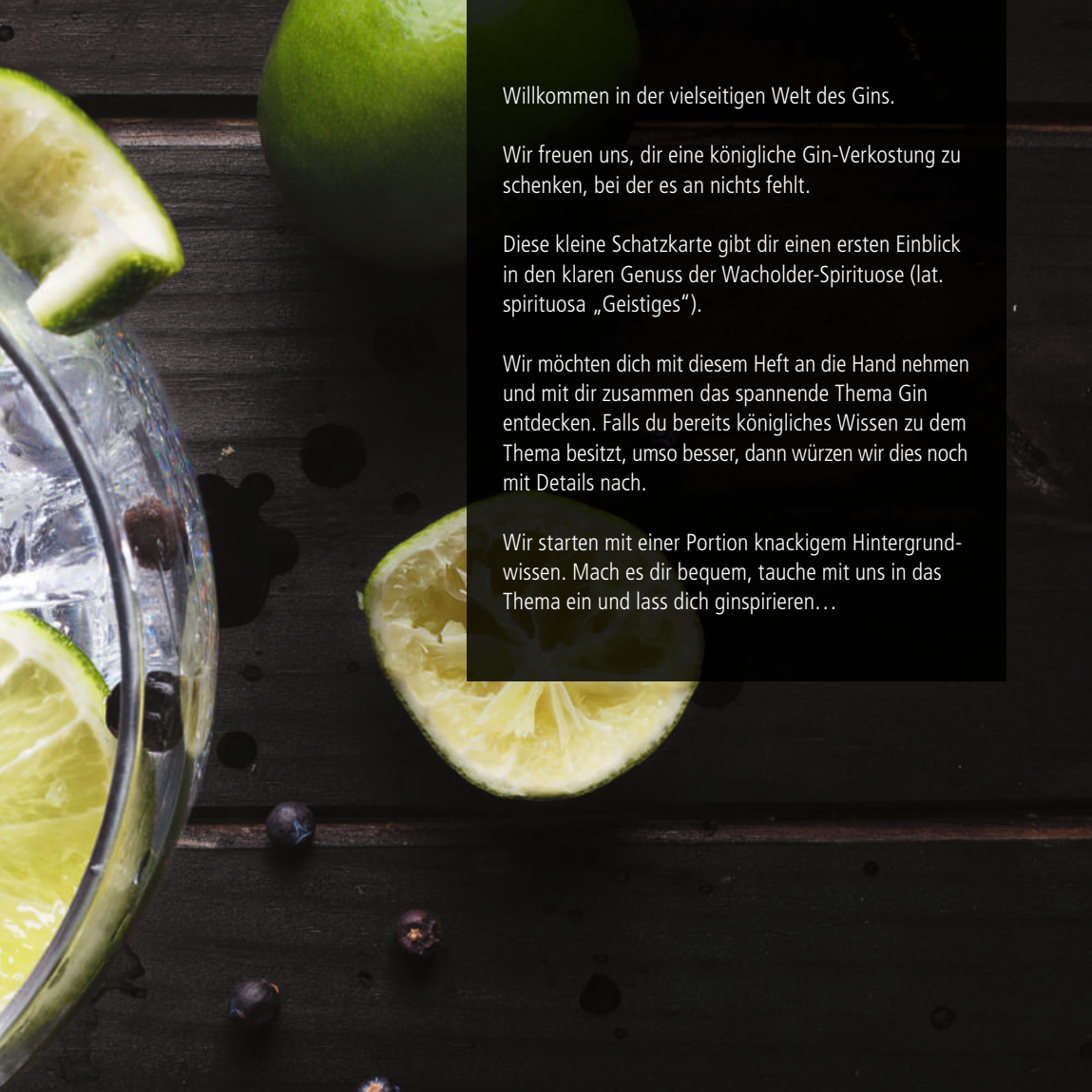




Gin



A photograph of a glass of gin and tonic on a dark wooden surface. The glass is filled with ice, a slice of lime, and a sprig of juniper. Several juniper berries are scattered on the surface around the glass. A dark, semi-transparent text box is overlaid on the right side of the image.

Willkommen in der vielseitigen Welt des Gins.

