DAVE BROOM

VOM WELTWEIT FÜHRENDEN GIN-EXPERTEN

HOW TO DRINK GIN

VOM MIXEN UND TRINKEN

Hallwag

Meiner Frau, Partnerin und Freundin Jo.

Die Originalausgabe ist 2015 unter dem Titel »Gin – The Manual« bei Mitchell Beazley erschienen, einem Imprint der Octopus Publishing Group Ltd., Carmelite House, 50 Victoria Embankment, London EC4Y 0DZ.

Copyright © Octopus Publishing Group Ltd. 2015
Text copyright © Dave Broom 2015

Copyright © 2016
GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH
Grillparzerstr. 12, 81675 München
HALLWAG ist ein Unternehmen der GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH, München, GANSKE VERLAGSGRUPPE.
www.hallwag.de

Alle Rechte vorbehalten. Nachdruck, auch auszugsweise, sowie Verbreitung durch Film, Funk, Fernsehen und Internet, durch fotomechanische Wiedergabe, Tonträger und Datenverarbeitungssysteme jeglicher Art nur mit schriftlicher Genehmigung des Verlages.

Projektleitung: Bernhard Kellner
Übersetzung: Reinhard Ferstl
Lektorat: Eva Meyer
Korrektorat: Adelheid Schmidt-Thomé
Satz: L42 Media Solutions, Berlin
Herstellung: Markus Plötz
Umschlaggestaltung: herzblut02, Martina Baldauf, München
Druck: C&C Offset Printing CO.Ltd., China

1. Auflage 2016
ISBN 978-3-8338-5592-4

Liebe Leserin und lieber Leser,
wir freuen uns, dass Sie sich für ein HALLWAG-Buch entschieden haben. Mit Ihrem Kauf setzen Sie auf die Qualität, Kompetenz und Aktualität unserer Bücher. Dafür sagen wir Danke! Ihre Meinung ist uns wichtig, daher senden Sie uns bitte Ihre Anregungen, Kritik oder Lob zu unseren Büchern. Haben Sie Fragen oder benötigen Sie weiteren Rat zum Thema? Wir freuen uns auf Ihre Nachricht!

GRÄFE UND UNZER Verlag – Leserservice
Postfach 860313, 81630 München

Wir sind für Sie da!
Montag–Donnerstag: 9.00 – 17.00 Uhr
Freitag: 9.00 – 16.00 Uhr
Tel.: 00800/72 37 33 33*
Fax: 00800/50 12 05 44*
*(*gebührenfrei in D, A, CH)*
E-Mail: leserservice@graefe-und-unzer.de

