

PETER JAUCH



atVERLAG



Peter Jauch

GIN DAS BUCH

atVERLAG



Inhalt

006 Vorwort
009 Einleitung

010 **Erzähltes**
032 **Erlebtes**
240 **Getrunkenes**

426 Anhang

Vorwort



Mit Ricardo Dasio, dem Patenonkel meiner jüngsten Tochter, waren wir 2011 in Zürichs Ausgehmeile, der Langstraße, unterwegs. Wir machten einen Abstecher in die erste Zürcher Gin-Bar, das »Dante« – dieser Bar-Besuch veränderte meine Drinkvorlieben für die kommenden Jahre grundlegend. Ricardo empfahl mir einen Monkey 47 Tonic. Das sei ein neuer Gin, interessanterweise ein deutscher aus dem Schwarzwald und komplett anders interpretiert als herkömmliche Gins. Zu diesem Zeitpunkt wusste ich noch nicht viel über Gin.

In den kommenden Jahren verkostete ich sehr viele. Die prägendste Gin-Zeit hatte ich in Wien, als ich für einen dort ansässigen Verlag tätig war. Die Wiener Bar-Szene war schon damals um einige Facetten reicher als die meiner Herzens-Stadt Zürich. Eine Arbeitskollegin schickte mich mit Empfehlungen von Gin-Bar zu Gin-Bar, und schon bald fand ich die mir passende, das »Torberg«. Mit dem Inhaber, Gerald Gsöls, einer österreichischen Gin-Koryphäe, diskutierte ich abendlang über die Wacholder-Spirituose. Und das hatte zur Folge, dass ich mir Gedanken machte, wie man die Vielfalt des Gins in ein Festival verpacken könnte.

Zusammen mit einem ehemaligen Arbeitskollegen, Daniel Strässle, entwickelte ich das Konzept für die erste Ausgabe des »GIN Erlebnis Festivals«, das Ende September 2018 im »25hours Hotel«, Zürich, Langstraße zum ersten Mal durchgeführt wurde. Während der Planungsphase kam ich mit allen in der Schweiz für das Thema Gin relevanten Menschen zusammen. Das Festival war gut besucht und die Rückmeldungen positiv. Viele Menschen erlebten dank der verschiedenen Marken den Gin ganz neu.

Mein Interesse für Gin rief alte Weggefährten auf den Plan. Urs Hunziker vom AT Verlag meldete sich eines Tages, und so kam es, dass ich mir über ein eigenes Gin-Buch Gedanken zu machen begann. Mit ein paar Ideen und Musterseiten schlug ich dem Verleger vor, ein etwas anderes Gin-Buch herauszubringen.

Ich wollte hinter die Marken schauen und Menschen, die tagtäglich für und mit Gin arbeiten, in den Vordergrund rücken. Das Konzept überzeugte. Da ich aber noch nie ein Buch herausgegeben hatte, war mir sofort klar: Eine gute, sehr gute Crew musste her: Fotograf und Buch-Designer.

Seit der ersten Ausgabe des »GIN Erlebnis Festivals« bin ich mit den Gründern von Aqua Monaco freundschaftlich verbunden; sie vernetzten mich mit der Münchner Fotografin Anja Prestel und dem Buchdesigner Philipp von Keisenberg. Im August 2019 starteten wir mit einem ersten gemeinsamen Tag in München. Bilder und Geschichten davon sind im Buch in den einzelnen Rubriken zu finden.

Während der Reisen, die wegen der Corona-Pandemie leider nicht alle planmäßig stattfinden konnten, tauchte ich tiefer und tiefer ins Thema ein. Jede Reise war hoch spannend, und es freut mich, dass ich durch dieses Buch unzählige Menschen hinter dem Gin besser kennenlernen durfte.

Seit November 2020 betreibe ich in der Schweiz einen kleinen Gin-Tonic-Shop, bei dem es darum geht, neue Gin-Tonic-Kombinationen zu entdecken. Bei einem Partner in Deutschland gibt es dasselbe, beziehungsweise sogar ein erweitertes Angebot.

Während der Pandemie hat sich ein neues Geschäftsfeld, das virtuelle Gin-Tasting, entwickelt, das ich bereits für namhafte Firmenkunden anbieten durfte. Aber auch klassische Gin-Tonic-Tasting sind in meinem Angebotsportfolio enthalten.

Mich freut sehr, dass die Schweizer im Winter bald »Hot Gin Tonic« genießen können. Die Köpfe hinter Tom's Tonic haben einen Tonic-Sirup entwickelt, der diese Kombination möglich macht.

