

Projekt des Fördervereins Saline Gottesgabe: Pfannensiedesalz aus Bentlage verfeinert hochwertigen Gin

Kultige Drinks mit einer Prise Salz

kd- RHEINE. Vom Armeleute-Schnaps zum Kultgetränk – Gin hat in den letzten Jahren eine ganz erstaunliche Karriere hingelegt. Im England des 18. Jahrhunderts war die hochprozentige, farblose Spirituose, verwandt mit dem holländischen Genever, besonders bei Matrosen, Arbeitern und Tagelöhnern sehr beliebt, denn damit konnte man sich für ein Spottgeld ganz schnell einen Rausch antrinken. Wegen zunehmender Saufexzesse musste der Schnaps später sogar künstlich verteuert werden. Doch vor etwa zehn Jahren avancierte Gin plötzlich zum angesagten Trend-Getränk.

Der Förderverein Saline Gottesgabe bringt nun in Kooperation mit einer renommierten Destillerie einen ganz besonderen Gin auf den Markt – eine Spirituose in Bioqualität mit einem Alkoholgehalt von 43 Prozent, verfeinert mit einer Prise Pfannensiedesalz aus Bentlage. Bei einem Ortstermin am Dienstag im Salzsiedehaus stellten Thomas Liedmeyer, Vorsitzender des Fördervereins, und sein Stellvertreter Achim Sparring sowie Ludger Teriete, Geschäftsführender Gesellschafter der Destillerie Dwersteg in Steinfurt, das Produkt vor.

Der Dry Gin „R(h)eine Gottesgabe“ ist ein kräftiger Wacholder mit einer leichten floralen Note von Orangen- und Lavendelblüten. Ergebnis einer ersten Verkostung des MV-Redakteurs daheim: Die Prise Bentlager Siedesalz führt zu einer überraschenden, milden Geschmacksnote. Aber nur geübte Gin-Trinker werden das Salz wirklich schmecken.

Mit Blick auf das Jubiläum „1000 Jahre Salz“ in Bentlage im Jahre 2023 war der Förderverein Saline Gottesgabe



Präsentierten einen besonderen Gin, der mit handgeschöpftem Pfannensiedesalz aus Bentlage veredelt worden ist: v. l. Thomas Liedmeyer, Vorsitzender des Vereins Saline Gottesgabe, rechts sein Stellvertreter Achim Sparring, in der Mitte Ludger Teriete, Geschäftsführender Gesellschafter der Destillerie Dwersteg in Steinfurt. Fotos: Dierkes



Kräftiger Wacholder mit leicht floraler Note: Der Dry Gin „R(h)eine Gottesgabe“ sieht so aus.

auf der Suche nach einer außergewöhnlichen Verwendung für sein handgeschöpftes Salz. In mehreren Gesprächen mit Ludger Teriete wurde dann vor einem halben Jahr die Idee geboren, einen besonderen Gin herauszubringen. Der Name war schnell gefunden: „R(h)eine Gottesgabe“.

Das Familienunternehmen Destillerie Dwersteg stellt ausschließlich edle Spirituosen aus biozertifizierten und fair gehandelten Rohwaren her und ist Träger der Auszeichnung „Green Brands“. „Damit haben wir einen idea-

len, auf Tradition und Nachhaltigkeit bedachten Partner gefunden, der zudem von der Bentlager Saline und der Arbeit des Fördervereins Saline Gottesgabe begeistert ist“, berichtet Thomas Liedmeyer. Mit einem Bio-Label darf der Ver-

„Der Partner ist auf Tradition und Nachhaltigkeit bedacht.“

Thomas Liedmeyer

ein den Gin allerdings nicht vertreiben, weil dafür (noch) keine Zertifizierung vorliegt. Die Reaktion auf eine erste Ankündigung in den sozialen Medien war sehr ermutigend. Gin-Kenner zeigten sich sofort interessiert. Die Flasche ist dekoriert mit einem durch Vereinsmitglieder mitentworfenen Etikett nebst erläuterndem Anhänger und strahlt den Charme des liebevoll Handgemachten aus.

Der Dry Gin ist nicht nur zum eigenen Genuss geeignet, sondern bietet sich sehr gut als ein besonderes, regionales Präsent aus der Heimat an. „Wir haben zunächst eine limitierte Auflage herstellen lassen. Letztendlich wird aber die Nachfrage darüber entscheiden, ob wir die „R(h)eine Gottesgabe“ per-

manent anbieten werden“, erläutert Thomas Liedmeyer.

Noch mal zurück zur Anfangsfrage: Wieso ist der schon vor über 300 Jahren erfundene Gin plötzlich zu einem Kultgetränk des 21. Jahrhunderts avanciert? Ludger Teriete hat dafür eine einleuchtende Erklärung. „Gin ist heute vor allem bei jungen Leuten beliebt. Und die experimentieren be-

kanntlich gern, sind immer auf der Suche nach neuen Geschmackserfahrungen. Und dafür ist Gin besonders gut geeignet.“ Tatsächlich lässt sich Gin sehr gut mixen mit Fruchtsäften, Ginger-Ale, Tonic oder Mineralwasser. Legendar sind der Gin Fizz oder der Hemingway Sour.

Für letztgenannten Drink braucht man Gin, Grenadine, Zitronensaft, Weintrauben und Eiswürfel.

Die Erträge aus dem Verkauf helfen dem Förderverein bei der Umsetzung seiner Ziele bis hin zur Begleitung von Maßnahmen zum Erhalt des vorindustriellen Denkmals im Naherholungsgebiet Rheine-Bentlage.

Erhältlich ist der „Dry Gin R(h)eine Gottesgabe“ – für kurze Zeit zum Einführungspreis von 29,50 Euro für 0,5 Liter – ab sofort über den Förderverein, das Früchte-Eck, Weinblatt Köning und „Rheine.Tourismus.Veranstaltungen.“ sowie über die auf der Vereinshomepage des gelisteten Vertriebspartner.