GRÄFE UND UNZER
Hallwag
Ein Unternehmen der GANSKE VERLAGSGRUPPE

INHALT

EINFÜHRUNG 6

GESCHICHTE 8

ERZEUGUNG 32

ZUR BENUTZUNG DIESES BUCHS 46

GESCHMACKSSTILE 48

FILLER 50

BASISREZEPTE 53

GINS 56

GROSSBRITANNIEN 58

EUROPA UND DER REST DER WELT 117

USA 137

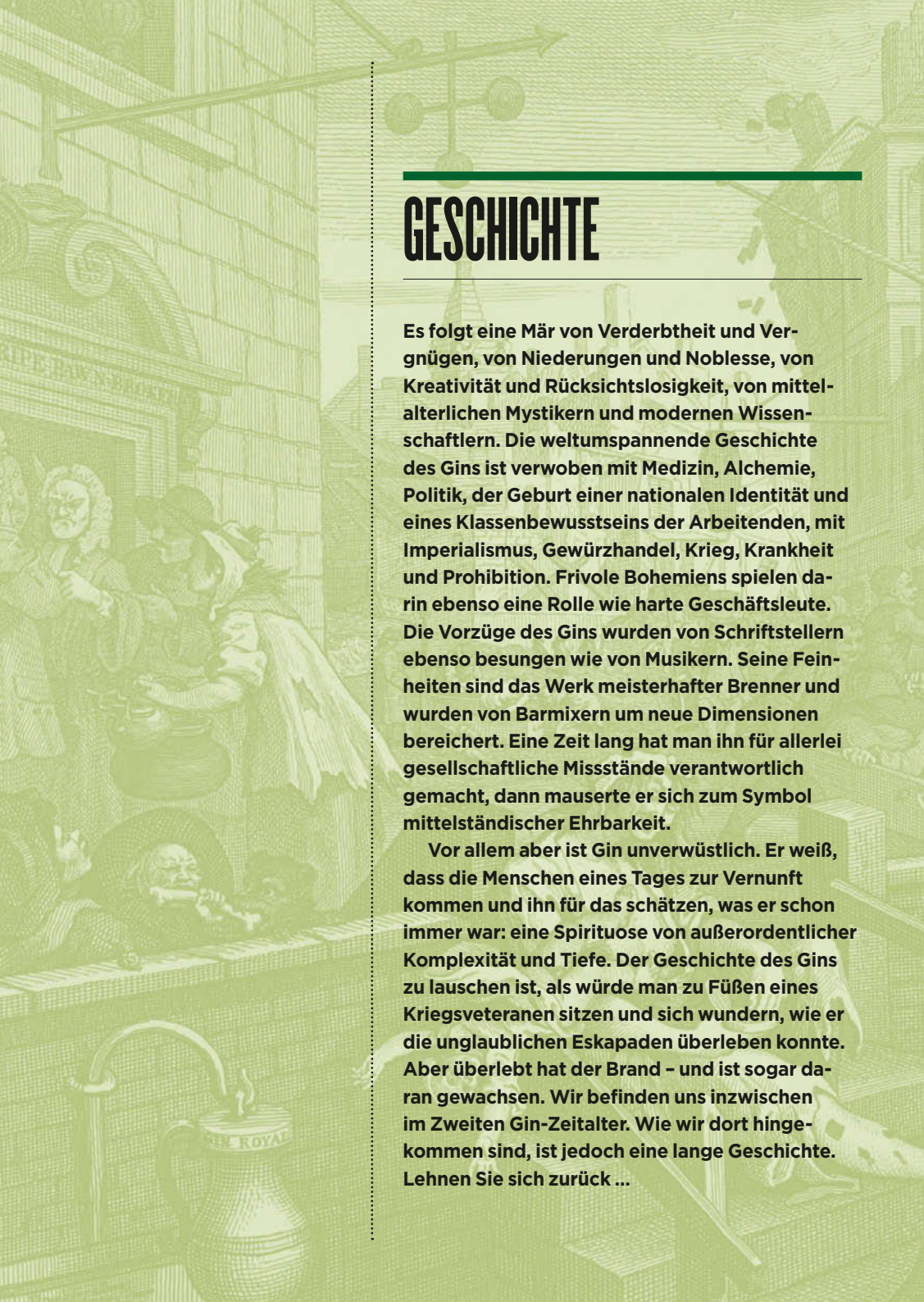
WEITERE GINS 149

COCKTAILS 182

BIBLIOGRAFIE 220

REGISTER 222

DANK 224



GESCHICHTE

Es folgt eine Mär von Verderbtheit und Vergnügen, von Niederungen und Noblesse, von Kreativität und Rücksichtslosigkeit, von mittelalterlichen Mystikern und modernen Wissenschaftlern. Die weltumspannende Geschichte des Gins ist verwoben mit Medizin, Alchemie, Politik, der Geburt einer nationalen Identität und eines Klassenbewusstseins der Arbeitenden, mit Imperialismus, Gewürzhandel, Krieg, Krankheit und Prohibition. Frivole Bohemiens spielen darin ebenso eine Rolle wie harte Geschäftsleute. Die Vorzüge des Gins wurden von Schriftstellern ebenso besungen wie von Musikern. Seine Feinheiten sind das Werk meisterhafter Brenner und wurden von Barmixern um neue Dimensionen bereichert. Eine Zeit lang hat man ihn für allerlei gesellschaftliche Missstände verantwortlich gemacht, dann mauserte er sich zum Symbol mittelständischer Ehrbarkeit.

