



## TRINKGENUSS

# A GENTLEMAN'S DRINK

**Ob Traditionshersteller oder neue Gin-Brennereien aus allen Teilen der Welt – der Wacholderschnaps ist in Deutschland das Getränk der Stunde.**

Gin, der heutzutage Hauptbestandteil vieler Cocktails wie dem Martini oder dem Longdrink Gin (and) Tonic ist, verdankt seine Popularität in erster Linie Wilhelm III. von Oranienburg-Nassau. Als König von England, Schottland und Irland brachte er Ende des 17. Jahrhunderts den Wacholderschnaps Genever aus seiner niederländischen Heimat mit auf die Britische Insel, wo er den Namen „Gin“ erhielt. Der König befreite dessen Produktion von Steuern und hohe Schutzzölle hielten den kontinentalen Genever von der Insel fern. Durch die großen Getreideanbaugelände in Nordamerika sank der Preis für die Alkoholherstellung und Gin wurde zum beliebten Getränk für jedermann. Der Pro-Kopf-Verbrauch stieg in der ersten Hälfte des 18. Jahrhunderts um das Zehnfache an, bis ab 1751 die sogenannte „Gin-Epidemie“ oder auch „Gin-Krise“ durch Steuererhöhungen sowie der Einführung von Schanklizenzen eingedämmt werden konnte. Von 1840 bis 1880 war der Genuss von Gin sogar komplett untersagt, doch – aus heutiger Sicht glücklicherweise – wurde das Verbot nach 40 langen Jahren wieder aufgehoben.

Geschmacklich hat sich seitdem viel getan: Entscheidend für den Geschmack des Gins sind nicht nur die für das Würzen des Alkohols verwendeten rund 120 bekannten „Botanicals“, aus Samen, Wurzeln, Schalen oder auch Früchten gewonnene pflanzliche Stoffe und Zubereitungen: Auch die Art der Destillation dient als wichtiges Unterscheidungsmerkmal der Gins, die mittlerweile von Traditionsherstellern und neuen Brennereien aus aller Herren Länder hergestellt werden.

Woher der aktuelle Gin-Boom stammt, lässt sich schwer sagen. Die Zeiten, in denen Bars nur eine Sorte Gin und eine Sorte Tonic vorrätig hatten, sind jedoch längst vorbei – und das völlig zurecht! Mittlerweile gibt es nicht nur weltweit, sondern gerade auch bei uns in Ostbayern feine Gins, deren Geschmack aufgrund der Destillationsverfahren und der Botanicals mitunter stark variiert. Ob als Gin and Tonic, dem Lieblingsgetränk der Queen Mum, oder pur für den intensiven Genuss – Gin hat sich in den vergangenen Jahren zu einem echten Gentleman's Drink gemausert.





## GIN-EXPERTEN AUS DER REGION STELLEN IHRE FAVORITEN VOR:

### Die wichtigsten Gin-Arten: Gin/Destilled Gin

Der Begriff „Gin“ war lange Zeit lebensmittelrechtlich kaum geregelt, bis die EU zum Schutz der Verbraucher Qualitätsstandards festgelegt hat. Allen Ginsorten ist gemein, dass es sich um eine Spirituose mit Wacholdergeschmack handelt. Der Mindestalkoholgehalt ist 37,5 Volumenprozent. Grundlage ist immer ein Ethylalkohol aus landwirtschaftlicher Produktion: Das kann ein Destillat auf Getreide-, Wein- oder Kartoffelbasis sein. Während bei billigen Gins nur noch Aroma-, Farb- und Süßstoffe zugegeben werden, muss ein Destilled Gin mindestens noch einmal destilliert werden. Neben Kräutern und Gewürzen dürfen auch künstliche Aromastoffe zugegeben werden.

### Old Tom Gin:

Der Vorgänger des London Dry Gin ist der sogenannte Old Tom Gin, ein mit Zuckersirup oder Honig leicht gesüßter Gin, der im 18. und 19. Jahrhundert sehr populär war. Er eignet sich vor allem (aber nicht nur) zum Mixen von Longdrinks wie dem Collins. Old Tom Gin schlägt die Brücke zwischen Genever und dem London Dry Gin als höchste Gin-Qualitätsstufe. Der Unterschied zum Genever ist der Verzicht auf Fasslagerung.