Ein weiteres Thema: Haben Sie schon mal Gin gekocht? Mit Philipp Wagner, Rezeptautor eines Schweizer Kochmagazins, Stefan Schüller, einem mit 16 GaultMillau-Punkten ausgezeichneten Koch, und Frank Buchholz, bekanntem Koch mit Michelin-Stern in Deutschland, wird es gemeinsame Events geben.

Viele Projekte mit und ohne Gin stehen an – immer schön den Genuss vor Augen.

Ein Wort zur zweiten Auflage

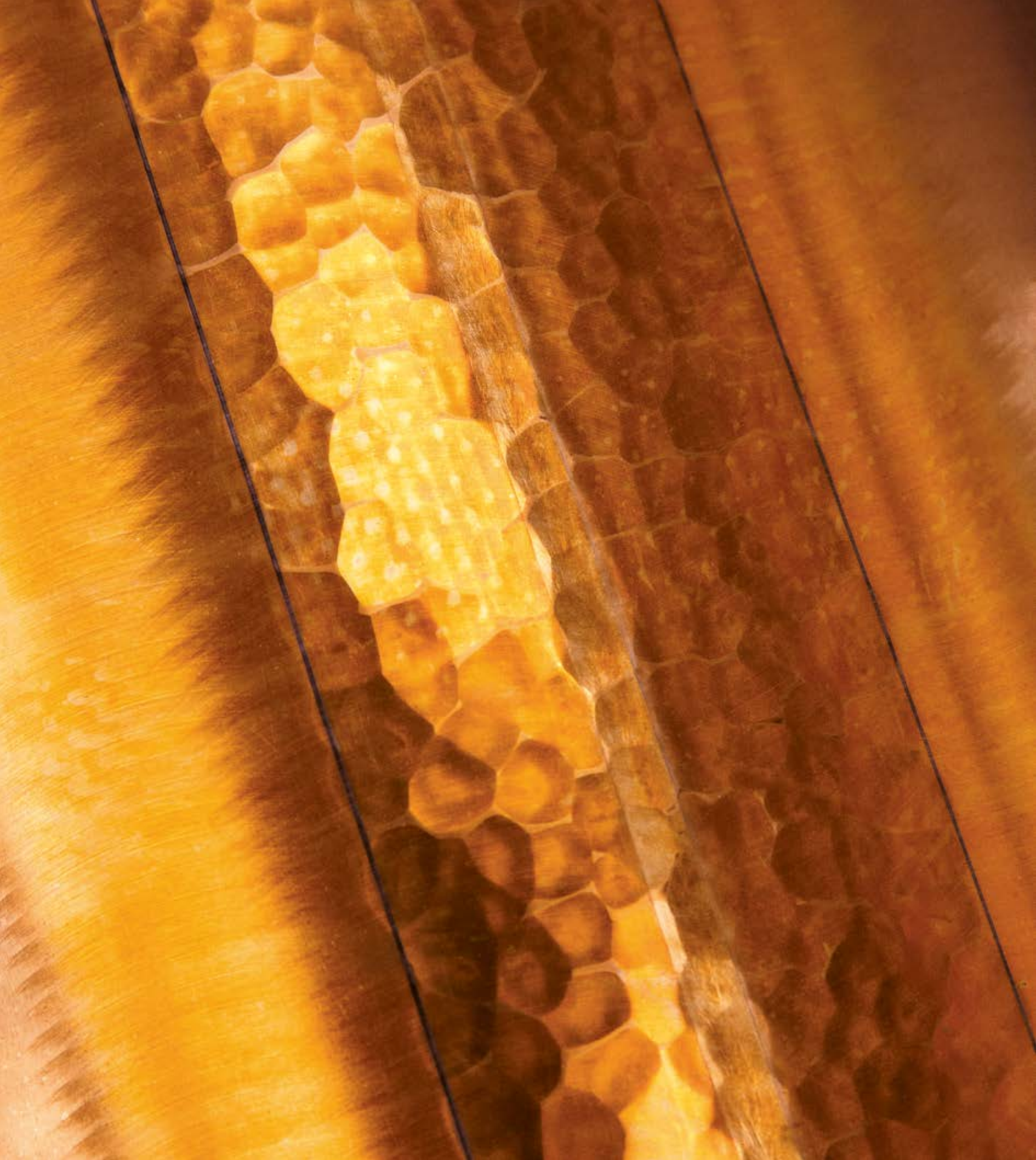
Sie halten heute die zweite, überarbeitete Auflage in Ihren Händen. Normalerweise überarbeitet man die erste Auflage doch nicht so extrem, werden Sie sagen. Sie haben recht, und doch war es notwendig.

