

Bremerhaven. 28. August 2022

Neue Destillerie im ›Haus am See‹ mit ›SEAL GIN‹

Das Bootshaus im Speckenbütteler Park hat eine weit zurückreichende Geschichte. Seit dem Umbau zum ›Haus am See‹ mit dem großen Biergarten, dem Strand und den regelmäßigen Open-Air-Veranstaltungen hat es sich zur Top-Adresse für die Erlebnis-Gastronomie in der Region entwickelt und ist in Kombination mit dem seit 1910 existierenden See ein beliebtes Naherholungsziel für jung und alt. Björn Schwammborn, Inhaber vom ›Haus am See‹, hat in Bremerhaven schon viele gastronomische Konzepte entwickelt und betreibt erfolgreich verschiedene gastronomische Betriebe. Das ›Haus am See‹ beherbergt ab sofort eine Destillerie und wird damit gemeinsam mit der Marke ›SEAL GIN‹ erneut zum Impulsgeber der Gastro-Szene.

Tjalf Nienaber, der gemeinsam mit seiner Frau Vicky ›SEAL GIN‹ gegründet hat, ist Kaufmann in Hamburg, kommt aber gebürtig aus Bremerhaven. Das gemeinsam mit seiner Frau Vicky entwickelte Gin-Konzept soll nun in seiner Geburtsstadt für Furore sorgen. »Wir werden Tastings veranstalten oder Firmen, bzw. Vereinen und Institutionen die Möglichkeit geben, ihren ganz eigenen Gin zu brennen und abzufüllen«, so Nienaber. »Wir arbeiten hierzu eng mit anderen Destillieren zusammen, von deren Know-how wir profitieren oder die uns zuarbeiten. Das ist ein einzigartiges Konzept. Passt so aber auch gut zu Bremerhaven, ganz nach dem Motto: ›Bremerhaven, weltoffen‹. Abgerundet durch ein feines Veranstaltungs- und Gastronomiekonzept kann das hier am See sehr gut funktionieren«, so ist sich der Inhaber der zahlreichen preisgekrönten Gins sicher.

Neben einem Bremerhavener Gin soll es zukünftig eine große Vielfalt von verschiedenen klaren Bränden geben. Grade ist ein Algen-Gin entstanden. Festlegen will man sich nicht. Es können beispielsweise Wodka, Whisky oder Korn gebrannt werden. Erlaubt ist, was schmeckt. In Verbindung mit einem neuartigem Veranstaltungs- und Gastronomiekonzept wird beim ›Haus am See‹ eine neue Attraktion entstehen, die in Bremerhaven und darüber hinaus einzigartig ist. Am 3. September gibt es ein ›Soft Opening‹, wo das Konzept vorgestellt wird, bevor es anschließend mit einer ordentlichen Feier das Licht der Öffentlichkeit erblickt. Von 15-17.30 Uhr kann die Destille besichtigt werden mit Tastings der Gin Kreationen als Longdrinks, Cocktails oder pur. Ab 18 Uhr startet die ›Haus am See-Party‹ mit ›DJ Chair‹ und ›Slippy Beats‹ ab 22.30 Uhr als ›Silent Disco‹.

Kontakt:

Distillery Haus am See

Marschenhausweg 3
27578 Bremerhaven
Tel. +49 172 8486190

SEAL GIN

c/o DMI Distillery & Manufactur International GmbH
Tjalf Nienaber
Eppendorfer Landstr. 74
20249 Hamburg, Germany
Tel. +49 40 4142467-0
tjalf@seal-gin.com
www.seal-gin.com