



BRENNMEISTER BAREKSTEN KOMPONIERT GESCHMACKSERLEBNISSE

NORWEGISCHER GEIST IN DER FLASCHE

Stig Barekstens preisgekrönter »Botanical Gin« ist gewürzt mit nordischen Beeren, Kräutern und Blüten.

TEXT & FOTOS: MARTINA BERLINER

Kräftige Statur, langes Haar, grauer Rauschbart, dunkle Kleidung – Stig Bareksten scheint der Fantasy-Welt von J.R. Tolkien entsprungen. Ein mystisches Wesen, urwüchsig, geheimnisvoll, erdverbunden. Der 48-Jährige pflegt sein dramatisches Image. Auf seiner Homepage sieht man ihn von Flechten und Moosen bedeckt, fast eins mit wilder Natur. Aber nicht mit Mitteleuropa ist Bareksten verwachsen, sondern mit Bergen und Wäldern Norwegens. Seine Passion: Die Essenz des Nordens destillieren und in die Welt exportieren. Seine Profession: Schnapsbrenner. Über Zunge und Gaumen möchte Bareksten seine Gefühle vermitteln. Er ist überzeugt, dass Stille, Kühle, Wildnis und Dunkelheit Norwegens zu schmecken sind. Denn seine »Botanical Spirits« – dazu gehö-

ren Blaubeerlikör, Aquavit, Wodka und Gin – enthalten das intensive Aroma von Beeren, Kräutern und Blumen, die rauem Klima und langen Wintern zu trotzen vermögen. Spirituosen-Kenner geben ihm recht. »Bareksten Botanical Gin« gewann erstmals

»Seine Passion: Die Essenz des Nordens destillieren und in die Welt exportieren. Seine Profession: Schnapsbrenner.«

2017 bei der »San Francisco World Spirits Competition«, der inoffiziellen Weltmeisterschaft für Spirituosen, erste Preise. Seither regnet es Goldmedaillen für die würzige Komposition. Früchte, Blüten, Samen und Wurzeln von 26 Pflanzenarten – darunter Wacholder-, Blau- und Preiselbeeren, Rosenwurz, Rhabarber, Kamille, Arnika und

Minze – werden für Bareksten-Gin verarbeitet. Aber auch »exotische« Zutaten wie Lavendel, Zimt, Koriander, Orange und Limette sind dabei. Seine Gewürzkombinationen entwerfe er im Geiste und zeichne sie auf Papier, sagt

Stig. 24 Stunden in Neutralalkohol eingeweicht und erhitzt, geben die sogenannten »Botanicals« ihre Aromen nach und nach ab. Der Brennmeister bestimmt, welcher Extraktionsgrad erzielt werden soll. »Das Ergebnis bei jedem Brennkessel jedes Mal exakt zu reproduzieren, ist ziemlich schwierig«, erklärt Bareksten.



DIE SEELE NORWEGENS

Er komponiere Geschmackserlebnisse wie ein Parfumeur Düfte, sagt er und schnuppert an einem Glas des Getränks. Er hat seiner Kreation den eigenen Namen gegeben, als wäre sie ein Kind. Die klare Flüssigkeit lässt er in matt schwarze Flaschen abfüllen, auf denen hochglänzende Bäume knorrige Äste recken. Das Design spiegelt seine Faszination für das Dunkle, Urwüchsige, wie er sagt. In seinem Produkt offenbare sich die Seele Norwegens: Oberflächlich betrachtet erscheine sie düster und unzugänglich, ihr Inneres aber sei licht und freundlich.

Bareksten versteht sich als Künstler. Auch deshalb werden seine Schöpfungen nur in vergleichsweise kleinen Chargen kreiert. Doch die Medaillen treiben die Nachfrage nach dem Craft-Gin in die Höhe. Insgesamt hat Stig im vergangenen Jahr 250.000 Liter Botanical Gin hergestellt, also bereits gut doppelt so viel wie noch 2017. Die Anschaffung weiterer Destillierkessel hat die Steigerung ermöglicht. Lange hat er auf die Lieferung der deutschen Brennblasen warten müssen. Die Nachfrage ist derzeit hoch. Nun aber stehen die kupfernen Behälter in Reih und Glied in Barekstens Produktionshalle in einem Industriegebiet am Rande der Stadt Bergen. Die graue Fassade ziert kein Logo, kein Namenszug. Nichts deutet darauf hin, dass hier die »Oss Craft Distillery« untergebracht ist. »Oss« bedeutet »uns« – und der Name ist Programm. Das Startup wird von 150 Aktionären getragen, überwiegend von Privatpersonen. Es gibt offenbar viele, die von Stigs genialer Intuition überzeugt sind. Manche nennen ihn voller Respekt »Ginnovator«.