Im ersten Teil hat sich wenig geändert. Die Gespräche mit Personen, die neue Aufgaben – zum Teil auch außerhalb der Getränke-Industrie – gefunden haben, wurden ersetzt. Der zweite Teil wurde komplett neu geschrieben, es finden sich mehr als 100 neue Produkte in der Übersicht der Gin-Marken. Der Filler-Teil wurde um einige spannende Produkte ergänzt.

Jetzt wünsche ich Ihnen viel Spaß beim Stöbern, Entdecken und natürlich beim Verkosten!

#cheers

Ihr Peter Jauch



Einleitung

Dieses Buch nimmt Sie mit auf eine spannende Entdeckungsreise in die Welt des Gins. Es ist unterteilt nach drei Hauptthemen: Erzähltes, Erlebtes und Getrunkenes.

Im Kapitel **Erzähltes** finden Sie Wissenswertes rund um das Thema Gin. Sie erfahren, wie Gin hergestellt wird. Die Geschichte der Wacholder-Spirituose oder auch der Chinin-Rinde, die fürs Tonic unerlässlich ist, finden Sie ebenso in dieser Rubrik. Wir haben einen Geschäftsführer einer der renommiertesten Destillen-Hersteller der Welt getroffen und uns mit ihm über die Produktionsmöglichkeiten unterhalten. Auch die unterschiedlichen Gin-Arten stellen wir Ihnen vor. Dass Eis mehr sein kann als gefrorenes Wasser, und welche Ausprägungen dabei eine Rolle spielen, erfahren Sie in einer eigenen Geschichte.

Im Kapitel **Erlebtes** nehmen wir Sie mit auf eine Gin-Reise von München, Zürich und Hagen nach London, Graz, Northumberland, Düsseldorf, Stuttgart, Frankfurt, 24-Höfe, Ehrenhausen an der Weinstraße, Berlin, Schlepzig, Basthorst und Hamburg. Sie lernen großartige Menschen kennen und tauchen in Destillieren und Rezepturvarianten ein. Sie entdecken kleine und große Schätze. Sie besuchen außergewöhnliche Barkeeper, die die Szene ihrer Städte bestens kennen. Sie steigen auf Dächer und sehen, ob dort die Botanicals gedeihen. Sie besuchen Destiller mitten in der Stadt und andere ganz weit draußen. In Restaurantküchen kochen für Sie großartige Geschmackszauberer.

Sie treffen Menschen, denen Sie schon im Fernsehen begegnet sind, und lernen sie von einer anderen Seite kennen. Sie werden herausfinden, warum Quentin Tarantino – ohne dass wir ihn allerdings getroffen hätten – im Buch vorkommt. Sie besuchen Newcomer und Koryphäen hinter dem Bar-Tresen. Sie lernen Menschen kennen, die ständig unterwegs sind und sich nur kurz für ein Treffen festhalten ließen. Sie tauchen in die Gin-Universen unterschiedlicher Städte ein. Sie treffen Destiller, die ihr Handwerk von ihrem Vater und dieser von seinem und der wiederum auch von seinem gelernt hat. Sie lernen die Wegbereiter des Gin-Hypes in Deutschland und der Schweiz kennen. Sie entdecken, dass auch Brüder destillieren können ... und noch vieles mehr. Tauchen Sie ein und lassen Sie sich inspirieren!

Im Kapitel **Getrunkenes** entdecken Sie über 300 unterschiedliche Gins und deren vielfältige Geschmacksnuancen. Wir haben die Gins alphabetisch aufgelistet. Sie können bekannte Gin-Marken entdecken und spannende neue finden. Im letzten Kapitel schließlich finden Sie etwa 80 Tonics, die ich für Sie probiert habe. Ich wünsche Ihnen viel Spaß beim (Nach-)Verkosten.

*Kupfer, das Hauptmaterial für die Destillen,
geschweißt und gehämmert*



Botanicals

Das wichtigste Botanical im Gin ist natürlich der Wacholder.

Dem Wacholder werden seit Plinius dem Älteren (ca. 23 bis 79 n. Chr.) heilende Kräfte nachgesagt. Er beschrieb die Wirkungen der Wacholderbeeren in seiner »Naturalis historia«, einer umfangreichen Enzyklopädie des naturkundlichen Wissens seiner Zeit, und hielt darin fest, dass Wacholderbeeren bestens gegen Magenbeschwerden helfen. Nicht alle Informationen in diesem umfassenden Werk stammen von ihm selbst, er nahm auch die Kenntnisse von Aristoteles, Theophrastos und Hippokrates von Kos auf. Erstmals ist hier niedergeschrieben, dass in Weißwein eingelegte Wacholderbeeren bei Krämpfen oder Koliken Linderung versprechen.

