

Die
Naturkost
Oase

so natli, so gut, so bii

GIN

Herstellung von Gin

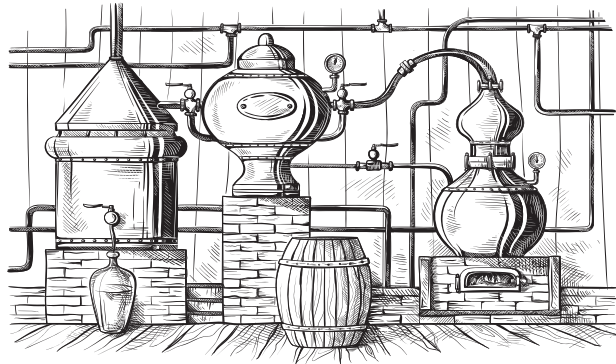
Bei der Herstellung von Gin lassen sich die Produktionsschritte in vier grobe Phasen unterteilen. Zuerst wird neutraler Alkohol mit unterschiedlichen Gewürzen, ‚Botanicals‘ genannt, versetzt. Das Mazerat wird dann in den Brennkessel gefüllt und erhitzt. Da Alkohol zuerst siedet, steigen die Dämpfe auf. Sie werden dann wieder abgekühlt und es entsteht ein klares Destillat. Nach der Destillation lassen manche Hersteller der Gin für etwa eine bis vier Wochen ruhen. Im letzten Schritt wird der Gin mit Wasser auf Trinkstärke herabgesetzt und in die Flasche gefüllt.

Mazeration

Bei der Mazeration werden die Botanicals in Alkohol eingelegt. Der Alkohol entzieht diesen ihre Farb- und vor allem Aromastoffe. Eine andere Möglichkeit ist, mit einem Aromakorb („Geistkorb“) zu arbeiten. In diesen werden die einzelnen Botanicals gefüllt und die Alkoholdämpfe ziehen bei der Destillation daran vorbei und nehmen so die Aromastoffe auf. So funktioniert unter anderem auch die Herstellung des Bombay Sapphire Gins.

Destillation

Bei der Destillation macht man sich die unterschiedlichen Siedepunkte zunutze und trennt durch Hitze das Wasser vom Alkohol. Dabei steigen die aromatisierten Dämpfe des Alkohols in der Brennblase auf, die am oberen Ende der Brennblase in eine gekühlte Spirale geleitet werden, dadurch kondensieren und wieder flüssig werden. Das Ergebnis ist ein hochprozentiger Gin mit etwa 96% Vol.



Lagerung

Eines vorweg: Gin muss nicht unbedingt gelagert werden. Trotzdem gönnen die meisten Hersteller ihrem Gin nach der Destillation etwa eine bis vier Wochen Ruhe, damit sich das Destillat erholen kann und der Geschmack runder wird. Wichtig ist die Lagerung in Behältern, die keine eigenen Aromastoffe an den Gin abgeben, etwa in Glasballons oder Stahltanks. Will man einen ‚Reserve Gin‘ herstellen, geht man allerdings einen anderen Weg. Dort wird der Gin absichtlich in Holzfässern gelagert, damit dieser die Aromastoffe des Holzes aufnimmt.



Abfüllung

Im letzten Schritt wird der Gin in Flaschen gefüllt und etikettiert. Nach Destillation und Lagerung hat er allerdings noch einen Alkoholgehalt von ca. 96% Vol. und ist somit nicht genießbar. Deshalb wird er durch Zugabe von Wasser auf Trinkstärke herabgesetzt. Durch die Verdünnung mit Wasser legt der Brenner fest, mit welchem Alkoholgehalt er den Gin haben möchte. Dabei darf der Gin laut EU Spirituosenverordnung nicht unter 37% Vol. haben, sonst darf er den Namen Gin nicht tragen. Üblicherweise bringen Gins einen Anteil von 42% Vol. bis zu 47% Vol. mit. Bei einer Stärke von 52% Vol. bis 57% Vol. hat sich mit dem ‚Overproof Gin‘ eine eigene Kategorie gebildet.



