

Bester deutscher Gin

DER FEINSCHMECKER zeigt, worauf junge deutsche Brenner setzen.



Gin Tonic – "Everybody's Darling"

Gin Tonic ist seit etwa zehn Jahren ein Bestseller in den Bars 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. 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“.

Wacholderschnaps: Was steckt drin, im neuen deutschen Gin?

Gin ist eigentlich 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.“

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.

Für ein Gin-Tasting mit neuen deutschen Wacholderschnäpsen hätten wir locker 50 Beispiele zusammengestellt. Was sie taugen? Das ist an der Flasche schwer abzulesen. 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.

Die Geschichte des Gins

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.

DER FEINSCHMECKER-Geschmackstest

Bei unserem Geschmackstest haben wir 20 deutsche Gins vom London-Dry-Typus probiert. Unsere Favoriten 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 geglückt!

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 Blutorangen, die im schlosseigenen Garten gedeihen. Dieser deutsche Gin dürfte auch international Aufsehen erregen.

Unsere Favoriten





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 unernst. Unser Wunsch für die Zukunft: Werdet bloß nicht bierernst!

Gin-Duett – Auferstehung eines Mauerblümchens



Copyright González Byass

Lange Zeit fristete die Spirituose mit dem typischen Wacholderbeerengeschmack ein Mauerblümchendasein. Doch nun ist Gin wieder in. Vor allem wenn sich Qualitätsfanatiker mit seiner Herstellung befassen.

Queen Mum war der Ruf des Gin egal. Sie blieb ihm immer treu. Ein Gläschen Gin Tonic pro Tag, so ist überliefert, durfte es schon sein. Nachahmenswert, auch wenn man nicht blauen Blutes ist. Doch mittlerweile gibt es einige Ginqualitäten, die so gut sind, dass sie auch eine Karriere als Solist anstreben könnten. Zum Beispiel, quasi in Erinnerung an Queen Mum, **The London N° 1 Original Blue Gin**. Sein Geheimnis: Für seine Zubereitung wird zum einen bestes englisches Getreide aus Norfolk und Suffolk sowie das klare Wasser der reinen Quellen von Clerkenwell, im Norden Londons, verwendet.

Zum anderen dürfen ihm ein Dutzend ausgesuchter Kräuter und Gewürze den aromatischen Schliff verleihen. Wacholder aus den Bergen Dalmatiens, schwarze **Johannisbeeren** aus Hongkong, Zimt aus Ceylon, Koriander aus Marokko, Zitronen- und Orangenschalen sowie Iriswurzeln aus Italien, Angelikawurzeln und Bohnenkraut aus den französischen Alpen, Mandeln aus Griechenland, Bergamotte aus Bergamo, türkisches Lakritz, das ihm eine besonderes feine Süsse verleiht, sowie der Gardenien-Extrakt, der dem N°1 seine unverwechselbare aquamarinblaue Farbe verspricht.

Das Resultat ist bemerkenswert sanft und zeigt sich mit angenehm süssen Aromen von Kräutern und Gewürzen mit leicht balsamischen Anklängen und einem langen, würzigen Nachhall. Vertrieben wird der Gin aus dem Hause The London N° 1 vom spanischen Sherry- und Brandy de Jerez-Produzenten **González Byass**.

Schweizer Co-Produktion

Der zweite Gin mit Kultcharakter stammt dagegen aus einer Schweizer Ideenschmiede. Bestehend aus dem vor allem für seine Kirschbrände berühmten Lorenz Humbel und Andreas Kloke, Bar-Chef vom „Clouds“ in den beiden obersten Geschossen des Prime Towers, 120 Meter über dem boomenden Quartier Zürich-West. Gemeinsam arbeiteten sie an einem Rezept für einen besonderen Gin.

Herausgekommen ist dabei eine Zusammensetzung aus Zitronen- und Orangenschalen und Wacholder, zusammen mit Koriander, Thymian, Salbei und einem gewissen Extra, alles aus Bio-Anbau. „Als leidenschaftlicher Kirschbrenner stellte ich Kloke aber eine Bedingung“, berichtet Lorenz Humbel. „Im fertigen Produkt sollte auch etwas Kirsch enthalten sein.“

Was zuerst eher scherzhaft gemeint war, wurde tatsächlich realisiert. Und so duftet der **Clouds Gin** nach frischen Aromen von Zitrusfrüchten und etwas Wacholder, am Gaumen überrascht er mit würzigen Noten und einem langen Abgang, in dem sich eine sehr feine, zarte Kirschnote zeigt.

Am liebsten serviert Andreas Kloke die gemeinsam kreierte Spirituose als Gin & Tonic mit Salbeiblatt, Cocktailkirsche und Fever Tree Tonic

Über den Autor

Wolfgang Hubert ist seit über 20 Jahren als Weinjournalist, Verkoster und Autor tätig und war bis 2008 ausserdem Chefredakteur des Magazins „getränke markt“. Seit Ende 2014 ist er Chefredakteur des Genussmagazins "selection".

Dazu schreibt oder schrieb er regelmässig diverse Beiträge unter anderem für WeinWisser, Vinum, Wein Gourmet, essen & trinken, sowie für renommierte Tages- und Wochenzeitungen