



Gemeinsam mit Frankfurter Architekten haben Alexander Stein (li.) und Christoph Keller die Degustation in der Destillerie im Oberen Hegau ausgebaut.



“Den 2. Gordons und den 3. Tanqueray brauche ich nicht zu erfinden – das haben die schon ganz gut gemacht.”  
Alexander Stein

# Goldfinger

**MONKEY 47** Der „Affen-Gin“ aus dem Schwarzwald wurde vom gebürtigen Stuttgarter Alexander Stein entwickelt. Mit seinen 2008 gegründeten „Black Forest Distillers“ schaffte er es in nicht einmal drei Jahren, die über 400 Sorten umfassende Welt des Gins zu erobern. Rund 150 000 Flaschen werden pro Jahr im Schwarzwald produziert. 47 Prozent Alkohol und 47 handverlesene Ingredienzen verleihen dem Monkey 47 seine ganz besondere Note.

TEXT: SIMONE MAIER | FOTOS: UNTERNEHMEN



**M**onkey what? Ja, Monkey Forty-seven – so der Name des Gins aus dem Schwarzwald. Klingt gut. Schmeckt noch besser. Wieso eigentlich Gin aus dem Schwarzwald? Alexander Stein, 40 Jahre, sehr entspannt und charmant, ist der Erfinder des feinen Destillats.

## Die Idee

Als gut dotierter Manager wollte er 2007 in den USA, um die Geschichte eines finnischen Telekommunikationskonzerns dort zu lenken. Sein erster Sohn wurde geboren und er wollte ihm ein Spielzeug kaufen. Zum ersten Mal wurde ihm so richtig bewusst, dass es so gut wie nichts mehr gab, das nicht aus Plastik ist und nicht in China hergestellt wird. Er hatte noch nicht einmal die Wahl – das Angebot fehlte schlichtweg. Ähnlich erschien es ihm bei Lebensmitteln. „Kochen heißt doch, 'ne Dose aufzumachen,“ sagt er augenzwinkernd. Fand es aber einfach schade, dass alle kleinen Läden aussterben, dass das gute, qualitative Angebot wegfällt. Da er sich schon immer selbstständig machen wollte, kündigte er, kam nach Deutschland zurück und entwickelte die Idee eines eigenen Produkts. Das Produkt: Gin. Ohne große Ahnung vom hochprozentigen Trank, noch weniger vom Destillieren. Aber die Idee saß fest im Kopf. Der Zeitpunkt war denkbar schlecht: die Bankenkrise war in vollem Gange. Die Unternehmen und die Banken wankten. „Wenn ich jetzt zur Bank gehe und sage »mein Name ist Alexander Stein, ich habe da eine Idee und brauche Geld für einen Gin aus dem Schwarzwald« – da hätte ich wahrscheinlich eher eine Einweisung in die Psychiatrie bekommen als ein paar Euro,“ ist sich Stein sicher. Aber er war 35 Jahre jung. „wenn's schief geht, habe ich ja nochmal 35 Jahre Zeit, die Suppe auszulöf-

eln. Wahrscheinlich hätte ich es mit 60 nicht mehr gewagt.“

## Der Master Distiller

Doch eines Tages kam sein Vater mit einem Artikel „Die Entschleunigung des Lebens“ – es ging um Christoph Keller, der einen Kunstbuchverlag hatte, diesen dann verkauft hat und sein Leben quasi entschleunigen wollte. Also nichts mehr arbeiten. Eigentlich. Er kaufte sich zusammen mit seiner Frau eine Mühle im Oberen Hegau und produzierte fortan Obstgeiste und Kräutergeiste, die mittlerweile unter Fachleuten viel beachtet sind. 2008 erhielt er 42 nationale und internationale Preise und wurde 2010 von Gault Millau in die Höchste Kategorie der 50 besten Brennereien Europas aufgenommen. „Wenn ich da jetzt anrufe, kriege ich bestimmt ne Abfuhr. Er sah grimmig aus mit seinem Rauchschebart“, so Stein vor dem Telefonat mit Christoph Keller. Doch es kam anders. Sie haben sich gut verstanden, Stein hat Keller seine Idee skizziert und Anfang 2009 legten die beiden los. Es gab zum damaligen Zeitpunkt nicht viel – kein Büro, keine Internetseite, gar nix. Und erschwerend: nicht allzu viel Geld. Doch dann war klar: die Destille im Oberen Hegau wird für die Gin-Produktion umgebaut. Die vorhandenen Mittel wurden in die Mühle investiert. In eine Brennanlage, ein Reiflager, in die Degustation. Und: es lief. Es lief sogar sehr gut. So gut, dass sie mittlerweile ein mengenmäßiges Problem haben. Kein unangenehmes Problem. Perspektivisch soll dafür in den nächsten zwei Jahren eine Lösung gefunden werden.

## Das Herzblut

„Wissen Sie, die Flut hebt immer jedes Boot, sagt man doch so schön und wenn das Wasser wieder weg ist, sieht man was übrig bleibt,“ sagt Stein auch so schön und man nimmt es ihm ab. Nachhaltigkeit sei ein immens wichtiges Thema für ihn. Er wolle keinen Trends hinterherlaufen, sondern die Idee stringent durchziehen. In erster Linie muss die Qualität stimmen. Und das ganze Drumherum auch. Er ist davon überzeugt, dass der Verbraucher etwas Ansprechendes haben will. Wenn die Balance dann stimme, kaufe er wieder. Das Risiko sei gerade in Deutschland bei einem solchen Produkt hoch. „Wir leben in so einem reichen Land. Sind im internationalen Vergleich aber nicht die Spendabelsten, wenn es um Lebensmittel geht. Da liegen die Franzosen, Schweizer und Italiener weit vor uns,“ resümiert Stein.