Vor allem aber ist Gin unverwüstlich. Er weiß, dass die Menschen eines Tages zur Vernunft kommen und ihn für das schätzen, was er schon immer war: eine Spirituose von außerordentlicher Komplexität und Tiefe. Der Geschichte des Gins zu lauschen ist, als würde man zu Füßen eines Kriegsveteranen sitzen und sich wundern, wie er die unglaublichen Eskapaden überleben konnte. Aber überlebt hat der Brand – und ist sogar daran gewachsen. Wir befinden uns inzwischen im Zweiten Gin-Zeitalter. Wie wir dort hingekommen sind, ist jedoch eine lange Geschichte. Lehnen Sie sich zurück ...

Juniperus communis, der Gemeine Wacholder, wird seit Tausenden von Jahren gegen verschiedenste Beschwerden eingesetzt.

DIE WUNDERBEERE

Die kleine Konifere breitete sich nur zaghaft aus. Sie kam im Gefolge von Heidekräutern, Gräsern, Moosen und Flechten, welche die neue Landschaft allmählich färbten, nachdem jahrtausendelang das Eis den Fels gefurcht und geschliffen hatte. Als die Gletscher wichen, gehörte sie zu den ersten pflanzlichen Neusiedlern. Jahrhunderte später entdeckte der Mensch ihre Pollen in Torfmooren, wo sie die Zeiten überdauert hatten.

Ein altes Heilmittel

Zu Anbeginn der Zivilisation nutzte der Mensch alles, was die Erde bot, als Heilmittel. So auch jenes Gehölz, das später die wissenschaftliche Bezeichnung *Juniperus communis* erhielt. Seine Beeren wurden wegen ihrer besonderen Heilkraft geschätzt. In dem um 1550 v. Chr. entstandenen *Papyrus Ebers*, der zu den ältesten medizinischen Schriften der Menschheit gehört, nannten die alten Äypter Wacholder als Mittel gegen Gelbsucht. Die alten Griechen wiederum nutzten die Beeren als leistungssteigerndes Mittel und zur Linderung von Koliken. Dioskurides (ca. 40–90 n. Chr.), ein römisch-griechischer Arzt, der oft als Vater der Arzneikunde bezeichnet wird, beschrieb ausführlich den Einsatz von in Wein eingelegten Wacholderbeeren als Remedium gegen Brustbeschwerden und Abtreibungsmittel. Waren sie destilliert? Vielleicht. Dioskurides' Doppeltopfdestillation tauchte in den nächsten 500 Jahren in diversen heil- und kräuterkundlichen Schriften auf. Auch Plinius der Ältere pries Wacholder und erwähnte ihn in seiner zwischen 77 und 79 n. Chr. entstandenen *Naturalis Historia* 22-mal. So schreibt er:

> »Der Same … beseitigt Blähungen und plötzliches Kältegefühl; er lindert Husten und bringt Verhärtungen zur Reife … die Beeren, in dunklem Weine genommen, wirken gegen Durchfall … und sind harntreibend.«

Mittelalterliches Allheilmittel

Im 13. Jahrhundert war die Wunderbeere Bestandteil einer endlosen Liste von Ingredienzen, mit denen Alchemisten und Apotheker in Städten wie Brügge experimentierten. Im sieben Kilometer entfernten Damme

GESCHMACKSSTILE

Jeder Gin ist ein Individuum. Gleichzeitig aber lassen sie sich zu Gruppen mit ähnlichen Interessen und Wesenszügen zusammenfassen. So bekommt der Gin-Freund die Möglichkeit, jene Marke zu finden, die ihm zusagt, und sich innerhalb einer Gruppe souverän zu bewegen.

