

SCHIEFER GIN

WENN GIN AUF RECHT TRIFFT

Gin entsteht hier aus einer Kombination von persönlichem Interesse und wertvollem Wissen.

Was passiert, wenn juristisches Fachwissen auf wahre Gin-Leidenschaft trifft? Finden Sie es hier im Interview mit Martin Schiefer heraus.



FALSTAFF Herr Schiefer, Sie sind einer der führenden Experten für Vergaberecht – ein Feld, das für manche zunächst einschüchternd klingt. Was fasziniert Sie persönlich an Ihrer Arbeit als Rechtsanwalt?

MARTIN SCHIEFER Mich fasziniert am Vergaberecht, dass es weit mehr ist als ein Regelwerk. Es geht um große Projekte, Innovation, wirtschaftliche Entwicklungen und letztlich darum, gute Lösungen möglich zu machen. Ich bewege mich täglich an der Schnittstelle von Recht, Wirtschaft und Politik. Gerade diese Kombination macht meine Arbeit spannend. Zudem schätze ich die Herausforderung, komplexe Sachverhalte verständlich aufzubereiten und gemeinsam mit meinen Mandanten Wege zu finden, die rechtlich sicher und zugleich zukunftsorientiert sind.

FALSTAFF Was hat den Ausschlag gegeben, sich neben der juristischen Tätigkeit auch intensiv mit Gin zu beschäftigen?

MARTIN SCHIEFER Gin war zunächst eine persönliche Leidenschaft. Mich haben die Vielfalt der Aromen, die handwerkliche Präzision und die Möglichkeit, etwas Eigenes zu schaffen, begeistert. Irgendwann entstand die Idee, diese Begeisterung gemeinsam mit einem erfahrenen Brennmeister in ein konkretes Produkt zu verwandeln. Für mich ist die Gin-Produktion ein wunderbarer kreativer Ausgleich zur juristischen Arbeit und gleichzeitig ein spannendes unternehmerisches Projekt.

FALSTAFF Wie sieht der kreative Prozess hinter Ihren Gins aus – eher juristisch präzise oder eher intuitiv und spielerisch?

MARTIN SCHIEFER Eigentlich ist es eine Mischung aus beidem. Die Entwicklung eines Gins braucht Präzision, Geduld und viele Verkostungen. Gleichzeitig lebt sie von Neugier und Experimentierfreude. Oft beginnt alles mit einer Idee oder einem bestimmten Aroma, das wir weiterentwickeln möchten. Danach folgt ein sehr strukturierter Prozess. Vielleicht ist das die perfekte Verbindung meiner beiden Welten: Kreativität innerhalb eines klaren Rahmens.

FALSTAFF Mit dem neuen »Gin Origin« kommt pünktlich zur Sommerzeit ein weiterer Gin auf den Markt. Was macht diesen besonders?

MARTIN SCHIEFER »Gin Origin« steht für die Rückkehr zu meinen Wurzeln. Im Mittelpunkt stehen ausgewählte Botanicals, Salz aus Salinen, Torf geräuchert aus der Südsteiermark, höchste Qualität und die regionale Handschrift, die unse-



Verschiedene Aromen kommen im neuen »Gin Origin« zur Geltung.

re Produkte auszeichnet. Der Gin verbindet klassische Wacholdernoten mit einer frischen, modernen Aromatik und eignet sich hervorragend für die warme Jahreszeit. Uns war wichtig, einen Gin zu schaffen, der sowohl Kenner als auch neue Gin-Liebhaber begeistert.

FALSTAFF Sie sind als Martin Schiefer nicht nur Jurist, sondern auch stark in der Szene vernetzt und sichtbar. Wie gelingt Ihnen dieser Spagat zwischen Kanzlei, Bühne und Destillerie?

MARTIN SCHIEFER Ich sehe diese Bereiche nicht als Gegensätze. Sie haben alle mit Menschen, Ideen und Kommunikation zu tun. Natürlich braucht es gutes Zeitmanagement und ein starkes Team. Gleichzeitig geben mir die unterschiedlichen Tätigkeiten Energie, weil sie sich gegenseitig inspirieren. Die juristische Arbeit verlangt analytisches Denken, während kulturelle Projekte und die Gin-Welt kreative Impulse liefern.

FALSTAFF Ihre Gins tragen sehr unterschiedliche Charaktere – vom »Allrounder« bis hin zum »Erfrischenden«. Wie wichtig ist Storytelling bei einem Produkt, das eigentlich »nur« ein Getränk ist?

MARTIN SCHIEFER Storytelling spielt eine große Rolle. Menschen interessieren sich heute nicht nur für das Produkt selbst, sondern auch für die Geschichte dahinter. Woher kommen die Zutaten? Wer hat die Idee entwickelt? Welche Werte stehen dahinter? Ein Gin ist für mich mehr als ein Getränk – er ist ein Genussserlebnis, das Emotionen, Erinnerungen und besondere Momente begleitet.

FALSTAFF Gibt es einen besonderen Moment, eine Stimmung oder vielleicht sogar einen Ort, den Sie mit dem Genuss Ihrer Gins verbinden?

MARTIN SCHIEFER Für mich ist das ganz klar die Südsteiermark. Die Landschaft, die Weinberge, die besondere Atmosphäre und die Gastfreundschaft der Region spiegeln sich auch in unseren Produkten wider. Ein Gin Tonic an einem warmen Sommerabend mit Blick über die Hügel der Südsteiermark – das ist für mich ein perfekter Genussmoment.

FALSTAFF Welche Empfehlungen würden Sie Einsteigern mitgeben: Wie entfaltet sich der Charakter Ihrer Gins am besten – pur, mit Tonic oder in Kombination mit bestimmten Speisen?

MARTIN SCHIEFER Ich empfehle immer, einen Gin zunächst pur zu verkosten. So lernt man die einzelnen Botanicals und den Charakter des Produkts kennen. Danach entfaltet er sich hervorragend mit einem hochwertigen, eher zurückhaltenden Tonic Water. Je nach Stil passen auch frische Zitrusnoten oder Kräuter als Garnitur. Kulinarisch harmonisieren unsere Gins wunderbar mit Fischgerichten, leichten Sommergerichten oder einer guten Käseauswahl. Wichtig ist vor allem, sich Zeit für den Genuss zu nehmen.

SCHIEFER
VERGABE · RECHT · ANWÄLTE

INFO

Weitere Informationen unter
schiefer-gin.at