

INNOVATION TRIFFT TRADITION - MARCEL AMANN UND DIE KUNST DER DESTILLATION



Marcel Amann ist ein Innovator auf dem Gebiet der Destillation. Er steht für einen kreativen Brückenschlag zwischen dem traditionellen Brauhandwerk und der anspruchsvollen Kunst der Destillation. Im Interview erzählt er, wie er dadurch Brauereien kreative Lösungen für Herausforderungen wie Überproduktion oder nicht (mehr) verkaufsfähiges Bier bieten kann.

Ronny Mathieu: Marcel, du bist von der IT zur Destillationskunst gekommen. Wie verbindet sich diese scheinbar ungewöhnliche Kombination in deiner täglichen Arbeit?

Marcel Amann: Mein Antrieb ist die unersättliche Lust am Entdecken und Schaffen. In der Welt der IT lernte ich, Probleme zu identifizieren und innovative Lösungen zu entwickeln. Diese Fähigkeiten wende ich nun an, um aus Bier hochwertige Destillate zu kreieren. Durch eine selbst entwickelte Methode ist es mir möglich, aus einem globalen Repertoire an Pflanzen exklusive Aromen zu extrahieren, die meine Destillate verfeinern und ihnen eine besondere Note verleihen - unter Berücksichtigung ihrer individuellen Aromaentwicklung von der Nase, über die Zunge zum Gaumen und den Nachhall.

Wie muss ich mir das vorstellen?

Ich habe eine Software entwickelt, die es mir ermöglicht, bis heute aus über 1000 Pflanzen aus aller Welt, deren einzigartige Aromaentwicklung vorherzusagen und so meine Spirituosen wie ein Architekt zu planen. Dieser Ansatz hat es mir ermöglicht, Produkte zu schaffen, die nicht nur geschmacklich, sondern auch in ihrer Qualität revolutionär sind. Bisher habe ich 14 Rezepte für destilliertes Bier für zwei Brauereien entwickelt. Mit der Bier Spirit Collection (vgl. Box unten) haben die Brauereien die Möglichkeit, sechs Spirituosen zu degustieren, um so schnell Ihren Favoriten für zukünftige Produkte zu finden. Die Collection ist aus einem Bier produziert und bietet dafür eine einmalige Möglichkeit, die einzelnen Produkte zu vergleichen.

Kannst du Beispiele für die konkrete Umsetzung geben?

Gerne. Nehmen wir das GIN Bier, bei dem ich die Gin-typischen Aromen ins Bier übertrage, oder das Hanf Bier, bei dem es mir gelingt, den charakteristischen Geschmack und Geruch zu erhalten - und das alles unter Einhaltung der Lebensmittelstandards. Bei der Entwicklung des Aperio Biers greife ich auf die Pflanzen meiner Aperio Bitter Liköre zurück, um ein einzigartiges Geschmacksprofil zu schaffen. Jedes Projekt fordert einen massgeschneiderten Ansatz, bei der ich meine Software und mein Fachwissen einsetze, um die spezifischen Aromen präzise in hochwertige Destillate zu verwandeln.



Kannst du uns mehr darüber erzählen?

Mein Fokus liegt darauf, die "Essenz" des Bieres in ein Destillat zu verwandeln, ohne dabei die Aromen zu überladen. Ich arbeite mit einer Obergrenze von 43% Alkoholgehalt, um sicherzustellen, dass die Destillate ihre Feinheit und Komplexität behalten. Ich verwende auch meine Kenntnisse über die Röstung von Hölzern und Pflanzen, um neue Geschmacksprofile zu erzeugen. Diese Techniken ermöglichen es mir, Produkte zu kreieren, die nicht nur einzigartig, sondern auch für ein breiteres Publikum zugänglich sind.

Welche speziellen Angebote machst du Brauereien?

