

MIXOLOGY

— HOW TO —
DRINK
GIN
DEUTSCHLAND

MIT DEN
HIGHLIGHTS AUS
ÖSTERREICH
UND DER
SCHWEIZ

DIE 100 BESTEN GINS



Hallwag

Oliver Steffens

Steffens zählt zu den führenden deutschen Gin-Experten. Als Betreiber von »Ginthusiast« und Mitgründer des Blogs »Trinklaune« gehört er zu den prägenden Figuren der hiesigen Cocktailszene. Für dieses Buch hat er sämtliche porträtierten Gins verkostet und beschrieben.

Stefan Adrian

Der Österreicher mit Sitz in Berlin ist gefragter Fachjournalist und Buchautor in allen Bereichen der Kulinarik und Trinkkultur. Im Einleitungstext dieses Bandes führt er umfassend in die deutsche Wacholder-Tradition ein.

Tim Klöcker & Sebastian Böhme (»OTTTN«)

Unter dem Pseudonym »OTTTN« erzählen der Fotograf Klöcker und der Bartender Böhme innovative Bildergeschichten rund um den Drink als Kunstform – mal minimalistisch, mal experimentell. Die Fotos der Gins stammen von den beiden.

Mixology – das Magazin für Barkultur

Seit 2002 begleitet und beobachtet Mixology die Bar- und Spirituosenbranche als maßgebliches deutsches Fachmagazin. Das Konzept des vorliegenden Bandes wurde von der Mixology-Redaktion entwickelt.

INHALT

- 4** — DEUTSCHER GIN:
DIE GESCHICHTE
- 14** — COCKTAILS
- 16** — FLAVOURMAP

- 18** — DEUTSCHE GINS VON A-Z
- 218** — GINS AUS ÖSTERREICH
- 220** — GINS AUS DER SCHWEIZ

- 222** — INDEX
- 224** — IMPRESSUM

A SPICY STORY

Deutscher Gin ist erst seit wenigen Jahren »in«. Doch die heimische Tradition der Wacholder-Destillate ist nicht neu, sie hat hierzulande eine Geschichte, die mehrere Jahrhunderte zurückreicht. Obwohl es manchem Fußballfan nicht gefallen wird: Die kulturelle Nähe zu den Niederlanden spielt dabei eine zentrale Rolle. Und ein Ski-Unfall hat auch noch seinen Teil zur Historie beigetragen.

ZWISCHEN GESTERN UND HEUTE: DIE GESCHICHTE DES DEUTSCHEN GINS



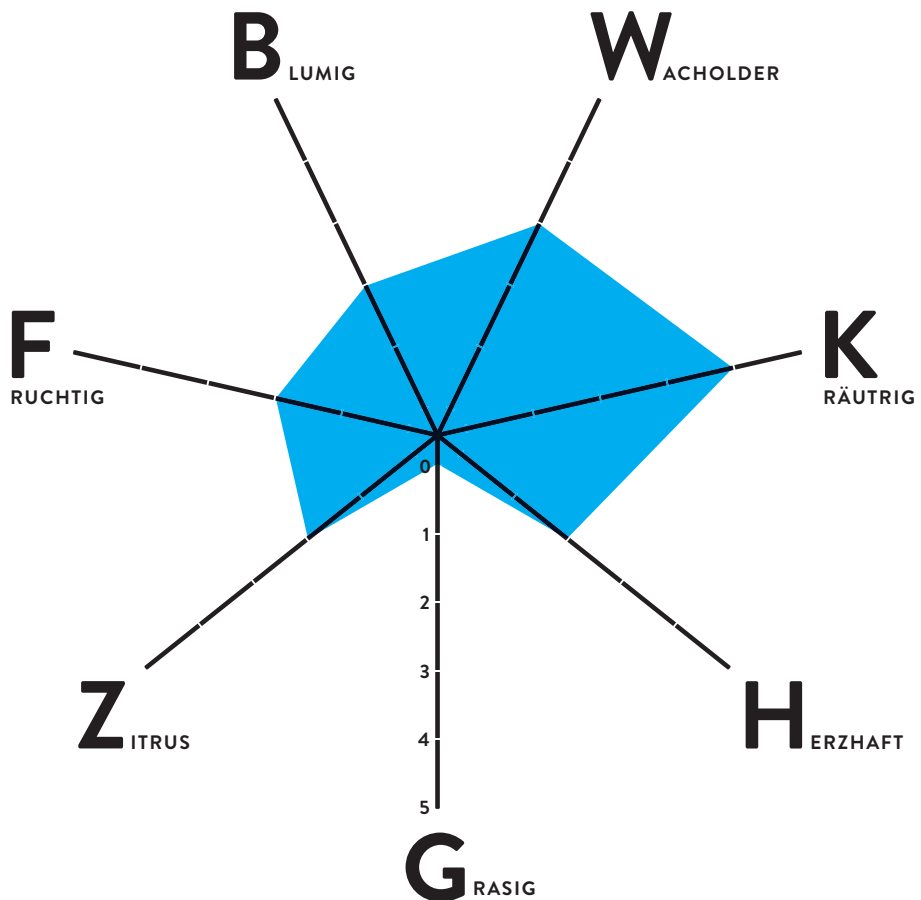
Die Brennerei Eversbusch in Hagen-Haspe im Jahre 1938. Geändert hat sich dort bis heute nur wenig: Auch der »Doppelwachholder« von dort schreibt sich noch immer stolz mit »hh«.