Der Wacholder gehört zur Gattung der Zypressengewächse. Diese wachsen vorwiegend auf der nördlichen Erdhalbkugel. Die Wacholderbeeren sind eigentlich die Zapfen der Zypressen. Wacholder wird vor allem in Ländern kultiviert, die ein gemäßigtes Klima haben, so weisen die Beeren weniger Qualitätsunterschiede auf. Dies macht sich nicht zuletzt in den Destillaten bemerkbar. Viele Gin-Hersteller beziehen ihren Wacholder aus den nördlichen Breitengraden Europas zwischen 40 und 45 Grad. Das Klima dort ist sonnig, so mag es der Wacholder. Die verschiedenen Klimabedingungen verleihen den Wacholderbeeren unterschiedliche Geschmacksnoten. In Europa schmeckt daher das Wacholder-Destillat eher bitter, in den USA hingegen kommen eher süßlichere Nuancen vor.

Dass Gin heute jedem schmeckt, hat mit dem breit gefächerten Einsatz der in der Wacholder-Spirituose verarbeiteten Zutaten zu tun. Für die geschmackliche Vielfalt der heutigen Gins sorgen unterschiedlichste Botanicals. Waren es früher rund 120 Botanicals, die in Frage kamen, sind in den letzten Jahren auch sehr spezielle Zutaten wie Ambra oder Elefantenkot hinzugekommen. Und auch die Anzahl der in den einzelnen Gins verarbeiteten Botanicals wächst: In früheren klassischen Gins wurden rund zehn Botanicals verarbeitet, in den heutigen Rezepten reicht die Anzahl von zwei bis 82!

Den in diesem Buch vorgestellten Gins (siehe ab Seite 240) werden die prägenden Geschmacksrichtungen (Leitbotanicals) zugeordnet. Diese Zuordnung erlaubt es Ihnen zu erahnen, ob Ihnen der Gin schmecken könnte. Denn die Geschmäcker sind bekanntlich verschieden und jeder Gaumen ist einzigartig.

Botanicals geben dem Gin das Aroma.



Oliver Honegger,
Merlin Kofler und
Oscar Martin

Turicum Distillery, Zürich



Mazerieren vor der Destillation



Blick aus der Büroetage

Jede größere Stadt hat ihren herausragenden Gin. In der größten Schweizer Stadt ist dies der Turicum-Gin, der »Zürich«-Gin, denn »Turicum« ist das lateinische Wort für »Zürich«. Seit der Gründung der Turicum Distillery vor knapp fünf Jahren sind alle vier Gründer, Merlin Kofler, Oliver Honegger, Oscar Martin und Philip Angst, noch an Bord.

Die vier kannten sich aus der »Milchbar« am Bellevue in Zürich, wo Philip als Geschäftsführer amtierte, in der Merlin und Oliver arbeiteten und in der Oscar häufiger als DJ für Stimmung sorgte. Während einer Weiterbildungsreise besuchten Merlin und Oliver, der auch gelernter Koch ist, ein Gin-Seminar in der City of London Distillery. Dort destillierten sie mit Mini-Destillen ihre Rezepte und entdeckten die Möglichkeiten der Wacholder-Spirituose. Die beiden konnten mit Aromen von Pflanzen, Kräutern und Beeren gut umgehen. Sie schafften es innerhalb kürzester Zeit, ein Gin-Rezept zu kreieren, das ganz gut schmeckte. So verließen sie London mit viel Motivation, einen eigenen Gin herzustellen. Kaum zu Hause, befasste sich Oliver mit einer Zürcher Rezeptur.

Was lag da näher, als Botanicals in der Stadt zu suchen. Und siehe da, sie wurden fündig: In Zürich gab es Lindenblüten, Tannenspitzen und Hagebutten. Den Pfeffer steuerte Merlins Vater bei, der seit über zwanzig Jahren in Madagaskar lebt. Insgesamt sind zwölf Botanicals im Turicum-Gin verarbeitet (davon elf bekannte), der ganz klassisch nach dem London-Dry-Verfahren destilliert wird.

»Aus Zürich stammen Lindenblüten, Tannenspitzen und Hagebutten.«



Britisches Understatement - ein schlichtes Schild weist den Weg.

Sipsmith, London



Blick in die Produktion mit zwei 1600-Liter-Destillen

Sie mögen klassische Gins? Bei Sipsmith bekommen Sie von einem jungen Unternehmen eine Menge Tradition. Ihr Master-Distiller, Jared Brown, kann auf eine lange Geschichte im Spirituosen-Umfeld zurückblicken.

