

GINmag

No. 2

4630 GIN

FIOR GIN

Black GIN

TINTE GIN

Murre GIN

Gießen GIN

Craft Circus

60th BaTcH

REBELS GIN

Pegelturm GIN

Kunstwerk GIN

Mandarina GIN

Mistelhain Tonic

Linden No.4 GIN

Mile High 69 GIN

Hellhammer GIN

Eifel HOP 8 GIN

19 CIRCLE SPIRITS

Aqua Monaco Tonic

WUTACH Eightyfive GIN

CONCRETE JUNGLE GIN

Proud, Strong, Noble GIN

PURITY Navy Strength Gin

GIN DE COLOGNE ORANGE



Inhalt GINmag No. 2

01



Tinte GIN

SEITE 10

02



**60th BaTcH
GIN**

SEITE 15

03



Was ist GIN?

SEITE 20

04



Gießen GIN

SEITE 28



Inhalt GINmag No. 2

05



**Mistelhain
Tonic**

SEITE 33

06



**Mandarina Dry
GIN**

SEITE 36

07



**19 Circle
Spirits**

SEITE 40

08



GIN Geschichte

SEITE 44

Inhalt GINmag No. 2

09



**Proud, Strong
& Noble GIN**

SEITE 50

10



**Aqua Monaco
Tonic**

SEITE 54

11



**Murre GIN
Wingrut**

SEITE 58

12



4630 GIN

SEITE 60



Inhalt GINmag No. 2

13



**Glory of
Silence**

SEITE 63

14



Kunstwerk GIN

SEITE 68

15



REBELS GIN

SEITE 72

16



Pegelturm GIN

SEITE 77



Inhalt GINmag No. 2

17



**Eifel Hop
GIN 8**

SEITE 81

18



**Hellhammer
GIN**

SEITE 85

19



**Linden No. 4
GIN**

SEITE 89

20



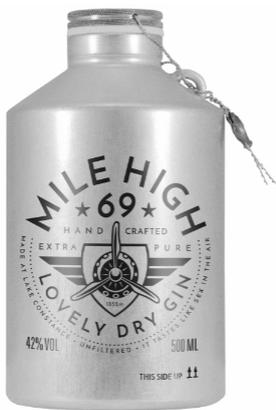
Craft Circus

SEITE 93



Inhalt GINmag No. 2

21



**MILE HIGH 69
GIN**

SEITE 98

22



**WUTACH 85%
GIN**

SEITE 102

23



FIOR GIN

SEITE 106

24



Purity GIN

SEITE 110



Inhalt GINmag No. 2

26



**CONCRETE
JUNGLE GIN**

SEITE 114

25



**GIN DE COLOGNE
ORANGE**

SEITE 117

27



**BILD & TEXT
NACHWEISE**

SEITE 119



MANDARINA

DRY GIN



BRENNEREI
HENRICH



FRISCHEKICK

SPRITZIG

FRUCHTIG

MANDARINIG

www.brennerei-henrich.de

Für weitere Informationen klicken!



01

GIN

alles nur Hype & so schnell wieder verschwunden, wie er kam!?

GIN Hype

HERKUNFT:
edelranz


edelranz
CREATING GREAT SPIRITS

Hi liebe Gins.de Community, ich bin der Flo von edelranz. Nachdem ich über 10 Jahre als Barmann Erfahrungen sammeln durfte und seit Ende 2018 mit meinem Geschäftspartner Alex eigene Spirituosen herstelle und vermarkte, möchte ich Euch heute ein wenig über das Thema Gin und dessen Einsatzmöglichkeiten erzählen.

Gin ist eine sehr facettenreiche Spirituose, der in der Welt der Mischgetränke recht wenig Grenzen gesetzt sind. Ich teile die Einschätzung einiger, die der Meinung sind es sei eine recht junge Spirituose, deren Bekanntheit und Konsum rein einem Hype unterläge, nicht. Denn

Gin, der nun seit einigen Jahren zunehmend an Bekanntheit und somit an Beliebtheit gewinnt und uns in sehr vielfältiger Weise ganz besondere Genussmomente beschert, hat eine weit zurückreichende Historie. Meiner Meinung nach wird Gin, in der Vielfalt, in der er heute anzufinden ist, nie wieder den gleichen Status haben, wie vor dem „Hype“, denn dafür hat er sich zu stark weiterentwickelt und fest etabliert. Für nahezu jeden Geschmack ist etwas dabei. Doch fällt es heutzutage als Gin-Hersteller recht schwer „nur“ noch seiner Leidenschaft nachzugehen. Es muss ein Gin sein, der einen eigenen Charakter und zudem den Namen Gin auch noch verdient hat.

