

Antreten gegen Künstliche Gin-telligenz

Stephan Thomé, ausgezeichneter Gin-Brenner aus Dingdorf, hat jetzt auch eine Gin-Schule eröffnet. Im ausgebauten Kälberstall können die Teilnehmer unter professioneller Anleitung ab Juli ihr eigenes Produkt herstellen. Warum das neue Aromen-Abenteuer in Deutschland einzigartig ist.

VON STEFANIE GLANDIEN

DINGDORF Gäbe es den Namen nicht schon, könnte man Dingdorf glatt in Gindorf umbenennen. Den Freunden des Wacholderhaltigen In-Getränks ist das kleine Eifeldorf vielleicht noch kein Begriff. Es könnte aber sein, dass sie den Namen und die Adresse der Euelsberger Brennerei demnächst in ihr Navigationsgerät tippen. Denn Stephan Thomé, seit sechs Jahren Gin-Produzent aus Leidenschaft, hat neben seiner Brennerei eine Gin-Schule eröffnet, in der er sein Handwerk vermitteln möchte.

Herzstück des neuen Angebots ist ein Tasting(Probier)-Raum im edlen Design, der so auch im hippen Berlin stehen könnte. Dort hat der ehemalige Vertriebsleiter eines großen Mobilfunkunternehmens auch 16 Jahre gelebt, bevor er seinen Lebensmittelpunkt aus der Metropole in die beschauliche Eifel verlagert hat.

Die neue „Gin School“, wie er sie nennt, wurde – wie schon die Brennerei – im ehemaligen Kälberstall des Bauernhofs untergebracht. Von dem sind aber nur noch die Stützpfeiler und das Glasbaustein-Fenster im Original übrig geblieben. Da, wo einst das Jungvieh untergebracht war, kann man heute an der schicken Bar Getränke mixen oder selbst kreativ werden und sein eigenes Produkt herstellen.

Das Design des Raums ist außergewöhnlich. Die Wände sind tiefdunkelgrün, fast schwarz gestrichen. Eine der vier Wände schmückt eine – ebenfalls grüne – Gobelin-Tapete aus England.

Herzstück des Raums ist die Aromenwand mit mehr als 300 Zutaten, darunter allein 80 exklusive Pfeffersorten aus aller Welt und viele weit gereiste aber auch einheimische Botanicals wie Blätter, Beeren, Blüten, Kräuter und Wurzeln. Diese Vielfalt der Zutaten ist die Basis für zukünftige Workshops, die man bei Destillateur Thomé belegen kann.

In den ein- oder zweitägigen Workshops lernt man, wie Destil-



Wer macht den besseren Gin – die Experten oder die Künstliche Intelligenz? Zur Eröffnung hat Brenner Stephan Thomé (nicht im Bild zu sehen) Fachleute aus der Szene zum besonderen Experiment eingeladen.

FOTOS (3): STEFANIE GLANDIEN



Wer lernen möchte, wie man einen Gin herstellt, kann sich bei Stephan Thomé in seiner neuen Gin-Schule in Dingdorf das nötige Know-how vermitteln lassen.



Welcher Gin ist besser – der von den menschlichen Experten oder der mittels künstlicher Intelligenz hergestellte?

lation funktioniert und sammelt zusammen mit dem Brennmeister frische Zutaten aus der Umgebung, sei es ein Stück von der Thuja-Hecke, der Fichte oder Blätter vom Haselnussbaum. Veredeln kann man diese dann mit Algen aus Irland oder der grünen Sancho-Beere, für die Thomé allerdings 800 Euro pro Kilo zahlen muss.

Vor der offiziellen Eröffnung haben schon mal die „Profis“ das neue Angebot in Anspruch genommen. Zusammen versuchen die einge-

ladenen Experten, darunter Peter Jauch, Journalist und Autor von „Gin: das Buch“, Aleksandar Petrovic, Sommelier des Drei-Sterne-Restaurants Schanz aus Piesport und Robert Rau, Ginproduzent und Influencer, einen Gin zu schaffen.

Ihr Gegner ist die – zurzeit in aller Munde – Künstliche Intelligenz. Sie wollen wissen, wer den besseren Geschmack hat: Mensch oder Maschine. Um das herauszufinden, wird ChatGPT (nutzt künstliche Intelligenz, um menschliche

Sprache zu verstehen und eine Antwort zu erzeugen) mit den Namen der 300 Botanicals aus dem Hause Euelsberger gefüttert und erhält die Aufgabe, mit maximal 30 Zutaten einen Gin zu komponieren. Anschließend werden beide Produkte hergestellt und an Experten zur Bewertung geschickt. Stephan Thomé braucht den Vergleich mit der KI eigentlich nicht zu fürchten. In den Jahren zwischen 2017 und 2022 hat er mit seinen fünf Gins inzwischen 20 internationale Aus-

zeichnungen eingeheimst. Füllte er 2017 noch 600 Flaschen ab, waren es im 2022 25.000 Flaschen. Und das alles weiterhin in Handarbeit. Erweitert hat er sein Angebot um saisonale Produkte wie Eierlikör, Limoncello, diverse Wermuts und Säfte.

Fragen wir doch mal den Kollegen vor Ort, Peter Jauch, Autor von „Gin: Das Buch“, was er von den Euelsberger Gins hält. „Die Produkte sind extrem charakterstark und sehr ausgeprägt in ihren einzelnen

Aromen. Dass sie sauber gemacht sind, zeigen die vielen Prämierungen“, sagt dieser. Jauch kennt auch einige Gin-Schulen in England, Österreich und Deutschland.

Die in Dingdorf sei aber in der Breite der angebotenen Botanicals sicherlich einzigartig, sagt er.

Wer sich für das Handwerk der Gin-Herstellung interessiert, findet weitere Informationen im Internet unter www.euelsberger.com

Weitere Fotos zum Thema unter www.volksfreund.de/fotos