



3



4



5

GINVOLLE SPIELEREIEN

Kein Drink ist für Barkeeper so wichtig wie ein guter Gin. Erfreulich, dass die Auswahl an Wacholderschnäpsen immer weiter ins Kraut schießt: Junge deutsche Brenner setzen auf regionale Zutaten, gute Geschichten und witzige Aufmachung. Cheers!

TEXT: JULIANE EVA REICHERT, KERSTEN WETENKAMP; FOTOS: MICHAEL BERNHARDI

Gin Tonic gefällig? Klaaar – praktisch niemand sagt da Nein. Gin Tonic ist seit etwa zehn Jahren ein Bestseller in den Bars nicht nur in Europa, sondern überall auf der Welt. „Gin mit Tonic, der ist so einfach zu verstehen, und der schmeckt jedem“, sagt auch Alex Kratena, einer der weltbesten Barkeeper („Artesian“, London): „Der ist und bleibt *everybody's darling*, da können Rum, Tequila oder Brandy einfach nicht mithalten.“

Das wissen natürlich auch Brenner in Deutschland, die bisher ihr Geld mit Korn, Obstschnaps oder Weinbrand verdient haben. Gin muss nicht groß erklärt werden wie fassgelagerter Whisky, den inzwischen auch viele Deutsche im Portfolio haben. Jeder mag Gin, und daher springen praktisch alle Destillateure hierzulande auf diesen Zug auf. Zwischen renommierten erfahrenen Brennern wie Andreas Vallendar mischen sich in die Szene immer mehr junge Start-ups mit witziger Aufmachung wie den Blechdosen von „Mile High 69“ oder lustigen Namen wie „Berliner Brandstifter“, Wortspielen wie „Gin-Ger“ oder einfach „Boar“.

Für ein Gin-tasting mit neuen deutschen Wacholderschnäpsen hätten wir locker 50 Beispiele zusammengestellt, und ein Ende der Flut ist nicht abzusehen. Was sie taugen? Das ist an der Flasche schwer abzulesen. Immerhin verrät der Begriff „London Dry“, dass der Gin ein klassischer, trockener, transparenter Brand mit Gewürzen ist und tendenziell ähnlich schmecken sollte wie seine britischen Vorbilder „Gordon's“, „Tanqueray“ oder „Beefeater“, Letzterer einst die bevorzugte Marke der ginbegeisterten Queen Mum. Interessant ist bei den neuen deutschen Gins, dass viele Hersteller ihre Zutaten auf dem Label verraten, zum Beispiel Rieslingtrauben beim „Ferdinand's“ oder Malvenblüten, frische Gurke und Waldmeister beim „Berlin Dry Gin“. Es lohnt sich also, vor dem Kauf ein bisschen das Etikett zu studieren, um wenigstens eine flüchtige Ahnung vom Charakter des Getränks zu bekommen.

Dass Gin meist gut tut, wenn man nicht mit der Menge übertreibt, ist kein Wunder: Seine Vorläufer wurden im 16. Jahrhundert als Medizin hergestellt, zur Heilung von Magen- und Nierenerkrankungen. Die Urversion des Gins ist der holländische Genever, der aus Getreidemalz destilliert wird, süßlicher schmeckt und weniger Alkohol hat (unter 40 Volumenprozent). Wilhelm III. von Oranien, der Holländer auf dem britischen Thron, machte dann den Genever in England populär – schon weil er französischen Brantwein kurzerhand verbieten ließ. Bei der englischen Version des trockenen Gins mit viel Wacholder sollte dieses Gewürz damals sicherlich die Fuselnoten der fehlerhaften Destillation überdecken.

Die Soldaten der beiden Weltkriege verteilten den Gin dann in alle Himmelsrichtungen. Für die Deutschen hatten die britischen Besatzer noch hier und da einen Notfalltropfen über. In mindestens

einem Fall hat der im Wortsinn gefruchtet: Den „Monkey 47“, der heute zu den populärsten deutschen Gins gehört, hat der britische Air-Force-Pilot Montgomery Collins entwickelt, der sich im Schwarzwald angesiedelt hatte.