Gin lässt sich nicht so klar abgrenzen wie andere Spirituosen. Da er so komplex ist, wird (oder sollte) sich nie ein Aroma als Hauptdarsteller profilieren und seine Begleiter auf Nebenfiguren reduzieren, die etwas im Hintergrund murmeln. Stattdessen ergibt sich ein faszinierender Moiré-Effekt. Selbst wenn Wacholder dominiert, kann man den Einfluss von Zitrus oder Wurzeln nicht außer Acht lassen. Deshalb nenne ich bei der Beschreibung des Geschmacksstils mitunter einen zweiten prägenden Zug.

Wacholder

Dies sind die traditionellsten Gins, selbst wenn Neueinsteiger sie auf den Markt bringen. In ihnen bekommt der Wacholder am meisten Raum. Das anfängliche Aroma wird deshalb mit Kiefer, Heidekraut und Lavendel bereichert, die auch am Gaumen ein gewichtiges Wort mitzureden haben. Wer die Ursprünge von Gin verstehen will – oder auch nur ergründen will, wie Wacholder schmeckt –, sollte hier ansetzen.

Zitrus

Zitrusschalen wurden in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts en vogue. Die klassischen Vertreter der Stilrichtung stammen aus jener Ära, doch gibt es durchaus Exponenten, die zu anderen Zeiten entstanden sind. Die Zitrusschalen geben dem Aroma Volatilität bzw. Auftrieb, doch auch Koriander spielt sich in den Vordergrund, obwohl Wacholder seinen Stellenwert behält. Gins dieses Lagers sind eher frisch als leicht.

Würzig

Ein modernerer Stil, in dem die pfeffrigen Noten von Koriander sowie seine Kohorten Gewürzrinde/Zimt und Peperoni zum Tragen kommen. Der Wacholder ist nicht mehr so dominant.

Blumig

Ein wichtiger neuer Geschmacksstil. Diese Gins zeichnen sich durch einen duftigen, parfümigen Charakter aus. Das rührt mitunter von den Blüten in der Botanicals-Mischung her oder ergibt sich aus der Reduzierung der Wacholder- und Wurzelnote auf wenig mehr als einen Hauch. Auch Gins mit krautigem Element fallen in diese Kategorie, wenngleich sie ein wenig kräftiger sind.

Ohne Kategorie

Da Old Tom, fassgereifte und aromatisierte Gins sowie Genever ihre eigenen Stile haben, wurden sie nicht diesen Geschmacksstilen zugeordnet.

Als König der Mixgetränke muss der Negroni stets ausgewogen sein.

DAS MISCHVERHÄLTNIS IM NEGRONI

Die Mischverhältnisse in Cocktails, behaupten manche, seien in Stein gemeißelt, und sie zu verändern sei, als würde man unanständige Bilder in die Bibel kritzeln. Warum verändern, was so gut wie perfekt sei? Weil es in der Natur des Menschen liegt – und weil es darum geht, die zwei obersten Gebote jedes Mixdrinks zu beachten: Komplexität und Ausgewogenheit.

Der Negroni ist ein Gin-Getränk mit großmäuligen Begleitern, die lauthals singend in eine Bar poltern können. Der Wermut brummt im Bariton vor sich hin, der Campari benimmt sich wie eine rothaarige Dragqueen. Das mag unterhaltsam sein, aber die beiden sollten sich zurücknehmen. Das rechte Maß zu finden fällt schwer, weil jeder Gin anders ist. Manche sind kraftvoll, andere zurückhaltend. Der Tanqueray kann sich im klassischen Mischverhältnis behaupten (siehe Seite 110), ein zartes Geschöpf wie der Bombay Sapphire (Seite 70–71) geht dort unter. Für einen ausgewogenen Drink muss man daher das Verhältnis anpassen. Die Zahlenfolge steht für Gin:Wermut:Campari.

N1

1:1:1 Dieser klassische Mix eignet sich bestens für größere, wacholderschwere Gins, weil der Gin sich durchsetzt und seine Begleiter in die Schranken verweist.

N2

1½:1:1 Zitrusfruchtigen Gins (und anderen) behagt dieser Mix am besten. Die Frische und die Obernoten müssen erhalten bleiben und unterstützt werden.