Doch zurück an den Anfang: Die eigentlichen Gründer von Sipsmith, Sam Galsworthy und Fairfax Hall, Freunde aus Kindertagen, trafen sich 2002 in den USA auf einen Gin Tonic und begannen, Ideen von einer eigenen Destillerie zu spinnen. Der Anstoß für diese Idee war der aufstrebende Markt von Craft Destillieren in den USA. Damals starteten viele Marken ihr Abenteuer. Meistens war Bourbon Whisky oder Wodka im Fokus dieser Destillieren. Einzig bei der Philadelphia Distilling Company war Gin das Hauptprodukt des Unternehmens.

Sam und Fairfax hatten 2002 keinen beruflichen Bezug zur Welt der Spirituosen. Sam arbeitete als Exportmanager bei Fuller, Smith & Turner (einem Bierunternehmen) und Fairfax studierte in Pennsylvania und arbeitete bei einem Beratungsunternehmen. Nach seinem MBA-Studium kehrte er nach London zurück und heuerte bei der Firma Diageo (einer der Top-5-Spirituosen-Firmen) an. So lernte er das Einmaleins dieser spannenden Branche. Nach knapp zweieinhalb Jahren verließ Fairfax das Unternehmen, um mit Sam das gemeinsame Abenteuer zu starten. Sie verkauften ihre Häuser und suchten in London einen Ort, an dem ihre Destillerie stehen sollte. Ihnen war wichtig, dass ihre Produktionsstätte in der Stadt war und nicht irgendwo in einem Industrieviertel. Sie wurden fündig in Hammersmith W6. Da stand das Anwesen von Michael Jackson, einem Journalisten, seit dessen Tod leer. Michael war bekannt gewesen für seine Bücher über Whisky und Bier. Aus der Sicht von Sam und Fairfax war das also das ideale Zuhause für ihre Firma. Dort war bereits viele Jahre über Spirituosen geschrieben worden, jetzt konnten sie einen Schritt weiter gehen und sie in größeren Mengen produzieren.



Martini in »C« in der »Cinchona Bar«, Zürich: Gin, Domaine de Canton (Ingwerlikör), Dry Orange, Curaçao Pierre Ferrand, Noilly Prat



Viking Gimlet in der »Hildegard Bar«, Berlin, frei nach Quentin Tarantino: Gin, Zitronensaft, Zucker



Lorena Böhm

Drilling, Hamburg

Im Drilling in Hamburgs Stadtteil Bahrenfeld treffen wir auf Lorena Böhm. Sie arbeitet in der ersten Bar mit eigener Destille. Ein Gebäude der alten Marzipan-Fabrik wird dafür seit August 2018 neu genutzt.

Hinter dem Konzept steht unter anderem der findige Unternehmer Thorsten Frerichs. Der Name Drilling ist eine Anspielung auf die dreifache Nutzung – tagsüber Café, abends Bar und die genannte Destillerie.

Bei unserem Besuch nach dem ersten pandemiebedingten Lockdown im Sommer 2020 in Deutschland lernen wir eine aufgeweckte und interessante Bartenderin kennen. Eine mit einem spannenden Werdegang. Dass Lorena sich nicht gern ins Zentrum stellt, lässt sich aus der Antwort auf die Frage ableiten, wer sie denn sei. Niemand Besonderes, lässt sie uns mit einem Augenzwinkern ins Notizbuch schreiben. Bescheidenheit hinter dem Bartresen – wir sind überrascht. Bestimmt Understatement, denn das erlebt man in der Hansestadt häufiger. Auch wenn Lorena, gebürtige Bayerin, nicht hier aufgewachsen ist, fühlt sie sich im Norden zu Hause. Mit ihrem fröhlichen Gemüt hat sie uns vom ersten Moment an überzeugt. Das Leben in der Nacht habe natürlich auch Vorteile, denn es sei ruhiger und man könne einiges mehr schaffen.

Wie sie denn hinter die Bar gekommen sei, fragen wir Lorena.

Schon während meiner Abi-Zeit war ich eher der Nachtmensch und mochte gerne Unterhaltung.

Sie werde auch heute noch gerne unterhalten und unterhalte gern selbst. Da war der Platz hinter dem Tresen eine perfekte Symbiose. Das erste Mal kam sie bei einer Party-Reihe in Eichstätt in der Nähe von Ingolstadt mit Drinks in Berührung. Es gab vor einigen Jahren beim Stadtfest nur Attraktionen für kleine Kinder und Erwachsene – für die Jungen aber gab es noch nichts. So hatte sie mit ihren Freunden an einer selbstgebauten Bar Limonade für die Kleinen und ihre älteren Freunde Longdrinks für die Größeren ausgeschenkt.

