

PRESSEMITTEILUNG 342

vom 29.07.2021

Landrat besucht GANS Feinbrand Manufaktur

Die Prignitz hat jede Menge zu bieten. Das wurde Landrat Torsten Uhe bei seinem gestrigen Unternehmensbesuch, der ihn nach Klein Gottschow, zur GANS Feinbrand Manufaktur GmbH führte, erneut klar. Auf halber Strecke zwischen Perleberg und Pritzwalk, auf einem kleinen Hof, in einem ehemaligen Gänsestall gelegen – dort haben sich vier Schulfreunde ihren Jugendtraum verwirklicht.

„Wie kam es dazu eine Destillerie zu eröffnen“, war eine der ersten Fragen seitens des Landrates. „Angefangen hat eigentlich alles schon zu Abiturzeiten, als wir noch lose Pläne schmiedeten, wenn wir mal zurück in die Prignitz kommen, dann machen wir eine Brennerei auf. Das Interesse für das Brennereihandwerk und der Wunsch, Qualitätsprodukte mit regionalen Zutaten auf den Markt zu bringen, kamen erst später“, erzählt Geschäftsführer Robert Wacker begeistert. „Die ersten Flaschen wurden nach Gründung Ende 2017 produziert. Damals haben wir aber noch brennen lassen. 2018 begann der Um- und Ausbau der Brennerei“, berichtet Wacker weiter. Die Destillerie wurde mit EU-Mitteln durch den Europäischen Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raums (ELER) und mit Mitteln des Landes Brandenburg gemäß der Richtlinie des Ministeriums für ländliche Entwicklung, Umwelt und Landwirtschaft über die Gewährung von Zuwendungen für die Förderung der ländlichen Entwicklung im Rahmen von LEADER gebaut.

Seit dem Start hat sich GANS mit viel Liebe zum Detail nicht nur einen festen Platz im kulinarischen Repertoire der Prignitz erarbeitet, sondern auch darüber hinaus. Und dass ihr sogenannter „New Western Style Dry Gin“ nicht nur den Prignitzerinnen und Prignitzern schmeckt, beweisen Gold beim World Spirits Awards und dem Craft Spirits Festival. Frisch dazu gekommen ist im Januar 2021 auch der Edeka-Regionalpreis für Berlin und Brandenburg. Und so verwundert es auch niemanden, dass keine exotischen und weitgereisten Kräuter (sog. Botanicals) bei der Herstellung zur Anwendung kommen. Nein, die Jungs von GANS beweisen eindrucksvoll, dass aus regionalen Zutaten wie Haferstroh, Wacholder, Apfelbeeren, Klee, Akazienblüten, vollreifen Kirschen, Schlehen und fruchtigen Pflaumen aromatische und komplexe Gaumenfreunden entstehen können.

„Also das klingt ja nach einer perfekten Erfolgsstory“, fasst Uhe erfreut zusammen und hakt nach, ob es eventuell auch Schwierigkeiten zu Beginn gegeben hat und wie die Zusammenarbeit mit dem Landkreis war. „Sowohl die Abstimmungsprozesse als auch die Kommunikation mit dem Bereich Landwirtschaft und dem Bauamt liefen bestens“, erinnert sich Robert Wacker an die Bauphase. Einzig die Eingemeindung sei am Anfang ein etwas größeres Problem gewesen. Geschäftspartner, Kunden und Gäste hätten länger suchen müssen, da Klein Gottschow als Ortsteil über die Gemeinde Groß Pankow läuft. „Dank Mundpropaganda, kurzen Erklärungen per E-Mail oder Telefon und auch durch unsere kleineren Veranstaltungen und Gin-Verkostungen hier vor Ort, ist das mittlerweile keine Hürde mehr für uns“, merkt Wacker an. Und wenn er über das Brennen spricht, spürt man seine Leidenschaft neue Dinge auszuprobieren, ausgetretene Pfade zu verlassen und auch einfach mal etwas zu wagen. Das zeigt sich u.a. in neuen Produkten wie einem Honig-Gin und einem Eierlikör auf Gin-Basis. „Und wie sieht so ein Brennprozess genau aus?“, möchte Uhe dann noch wissen.

„Das ist relativ simpel. Unser Brennkessel hier fasst 200 Liter. Daraus entstehen nach 2,5 Stunden Brennzeit ungefähr 50 Liter fertiges Produkt, erläutert Robert Wacker. Aktuell produziere man so nebenberuflich 5.000 Flaschen jährlich und liefert davon ungefähr 60 Prozent in die Prignitz aus. So kann man beispielsweise im Schloss Grube, in der Alten Ölmühle in Wittenberge oder auch in Wolfshagen GANS Gin und mehr aus der Manufaktur genießen. Der Rest geht nach Mecklenburg-Vorpommern, in den Raum Hamburg sowie Berlin und Umgebung. Durch den neuen Online-Shop kommen aber mittlerweile auch aus dem gesamten Bundesgebiet Bestellungen rein“, erzählt Wacker weiter. Und was gibt es für Ziele? In den nächsten Jahren plane man die Brennerei dann auch im Haupterwerb führen zu können. Aktuell entsteht ein größeres Warenlager und auch der Außenbereich des Hofes soll zeitnah umgestaltet werden. So wird es u.a. eine gemütliche Terrasse geben. Auch eine kleine Gastronomie wäre für den umtriebigen GANS-Geschäftsführer vorstellbar. „Dann gibt es also jede Menge Ideen für die Zukunft“, stellt Uhe beeindruckt fest. Zum Abschluss seines Besuches wünscht der Landrat dem gesamten Team weiterhin viel Erfolg und kündigt an, dass er sein nächstes Kommen bereits plane. Dann allerdings nicht im Rahmen eines Unternehmensbesuches.