

# Unser Partner in der Region Südbaden

Authentischer Ingwer-Genuss aus dem Schwarzwald

## Black Forest Ginger

EST 2014  
BLACK FOREST  
GINGER



Am Anfang stand eine Geburtstagsparty und der Lieblingsdrink des Gastgebers: Moscow Mule. Der Wodka dafür war schnell besorgt, beim Ginger Beer wurde es eng. Denn anders als etwa in Großbritannien war Deutschland Ende 2013 ein echtes Entwicklungsland in Sachen Ginger Beer. Zwar fand man dann doch noch eine Kiste eines deutschen Ginger Beer, so richtig lecker war dieses Getränk jedoch nicht: der Ingwer versteckte sich irgendwo zwischen Extrakten und Aromen, die Rezeptur war ebenso wenig natürlich wie der Geschmack.

„Das können wir besser!“ Aus der Suche nach dem Ingwer wurde eine Idee, aus der Idee ein Plan: eine authentische Ingwerlimonade mit dem Geschmack eines traditionellen und handwerklich hergestellten Ginger Beer zu kreieren.

Zusammen mit einem benachbarten Winzer, dieser hatte bereits Erfahrung mit einem Ingwer-Wein-Mischgetränk gesammelt, machte sich das künftige Black-Forest-Ginger-Team dann auf die Suche nach dem wahren Ingwergeschmack. Mit Reagenzglas, Pipette, Wasser, Zucker und Limette. Mischen, Probieren, Diskutieren. Bis zur Zwangspause wegen Aufgabe der Geschmacksnerven. Bis endlich das richtige Mischungsverhältnis gefunden war.

Es folgten Verhandlungen mit Lieferanten; die Testproduktion und Abfüllung konnte beginnen. Dabei wurde das Getränk mit einer

besonders feinperligen Winzerkohensäure versetzt. Nach ein paar Wochen Reifezeit in der Flasche der große Augenblick: Die Süße war zurückhaltend und perfekt, die Säure ebenso und der Ingwer brachte eine dezente Schärfe am hinteren Gaumen. Moment mal – dezente Schärfe? Bei einem Ginger Beer? Das muss doch eigentlich ordentlich „brennen“. 2.000 Flaschen waren abgefüllt aber das Team stand vor der Frage: „Haben wir einen Fehler gemacht?“ Rund 200 Testpersonen gaben dann schnell Entwarnung. „Black Forest Ginger Lemonade“ war geboren. Ein klassisch-kräfziges Ginger Beer sollte es trotzdem geben. „Black Forest Ginger Intense“, mit einem Plus an Ingwersaft, somit schärfer, sollte künftig all diejenigen ansprechen, die sich ein echtes Ginger Beer wünschen.

Der richtige Geschmack wurde gefunden – und für den sorgen bei den Black Forest Ginger-Produkten ausnahmslos drei Komponenten: klares Quellwasser aus den Tiefen des Schwarzwaldes, Bio-Ingwer und Bio-Limette. Und so nahm die kleine, aber feine Erfolgsgeschichte ihren Lauf ...

Von der Liebe zu ursprünglichen Produkten und der Leidenschaft fürs Handwerk getrieben spielt für die Black Forest Ginger-Macher neben der Qualität der verwendeten Rohstoffe auch die traditionell handwerkliche Produktion auf einem badischen Weingut sowie das Thema Nachhaltigkeit eine bedeutende Rolle. So stecken in jeder Flasche handverlesene Zutaten, viel Erfahrung sowie das Urteil eines gut geschulten Winzergaumens. Darüber hinaus steht eine unmittelbare und vollständige Weiterverarbeitung aller Rohstoffe vor Ort ohne lange Lagerungsprozesse im Fokus. Besonders ressourcenschonend: Die am Produktionsstandort selbst ausgepressten Ingwerwurzeln werden zu Pulver gemahlen, welches anschließend zur Herstellung weiterer Produkte verwendet wird.

### Kontakt

**Black Forest Ginger GmbH & Co. KG**

**Königschaffhauser Straße 3, 79346 Endingen**

**Telefon 07642 92176-32, Fax 07642 92176-34**

**team@blackforestginger.com, www.blackforestginger.com**