Ihr Weg führte sie zum Biologie-Studium nach Halle. Währenddessen hatte sie wenig Lust auf einen Nebenjob im Büro. So war ihr Platz hinter der Bar – schließlich mochte Lorena schon immer zufriedene Gäste. Sie erzählt uns von einem kurzen Intermezzo in einer Bar mit Küche. Nach dem Studium zog es sie weiter – nach Hamburg. Nicht, dass sie hier jemanden gekannt hätte, aber Hamburg faszinierte sie und tut es bis heute, schließlich ist die Stadt bekannt für ein buntes Nachtleben.

Wie waren die ersten Jahre in der neuen Stadt für Lorena?

Ehrlich gesagt, habe ich es mir einfacher vorgestellt, Leute kennenzulernen. In Halle hatte ich mein Studium, und da ging es wie von selbst. In Hamburg waren die ersten zwei Jahre ziemlich schwierig. Ich kannte niemanden und lebte allein. Mein Weg führte dann wieder übers Studium, diesmal Italienisch, und über einen Job hinter der Bar peu à peu zu einem lokalen Bekanntenkreis.

Wir möchten wissen, wann sich Lorenas Faible für gute Spirituosen entwickelt hat.

Nach einer längeren Zeit in Hamburg und einem Studienaustausch in Italien kam bei mir der Wunsch auf, mehr zu erfahren, vor allem über einzelne Getränke. 2018 lernte ich beim Programm Learning for Life so viel Neues. Diese Initiative von Diageo gibt Quereinsteigern, Neulingen und gestandenen Profis ein breitgefächertes Spektrum an Wissen mit. Neben dem Blick hinter die Produkte und deren Herstellungsverfahren habe ich rechtliche und unternehmerische Aspekte kennengelernt. Auch kann ich ausrechnen, wie hoch in etwa die Promille im Blut eines Gastes sind, sagt sie und zwinkert.

Im Drilling steht eine wunderschöne Destille von Holstein aus dem Süden Deutschlands. Destilliert Lorena auch?

Nein. Ich weiß aber einiges darüber, und das erzähle ich dann auch den Gästen. Die sind ganz fasziniert von dem, was wir als Team so alles tun.

Wieviel Anteil hat der Gin an Lorenas täglicher Arbeit?

Gin spielt eine große Rolle in meinem Beruf. Viele Gäste kommen wegen des hier destillierten Clockers Gin zu uns, den wir im Gin Tonic, aber auch pur und in vielen Cocktails servieren. Über unsere zusätzliche schöne Auswahl an Gins erfahren unsere Gäste die große Bandbreite dieser Spirituose. Mit der spiele ich gerne in zahlreichen Cocktails, die verschiedenste Einsatzmöglichkeiten für verschiedene Botanical-Kombinationen bieten.

Uns interessiert, ob es Gin-Marken gibt, die Lorena besonders faszinieren.

Faszination kommt zum einen über die Leute und Ideen hinter den Marken. Da kenne ich heute einfach noch zu wenige Macher persönlich. Ich lebe aktuell mein Interesse für Produkte über die Zutaten aus. Ungewöhnliche Pflanzen in Spirituosen wie Sauerampfer oder Brennesel interessieren mich. Diese habe ich beide in Gin-Produkten entdeckt – die Brennesel schmeckt dabei wie grüner Apfel. Das ist das Interessante am Gin, er kann nach Zitronen schmecken oder aber auch nicht. Die unzähligen Möglichkeiten, die Gin bietet, sind superspannend.

Wie würde eine Lorena-Spirituose schmecken?

Herb und frisch. Zitrusfrüchte wie Zitronen, Verbene, Zitronengras und Yuzu würden die Hauptrolle spielen. Es wäre vermutlich ein Bitterlikör.

»Gin spielt eine große Rolle in meinem Beruf.«

Gins

Die Markenvielfalt auf dem Gin-Markt ist in den letzten zwanzig Jahren geradezu explodiert. Niemand hätte erwartet, dass es nach dem Start mit *Bombay Sapphire* 1987 und *Hendrick's* 1999 zu einer derartigen Entwicklung kommen würde. Nach über zweihundertjähriger Geschichte änderten sich auch die Flaschengrößen: war ursprünglich eine Flaschengröße von 70 cl die Norm, etablierte sich mit dem *Monkey 47* ab 2010 die Flaschengröße von 50 cl.

Aus einem Hype ist ein breit gefächertes Angebot an Gins entstanden, die verschiedenste Geschmacksbilder haben und so für jeden das Richtige bieten. Viele haben ihren festen Platz im Sortiment der Bars und in den Gläsern der Konsumenten erlangt. Weltweit kommen nach wie vor neue Genießerinnen und Genießer auf den Gin-Geschmack. Als Folge der weiter zunehmenden Markenvielfalt auf dem europäischen Markt wurden jedoch auch einige Produkte verdrängt. Der Markt ist ständig im Umbruch.