### London (Dry) Gin:

London Gin darf neben den pflanzlichen Stoffen keine anderen zugesetzten Zutaten außer Wasser enthalten. Der Mindestalkoholgehalt von London Gin beträgt 37,5 Prozent. Die Bezeichnung kann durch den Begriff „dry“ ergänzt werden – sofern keinerlei süßende Erzeugnisse zugesetzt werden.

### Sloe Gin:

Sloe, das englische Wort für Schlehe, ist Gin, der mit Schlehensaft angereichert wird und demzufolge auch einen niedrigeren Alkoholgehalt besitzt. Sloe Gin zählt zu den Likören, da der Schlehensaft nicht mitdestilliert wird.

ROBERT TORUNSKY

Fotos: © Robert Torunsky



### Andreas Hiermer, The Whisky Brothers

„Der Koskue Gin ist aus Finnland und so rauchig wie ein schöner Islay-Whisky. Ein Rye Gin, der genau die richtige Zeit in kleinen Fässern in Finnland gereift ist. Zum Schluss wird er mit frisch destillierten Botanicals veredelt: Birkenblätter, Mädesüß, Cranberry und Orangenschale. Bei der Verkostung zeigen sich Eiche und Orange mit einem Hauch von sommerlicher Blumenwiese im Aroma. Honig, Orange und Pfeffer gesellen sich dazu. Der Koskue Gin ist ideal für Drinks wie „Old Fashioned“, aber mein Favorit zum pur genießen.“



### Wilhelm Marx, Edelbrandmanufaktur Wilhelm Marx

„Unser Marx Gin, Bayern dry wird in mühsamer Handarbeit nach dem Prinzip und den Richtlinien des London Gin hergestellt und gebrannt. Er zeichnet sich durch seinen dominanten Wacholdergeschmack mit mediterranen Zitrusnoten aus. Der Wacholder wird mit Zitronengras, Zitronen- und Orangenschalen sowie diversen biologischen Kräutern und Zusätzen in unserer Brennerei sechs Wochen mazeriert. Sein charakteristisches und intensives Aroma erhält unser Marx Gin durch die erneute Destillation mit allen biologischen Bestandteilen, die bei der Mazeration als Zugabe verwendet wurden. Ich empfehle unseren Gin in Zimmertemperatur pur zu probieren und zu genießen.“



### Jonas Hiermer, The Whisky Brothers

„Der Old English Gin im Stil des 18. Jahrhunderts ist meine persönliche Empfehlung. Ein echter englischer Gin in bester Tradition seit 1783. Gekühlt und pur serviert – wahlweise mit einer frischen Orangen- oder Zitronenzeste – ist dieser Gin herrlich erfrischend

für einen schönen Sommerabend. Hammer and Sons hält nicht nur an der althergebrachten Rezeptur fest, sondern auch an der Verpackung in der Champagnerflasche. Old English Gin wird aus Weizen gebrannt und mit Wacholder, Zitrone, Orange, Zimt, Muskat, Kardamom, Iriswurzel und weiteren Botanicals destilliert.“

Foto: © Sebastian Plektnik



### Christian Schweiger, Edelbrennerei und Kaffeerösterei Schweiger

„Die Welt der Gins ist so vielfältig, dass wir es nicht bei einer einzigen Sorte belassen wollten. So haben wir drei grundverschiedene Gins kreiert und als Oansa, Zwoara und Dreia in unser Sortiment aufgenommen. Die Band-

breite reicht von einem strikten London Gin über Fine Gin bis zu dem blumig-fruchtigen Dreia als Distiller's Choice. Wie unsere Kunden die Dreier-Combo genießen, überrascht uns manchmal selbst. Wasabi, Schwarztee, Basilikum und eigener Tonic-Sirup sind momentan sehr angesagt. Ich selbst mag es eher klassisch, den Oansa als Gin Tonic oder pur. Aber auch Wasabi hat's mir angetan.“