

Bei Kräuter Mix gibt es nur das Beste für den Gin

Gin liegt im Trend und ist wortwörtlich (nahezu) in aller Munde. Neben der omnipräsenten Standardmischung „Gin und Tonic“ ist die Bar-Legende der Hauptbestandteil in mannigfaltigen Cocktails und hat sich in den letzten Jahren zu einem populären In-Drink entwickelt.

Gin ist en vogue und beruft sich aufgrund seiner Wacholder- und Kräuteringredienzen auf eine tiefe Verwurzelung in der Geschichte. Ihre Popularität verhalf der Spirituose zu einer Renaissance. Ein exzellenter Gin muss als Trinkerlebnis ein typisches Geschmacksprofil aufweisen. Es sind die produktspezifischen Ingredienzen, denen eine elementare Bedeutung für den ganzheitlichen Erfolg eingeräumt werden muss. Für die Kreation eines konstant hochwertigen Erzeugnisses werden mit Expertise und Erfahrung die besten Komponenten selektiert, eingehend getestet und verarbeitet. Die Wacholderbeere verleiht dem Gin das unverkennbare Bouquet, welches durch weitere aromatische Kräuter individuell abgerundet wird. So bewegt sich das jeweilige Assortiment zwischen fünf und zweiundvierzig, in manchen Fällen bis zu über siebzig natürlichen Inhaltsstoffen.



Die Qualität der in das Destillat einfließenden Naturprodukte ist maßgeblich und stützt sich auf die relevanten Rohmaterialien und deren Veredelung. Auf sonnigen Berghügeln in Italien, Mazedonien und anderen Balkanstaaten reifen die Beeren der Wacholdernadelsträucher in einem Zeitraum von bis zu zwei Jahren. Die Sammlung der wildwachsenden Früchte verläuft je nach Witterung von Anfang September bis Ende November. So werden die frischen Beeren in den Ursprüngen nur temporär gelagert, um anschließend zu den relevanten Verarbeitungsstandorten transportiert zu werden.



Kräuter Mix ist bewährter Hersteller von natürlichen Lebensmittel-Rohstoffen und Heilkräutern. Unser breites Portfolio an Qualitätsprodukten und Dienstleistungen (Lohnbearbeitung) nehmen inländische und internationale Kunden der Lebensmittel-, Getränke-, Aromen- und Pharmaindustrie in Anspruch. Erfolgsfaktor ist unsere konsequente Kundenorientierung, getragen von der Leidenschaft für unser Geschäft, Expertise

und Erfahrung, spezifischen und modernen Bearbeitungsanlagen für eine schonende Veredelung, weitläufigen und befallsgeschützten Lagerhallen sowie nachhaltigen Lieferantenbeziehungen. Seit 1919 sind hochwertige Heilkräuter die Geschäftsgrundlage unseres Familienunternehmens, das in Europa zu den führenden Herstellern von Premium-Wacholderbeeren zählt. Unser ganzes Wissen kommt in unserem Juniper Center zum Ausdruck, einer eigenen Bearbeitungslinie für Wacholderartikel bei uns in Abtswind.





Um Premiumqualität zu erhalten, werden die frischen Beeren mehrere Stunden produktschonend getrocknet, auf Schwergut gereinigt, mehrfach gesiebt und farbselektiert. Zur Sicherung der Qualität unterliegen die Halb- und Fertigerzeugnisse diversen Kontrollen während der unterschiedlichen Prozessstufen und werden auf Basis chemisch-physikalischer und mikrobiologischer Parameter analysiert. Unter dem Qualitätsprädikat „dreifach sortierte und thermogetrocknete Wacholderbeeren“ werden die fertigen Waren vermarktet und fließen als solche in die Wertschöpfungskette der Spirituosenindustrie ein.

Eine weitere essenzielle Gin-Komponente stellt die Angelikawurzel dar, auch bekannt als Engelwurz. Die Stammpflanze wird in Deutschland, Frankreich, Belgien und Polen über einen Wachstumszeitraum von mehreren Monaten bis zu zwei Jahren kultiviert, bevor die Wurzeln im Spätherbst oder im zeitigen Frühjahr geerntet, gereinigt und industriell veredelt werden und letztlich in grob geschnittener Form das alkoholische Destillat bereichern. Da bei Kräuter Mix die Verarbeitung unter GMP-Bedingungen (Good Manufacturing Practice) erfolgt, beliefern wir daneben die Pharmaindustrie mit Produkten aus der Angelikawurzel, die in Arzneimitteln Anwendung findet.

Ebenfalls kommt der Koriandersaat eine wesentliche Bedeutung für Gin zu. Diese wird im Sommer in der Ukraine, Russland, Marokko und diversen Ländern auf dem Balkan geerntet und nach dem Export bei Kräuter Mix in leistungsstarken Bearbeitungsanlagen veredelt. Das Gin-Arrangement wird je nach Rezeptur durch den Zusatz von verschiedensten schmackhaften Ingredienzien getragen: Veilchen-, Enzian- und Ingwerwurzel, Zitronen- und Orangenschalen, Cassia-Zimt, Schlehdornfrüchte, Kubebenpfeffer, Sternanis, Thymian, Rosmarin, Salbei, Rosen-, Holunder- und Kamillenblüten, Muskatnuss etc.



Mit unseren Produkten bieten wir das ganze Spektrum an Botanicals für die Gin-Herstellung und bedienen in gleicher Weise die Gewürz-, Aromen- und Pharmaindustrie. Diese legen neben unseren anderen Produkten ebenfalls Wert auf die blauen Beeren: Wacholderbeeren werden zur Herstellung von Extrakten verwendet und kommen vielfach als Gewürz und in Gewürzmischungen zum Einsatz.

Kräuter Mix bietet eine große Auswahl an Wacholderprodukten: dreifach qualitätssortierte Wacholderbeeren und Riesen, gemahlen, gequetscht sowie fein oder grob geschnitten; bei Bedarf liefern wir auch keimreduzierte Ware.

Sie sind interessiert an einem Angebot oder Muster? Sprechen Sie uns an!