Im folgenden Teil können Sie 313 unterschiedliche Gins von insgesamt 190 Marken entdecken. Die Beschreibungen und Verkostungsnotizen stammen vom Autor, wurden von den Marken geprüft und für gut befunden.

Sie finden bei den Produkten in der Rubrik Botanicals teilweise eine Zahl in Klammern. Diese sagt aus, wie viele Zutaten destilliert werden. Es gibt einige Marken, die nicht alle bekannt geben wollen, deswegen gibt es zuweilen Differenzen zwischen aufgezählten Botanicals und der Summe in der Klammer.

Vielleicht noch zum Geschmack des Autors - klassische wacholderdominierte Gins mit einem Soda oder einem Dry Tonic sind seine Favoriten.

Ich wünsche Ihnen beim Gin-Verkosten viel Freude und hoffe, dass Sie manche Entdeckung machen oder Bekanntes auf eine neue Art erleben werden.

Noch ein Tipp: Wenn Sie Spirituosen probieren, riechen Sie zunächst mit geöffnetem Mund daran. Das mag komisch aussehen, aber der Geschmack kann sich so besser entfalten.

Nordés Atlantic Galician Gin

Spanien, San Pedro



Nordés Atlantic Galician Gin

Rezept von 2012

Art des Gins

New Western Dry Gin

Alkoholgehalt

40,0 % vol.

Botanicals

Wacholder, Salbei, Lorbeer, Eukalyptus, Zitronenkraut, Pfefferminze, Queller (Salicornia), Ingwer, Kardamom, Hibiskusblüten, Schwarzer Tee

Geschmack

Wacholder, florale und fruchtige Noten, leicht salzig

Spanien ist eine große Gin-Nation. Das erkennt man beim Verkosten des Nordés-Gins. In einer kleinen Brennerei in San Pedro de Sarandón in der Nähe von Santiago de Compostela entsteht dieser einzigartige Gin. Die Gegend ist bekannt für eine reichhaltige Landwirtschaft. Die natürlichen Rohstoffe werden zu großartigen Geisten oder Weinen verarbeitet. Der Fluss Ulla rauscht durch eine male-ri-sche Landschaft.

Neben dem klassischen Master-Distiller gehören ein lokaler Weinunternehmer und ein Sommelier dem Gründungs-Trio an. Ihre Mission war von Beginn an, einen Gin so zu kreieren, dass Galizien darin geschmacklich zu erkennen ist. Sie ließen sich bei der Rezeptfindung von der reichhaltigen Natur in der Umgebung inspirieren. So wird anstelle des üblichen Getreidebrands ein Weindestillat verwendet. Dieses besteht vorwiegend aus der galicischen Albarino-Traube, einer Rebsorte mit einer spannenden Geschichte: Man glaubte zunächst, dass Pilger aus Deutschland und Frankreich sie auf dem Weg nach Santiago de Compostela mitgebracht hätten. Ein späterer DNA-Abgleich widerlegte diese Theorie und zeigte die Verwandtschaft mit einer portugiesischen Rebsorte.

Im Nordés Atlantic Galician Gin finden sich elf Botanicals, sechs (Salbei, Lorbeer, Eukalyptus, Pfefferminze, Zitronenkraut und die Meeresalge Salicornia) stammen aus der Region und werden wild gepflückt. Die elf Botanicals werden einzeln und unterschiedlich lange im Weindestillat mazeriert. Anschließend werden alle zusammen destilliert.

Schon in der Nase überrascht der Gin mit salzigen und floralen Noten. Am Gaumen entwickeln sich fruchtige und Zitrusaromen. Der Wacholder hält sich bis zum Abgang dezent im Hintergrund, der rund und geschmeidig ist.

Trinkempfehlung Für Gin Tonic eignet sich der Galician auf jeden Fall und passt sehr gut zu klassischem Indian Tonic Water oder mediterranen Tonics. Als Garnitur eignen sich geklatschte Salbeiblätter, weiße Trauben oder einfach eine Zitronenscheibe. Auch in einem Clover Club macht sich der Nordés Atlantic Galician Gin sehr gut.

Norgin

Deutschland, Nordenham

Lange Spaziergänge haben es in sich. Wer täglich mit seinem Hund vor die Tür geht, weiß, wie oft man dabei immer den gleichen Weg geht. Eine schöne Routine, die Birthe und Dirk Vowinkel haben, das Ehepaar hinter Norgin. Piotr ist ihr Hund, der sie immer wieder mit in die Salzwiesen der Nordseeküste nimmt. Hier riecht man den Norden, hier riecht man das Meer.