Ich sehe mich als Partner für Brauereien, die den nächsten Schritt wagen und ihre Produkte neu definieren und weiterentwickeln möchten. Mein Angebot reicht von der Verwertung und Veredelung von Überproduktionen bis hin zur Schaffung neuer Produktlinien. Mithilfe meiner Techniken verwandeln wir gemeinsam Bier in herausragende Destillate, die sowohl geschmacklich überzeugen, als auch am Markt bestehen können.

Was treibt dich an, mit Brauereien zusammenzuarbeiten?

Die Braukunst ist eine Welt voller Traditionen und handwerklicher Fertigkeiten. Ich möchte zeigen, dass Tradition und Fortschritt gemeinsam zu aussergewöhnlichen Ergebnissen führen können. Die Zusammenarbeit mit Brauereien, um ungenutztes Potenzial zu entdecken und gemeinsam Neues zu erschaffen, ist für mich eine spannende Herausforderung.



Wie stellst du dir die Zukunft der Kooperation zwischen Brauereien und der Destillationskunst vor?

Ich bin überzeugt, dass wir erst am Anfang einer aufregenden Entwicklung stehen. Die Verschmelzung von Braukunst und Destillation bietet unendlich viele Möglichkeiten. Mein Ziel ist es, gemeinsam mit Brauereien Produkte zu entwickeln, die einerseits die Tradition wahren und andererseits neue Geschmackswelten eröffnen.

Herzlichen Dank für das Gespräch und weiterhin viel Erfolg!

Neugierig geworden?

► Marcel Amann lädt alle Interessierten ein, sich mit ihm auszutauschen und mehr über die Möglichkeiten der Destillation zu erfahren (Kontakt Daten weiter unten). Wer sich selbst ein Bild von dieser innovativen Verwandlung machen möchte, hat dazu mit der "Bier Spirit Collection" aus dem Projekt mit der Brauerei Hardwald die perfekte Gelegenheit. Diese exklusive Auswahl an Destillaten zeigt, wie Bier in aussergewöhnliche Spirituosen verarbeitet werden kann.

► Profitieren Sie jetzt von einem exklusiven Angebot: Besuchen Sie den Shop unter <https://lakesidevalley.ch/produkt/bier-spirit-collection-6x100ml/> und nutzen Sie den Rabattcode **VERSAND24** um die "Bier Spirit Collection" **versandkostenfrei zu bestellen.**

Die Bier Spirit Collection der Brauerei Hardwald

Das Projekt mit der Brauerei Hardwald steht exemplarisch für Marcel Amanns innovative Herangehensweise. Durch die Transformation von nicht mehr verkaufsfähigem Bier in eine Reihe exquisiter Destillate demonstriert dieses Projekt die Vielfalt und das Potenzial, das in der Kombination von Braukunst und Destillationsverfahren steckt. Dies ermöglichte es der Brauerei Hardwald, ihr Produktportfolio auf unkonventionelle Weise zu erweitern. Die Transformation traditioneller Brauprodukte in hochwertige Spirituosen eröffnet sowohl der Brauerei als auch Konsumentinnen und Konsumenten neue Geschmackserlebnisse.

Alle Infos und Bestellung:

<https://lakesidevalley.ch/produkt/bier-spirit-collection-6x100ml>

→ **Versandkostenfrei bestellen** mit dem Rabattcode **VERSAND24**

Marcel Amann

Als Tüftler und Visionär hat Marcel Amann es sich zur Lebensaufgabe gemacht, etablierte Branchen durch frische Ideen und innovative Ansätze zu bereichern. Seine fundierte Erfahrung in der IT gepaart mit seinem ausgeprägten Verständnis für Pflanzen und Aromen befähigt ihn dazu, aussergewöhnliche Destillate von einzigartiger Qualität und Charakter zu erschaffen. Amanns Ziel ist es, Brauerinnen und Brauern aufzuzeigen, wie sie ihre Biere in herausragende Destillate verwandeln können.

Kontakt und weitere Informationen:

Stephanie Mayr

Tel.: +41 (0)79 420 89 06

stephanie@lakesidevalley.ch

<https://lakesidevalley.ch>