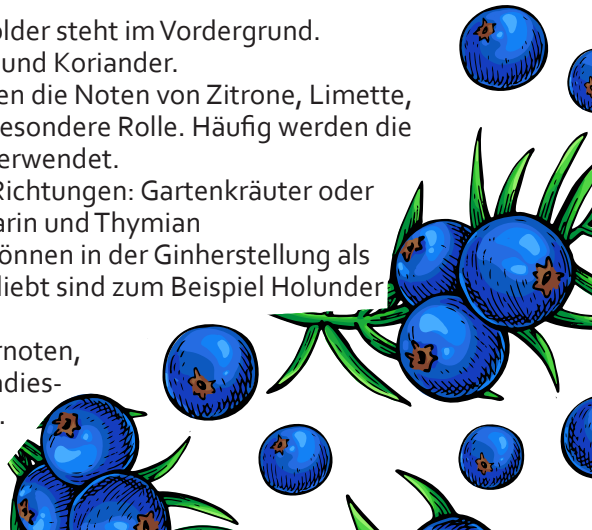
Rohprodukte von Gin

Laut Definition der EU Spirituosenverordnung besteht Gin aus einem Neutralalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs (beispielsweise Korn oder Wodka), der mit Wacholder und gegebenenfalls anderen Gewürzen versetzt wird. Gin hat also mindestens zwei Zutaten: den Alkohol und die Wacholderbeeren.

Im Gegensatz zu einem Brand haben die Bestandteile eines Gins keinen ausreichend hohen Zuckergehalt, um Alkohol daraus zu gewinnen. Der Grundalkohol wird bei der Ginherstellung also immer hinzugefügt. Gin ist somit ein Geist.

Tatsächlich werden aber noch zahlreiche weitere Zutaten, die sogenannten ‚Botanicals‘, hinzugegeben. Diese machen den Geschmack eines Gins einzigartig und erklären, warum Gins so unterschiedlich schmecken können. Die Aromen des Gins lassen sich aromatisch in fünf Gruppen einteilen:

- **wacholderbetonte Gins** Wacholder steht im Vordergrund. Oft kombiniert mit Zitrusnoten und Koriander.
- **Gins mit Zitrusnoten** hier spielen die Noten von Zitrone, Limette, Bergamotte oder Zitrose eine besondere Rolle. Häufig werden die Schalen frischer Zitrusfrüchte verwendet.
- **würzige Gins** hier gibt es zwei Richtungen: Gartenkräuter oder mediterrane Kräuter wie Rosmarin und Thymian
- **florale Gins** zahlreiche Blüten können in der Ginherstellung als Zutaten verwendet werden. Beliebt sind zum Beispiel Holunder und Lavendel
- **‚crispe‘ Gins** hier spielen Pfeffernoten, Kardamom, Koriander und Paradieskörner oft eine besondere Rolle.



Beispiele mit vielen und wenigen Botanicals

Viel: Tatsächlich besteht ein guter Gin oft aus der Kombination zahlreicher verschiedener Zutaten. Nur so lässt sich das Geschmacksspiel am Gaumen aufbauen. Am Beispiel des Monkey 47 Schwarzwald Dry Gins, der 47 unterschiedliche Gewürze hat, lässt sich die Bandbreite der Aromen gut darstellen (unter anderem Cranberries, Mandel, Brombeere, Holunder, Ingwer, Kamille, Nelken, Jasmin, Salbei etc.).

Oft hört man als Grundregel, dass der menschliche Geschmack nur etwa zwölf Aromen unterscheiden kann. Am Beispiel betrachtet: Neben den Aromen im Vordergrund werden die anderen 35 Zutaten genutzt um ein harmonisches Gesamtbild zu erhalten.

Wenig: Braucht ein guter Gin unbedingt so viele Zutaten? Eigentlich nicht. Beispielsweise die englische Traditionsmarke Tanqueray kommt bei ihrem London Dry Gin mit Wacholder und nur 3 weiteren Botanicals aus, um einen typischen Gingeschmack zu bekommen.