Dieses Aroma wollten sie in einem Gin wiederfinden. Um herauszufinden, ob sich diese Idee realisieren lässt, meldeten sie sich für ein Brennerseminar in Österreich an und nahmen Queller (Salicornia) mit in den Süden. Die beiden überzeugten den Brennmeister bei ihren ersten Versuchen mit dem besonderen Botanical aus dem Norden sofort. Kaum wieder zu Hause, verfolgten sie unbeirrt ihr Ziel und schafften es, den ersten deutschen Gin mit Queller auf den Markt zu bringen.

Norgin wird in kleinen Batches in der Schwewower Obstbrennerei destilliert. Die Botanicals werden im Aromakorb so platziert, dass sie durch die Dampf-infusion schonend ihre Aromen entfalten können.

In der Nase sticht der Wacholder mit dezenten Aromen von Anis hervor. Die feinen Zitrusnoten und der leicht würzige Pfeffer kitzeln in der Nase. Am Gaumen kommt die Pfeffernote mit einer würzigen Schärfe daher. Ein florales Bouquet umschmeichelt den Wacholder. So schmeckt die Nordsee im Gin.

Trinkempfehlung Ein idealer Gin, um ihn pur auf Eis zu genießen. Auch für einen Gin Tonic passt der Norgin perfekt. Hierzu eignen sich Tonic Waters mit einer feinen Note der Yuzu-Frucht.



Norgin

Rezept von 2018

Art des Gins

London Dry Gin

Alkoholgehalt

43,0 % vol.

Botanicals

Wacholder, Hibiskus, Salicornia, Kubebenpfeffer, die übrigen Botanicals sind geheim

Geschmack

Leichte Wacholderaromen, getragen von blumigen Noten und Zitrus

Old Pilot's Gin

Kroatien, Zagreb



Old Pilot's Gin

Rezept von 2018

Art des Gins

London Dry Gin

Alkoholgehalt

45,0 % vol.

Botanicals

Wacholder, Lavendel, Orangen, Salbei, Olivenblätter und Engelwurz

Geschmack

Wacholder, von mediterranen Aromen begleitet

Opuhr Gin

Rezept von 2013

Art des Gins

London Dry Gin

Alkoholgehalt

42,5 % vol.

Botanicals

Wacholder, Tellicherry- und Kubebenpfeffer, Koriander, Kardamom, Ingwer, Kreuzkümmel, Grapefruits, Orangenschale

Geschmack

Wacholder, von scharf-würzigen Noten und frischen Aromen begleitet

Opuhr Gin

England, Warrington



Thomas Dakin begann im Jahr 1761 in Warrington mit der Gin-Destillation. Er hatte sich zum Ziel gesetzt, einen besseren und weicheren Gin herzustellen, als es ihn bisher gab. Die Firma wurde knapp hundert Jahre später von seinen Nachfolgern an die beiden Brüder Gilbert und John Greenalls verkauft. Sie behielten die Art des Brennens bei, änderten aber den Firmennamen. Seit 2011 gehört die Marke Greenall's ins Portfolio von Quintessential Brands Group.

Bereits seit 1996 ist Joanne Moore Master-Distillerin an der Brennblase und überwacht die Umsetzung der historischen Rezepte. Diese sind jeweils nur wenigen Menschen zugänglich – aktuell ist sie die siebte Person überhaupt. Natürlich werden nicht nur die alten Produkte destilliert, in Zusammenarbeit mit dem gesamten Team werden stetig auch neue Kreationen entwickelt.

Seit 2013 gehört der Ophir Gin ins Portfolio des Unternehmens. Ein weiteres Produkt aus demselben Haus ist der Greenall's Gin.

Opuhr Gin ist eine Hommage an die Geschichte König Salomons aus der Hebräischen Bibel. Opuhr war ein wohlhabendes Land, reich an Goldvorkommen, Edelsteinen und Gewürzen. So stammen einige der exotischen Botanicals für den Ophir Gin von der Gewürzstraße.

Dieser Oriental Spiced Gin ist eine außergewöhnliche Spirituose, er wartet schon in der Nase mit würzigen Noten auf. Am Gaumen ist die Wacholdernote ausgeprägt, sie wird von scharf-erdigen Aromen begleitet. Im Abgang bleibt die Schärfe der Pfefferkombination mit einer schönen Wärme des Zimts.

Trinkempfehlung Ein feiner Gin für eine spannende Gin-Tonic-Kombination. Mit einem Tonic Water mit Pfeffernote oder einer klassischen Indian-Tonic-Variante ein Genuss. Auch im Negroni gefällt der Opuhr Gin.