

This is House of Natural Taste

MAXIMILIAN HENKEL

Innovativer FoodScientist und leidenschaftlicher Gastgeber

Nachdem er in den Tiefen des Hochschwarzwalds aufgewachsen war, ging Maximilian nach Freiburg, um Kunstgeschichte und Archäologie zu studieren. Da ihn jedoch seit frühester Kindheit Essen und Trinken zutiefst begeisterten und faszinierten, landete er nach ersten Kontakten mit dem erfüllenden Handwerk der Getränkeproduktion erst im Weinberg und letztendlich in Berlin. Dort wandte er sich dem Lieblingstrunk der Deutschen zu und lernte das Handwerk des Bierbrauens in einer kleinen lokalen Craft Brauerei.

Jedoch faszinierte ihn die Welt der Getränke so sehr, dass er, wissbegierig nach mehr, sich der wunderbaren Welt der Spirituosen zuwandte und in der legendären Bar Reingold die Kunst des Mischens, Balancierens, Shakens, Rührens und Gastgebens erlernte. Nachdem er sich vom Barback zum Head Bartender hochgearbeitet hatte, war der Durst nach Wissen nur umso größer gewachsen und er ging gen Italien.

In den Weinbergen des Piemonts studierte er Food Science and Technology an einer der renommiertesten Privatuniversitäten, mit einem Schwerpunkt auf Nachhaltigkeit und traditionellen Methoden. Doch seit jeher der leidenschaftliche Gastgeber und Beobachter der Menschen, konnte er nicht anders und arbeitete neben seinen Studien als Bar Manager mit carte blanche in einem lokalen Restaurant, wo er seine Zutaten handerlesen in der umgebenen Natur suchte und verarbeitete.

Nach dem erfolgreichen Abschluss zog es ihn nach Indonesien, um in die dortige lebendige Kultur des Essens und Trinkens in seiner Arbeit als Berater von lokalen landwirtschaftlichen und food culture NGOs einzutauchen.

Nach seiner Rückkehr nach Berlin ging er in das Waldorf Astoria Berlin, um den F&B Management Traineeship von Hilton mit großem Erfolg zu durchlaufen und im Anschluss als Bars Manager die große und wunderbare Verantwortung für die Lang Bar, die Library Lounge, das Dachterrassenrestaurant Mistral und die Dependance im KaDeWe bei Bucherer übertragen zu bekommen und letztere konzeptuell zu entwickeln.

Doch in ihm rief die Stimme laut, welche ihn zurück in die Natur und die Berge zog. Und so ging er in das malerische Chiemgau, um nach einer Station als Restaurantleiter und Gastgeber im Gourmettempel Das Achental, sich mit seinem Geschäftspartner, Kollegen und langjährigem Freund Daniel selbstständig zu machen. Um all die Leidenschaft, Schaffensdrang, Wissen und Streben nach mehr unter ein Dach zu bekommen, wurde von Daniel und Maximilian das House of Natural Taste gebaut und somit das spannendste sustainable beverage start up gegründet, welches im September 2022 das Licht der Welt erblickte. _____

DANIEL SCHERR

Kreativer Visionär und erfahrener Bartender

Von den Kirchturmspitzen und Blechfassaden Schwäbisch Gmünds während seiner Ausbildung als Bauflaschner, zog Daniel ein ungeahnter Drang nach mehr in die schillernde Welt des schwäbischen Nachtlebens. Mit dem täglichen kreativen Schaffen bei der Erlangung seiner Fachhochschulreife mit Schwerpunkt Gestaltung wurde das Fundament für die drängende Kreativität und unermüdlichen Drang, zu erschaffen gelegt. Nächtlich hingegen der Ausgleich gesucht, Kunst, Musik und Trinkkultur in sich zu vereinen: in seiner ersten Verantwortung mit seiner eigenen Bar Freiraum. Doch schnell wurde das heimatliche Spielfeld zu klein und so zog es ihn in das Babylon des Nachtlebens, Berlin.

Manche nennen es Zufall, andere Bestimmung. Doch er fand schnell das zart glänzende Juwel der Berliner Barwelt – Beckett's Kopf. Anfänglich noch durch das Fenster in die Narnia-gleiche Welt des Gründers der gehobenen Berliner Barkultur schauend, öffnete sich ihm schnell die geheimnisumwobene Tür seiner zukünftigen Alma mater. Wenn auch nicht Universität, so doch die beste Schule für Geschmack, Stil und Barhandwerk im Stile eines modernen Alchimisten, in welche ihn Oliver Ebert und Cristina Neves unter ihre Flügel nahmen und ihm ihr Wissen anheim werden ließen.

Nachdem er die Kunst des Eisschnitzens, die Magie der PUNCHES und LIKÖRE, die Faszination der Tinkturen und Essenzen sich zu eigen machte, zog es ihn in die schillernde Welt der Hotelbars, wo er in der Lang Bar des Waldorf Astoria Berlin seine berufliche Heimat fand. Er entdeckte eine brennende und leidenschaftliche Faszination am Experiment und gewann als Höhepunkt seines dortigen Schaffens die Auszeichnung als Bartender of the year 2020 der Craft Spirit Awards Berlin. Um an sein bisheriges Schaffen anzuknüpfen, entwickelte er die Tasting Reihe „Get together“, in welcher die Aufmerksamkeit alleine auf die eigentlichen Protagonisten der Barwelt gelenkt wurde: regionale, nachhaltig produzierende Kleinbrenner, national und international ausgezeichnet und die Grundlage dafür ein revolutionäres Programm in der Lang Bar zu erschaffen, welches größtenteils auf die industriellen Produkte der Getränkekonzerne verzichten konnte.

Die Idee der Crafted Aperitivos wurde während seiner Station an der Ostsee in Ahrenshoop geboren und entwickelt, in Zürich bei dem größten Pop Up der Schweizer Barszene verfeinert und letztendlich in seiner letzten Station als Barmanager im Tempel des gehobenen Genusses Das Achental in der bergigen Umgebung des Chiemgau perfektioniert. Um all die Leidenschaft, Schaffensdrang, Wissen und Streben nach mehr unter ein Dach zu bekommen, wurde von Maximilian und Daniel das House of Natural Taste gebaut und somit das spannendste sustainable beverage start up gegründet, welches im September 2022 das Licht der Welt erblickte. _____