Die neue deutsche Gin-Welle beginnt wahrlich mit einem Knall: In den Tiroler Alpen fahren sich *Dr. Ulf Stahl* und *Gerald Schroff* gegenseitig in die Skier. Wie es der Zufall will, begegnen sie sich noch am gleichen Abend an einer Hotelbar wieder: der eine, dekoriertes Mikrobiologe, als Gast, der andere, Diplom-Hotelier, als Bartender. Über mehrere Abende entsteht eine kleine Freundschaft, die kurze Zeit darauf in einer großen Idee mündet: der Wiederbelebung von *Adler Gin*.

Schroff, der schon für Alfons Schuhbeck gearbeitet hat, verlässt die Berge und zieht nach Berlin, wo er die im Dornröschenschlaf liegende *Preussische Spirituosen Manufaktur* vorfindet, wo Stahl tätig ist. Das ist zumindest die romantische Version. In der Realität bedeutet die Revitalisierung der Anlage, die 1874 als *Versuchsanstalt des Verbandes der Spirituosenfabrikanten Deutschlands (VLSF)* im rauen Stadtteil Wedding eröffnet wurde, harte Arbeit. »Die Scheiben sahen aus, als wären sie aus Milchglas. In Wahrheit war es der jahrzehntelange Beschlag von ätherischen Ölen, den wir in Handarbeit mit der Rasierklinge abkratzen mussten«, erinnert sich Schroff an die Anfänge.

2007 schließlich kommt *Adler Gin* auf den Markt, der großteils auf einem Rezept von *Max Delbrück* beruht, dem ersten Leiter der VLSF.

FLAVOURMAP



- 0 ~ NICHT / KAUM VORHANDEN
 - 1 ~ MINIMAL AUSGEPRÄGT
 - 2 ~ DEZENT VORHANDEN
 - 3 ~ DEUTLICH PRÄSENT
 - 4 ~ STARK AUSGEPRÄGT
 - 5 ~ DOMINANT
-

Wacholder

Das Kern-Botanical aller Gins. Die kleinen violett-schwarzen Beeren (aus botanischer Sicht Zapfen) bringen je nach Sorte und Verwendung harzige, ätherische, frische oder leicht moosige Aromen in den Gin. Nach EU-Verordnung muss Wacholder im Gin schmeckbar sein!

Kräutrig

Kräuter und Blattgewürze spielen in vielen Gins eine prominente Rolle und fächern das Aromenprofil eines Gins komplex auf. Zu den gängigsten Gin-Kräutern gehören z. B. Rosmarin, Thymian oder Melisse.