Wir freuen uns, dir eine königliche Gin-Verkostung zu schenken, bei der es an nichts fehlt.

Diese kleine Schatzkarte gibt dir einen ersten Einblick in den klaren Genuss der Wacholder-Spirituose (lat. spiritiuosa „Geistiges“).

Wir möchten dich mit diesem Heft an die Hand nehmen und mit dir zusammen das spannende Thema Gin entdecken. Falls du bereits königliches Wissen zu dem Thema besitzt, umso besser, dann würzen wir dies noch mit Details nach.

Wir starten mit einer Portion knackigem Hintergrundwissen. Mach es dir bequem, tauche mit uns in das Thema ein und lass dich ginspiren...


Geschichte

Der Erfolg des Gins geht auf den Mediziner Francois de la Boe zurück. Sein "Genever" (ca. 1650), eine Mischung aus Alkohol und Wacholderöl, sollte damals in Holland bei Magenbeschwerden helfen. Obwohl der Genever als Medizin weniger erfolgreich war, wurde er in holländischen Tavernen sehr geschätzt.

Ende des 16. Jahrhunderts fanden britische Soldaten, die Holland im Spanisch-Holländischen Krieg unterstützen, Gefallen am Genever und brachten ihn mit auf die Insel, wo er nun in "Gin" umbenannt wurde.

Der Gin Act 1738 verhalf dem Gin durch lizenzierte heimische Produktion und Importhemmnisse zum endgültigen Erfolg in England. Bereits 1740 wurde mehr Gin als Bier hergestellt. Der günstige und qualitativ minderwertige Alkohol wurde jedoch schnell der Grund für Massenalkoholismus – den „Gin Craze“.





Ein neuer Gin Act 1751 führte zu mehr Kontrolle und zwang Brennereien dazu, nur noch an lizenzierte Händler und Gaststätten zu verkaufen. Darüber hinaus wurde die Strafverfolgung von illegale Brennereien verschärft. Die Qualität wurde dadurch erhöht und das Getränk fand Einzug in vornehmere Schichten.

Im 19. Jahrhundert trat der "Old Tom Gin" als eine mit Zucker versetzte, süßere Gin-Variante auf den Markt. 1832 ermöglichte die Säulen-destillation die Herstellung von reinem Alkohol und machte so den Weg frei für den heute sehr bekannten "London Dry Gin". Neue Gewürze, Kräuter und Früchte wurden nun beliebig kombiniert und die Komplexität und die Variantenvielfalt erhöhten sich.

Heute bildet Gin die Basis vieler Cocktails und immer neue Gin-Sorten bringen faszinierende Geschmacksrichtungen in die Spirituosenwelt. Auf in eine vielseitige Zukunft...

Und wie kommt der Geschmack in den Gin?