N3

2:1:½ Das Verhältnis kommt würzigeren, krautigen Gins entgegen, die vom Mittelteil geprägt sind. Der Campari-Pegel muss etwas zurückgefahren werden, weil dessen Würze und Bitterkeit Dissonanzen verursacht.

N4

2:1:1 Der Mix für die leichte, blumige Gruppe. Der Campari-Anteil mag hoch erscheinen, doch sorgt er mit seinen Obernoten für Ausgewogenheit.

BOTANICALS

Wacholder • Engelwurz • Koriandersamen • Kubebenpfeffer • Veilchenwurzel • Kamille • Kümmel • Holunderblüten • Mädesüß • Zitronenschale • Orangenschale • plus Rosen- und Gurkenessenzen, die nach dem Brennen hinzugefügt werden

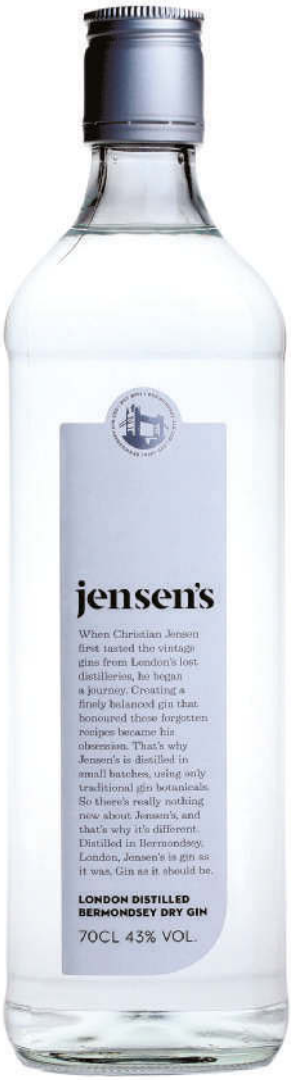
HENDRICK'S 41,4 %

Der inzwischen verstorbene Charles Grant Gordon war ein Whiskymann: Sein Familienunternehmen zeichnet für Glenfiddich, Balvenie und Grant's verantwortlich. Wie die meisten Whiskybrenner aber war er auch ein Gin-Liebhaber und wünschte sich eine Version, die roch wie ein Picknick in einem englischen Rosengarten. So entstand der Hendrick's. Für ihn wurden zwei Posten ein und derselben Botanicals in leicht unterschiedlichen Anteilen mit einer Carter Head Still und einer Bennett Pot Still aus dem 19. Jahrhundert in der Grain-Destillerie Girvan im schottischen South Ayrshire gebrannt und anschließend verschnitten, bevor Rosen- und Gurkenessenzen hineinkamen. Wenn das einem Garten nachempfunden war, dann versteckte sich darin Wacholder hinter Büschen, während zarte Blüten und grüne Kräuter auf dem Rasen fröhliche Urständ feierten. Die Szenerie wird jedoch beherrscht von Koriandersamen, die zitrusfruchtige Obernoten und Gewürze suggerieren.

STIL	Würzig
3	**Gin Tonic** Wird mit dem Tonic Water mild und überlässt den blumigen Noten Raum. Doch auch die Süße hat sich merklich erhöht. Koriander meldet im Mund Führungsansprüche an, ist sich aber mit dem Chinin uneins. Zum Schluss wird's wurzelig.
4	**Mit Sicilian Lemonade** Ein erfolgreicherer, strahlenderer Mix. Die Süße des Gins wird betont, während der Koriander seine Zitrusseite offenbart. Im verhaltenen Geschmack entdeckt man anstelle von Staub Gewürze und eine spröde Art.
3.5	**Negroni** N3 Der Campari ist der Troll, deshalb muss er (wie der Wermut) auf ein Maß heruntergefahren werden, das ein ausgewogenes Verhältnis ermöglicht. Funktioniert gar nicht schlecht. Angenehm, wenn auch von Koriander dominiert.
3.5	**Martini** Der Cocktail muss »wet« gehalten werden, damit der Wermut eine Chance hat, eine weiche Stimmung zu verbreiten und sich mit den Obernoten zu verbünden. Schön.