Herzhaft

Kein Gin ist denkbar ohne die »tiefen« Noten, etwa von Angelika, Iris, Süßholz, Lorbeer, Pfeffer oder Paradieskörnern. Sie sind oft hintergründig eingebunden, unterstützen jedoch die komplexe Gesamtstruktur. Einige Hersteller setzen die pikanten Noten auch deutlicher in Szene.

Grasig

Nuancen von Laub und frisch geschnittenem Rasen finden sich als dezente Tupper in vielen Gins. Sie fangen oft die schweren Würznoten und spitzen Zitrustöne auf und verhelfen einem Destillat zu mehr Leichtigkeit.

Zitrus

Aromatische Zitrusnoten sind essenzielles Merkmal klassischer Gins. Meist werden getrocknete Schalen verwendet, teils aber auch frische ganze Früchte. Übrigens: Koriandersaat, neben Wacholder die historisch zweitwichtigste Gin-Zutat, steuert ebenfalls Zitrusnoten bei.

Fruchtig

Die letzten zehn Jahre sind undenkbar ohne zahlreiche neue Fruchtnoten im Gin. Der Fantasie der Destillateure sind kaum Grenzen gesetzt. Kernobst, Beeren, Steinobst oder Ananas, alles wandert in den Gin – mal dezent, mal dominant.

Blumig

Besonders in den Gins der »New Western«-Spielart sind florale Botanicals, also Blütenblätter oder ganze Blumen, besonders populär. Zu den Favoriten zählen etwa Rose, Hibiskus oder Lavendel.



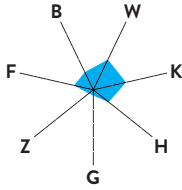
VERFEINERT MIT 31 ÖLEN

BERLIN DRY GIN

**BERLINER
BRANDSTIFTER**

43,3%
VOLU MEN
70cl

EDITION
FLASCH



BERLINER BRANDSTIFTER BERLIN DRY GIN

BUNDESLAND
BERLIN

HERSTELLER
BERLINER BRANDSTIFTER GMBH

ERSCHEINUNGSJAHR
2013

ALKOHOLGEHALT
43,3% VOL.

ANZAHL BOTANICALS
5

PREIS
36,90 € / 0,7 L

PASSENDEN TONIC
GOLDBERG TONIC WATER

PASSENDEN GARNISH
ORANGENZESTE

PASSENDER COCKTAIL
WHITE LADY

LINE EXTENSIONS
KEINE

Startschuss für den Berliner Brandstifter Gin war der erfolgreiche Abschluss einer Crowdfunding-Kampagne im Jahr 2013. Dabei wurde mit 9.999 Euro ein vergleichsweise geringer Betrag angepeilt, der für die Errichtung einer eigenen Destille bei Weitem nicht ausgereicht hätte. Tatsächlich wurden dann 12.920 Euro erzielt, und mehr war auch gar nicht notwendig, da der Berliner Brandstifter in der Berliner Brennerei Schilkin hergestellt wird, die Errichtung einer eigenen Destillerie war gar nicht geplant. Wichtigstes Botanical im Berliner Brandstifter ist Waldmeister, den aufgrund seiner Verwendung in der Berliner Weißen viele Menschen mit Berlin verbinden. Ein Teil der Botanicals wird im Berliner Umland von Hand gepflückt.

Botanicals

Wacholder, Holunderblüte, Malvenblüte, Waldmeister und Gurke.

B



LIKÖRE
EDELBRÄNDE
WHISKY



BRENNEREI
AKEL BABLER
HÄNDARBEIT

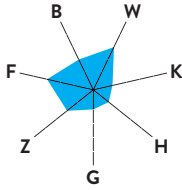
GIN

DISTILLED DRY

*13 fein aufeinander abgestimmte Botanicals,
traditionell destilliert in einer kleinen Kupferbrennblase,
verleiht sich in diesem Gin zu einem ganz besonderen Erlebnis*

FEINER KAPPLER
KAPPELRODECKE





FEINER KAPPLER GIN

Eine schlichte, aber edle Aufmachung zeichnet die Flasche des Feinen Kappler Gins aus. Das blaue Filzfähnchen am Flaschenhals zieht die Aufmerksamkeit auf sich, ist der sogenannte Eyecatcher, soll aber tatsächlich ein Zeichen der besonderen Wertschätzung für ein spezielles Botanical sein: die Gemeine Wegwarte oder auch Zichorie. Das Blau des Filzfähnchens kommt dem Blau der Zichorienblüten nahe. Die Brennerei von Axel Baßler steht in dem kleinen Örtchen Kappelrodeck im badischen Achertal, von den einheimischen liebevoll Kappel genannt – so erschließt sich nun auch, woher der Name des Gins wohl kommen könnte.