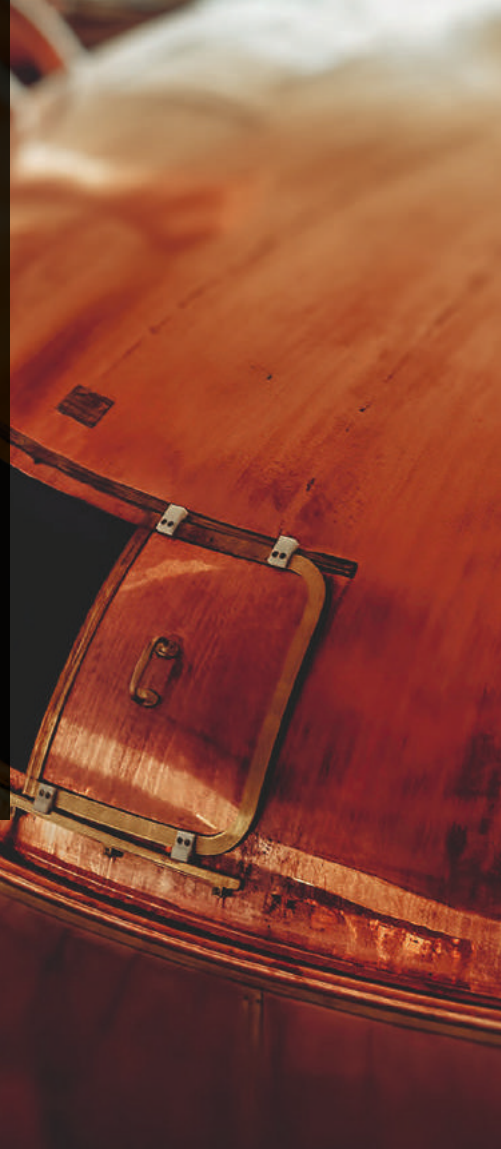
Herstellung


Die Basis für den heutigen Gin bildet Neutralalkohol. Gesetzesvorgabe ist dabei, dass der Alkohol in einem natürlichen Gärprozess entsteht und mindestens 96% Vol. aufweist. Er kann aus beliebigen zuckerhaltigen Ausgangsstoffen gebrannt werden. Meist wird dazu Getreide (Weizen, Roggen) oder Melasse (Zuckersirup) genutzt.

Nun werden im Wesentlichen drei verschiedene Methoden zur Aromatisierung angewendet, welche Auswirkungen auf die Qualität des Gins haben:

Kaltauszug / Mazeration:

Die zerkleinerten Pflanzenstoffe (Aromen/Botanicals) werden dem Grundalkohol zugefügt und je nach Herstellungsart bis zu mehreren Wochen eingelegt. Das aromatisierte Gemisch wird dann erneut destilliert, gefiltert und abgefüllt.





Heißauszug / Digestion:

Die Digestion ist eine Aromatisierungstechnik, bei der die aromatischen Stoffe stark zerkleinert werden und bei ca. 70°C im Alkohol gekocht werden. Durch diesen Heißauszug werden die ätherischen Öle und Aromen gelöst und entfalten sich im Alkohol. Im Vergleich zur Mazeration ist die Digestion die günstigere und schnellere Herstellungsart.

Perkulation / Mehrfacharomatisierung:

Bei der Perkulation arbeitet man mit Sieben, auf welchen die aromagebenden Stoffe liegen. Dabei wird entweder der aufsteigende Wasserdampf und der gasförmige Alkohol durch die Siebe geleitet oder der flüssige, heiße Alkohol direkt über die Siebe laufen gelassen. In beiden Varianten absorbiert der Alkohol die Aromastoffe sehr sanft, was zu einer guten Geschmacksentwicklung führt. Wenn das Perkulationsverfahren mit flüssigem Alkohol durchgeführt wird, darf der Gin das Siegel „Destilled Gin“ tragen, da der Vorgang in der Destille abläuft.

So erhält der Gin also seinen Geschmack –
und welche verschiedenen Gin-Arten gibt es?

Klassifizierung

Im Folgenden stellen wir die bekanntesten Gin-Arten mit ihren spezifischen Eigenschaften kurz vor:

Dry Gin

Ein ungesüßter Gin mit ausgeprägtem Wacholderaroma, bei dessen Herstellung die Botanicals nacheinander zugegeben werden. Die Zugabe von anderen aromatisierenden Stoffen und künstlichen Zusätzen ist dabei grundsätzlich erlaubt.

New Western Dry Gin

Eine relativ neue Interpretation des Dry Gins, bei welchem das Wacholderaroma zugunsten einer anderen Aromanote in den Hintergrund rückt. Da dieser Gin vergleichsweise harmonisch ist, wird er oft als Cocktail oder pur genossen.

London Dry Gin

Die Bezeichnung des London Dry Gins bezieht sich nicht auf eine potenzielle Herkunft aus der englischen Hauptstadt, sondern auf ein besonderes Herstellungsverfahren. Hierbei werden alle Botanicals dem Neutralalkohol gleichzeitig zugegeben bevor dieser erneut destilliert wird. Eine nachträgliche Zugabe ist dabei genauso untersagt wie künstliche Aromen, Farbstoffe oder größere Mengen Zucker.



Old Tom Gin

Der Old Tom Gin spiegelt die ursprüngliche Form des Gins im 18. und 19. Jahrhundert wider und ist durch Zuckerzugabe deutlich süßer als z.B. der London Dry Gin. Nach dem Gin Act 1751 brachten einige Wirte Katzenstatuen (sog. „tomcats“) an ihren Pubs an. Passanten konnten heimlich einen Penny in den Katzenmund legen und der Wirt goss daraufhin etwas Gin durch eine Leitung, die zwischen den Katzenfüßen endete.