Ein spannendes Experiment kommt auch aus Deutschland. Der r(h)ein Gin aus Düsseldorf arbeitet nur mit neutralem Alkohol und unterschiedlichen Wacholdersorten. Also eigentlich nur einem Botanical.



Wie trinkt man Gin?

Gin gehört zu den komplexesten Spirituosen überhaupt. Auf was ist also bei der Purverkostung zu Gin zu achten?

Das richtige Glas wählen

Gin, wie die meisten anderen Spirituosen auch, genießt man in der Regel in einem Verkostungsglas. Es ist leicht bauchig und läuft oben etwas spitzer zusammen, sodass sich die Aromen beim ‚Nosing‘ konzentrieren können. Diese Gläser fassen meistens etwa 4cl. Wer beispielsweise ein Grappaglas zur Hand hat, der ist auch damit gut bedient.



Nosing

In der Nase nimmt man den ersten Eindruck eines Gins auf. Es gibt es zwei Möglichkeiten: Entweder die Nase über das Glas halten, oder mit Riechstreifen aus Papier. Riechstreifen haben den Vorteil, dass sich der Alkohol verflüchtigen kann und dann die einzelnen Aromen des Gins klarer hervorkommen. Ohne Riechstreifen ist das Aroma hingegen echter. Tipp: Wenn man das Glas vorm Nosing ein klein wenig schwenkt, können sich die Aromen besser entfalten und sind besser zu erkunden.

Tasting

Eigentlich ist das Tasting eines Gins unkompliziert. Wer mag, kann sich einen Notizzettel und einen Stift bereitlegen. Kühlen muss man den Gin vorher nicht. Es schadet sogar dem Aroma und die Komplexität des Gins würde stark verloren gehen.

Dann nippt man das erste Mal am Gin. Es ist wichtig, dass die Menge nicht zu klein ist, sonst können sich die Aromen nicht richtig entfalten. Der erste Eindruck beschreibt die Aromen, die hervorkommen, wenn der Gin das erste Mal die Zunge berührt. Es machen sich verschiedene Aromen im Mund breit. Man erkennt oft noch einmal andere Aromen als in der Nase. Wichtig ist es, mehrfach zu probieren. Auch ein geübter Gaumen erkennt die Aromen oft nur nacheinander.

Nach zwei bis drei Sekunden haben sich diese beiden Eindrücke dann häufig verflüchtigt. Man schluckt den Gin und bekommt eine dritte Vorstellung des Gins: den Abgang. Dieser kann variieren, von nur kurz bis lange anhaltend. Manchmal entdeckt man noch einmal ein ganz neues Aroma im Gin, das sich langsam entwickelt.

Aromen beschreiben

Viele Gin-Liebhaber schätzen vor allem die komplexen und unterschiedlichen Noten der Wacholderspirituose. Doch auch dem geübten Trinker fällt es schwer zu beschreiben, welche Noten in den einzelnen Phasen der Verkostung dominieren.

Bei komplexen Gins, mit zahlreichen unterschiedlichen Botanicals kann man natürlich nicht alle einzelnen Aromen erkennen. Man sagt, dass ein Profi etwa zehn bis zwölf unterschiedliche Aromen erkennen kann.



Welche Gin-Sorten/Qualitäten gibt es?

Die Herstellung von Gin ist in der EU-Spirituosenverordnung geregelt. Dort wird aber nicht der Geschmack festgelegt, sondern die Herstellung. Der Unterschied der Sorten ergibt sich durch die Anzahl der Destillationsvorgänge, dem Zeitpunkt der Zugabe von Botanicals oder Aromen, der Zugabe von Gewürzen oder naturähnlichen Aromastoffen, der Zugabe von Zucker und der Lagerung.

London Gin

London Gin ist ein destillierter Gin, der ausschließlich aus Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs gewonnen, dessen Aroma ausschließlich durch die erneute Destillation von Ethylalkohol in herkömmlichen Destilliergeräten unter Zusetzen aller verwendeten pflanzlichen Stoffe gewonnen wird, dessen Gehalt an zugesetzten süßenden Erzeugnissen nicht mehr als 0,1 g Zucker je Liter betragen darf, und der keine zugesetzten Farbstoffe enthalten darf. Der Mindestalkoholgehalt von London Gin beträgt 37,5 % Vol.