Botanicals

Bekannt sind Wacholder, Koriander, Angelikawurzel, Hibiskus- und Holunderblüte, Lavendel, Zichorie, Kaffirlimette sowie deren Blätter.

BUNDESLAND

BADEN-WÜRTTEMBERG

HERSTELLER

AXEL BASSLER

ERSCHEINUNGSJAHR

2016

ALKOHOLGEHALT

44 % VOL.

ANZAHL BOTANICALS

13

PREIS

28,90 € / 0,5 L

PASSENDES TONIC

FEVER-TREE

MEDITERRANEAN TONIC

PASSENDES GARNISH

LIMETTENZESTE

PASSENDER COCKTAIL

DRY MARTINI

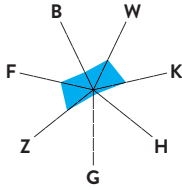
LINE EXTENSIONS

KEINE

F



handcrafted



KNUT HANSEN DRY GIN

Die Geschichte des Knut Hansen Dry Gin beginnt mit einem abendlichen Besuch zweier junger Hamburger im Hamburger Schanzenviertel, bei dem sie über Gin philosophierten. Hierbei kamen Kaspar Hagedorn und Martin Spieker auf die Idee, einen eigenen Gin zu kreieren, der mit regionalen Zutaten hergestellt wird. Es sollte ein nordisch-hanseatischer Gin werden. Bei den ersten Destillationsversuchen auf einer kleinen Heimdestille haben sie zwar fast das Wohnzimmer abgebrannt, aber irgendwann nicht nur den ersten Gin getrunken, sondern auch das finale Rezept gefunden. Auffällig an den Flaschen des Knut Hansen Dry Gin sind die beiden blauen Augen, die den Betrachter förmlich zu hypnotisieren scheinen.

Botanicals

Wacholder, Apfel, Basilikum, Rosenblüte – über die restlichen Botanicals hüllt sich der Hersteller in Schweigen.

BUNDESLAND
HAMBURG

HERSTELLER
4ANCHORS GBR

ERSCHEINUNGSJAHR
2017

ALKOHOLGEHALT
42% VOL.

ANZAHL BOTANICALS
14

PREIS
37,00 € / 0,5 L

PASSENDEN TONIC
FEVER-TREE INDIAN TONIC

PASSENDEN GARNISH
ORANGENZESTE

PASSENDER COCKTAIL
GIN BASIL SMASH

LINE EXTENSIONS
KEINE

K



DEUTSCHER GIN BOOMT! Zwischen Nordsee und Allgäu blüht eine nie gekannte Vielfalt des komplexen, duftigen Brandes. Doch welcher ist der richtige für den persönlichen Geschmack?

How To Drink Gin – Deutschland beantwortet genau diese Frage. Kompiliert von Deutschlands führendem unabhängigen Gin-Experten, präsentiert das Buch 100 deutsche Gins in all ihrer aromatischen Vielseitigkeit. In einzigartigen »Flavourmaps« erfährt man auf den ersten Blick, welcher Gin zu welchen Vorlieben passt. Ohne Fachchinesisch, ohne Tabellen, dafür auf den ersten Blick zugänglich. Natürlich stets versehen mit der Empfehlung für das perfekt abgestimmte Tonic Water und den jeweils optimal passenden, klassischen Gin-Cocktail aus dem Rezeptteil!

Destilliert, abgefüllt und serviert von
MIXOLOGY – MAGAZIN FÜR BARKULTUR

www.hallwag.de

WG 458 Getränke

ISBN 978-3-8338-7023-1



9 783833 870231