



PRESSEMITTEILUNG 17.04.2019

MURRE GIN AUS SANKT AUGUSTIN ERRINGT GOLD IN FRANKFURT

Der Murre Gin aus Sankt Augustin ist bei der diesjährigen Frankfurt International Trophy mit Gold in der Kategorie Dry Gin ausgezeichnet worden. Er setzt damit gut ein halbes Jahr nachdem die erste Flasche abgefüllt wurde die Reihe hervorragender Gins aus dem Rheinland fort.

Bei Gin muss per Definition (EU-Verordnung 110/2008) der Wacholdergeschmack vorherrschend bleiben und ist darum Hauptbestandteil des Murre Gin. Direkt danach folgt die Möhre, gefolgt von Orangenzeste und Pfefferminze. Insgesamt setzen Bärbel und Ralph Gemmel nur sieben Botanicals ein – „Keep it simple“.

In Hangelar wurden früher wegen des sandigen Heidebodens rund um den Flugplatz Hangelar, der bereits seit 1909 in Betrieb ist, Möhren angebaut. Man wollte ein Produkt mit Lokalkolorit schaffen, so war die Idee des Murre (rheinisch für Möhren) Gin geboren. Er ist also definitiv eine Hommage an die rheinischen Wurzeln – „Remember where you come from“.

Nachdem die Entscheidung für die Möhre gefallen war experimentierte das Ehepaar aus Hangelar mit unterschiedlichen Botanicals, die Ergebnisse wurden im Kreise der Freunde verkostet. Irgendwann war dann die grundsätzliche Wunschzusammensetzung gefunden und sie wandten sich an Frank Ginsberg. Er sollte der Destillateur des Wacholders werden. Gemeinsam mit ihm bekam die Rezeptur noch einen letzten Feinschliff und seit Sommer 2018 werden nun kleine Batches von ca. 400 Flaschen produziert. Dabei will man familiär und an der Basis bleiben. „Wir sind Bodenständler und das soll auch unser Gin sein und ausdrücken“, sagen die Gemmels. Dazu passt die Anekdote, dass die ältere ihrer beiden Töchter beim Feinschliff beteiligt war und die Zitronenzeste aus der Rezeptur strich – eine sehr gute Entscheidung!

Bärbel, Jahrgang 1980, ist Fotografin und Grafikerin, sie setzt den Gin in Szene und ist für das Produktdesign verantwortlich. Von ihr kam der Denkanstoß einen eigenen Gin zu produzieren. Ralph, geboren 1970, ist Kaufmann, hat Marketing- und Vertriebserfahrung in der Spirituosenbranche sammeln können und führt seit über einem Jahrzehnt Whiskyverkostungen durch. Er setzte die Idee seiner Frau um und bringt das Produkt nun an den Mann bzw. die Frau – ein Familienunternehmen eben.