BOTANICALS

Nicht deklariert, doch nur traditionelle London-Dry-Botanicals, wie sie im 19. Jahrhundert verwendet wurden



JENSEN'S BERMONDSEY 43 %

Christian Jensens Gin schlich sich mit seiner minimalistischen Verpackung erstmals 2004 auf den Markt und gewann mit seinem schnörkellosen, wacholdergeprägten Stil viele Anhänger. Der traditionelle Old-School-Gin zeichnet sich durch ein unprätentiöses Wesen aus. Im ersten Jahrzehnt erzeugte ihn Charles Maxwell von den Thames Distillers (siehe Seite 79, 82, 84, 105 und 166), inzwischen aber entsteht er in Jensens eigener Brennerei in Bermondsey im Süden Londons. Das vorliegende Exemplar stammt schon von dort. Der Gin setzt unverhohlen auf Wacholder. An Kiefer und Salbei schließen sich ruhige Lakritze-, Anis- und Veilchentöne an. Erst dann dürfen Koriander und die Schalen von der Leine – sie bringen süße Gewürze und Tangerinen mit. Staubnoten werden von der öligen Natur des Brands im Zaum gehalten. Der anfangs fast dezente Geschmack nimmt im Mittelteil Fahrt auf und klingt mit Mandelnoten aus. Ein ruhiger, geordneter, präziser und komplexer Gin.

STIL	Wacholder
5*	**Gin Tonic** Ein anständiger Gin Tonic alter Schule, dem das Tonic sprudelndes Temperament und ein leicht austrocknendes Element verleiht, ohne dem Gin etwas zu nehmen. Mit der Zeit zeigen sich erdige Noten. Schöne Persistenz.
3.5	**Mit Sicilian Lemonade** Die trockene Erdnote ist auch hier spürbar, was allerdings zu Beginn für leichte Dissonanzen sorgt. Sobald der Mix im Mund aber Fahrt aufgenommen hat, ist schon alles im Lot.
5	**Negroni** N1 Trocken, von Wacholder und Wurzeln dominiert und mit stärkerem Parmaveilchenanteil. Ein großer, appetitanregender Cocktail – man kann ihn fast essen.
5	**Martini** Der Wacholder steht erwartungsgemäß im Rampenlicht, Wermut ist der milde Nebendarsteller. Langsam voranschreitender, ausgewogener Mittelteil. Reich.

BOTANICALS

Wacholder • Engelwurz • Koriandersamen • Veilchenwurzel • Süßholzwurzel • Muskatnuss • Kubebenpfeffer • Gewürznelke • Kardamom • Gewürzrinde • Zimt • Paradieskörner • Mandel • Ingwer • Salbei • Lavendel • Akazienblüten • Hibiskus • Indianernessel • Geißblatt • Jasmin • Kamille • Brombeerblätter • Preiselbeere • Fichtentriebe • Pfeffer (sechs Arten) • Akazie • Kalmuswurzel • Zitronenstrauch • Zitronenmelisse • Zitronengras • Pampelmuse • Bitterorangenschale • Kaffernlimettenblätter • Heidelbeere • Cranberrys • Hundsrose • Holunderblüte • Weißdornbeere • Hagebutte • Schlehe • plus roter Klee in dieser Flasche

MONKEY 47 SCHWARZWALD DRY GIN 47 % Deutschland

»Monty« Collins verschlug es 1951 in den Schwarzwald, wo er den »Gasthof zum wilden Affen« eröffnete. Aus Botanicals wie Wacholder, Preiselbeeren und Fichtentrieben brannte er einen Gin. Nach seinem Tod schienen alle Aufzeichnungen dazu verschollen. Erst um die Jahrtausendwende fand man eine alte Flasche mit der Aufschrift »Max the Monkey« und einen Brief, in dem die Zutaten aufgeführt waren. Alexander Stein tat sich mit dem Obstbrenner Christoph Keller zusammen und hob den Gin neu aus der Taufe. Das komplexe Konstrukt aus 47 Botanicals entsendet einen aromatischen Duft, in dem Menthol und Kampfer die Führung übernehmen, dann folgen Früchte, Parfüm und Zitrusschalen. Der Geschmack oszilliert zwischen süß, würzig, säuerlich und pikant. Eine Pfeffernote wird von Zitrus- und Kräuternuancen ausbalanciert. Dunkle Beeren im Abgang.