Eigentlich ist Gin nichts anderes als Wodka, in dem Kräuter eingelegt wurden. Der Getreideschnaps wird mit viel Wacholder, dann Koriander, Orangen- oder Zitronenschale und weiteren Gewürzen – welchen genau, bleibt stets Betriebsgeheimnis – aromatisiert und zu einer klaren Flüssigkeit destilliert, die unzählige aromatische Variationen zulässt. Doch bei aller Liebe zum Experiment mögen es die deutschen Genießer in der Bar klassisch. „Die erfolgreichen Gins aus Deutschland schmecken wie London Drys“, sagt Nils Wrage, Chefredakteur des „Mixology Magazins“ in Berlin, „trocken, *crisp*, komplex, eher frisch und trocken statt opulent und süßlich.“ Dem kann auch Laura Maria Marsueschke aus der Berliner Bar „Thelonious“ beipflichten: „Viele kleine Brennereien nutzen Zutaten, die direkt vor ihrer Haustür wachsen. Die zeigen beim Thema Gin Respekt und Enthusiasmus, und sie vereinen traditionelle Zutaten mit Regionalem oder auch Exotischem.“

Bei unserem Geschmackstest haben wir 20 deutsche Gins vom London-Dry-Typus probiert. Unsere Favoriten (linke Seite) von Dresden bis zum Bodensee sind sämtlich sauber destilliert, trocken und weich im Geschmack. Da wäre beispielsweise „Schrödinger's Katzen Gin“ von Heidelberg Spirits, der in der Nase eine Schärfe von schwarzem Pfeffer und Ingwer zeigt, dazu provenzalische Noten auf der Zunge: Die Gewürze, englisch *botanicals*, sind Basilikum, Zitronenthymian und – nomen est omen! – Katzenminze. Der Name spielt auf ein Gedankenexperiment des Physikers Erwin Schrödinger an; das Paradox der gleichzeitig toten und lebendigen Katze ist auch ein *running gag* der Fernsehserie „The Big Bang Theory“. Theorie hin oder her, in der Praxis ist dieser Gin wirklich geglickelt!

Sehr positiv fiel außerdem der „Berliner Brandstifter“ auf. Seit 2013 auf dem Markt, wirkt er filigran und so blumig wie ein Sommerspaziergang. Unseren Testsieger aber produziert ausgerechnet eines der ältesten deutschen Weingüter, Schloss Johannisberg der Domäne des Fürsten Metternich. Sein „Schloss Gin“ in der ausgesprochen dekorativen Flasche begeisterte uns mit feinen Lavendelnoten und der fruchtigen Bitterkeit der Blutorange, die im schloss-eigenen Garten gedeihen. Dieser deutsche Gin dürfte auch international Aufsehen erregen.

Man sieht, die Welt der Spirituosen ist durch die vielen neuen Gins noch etwas bunter, schillernder, fröhlicher geworden. Bei allem Marketing dahinter verstehen unsere Gin-Favoriten wirklich ihr Handwerk und sind dabei doch entspannt unernt. Unser Wunsch für die Zukunft: Werdet bloß nicht bierernst! ||

1 SCHLOSS GIN Schloss Johannisberg, Geisenheim (Rheingau). Orangenschale, Grapefruit, gelbe Früchte, gefolgt von Süßholz, Koriander und Honig. 44 Vol.-%, 0,5 l € 32,90, www.belvini.de

2 SCHRÖDINGER'S KATZEN GIN aus Heidelberg. Pfeffer, Zitronenthymian, Ingwer, Basilikum. 44 Vol.-%, 0,5 l € 33,80, www.wacholder-express.de

3 BERLINER BRANDSTIFTER Berlin. Rote Beeren, Wacholder, Zitronengras, weißer Pfeffer, Vanille. 43,3 Vol.-%, 0,7 l € 36,50, www.berlinerbrandstifter.com

4 BOAR (zu deutsch: Keiler) aus Bad Peterstal im Schwarzwald. In der Nase Wacholder, Kräuter und eine erdige Würze; am Gaumen Pfeffer und Lavendel. 43 Vol.-%, 0,5 l € 35,90; www.boargin.de

5 FERDINAND'S aus Saarbrücken. Thymian, Koriander, Kümmel, Zitrone, rote Früchte und weihnachtliche Gewürze. 44 Vol.-%, 0,5 l € 35, www.winegrooves.de

6 JUNIPER JACK aus Dresden. Viel Wacholder, Pfeffer, Zitronenthymian, Orange, Ingwer. 46,5 Vol.-%, 0,7 l € 50, www.juniper-jack.de

7 MILE HIGH 69 aus Hagnau am Bodensee. Wacholder, Orange, Kumquat und Süßholz. Eine Spur süß. 42 Vol.-%, 0,5 l € 49, www.milehigh69.de



2



6



1



7