

ÜBER GIN

Der Wacholderbeeren-Brand ist der Geist vieler Drinks. Und das Getränk der Saison.

Von SHIRLEY-ANN AMBERG (*Text*) und VILLE SAVIMAA (*Illustration*) $\frac{W}{W} | \frac{N}{4}$

Ich muss zugeben, lange Zeit genoss ich Gin meistens nur als Hauptzutat in meinen Martinis. Gerührt, nicht geschüttelt. Doch ist Gin das Getränk der Stunde, und so habe ich mich auf Entdeckungstour begeben.

Das Restaurant «Clouds» im Prime Tower, dem höchsten Haus Zürichs, hat seinen eigenen Gin kreiert. Alle Zutaten (nur in Bio-Qualität) stammen aus der Region: Salbei, Koriander, Kirsch und Wacholder kitzeln die Nase, Thymian, Orangen- und Zitronenschalen spielen mit dem Gaumen. Hergestellt wird das feine Getränk, das in einer giftgrünen Flasche daherkommt, von der Humbel Spezialitätenbrennerei im Aargau.

Wie bei fast allen alkoholischen Erzeugnissen liegt auch beim Gin der genaue Ursprung im Dunkeln. Fest steht, dass er seinen charakteristischen Geschmack aus der Aromatisierung mit Gewürzen erhält. Meist dominieren Wacholderbeeren und Koriander. Die Aromen variieren je nach Produzent. Ingwer, Muskat, Orangenschalen, Kerne des Paradiesapfels ... Eine Gin-Verkostung ist ein Abenteuer! Das Spannende ist, dass die Aromatisierung nicht nachträglich, sondern während der Destillation erfolgt. Zwei Verfahren, die nebeneinander oder gleichzeitig angewendet werden, sind hierfür verantwortlich: Entweder werden die Alkoholdämpfe direkt über die Gewürze geleitet und nehmen dabei die Aromen auf, oder die Gewürze werden in die Maische, also den Saft, gemischt und mit dieser destilliert. Gin besteht meist aus rund 120 verschiedenen Ingredienzien. Die Basis, der



IMPORTPRODUKT Quellen aus dem 17. Jahrhundert berichten von «Genever», den Soldaten auf die Britischen Inseln brachten.

hochprozentige Alkohol, wird aus beliebigen (und profanen) stärkehaltigen Ausgangsstoffen wie Getreide gebrannt. Vielleicht macht die Mischung aus Einfachheit und geheimen Zutaten das Destillat so reizvoll.

Der Name Gin leitet sich indirekt vom botanischen Namen des Wacholders, Juniperus, ab. Quellen aus der Mitte des 17. Jahrhunderts berichten von einem Wacholderschnaps namens Genever, den britische Soldaten, welche die Niederländer im Achtzigjährigen Krieg unterstützten, auf die Britischen Inseln brachten, wo er den Namen Gin erhielt. 1791 regulierte die Gin Act – ein Gesetz über die Herstellungsverfahren – nicht nur Qualität und Herstellung, sondern

brachte das Getränk zudem in Upperclass-Kreise.

Apropos Upperclass: Der Lieblingsaperitif der Queen Mum war «Old Raj Gin», eine Delikatesse, die pur und aus einem Kristallglas genossen wird. Ausgesuchte Rinden, getrocknete Beeren und weitere Zutaten werden auf einem Gitter ausgelegt und mit Alkohol bedampft. Das daraus entstehende Kondensat ist der «Old Raj». Die nicht geheimen Zutaten: Kardamom, Wacholder, Zitronenschale, Bitterorangenschale, Anis, Kümmel, Gelbwurz und Safran.

Wegen Massenalkoholismus wurde das Getränk zwischen 1840 und 1880 verboten. Ein legaler und ausserdem gut mixbarer Gin ist der «Bulldog»; der Hals der edlen schwarzen Flasche, in welche der Gin eingeschlossen ist, deutet ein Bulldoggen-Halsband an. Der «Bulldog» gilt als «Manhattan's favourite gin» und wird in der G-&J-Greenall-Destillerie hergestellt, einer der ältesten in Grossbritannien. Sein Geschmack wird dank seltener und exotischer Früchte – Drachenaugen, Lotusblätter – erzielt. Diese sind beim vierfach destillierten «Bulldog»-Gin für die weiche, harmonische Textur verantwortlich. Vom *Wine Enthusiast* wird er als «superb» beschrieben.

«CLOUDS»
Maagplatz 5, 8005 Zürich
www.clouds.ch

«CADENHEAD'S OLD RAJ GIN»
z. B. im «Dante», Zwinglistrasse 22, 8004 Zürich
www.dante-zurich.ch

«BULLDOG»-GIN
z. B. bei Globus, Fr. 55.-
www.bulldoggin.com