Genever

Der Gin aus Holland wird Genever bzw. Jenever genannt. Man unterscheidet zwischen altem (oude) und jungem (jonge) Genever. Alter Genever bezeichnet die traditionelle Gin-Herstellung mit starker Malznote, wohingegen ein junger Genever ein eher einfacher Kornbranntwein mit sanftem Wacholderaroma ist.

Sloe Gin

Der Sloe Gin tendiert aufgrund des geringeren Alkoholgehalts von 15-35% Vol. und seiner Süße eher zum Likör. Namensgeber ist die Schlehe (engl. „sloe“) als typischer Geschmacksgeber. Sloe Gin eignet sich dabei bestens für aromatische Cocktails und Getränke.

Diese verschiedenen Arten kommen also in die Flaschen – und wie kommen sie von dort am stilvollsten ins Glas?

Gin Konsum

Gin erfreut sich neuer Beliebtheit in der Welt der Spirituosengenießer. Als Klassiker passt er gut in die aufkommende Retro-Welle. Zudem grenzen sich immer mehr Liebhaber durch eine feine Herstellung des Gins mit Quellwasser und handverlesenen Bio-Kräutern ab. Es mag die Regel gelten "Wodka ist für den Wirkungstrinker, Gin für den Bildungstrinker".

Gin wird eisgekühlt entweder pur, meist aber als Longdrink getrunken. Ideal sind hierfür passende hochwertige „Highball“ Longdrinkgläser. Eine Verzierung des Glases unterstreicht dabei die edle Optik des Getränks - das Auge trinkt mit.

Ein gutes Gin-Glas ist eher massiv und kann daher Kälte gut speichern und langsam abgeben. Dafür sollte man es vor der Benutzung in den Kühlschrank legen. Der Longdrink wird traditionell mit Eiswürfeln serviert. Große Eiswürfel geben dabei die Kälte gleichmäßiger und langanhaltender ab.





Wahlweise kann der Gin mit einer Gurken- oder Zitronenscheibe angerichtet werden, um ihm eine weitere Frischnote hinzuzufügen. Zur alternativen Verfeinerung des Longdrinks können getrocknete Hibiskus- oder Rosenblüten, Kardamom, Wacholder oder Rosa Beeren in das Glas gegeben werden. Dies führt zu Farbakzenten und zusätzlichen Geschmacksnuancen.

Beim genussvollen Trinken schmeckt man je nach Gin verschiedene Aromen, die Botanicals, heraus. Der Trend geht dabei von klassisch 5-10 Zutaten hin zur Verwendung von immer mehr Aromen. Gängige Botanicals sind dabei Wacholder, Piment, Ingwer, Zitrone, Orange, Fenchel, Sternanis, Kümmel, Zimt, Rosmarin, Lavendel, Koriander, Rosa Beeren und Kardamom.

Der Gin-Rausch gilt als besonders klar und beschert angeblich einen geringeren Kater. Dies hängt aber wohl stark von der Person, der Gin-Qualität und der Dosis ab. Ideal ist immer bei einer hochqualitativen Sorte in angemessener Menge zu bleiben und viel Wasser zu trinken.

Wir sprechen häufig vom Longdrink, aber mit was wird der Gin denn eigentlich gemischt?

Tonic & Co

Tonic Water (engl. kräftigend) wurde damals von den Kolonialarmeen in Indien aufgrund seines hohen Chiningerhalts als Malaria prophylaxe getrunken. Um den bitteren Geschmack zu besänftigen, wurde es unter anderem mit Gin kombiniert und führte so zum heutigen Kultgetränk.

Gin wird traditionell mit Tonic Water im Mischverhältnis 1:1 bis 1:4, je nach Geschmack, getrunken. Dieser Longdrink reizt dabei mit seinen kontrastreichen Aromen. Die Komposition von süß (Zucker), bitter (Chinin) und dem individuellen runden Aromenbouquet des Gins entwickelt ein einzigartiges Geschmackserlebnis. Dabei sollte der Tonic immer auf den jeweiligen Gin abgestimmt sein.

