wer unsere **HANNOVER GIN HOODIES** oder **T-SHIRTS** tragen möchte, muss dafür auch was tun. Für 13 Euro die Stunde könnt ihr dabei sein und mit und für uns arbeiten.

Dafür haben wir bei **HANNOVER GIN** eigens den **OPEN WORK DAY** eingerichtet. An unregelmässigen Samstagen treffen sich bei uns Menschen aus allen gesellschaftlichen Schichten und allen Bereichen – ob reich oder arm, ob stark oder schwach –, um zusammen für uns zu Arbeiten.

Wir falten und packen Kartons, füllen **HANNOVER GIN** ab, als **CITY FARMER** pflanzen wir neue Plantagen und pflegen diese

Flächen in Hannovers City, wir ernten Botanicals, manchmal liefern wir aus, machen sauber – alles, was so anfällt in einer Destille. Der Arbeitseinsatz beim **OPEN WORK DAY** dauert etwa drei bis vier Stunden.

WARUM MACHEN WIR DAS?

Viele Arbeitsrealitäten der Teilnehmenden zeigen, dass es immer weniger Austausch untereinander gibt und kaum noch das Gefühl entsteht, selber etwas geschafft zu haben. Das Gefühl, durch Arbeit etwas verändert zu haben, ist ein sehr schönes. Und das Kennenlernen von neuen Menschen durch das gemeinsame Arbeiten sowie das voneinander Lernen ist bereichernd.

WAS PASSIERT MIT DEN EINHÄHMEN DER OPEN WORK DAYS?

Wir kaufen davon Bäume und Pflanzen, um als **CITY FARMER** mit neuen Pflanzen die Städte herunterzukühlen und zugleich natürliche Botanicals zu ernten.

CITY FARMER



DESTILLE

VERTIKALER GARTEN

Der vertikale Aroma-Garten an unserer Destille am Weidendamm 20 – ein weiteres Beispiel für effektive Maßnahmen gegen die fortlaufende Aufheizung der Stadt. Wir gewinnen dabei für die Botanicals wertvolle Naturräume und Anbauflächen.

WERDE CITY FARMER

EIN PROJEKT VON JOERMA BIERNATH

Komm mit uns: auf die Dächer von Hannover, in die dunklen Hinterhöfe, zu den versiegelten Freiflächen deiner Firma oder gar zu deinem Zuhause! Das Projekt „CITY FARMER“ steht für die Herausforderung, in der Enge und Dichte der Städte, im Wettbewerb zwischen Wohnen, Arbeit, Mobilität und Natur Orte zu schaffen – Orte mit hoher Aufenthaltsqualität, die ein Lebensgefühl mit hohem Bezug zur Umgebung vermitteln. Die die Wahrnehmung und die Sinne schärfen. Und die menschlichen Aspekte wieder in den Mittelpunkt rücken.

Meine Leidenschaft für Gin lässt mich ständig nach natürlichen Aromen suchen, die unverfälscht aus der Pflanze kommen. Ich bin Gärtner in zweiter Generation und kultiviere hierfür – mit über 70-jährigem botanischen Familienwissen – Botanicals in eigenen Plantagen mitten im Stadtgebiet Hannovers. Auch unsere Gebäudefassaden und der Dachgarten über der Destille in Hannovers City dienen als Anbauflächen für diese Aromapflanzen. Unser Dachgarten ist auch Namensgeber für den HANNOVER GIN „ROOFTOP GARDEN“.



DESTILLEN-DACHGARTEN



Vorher



STATT DACHPAPPE

Wir schaffen pure Natur über den Dächern von Hannover.

Hannover Gin GmbH | Destille und Shop | Weidendamm 20 | 30167 Hannover
Öffnungszeiten: Donnerstag bis Samstag von 10.00 bis 18.00 Uhr

www.hannover-gin.de





FEIGENPLANTAGE IN DER NORDSTADT



Unsere Feigen- und Lavendelplantage wächst in einer Baulücke in der Innenstadt Hannovers.

Ganz nebenbei tragen unsere Pflanzungen dazu bei, nicht nur das Aufheizen der Stadt zu verringern, sondern sie aktiv zu kühlen. Die Erhöhung der Luftfeuchtigkeit hält das wertvolle Regenwasser länger und es bleibt dort, wo es dringend gebraucht wird. Wird CO₂ gebunden, ist Insekten und Bienen direkt geholfen. Die Artenvielfalt nimmt zu, lebensfeindliche Monokulturen werden abgelöst.



DIE KRÄUTER-GARTENLOUNGE



Die Kräuter-Gartenlounge auf der Terrasse des Restaurants „Der Gartensaal“ im Neuen Rathaus Hannover

Hannover Gin GmbH | Destille und Shop | Weidendamm 20 | 30167 Hannover
 Öffnungszeiten: Donnerstag bis Samstag von 10.00 bis 18.00 Uhr

www.hannover-gin.de

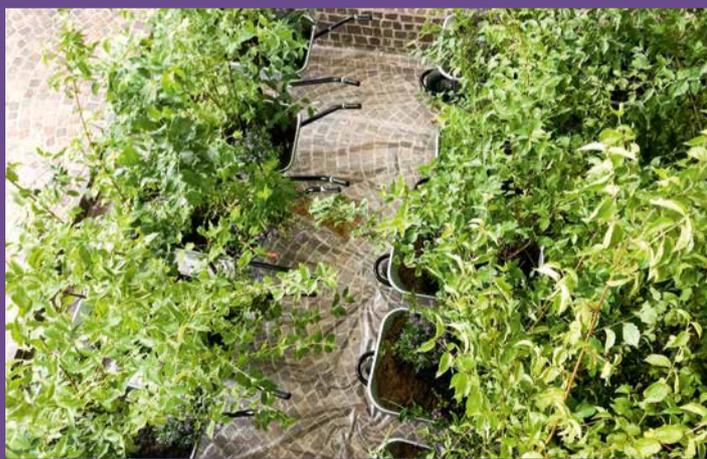




REISENDER GARTEN



Vorher



Zur Begrünung des Skulpturenhofs im Sprengel Museum Hannover haben wir gemeinsam mit dem Verein der Freunde des Sprengel Museum Hannover e. V. mehr als zwei Dutzend Schubkarren mit Kräutern bepflanzt.