EXPERIMENT ZUR NACHHALTIGKEIT

In der Tat sucht der Autodidakt stets neue Herausforderungen. So ist es ihm ein Anliegen, die alkoholische Basis für den Gin künftig aus kohlehydrathaltigen Lebensmittelresten herzustellen. »Allein in Bergen werden ja täglich rund zwei Tonnen Brot und Süßigkeiten weggeworfen«, weiß Stig. Recycling liegt dem Naturliebhaber am Herzen. Die zur Fermentation nötige Infrastruktur war von Anfang an vorhanden. Biotechnologie-Pioniere hatten einst in derselben Halle Biokraftstoff aus Holz herstellen wollen. »Deren Vorhaben scheiterte jedoch, und ich konnte die großen Gärbehälter günstig mit übernehmen«, erzählt Stig. Sein Experiment zur Nachhaltigkeit startete er im Februar vergangenen Jahres. Er ließ Backwaren und andere stärkehaltige Nahrungsmittelreste anliefern, zerkleinerte sie, vermengte sie mit Wasser, Enzymen und Hefe. Das Destillat der vergorenen Maische wies tatsächlich die erforderlichen 96 Prozent Äthylalkohol auf. »Das Konzept funktioniert«, berichtet Stig. Die Pilotphase weckte die Hoffnung, künftig täglich drei bis vier Tonnen Lebensmittelüberschüsse verwerten zu können und so pro Jahr rund 40.000 Liter Äthanol zu produzieren. Doch schon nach sieben Monaten kam das Aus. Und zwar in Gestalt veränderter EU-Gesetze. Seit Oktober 2019 ist die Herstellung von Alkohol aus Lebensmittelüberschüssen verboten. Die Novelle trifft auch Bareksten, obwohl Norwegen nicht der Europäischen Union angehört. Handelsabkommen zwingen norwegische Unternehmen dazu, sich an EU-Recht zu halten.

↑ Stig Bareksten schnuppert am Gin.
↶ Die Flasche gewann einen Designpreis.
↶↶ Zahlreiche Pflanzenarten geben dem Gin das Aroma.
← Botanicals im mit Alkohol gefüllten Brennkessel.

Die Maßnahme soll Landwirte schützen, vermutet Stig. Für die Destillation von Neutralalkohol wird überwiegend Getreide oder Melasse verwendet. Bareksten produziert nun wieder auf Kartoffelbasis. Er hadert damit, dass die Verordnung die Uhr in puncto Nachhaltigkeit zurückgedreht hat. Nun hofft er auf neuerliche Änderung der Vorgaben und eine in seinen Augen zeitgemäße Regelung. Sobald es ihm möglich ist, wird er wieder Alkohol aus Brot herstellen. Auch sein nächstes Ziel hat er bereits fest im Blick: Bareksten will einen Whisky kreieren. Er möchte ein weiteres Produkt erschaffen, um den Geschmack Norwegens in aller Welt bekannt zu machen. ■

STECKBRIEF

Stig Bareksten wurde 1972 im westnorwegischen Fischerdorf Florø geboren und wuchs in der Nähe von Bergen auf. Bis 2014 war er Destillateur bei Det Norske Brenneri in Grimstad, wo er den Aquavit Arvesølvet, den Gin Harahorn und den Whisky Eiktyrne entwickelte. 2015 gründete er die Oss Craft Distillery in Bergen, deren Chefbrenner er bis heute ist. Das Unternehmen hat nur neun Mitarbeiter. 2019 wurden 400.000 Flaschen abgefüllt.
www.barekstenspirits.com