STIL	Blumig/krautig
X	**Gin Tonic** Funktioniert nicht.
X	**Mit Sicilian Lemonade** Funktioniert ebenfalls nicht.
X	**Negroni** Der Affe spielt auch hier nicht mit.
5*	**Martini** Am besten Naked oder ultratrocken mit nur einem Hauch Wermut. Warum da noch Geschmack dazutun?

BOTANICALS

Mit dabei: Wacholder • Zitrusschalen • Veilchenwurzel • Süßholzwurzel • weißfleischiger Pfirsich • Damaszenerrose • Himbeere

NOLET'S SILVER DRY GIN

47,6 % Niederlande

Die Familie Nolet geht dem Brenngeschäft in der Genever-Hauptstadt Schiedam seit 1691 nach. Ironie des Schicksals: In fast der ganzen Welt ist sie eher für ihren Wodka Ketel One bekannt. Die neueste Marke aus ihrer Gin-Ecke ist weit von der Art Brand entfernt, die Johannes Nolet vor zehn Generationen erzeugt hätte. Denn der Silver ist ein kompromissloser New Gin. Mit seinen Früchten und Blütenessenzen, die ein französisches Parfümhaus liefert, outet er sich als wahre Fruchtbombe mit Himbeere, Zuckerwatte, Parfait-Amour-Likör und Bonbons. Weit und breit aber keine Spur von Wacholder. Mich erinnerte er ein wenig an das Parfüm halbwüchsiger Mädchen, und meine halbwüchsige Tochter stimmte mir zu. Auch der süße, dicke Geschmack wird von diesem Parfüm mit einem Hauch Kampfer am Schluss beherrscht. Ich bin wohl nicht die Zielgruppe.

STIL	Blumig/duftig
2.5	**Gin Tonic** Das Tonic Water macht ihn nicht unbedingt besser. Er wirkt süß und zuckerwattig. Ein Drink für den Jahrmarkt?
3.5	**Mit Sicilian Lemonade** Bekloppt. Wenigstens bietet der Filler dem Gin etwas Paroli – oder verbündet sich mit ihm. Das Ergebnis ist zwar süß, aber irgendwie funktioniert es.
3.5	**Negroni** N4 Das Bonbonartige des Gins wird hier mit Gewalt unterdrückt, sodass ein ganz angenehmer Drink herauskommt. Wenn man Türkischen Honig mag.
3	**Martini** Funktioniert anfangs. Wer einen süßen, konfektartigen Drink schätzt, hat hier den richtigen Gin gefunden.

GIN AT ITS BEST: Entdecken Sie gemeinsam mit dem international führenden Experten Dave Broom, wie man Gin am besten genießt und ihn in seiner ganzen Vielfalt erlebt. In *How to Drink Gin* lernen Sie über 120 ausgewählte Gins aus aller Welt kennen und erfahren, welcher Gin zu welcher Gelegenheit passt und mit welchem Begleiter man ihn trinken sollte – von Tonic Water über Sicilian Lemonade bis Wermut und Campari. Rund 40 Cocktail-Rezepte bieten weitere überraschende Geschmackserlebnisse und beweisen: Gin ist mehr als nur Gin Tonic!

»Die ganze Welt des Gins: Geschichte, Macharten, die wichtigsten Marken und natürlich die besten Gin-Cocktails. Ein raffiniertes und bestens informiertes Buch. Einfach erstaunlich!«
HUFFINGTON POST

WG 458 Getränke
ISBN 978-3-8338-5592-4
9 783833 855924

www.hallwag.de