Dry Gin

Dry Gin bzw. Distilled Gins sind dem London Gin sehr ähnlich, allerdings sind beim London Gin die Regeln strenger. Distilled Gin muss destilliert/gebrannt werden. Dabei dürfen nur natürliche oder naturähnliche Gewürze und Aromastoffe verwendet werden. Beim Dry Gin dürfen die verschiedenen Botanicals aber zu jedem Zeitpunkt zugegeben werden. Ebenso dürfen bei dieser Gin-Sorte verschiedene ‚naturidentische‘ Farb- und Aromastoffe zugegeben werden, was beim London Dry Gin streng verboten ist.



Sloe Gin

Den Sloe Gin findet man in der EU-Spirituosenverordnung nicht in der Kategorie Gin, sondern unter den Likören. Trotzdem darf er die Bezeichnung ‚Gin‘ führen, auch wenn der Mindestalkoholgehalt von 37,5% Vol. nicht erreicht wird. Sloe Gin fällt vor allem durch seine rötliche Farbe auf. Genauso besonders ist die Herstellungsart: diese Gins werden nicht destilliert, sondern angesetzt. Die Beeren der Schlehe (engl. „sloe“) werden zusammen mit Zucker in destillierten Gin eingelegt.

New Western Dry Gin

Die Sorte New Western Dry Gin steht für den Abschied vom dominanten Wacholderaroma im Gin. Dem Wacholder werden dabei zahlreiche verschiedene Botanicals zugesetzt, die den Geschmack prägen und den ‚ursprünglichen‘ Gin-Geschmack in den Hintergrund treten lassen.

Old Tom Gin

Old Tom ist eine der ursprünglichsten Formen des Gins. Ganz zu Beginn der glorreichen Gin-Zeiten wurde der ursprünglich bittere, fast ungenießbare Gin mit Zucker versetzt, um den Genuss deutlich angenehmer zu machen.

Reserve Gin

Eigentlich muss Gin nicht gelagert werden. Reserve Gin hingegen ist ein neuer Trend der Hersteller: Der Gin wird in Holzfässern (zum Beispiel alten Brandyfässern) gelagert, sodass der Gin die Aromen des Fasses aufnimmt.

Compound Gin / Bathtub Gin

Die unpopulärste Ginsorte ist der Compound Gin. Hier werden die einzelnen Botanicals in neutralem Alkohol angesetzt und danach ineinander gemischt. Gebrannt wird hier überhaupt nicht. Dadurch ergibt sich oft eine trübe Farbe. Ist der Gin nicht ausreichend gefiltert, so verändert der auch als ‚Bathtub Gin‘ bezeichnete Gin, ständig seinen Geschmack, weil der Alkohol aus den Gewürzen noch Aromen herauszieht und weiterarbeitet. Diese Kategorie ist aber beliebt, um seinen Gin selbst zu machen.





Unser GIN-Rezeptvorschlag

Zutaten für 1 Glas

- 3 cl Gin („Feel Munich Dry Gin“, oder „Mosgaard Organic Dry Gin“)
- 5 Wacholderbeeren
- 200 ml Tonic water („Bio Zisch Tonic“)
- Eiswürfel (1 bis 1)
- 1/4 Orange
- 1 Prise Zitronenpfeffer
- 1 Rosmarinzweig
- 1 Thymianzweig

So geht's

Die 5 Wacholderbeeren, den Rosmarin- und Thymianzweig mit dem Messerrücken leicht zerstampfen und mit einer Prise Zitronenpfeffer in ein Glas geben.

Anschließend 1/4 Orange in Stückchen schneiden und ins Glas geben. (Die Orangenstücken können auf Wunsch ebenfalls zerstampft werden, um das Getränk fruchtiger zu machen.)

Anschließend 3 cl des Gin und 1 bis 3 Eiswürfel hinzugeben. Zum Schluss mit (200 ml) Tonic Water auffüllen und entspannt genießen.

Zubereitungszeit

- ca. 5 Min.

Prost!
Ihre Naturkost Oase