Heute erscheinen aber auch ganz neue Varianten des Longdrinks, wie z.B. die Mischung mit Mate-Tee, Ginger Ale oder Cascara. Sie eröffnen mit dem abgestimmten Gin völlig neue Geschmackswelten. Dem individuellen Geschmack sollten keine Grenzen gesetzt werden – gut ist, was schmeckt.





Genug der Theorie, jetzt wenden wir uns deiner Königskiste zu!

Die globale Gin-Landkarte ist sehr vielfältig und gerade in Deutschland haben sich in letzter Zeit einige hochkarätige und sehr interessante Gins entwickelt. In der Königskiste geben wir einen Einblick in die besten deutschen Gins. Für den Longdrink haben wir zu jedem Gin einen abgestimmten Begleiter ausgewählt. Unabhängig davon, dass Gin klassisch gemixt getrunken wird, solltest du ihn auch einmal solo erschmecken. Lass ihn auf der Zunge zergehen, so dass sich das Geschmacks- und Dufterlebnis des Gins voll entfaltet. Probiere auch die Tonics pur und entdecke die unterschiedlichen Richtungen und Nuancen.

Auf den folgenden Seiten möchten sich unsere fein ausgewählten Gins und die passenden Begleiter gerne präsentieren...

Monkey 47

Der erste Gin in der Königskiste ist der Monkey 47. Er wurde 2011 auf der International Wine and Spirit Competition zum besten Gin weltweit gekürt.

Das Rezept für den Monkey 47 stammt vom Wing Commander Montgomery Collins der Royal Air Force, der nach dem zweiten Weltkrieg in Berlin stationiert war. Nach vielseitiger Hilfe für das Volk und der Patenschaft eines Javaner-Affens eröffnete er nach Austritt aus dem Militär den Landgasthof „Zum wilden Affen“ im Schwarzwald. Das dort entwickelte Gin-Rezept wurde viele Jahre später bei der Renovierung des Hofes in einer alten Kiste gefunden und bildet die Grundlage für den Monkey 47.

Der 47-prozentige Gin stammt heute aus der Black Forest Distillery im Schwarzwald. Der Brenner Christoph Keller wurde dabei sogar vom österreichischen Gault Millau zu den 50 besten Brennern der Welt gezählt.





Der Name ist bei dem Gin auch Programm. 47 ist die Zahl der handverlesenen Botanicals, die zusammen mit frischem, weichem Schwarzwälder Quellwasser und einer Reifung in traditionellen Steingutgefäßen eine einzigartige Komplexität und Qualität des weltbekannten Gins ergeben.

Dabei präsentiert sich der Monkey 47 deutlich und rein nach Wachholder duftend. Dazu besitzt er eine spritzig und frisch abgestimmte Zitrusnote, fein-blumig-lieblig, mit einer leicht würzig-pfeffrigen Note, eine subtil-bittere Frucht und eine tiefgründig und harmonisch ausgewogene Komplexität.

Den Monkey 47 kombinierst du am besten mit dem beigelegten Fentimans Tonic Water zu einer wunderbar harmonischen Komposition. Die vielschichtigen Gin-Aromen des Monkey 47 werden durch das klassische Tonic Water schön herausgearbeitet.

Wahlweise bringen die Hibiskusblüten Farbakzente und der Kardamom eine leichte würzige Note dazu.


The Duke

Der zweite deutsche Gin in der Kiste ist The Duke. Dieser Premium-Gin stammt aus dem Herzen Münchens aus einer heute selten anzutreffenden innerstädtischen Destillerie. Als biozertifizierter Betrieb beziehen sie dabei die Kräuter und Gewürze ausschließlich aus rein biologischem Anbau.

Zu den vollmundigen Aromen unbehandelter Wacholderbeeren kommen Koriander, Zitronenschalen, Angelikawurzel, Ingwer, Lavendelblüten, Kubebenpfeffer und weitere Botanicals, so dass insgesamt 13 ausgesuchte Kräuter und Gewürze diesen Gin verfeinern. Für die Abrundung und den authentisch bayerischen Einschlag sorgen Hopfenblüten und Malz.