## Die Expansion

Folgen weitere Elixiere? Nein. Lediglich noch ein „Sloe-Gin“, ein Schlehen-Gin. Im Prinzip ist das ein Likör. Frische Schlehen, die den ersten Frost überstanden haben, werden mazeriert – vier Wochen lang, dann gezuckert und auf 29 Prozent Alkoholgehalt herabgesetzt. Rot und mit einem Mandelton versehen „ist der Sloe-Gin im Sommer eine ganz gute Alternative zum 47-prozentigen Monkey 47. Wir machen ihn zwei Mal im Jahr,“ sagt Stein. Aber dabei soll es bleiben.

pole London begeistert sind, dann heißt das schon was. Stein ist mit viel Herzblut bei der Sache; „Wenn man sich viele, viele Gedanken macht; wenn man sich zwei Jahre Mühe gibt und so viel Engagement und Leidenschaft für eine Sache aufbringt, dann versucht man, dem Produkt eine Seele zu geben.“ Es ist ihm gelungen. Da staunten die Engländer nicht schlecht, als die Jury des International Wine & Spirit Competition (IWSC) 2011 bei einer Blindverkostung von 337 Gin-Proben aus 33 Nationen erklärte: der weltbeste Gin komme aus dem Schwarzwald.

## Der Name

Wie war das jetzt nochmal mit dem Namen? Ein Produkt aus dem Schwarzwald wecke bestimmte Vorstellungen, meistens eine Person, einen Gutshof oder eine Gegend. Stein wollte etwas, das „more catchy“ sein sollte. „Eigentlich halte ich nichts von den Geschichten, in denen man nachts aufwacht und den zündenden Gedanken hat. Aber es war wirklich so. Ich wachte eines Nachts auf, hatte vom Film „Twelve Monkeys“ geträumt und wusste: das ist es! Monkey in Verbindung mit den klassischen 47 Prozent – hört sich doch wunderbar an.

“The best Gin I've ever tasted.”

Robert Parker  
Amerikanischer Weinkritiker

Scharfen Auges betrachten Christoph Keller und Alexander Stein ihr Destillat (re.oben). Ein Hauch von London mit typisch englischer Telefonzelle und einem wundervollen Jaguar im Schwarzwald. (Bild re.)



„Geschüttelt, nicht gerührt“ bevorzugt James Bond seinen Martini, der zu einem wesentlichen Teil aus Dry Gin besteht. Der berühmteste Agent machte ihn zum prominentesten Drink der Filmgeschichte. Auch Alexander Stein ist großer Bond-Fan. Gefragt nach seinem Lieblings-Bond. „Goldfinger natürlich, mit Gert Fröbe als dem tollsten Bösewicht aller Zeiten.“ Passt. Denn zweifelsohne hat auch er „Goldfinger“ bei Monkey 47 bewiesen.



## MONKEY 47 ZUTATEN & HERSTELLUNGSART

Für die Produktion des Monkey 47 sind neben der Güte, Zusammensetzung und Verarbeitung der Botanicals auch die Qualitäten des Alkohols und des Quellwassers sowie des Herstellungsprozesses bestehend aus Mazeration, Destillation und Reifung von zentraler Bedeutung. Gut ein Drittel der Zutaten stammen aus dem Schwarzwald wie zum Beispiel Fichtensprossen, Preiselbeeren, Holunderblüten, Schlehen und Brombeerblätter um nur einige zu nennen. Insgesamt 47 (!) handverlesene pflanzliche Zutaten verleihen Monkey 47 seinen besonderen Geschmack.

## MAZERATION

Ansatz der pflanzlichen Zutaten für „one day and two nights“, also genau 36 Stunden, in traditionellen Steingutgefäßen mit einem Gemisch aus hoch rektifiziertem Ethylalkohol und weichem Schwarzwälder Quellwasser.

## DESTILLATION / DAMPFEXTRAKTION

Es wird ein komplexes Destillationsverfahren verwendet. Eine Kombination aus Destillation des Mazerats mit Dampf-Extraktion über einen Geistkorb, also der Ableitung der alkoholischen Dämpfe über frisches pflanzliches Material. Die Dampfextraktion ermöglicht eine punktuelle Steuerung des Destillats, mit genau kontrollierten Betonungen auf einzelnen Noten.

## OXIDATION/REIFUNG

Nach der Reifung wird das Destillat auf die Trinkstärke von 47 Prozent mit dem hauseigenen Quellwasser herabgesetzt. Das Destillat wird grob mit einem Schichtenfilter filtriert – jedoch ohne die sonst übliche Kältebehandlung, bei der wichtige, subtile Aromen verloren gehen würden.

## GROBFILTRATION

Nach der Reifung wird das Destillat auf die Trinkstärke von 47 Prozent mit dem hauseigenen Quellwasser herabgesetzt. Das Destillat wird grob mit einem Schichtenfilter filtriert – jedoch ohne die sonst übliche Kältebehandlung, bei der wichtige, subtile Aromen verloren gehen würden.