„CORNUS MAS“-PLANTAGE



Kornelkirschen auf dem Dach des GOP Variété-Theaters



FLOW GARDEN



Schwimmende Rhabarber-Ernte auf dem Maschteich am Neuen Rathaus von Hannover – ein kooperatives Projekt mit dem Künstler Joy Lohmann.

Hannover Gin GmbH | Destille und Shop | Weidendamm 20 | 30167 Hannover
Öffnungszeiten: Donnerstag bis Samstag von 10.00 bis 18.00 Uhr

www.hannover-gin.de



FILM AB BEPFLANZUNG DES ASTOR-KINO-DACHES



GANZ OBEN MAULBEERBAUMLPFLANZUNG AUF DEM DACHGARTEN



MITMACHEN



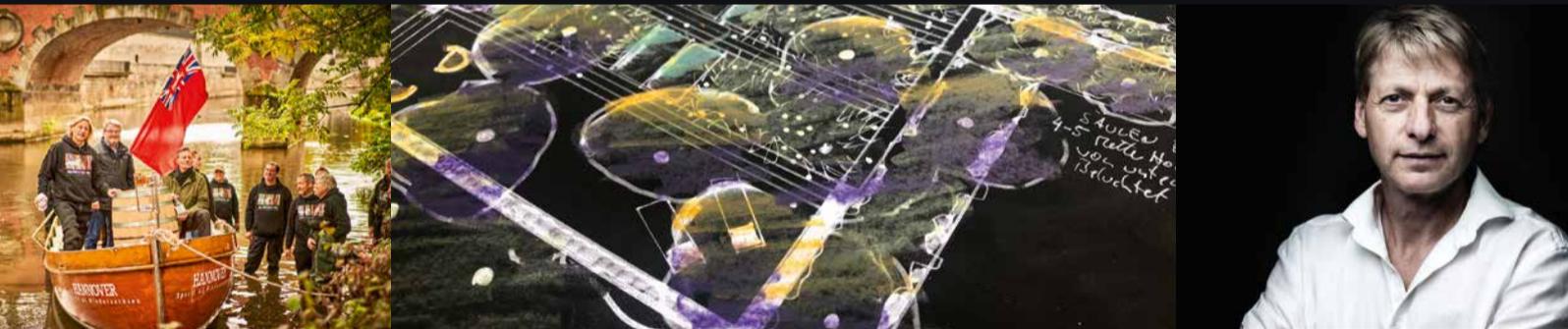
WIR LASSEN NICHT PRODUZIEREN.

Wir betreiben City-Farming. Mehr und mehr Menschen und Unternehmen sind Teil dieses Projekts. Sie gestalten ihr Zuhause oder ihr Betriebsgelände ungewöhnlich und nachhaltig neu, um Pflanzenbauflächen zu schaffen. So werden etwa für den **HANNOVER GIN** und die **HANNOVER SCHOKOLADE** klassische Kräuter, fast vergessenes altes Wissen und ungewöhnliche botanische Raritäten gepflanzt, gepflegt und geerntet.

Mit tatkräftiger Unterstützung sammeln wir auch Manches in der Wildnis, auf Brachflächen der City und der Region Hannover. Am liebsten aber auf den Dächern der Stadt.

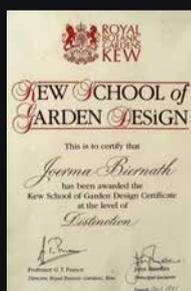
**AUS ÜBERZEUGUNG MACHEN WIR ALLES SELBST
UND UNSERE HÄNDE SCHMUTZIG!**

JOERMA BIERNATH



JOERMA BIERNATH

- | Abschluss der Staudengärtner-Lehre
- | Meister für Garten- und Landschaftsbau
- | Staatlich geprüfter Wirtschaftler
- | Garden Design Certificate der Kew School of Garden Design, London
Awarded with distinction



- | Gelebt und gearbeitet in der Schweiz (Zürich), Australien (Melbourne, Sydney), Japan (Kyoto) und in England (Nottingham, Sherwood Forest)
- | TV-Format NDR Gartenduell (Kaminzimmer)
- | Freier Referent der Garten Akademie der Landwirtschaftskammer Niedersachsen
- | Seminarleitung und Durchführung der internationalen Fachexkursionen zum Beispiel in Alhambra, Spanien, (Gärten und Räume der Architektur im Islam) und Indien – tropischer Gartenstil (Taj Mahal/britisch-kolonial/Dschungel-Garten und Architektur)



**Wir ernten Lebensmittel mitten in der Stadt.
Naturschutz in lässig macht mehr Spaß und
nimmt mehr Menschen mit!**

Hannover Gin GmbH

Destille und Shop
Weidendamm 20
30167 Hannover

Tel. 01577 3000 705
joerma-biernath@t-online.de

Öffnungszeiten:
Donnerstag bis Samstag
von 10.00 bis 18.00 Uhr



Impressum: Joerma Biernath, Hannover Gin GmbH, Weidendamm 20, 30167 Hannover, Fotos: Roland Schmidt, Stephan Argendorf, Joerma Biernath

www.hannover-gin.de



HANNOVER GIN®
Spirit of Niedersachsen