Der handcrafted Gin liegt fruchtig, würzig, mit deutlichem Wacholderaroma, einem Hauch Lavendel und einer ausgewogenen erfrischenden, blumigen Note in der Nase. Am Gaumen ist er genauso vielschichtig, mit einer süßlich-blumigen Anmutung, einer langanhaltenden Wacholdernote und einem angenehm milden Abgang.





Perfekt zum The Duke passt das beigelegte Goldberg Tonic Water, welches die bitteren Aromen betont und gut mit dem deutlichen Wacholder harmoniert. Die Kombination garantiert einen runden Abgang.

Wahlweise streut man zum Anrichten ein paar Hibiskusblüten ins Getränk und kann den Wacholderakzent noch mit ein paar getrockneten Beeren unterstreichen. Besonders exquisit ist die Garnitur mit einer frischen Orangenzeste, die die florale Note des Gins unterstreicht und perfekt abrundet.

The Illusionist

Der dritte Premium-Gin in der Königskiste ist The Illusionist und bringt schöne Farbe ins Spiel. Als Neuling auf dem Gin-Markt glänzt er mit einem einzigartigem Trinkerlebnis: Unerwartet tiefblau kommt der Gin aus der dunklen Flasche und färbt sich im Glas plötzlich in ein schönes Pink, sobald man den Tonic dazu mischt. The Illusionist macht seinem magischen Namen also bei diesem Farbenschauspiel alle Ehre.

Die The Illusionist Distillery aus München-Glockenbach legt dabei großen Wert auf Qualität und zaubert einen handgemachten 100% Bio-Gin auf die Gin-Landkarte. Hergestellt wird der Gin in einer Pot Still - einer Destillenart, die typischerweise für Whisky verwendet wird. Es ist ein floraler und fruchtiger Gin mit überraschendem Show-Effekt.

Der Gin vereint Einflüsse aus der ganzen Welt: Ein Hauch Süßholz, erdig-würzige Macis, fruchtige Zitruszesten sowie Orangen, Wacholder, Angelika und Rosmarin. Der aromatische Lavendel verleiht dabei zusammen mit einer geheimnisvollen zart-nussigen Blüte aus Fernost die einzigartige Farbe. Die weiteren Zutaten bleiben das Geheimnis des Zauberers.





The Illusionist betört mit deutlichem Wacholder, sowie dem blumigen Lavendel- und Orangenblüten-Aroma in der Nase. Auch im Geschmack erkennt man den Lavendel deutlich in Verbindung mit Wacholder und anderen aromatischen Kräutern.

Zum The Illusionist passt das Thomas Henry Tonic Water hervorragend, da es die zart-florale Note nicht überdeckt und das Getränk mit seiner frischen, mild-fruchtigen Süße abrundet.

Der Longdrink kann gut mit einem Rosmarinzweig und einer fruchtigen Zitrone dekoriert werden. Wenn dir die rosa Farbe noch nicht stark genug ist, lege noch ein paar Hibiskusblüten hinein. Bei Bedarf kannst du auch den Wacholderakzent durch die Beeren zusätzlich unterstreichen.

Windspiel Sloe Gin

Der Windspiel Sloe Gin ist die vierte Köstlichkeit in der Königskiste und stellt zur Abwechslung, als Premium Sloe Gin, eine ganz andere Gin-Art im Sortiment dar. Der Gin geht aufgrund seiner Süße eher in die Richtung eines Likörs und besticht mit dem namensgebenden Schlehenaroma.

Dieser Sloe Gin wird von der mehrfach prämierten Windspiel Manufaktur aus der Vulkaneifel hergestellt und vereint dessen einzigartigen Windspiel Premium Dry Gin mit dem würzigen und fein milden Aromen des Kartoffelalkohols und des natürlichen Schlehensafts.

Grundlage ist der Windspiel Premium Dry Gin - der deutschlandweit erste Gin aus in Vulkanerde gereiften Kartoffeln vom eigenen Hof. Daraus entsteht in einem speziell entwickelten Verfahren ein besonders milder Rohalkohol, der durch traditionelle Botanicals wie Wacholder, Zitronenschale, Koriander, Lavendel, Zimtrinde und weitere geheime Zutaten abgerundet wird.





Der Sloe Gin stellt dabei eine süßlich-würzige Neukreation dar, die mit intensivem Wacholderaroma, aromatischen Schlehennoten sowie floralen Zitrusenflüssen glänzt.

Am besten genießt man diesen besonderen Sloe Gin entweder pur oder mit einem ebenfalls besonderen Tonic Water. Fever Tree Elderflower Tonic Water kreiert mit seinem zarten und süßlichen Geschmack von Holunder und dem süßlich-würzigen Charakter des Sloe Gins einen komplett neuartigen Longdrink. Wer eher herbere Aromen bevorzugt, genießt die beiden Komponenten getrennt - als ausgefallenen Likör und einzigartige Bitterlimonade.

Wenn du die süße Würze noch weiter untermauern möchtest, verfeinere den Drink gerne mit einer Orangenscheibe oder würze mit Kardamom nach. Wenn du den Gin-Charakter betonen möchtest, eignen sich die beigelegten Wacholderbeeren hervorragend für eine kleine Extra-Nuance.

Die Köpfe und Herzen hinter der Königskiste

„Hi, ich bin Tobias (links), promovierte zu künstlicher Intelligenz für Roboter und ich freue mich, dass unsere geliebte Königskiste 'Gin' vor dir liegt. Für mich ist Gin und Tonic seit vielen Jahren das Lieblingsgetränk, sowohl auf Partys als auch bei geselligen Abenden mit Freunden. Mein Favorit ist der brillante Monkey 47 zusammen mit dem einzigartigen Fentimans Tonic Water, immer mit ein paar Wacholderbeeren und je nach Anlass auch mit den farbenprächtigen Hibiskusblüten.“

„Hi, ich bin Karsten (der andere), nebenbei Kabarettist und Unternehmensberater für ganzheitliche Gesundheit und ich freue mich noch mehr, dass du unsere tolle Königskiste 'Gin' in der Hand hältst. Wie im Berufsleben, liebe ich es auch privat ausgefallene Dinge auszuprobieren. Dabei hat es mir die komplexe Spirituose Gin besonders angetan. Mein Favorit schlechthin ist der magische The Illusionist mit Thomas Henry Tonic Water – köstlich, belebend und das Auge trinkt mit. Wenn ich ganz wild bin, streue ich noch Hibiskusblüten obendrauf.“





Jetzt hast du genug gelesen, jetzt wird genossen!
Alle Getränke und Gläser mit Vorlauf kalt stellen,
Eiswürfel zubereiten, Snacks servieren und schon
kann das Gin-Tasting losgehen. Probiere den Gin
und den Tonic zuerst solo und dann zusammen und
kombiniere auch nach eigenem Geschmack.
Manche mögen ein Mischverhältnis von 1:1 und
manche 1:4 – du bist die Königin bzw. der König.
Und wenn seine Majestät Verfeinerung wünscht,
dann helfen die Wacholderbeeren bei der Betonung,
der Kardamom bei der Würze und die Hibiskusblüten
bei der Ästhetik.

Viel Spaß!

Die Königskiste – ganzheitliche Geschenke mit Charme,
Intelligenz und viel Liebe zum Detail!

Es ist jedes Jahr das Gleiche – viele Anlässe für Geschenke
und man ist ratlos. Wir behaupten, dass besondere
Menschen besondere Geschenke verdienen. Es gibt so
viele spannende Themen dort draußen – wir erkunden
sie und kombinieren sie für dich auf königlich smarte
Weise. Lass dich von unseren Ideen inspirieren und
kröne deine Liebsten.

Besuch uns unter www.koenigskiste.de

Verantwortlich für den Inhalt:
Karsten Wode und Tobias Klamt GbR
Über den Höfen 9
37077 Göttingen

Wir freuen uns über dein Feedback:
hallo@koenigskiste.de

Zweite Auflage vom 01.11.2018
Design: Jens Rackow
Bilder: Terrence Giesler, weiterhin Bilder, die mit
Lizenz von shutterstock.com verwendet werden

Alkohol verantwortlich genießen!