Gut ist nicht Gin genug

Bei Gin reicht es nicht mehr aus nur gut zu sein, denn er „darf“ sich nicht einfach nur einreihen. Besonders muss er sein! Die Rede ist hier nicht von solchen Spirituosen, die sich Gin nennen, nur weil während der Destillation ein Sack Wacholderbeeren einen halben Meter neben der Destille lag. Unterm Strich sind auch diese Destillate oft sehr gute Spirituosen, die ich persönlich einfach nicht Gin nennen würde, nur lassen sie sich unter diesem Namen wohl besser vermarkten. So wird leider der Name dieser tollen und edlen Spirituose, mit ihrem Ursprung im britischen Königreich, nur zu oft für Marketingzwecke missbraucht. Schade, dass u.a. deshalb heutzutage neue Gins oft von Aficionados nur belächelt werden. „Bestimmt schon wieder so ein New Western Style Produkt, das mit Wacholder nichts zu tun hat“ heißt es oft. Für alle, die die Hoffnung aufgegeben haben einen klassischen Dry Gin, der doch eigenständig ist, und auf dem dicht besiedelten Feld noch für Spannung sorgen kann, habe ich gute Nachrichten. Genau das war mir bei der Entwicklung des Tinte Gin ein großes Anliegen. Ich freue mich auf Euer Feedback zu unserer Tinte.



GINnige News!

Denkt man an Gin, so assoziiert man in aller Regel (leider) nur Gin & Tonic, aber gerade der facettenreiche Gin ist nahezu dazu prädestiniert den Weg in verschiedenste Mischgetränke zu finden.

Nun erzähle ich Euch mal etwas, das vermutlich einigen noch nicht bekannt war, denn diese News ist noch verhältnismäßig „jung“ und wurde bisher recht wenig in den Medien kommuniziert.

Wenn man an klassische Cocktails denkt, so assoziiert man wohl am ehesten mit Whiskey. Bis vor einigen Jahren dachte man, dass die erste schriftliche Überlieferung, in der das Wort Cocktail Verwendung fand, im Jahre 1803 einer Nordamerikanischen Zeitung entstammt. Die Rede war von einem Drink, den man „Old Fashioned“ nennt. Der Cocktail ist also ein Mischgetränk, welches der direkte Nachfolger der Slings ist.

Jetzt kommt jedoch die Überraschung! Man fand vor nicht allzu langer Zeit eine noch ältere Quelle vom 20. März 1789 aus der Londoner Morning Post, in der bereits vorher die Rede von einem Cocktail war, der – wie sich herausstellte – auf Gin basierte. Dieser wurde im Axe & Gate Pub in der Downing Street serviert. Die wenigen Quellen, die es zu diesem Thema gibt, nennen diesen Cocktail „The Original Cocktail“, welcher aus Gin, Ingwer, Orange, und Bitters besteht.

Wir haben uns im Team an dem Drink versucht und finden, dass der Tinte Gin hervorragend mit den weiteren Aromen in dem Drink harmoniert. Damit Ihr es einfach selbst einmal ausprobieren könnt, bekommt Ihr unsere Rezeptur an die Hand:

The Original Cocktail

4cl Tinte Gin

1cl Ingwerlikör („Ginger Cat“ aus Köln hat hervorragend dazu gepasst)

1cl Orange Curacao (Empfehlung: „Pierre Ferrand“)

1 dash Decanter Bitters

Alle Zutaten im vorgekühlten Rührglas auf Eiswürfeln rühren, auf frische Eiswürfel ins vorgekühlte Trinkglas abseihen (ich empfehle ein Goblet Glas oder einen dünnwandigen Tumbler), mit einer Orangenzeste abspritzen und den Glasrand damit abreiben, ohne diese mit ins Glas zu werfen (im Fachjargon sagt man: ohne drop).

Von der DNA des Drinks, eigentlich eine Old Fashioned Variante. Oder ist der Old

Fashioned etwa eine Original Cocktail Variante? ;) Jedenfalls bestehen beide Drinks aus einer Basis Spirituose, einer Zuckerquelle, Kräuterextrakten und Schmelzwasser.

Da das Mixen von Drinks so viel Spaß macht, möchte ich Euch nachfolgend noch ein wenig Input aus verschiedenen Kategorien an die Hand geben, damit hoffentlich für jeden von Euch etwas dabei ist.

Last Word

3cl Tinte Gin

2cl Chartreuse grün (Französischer Kräuterlikör)

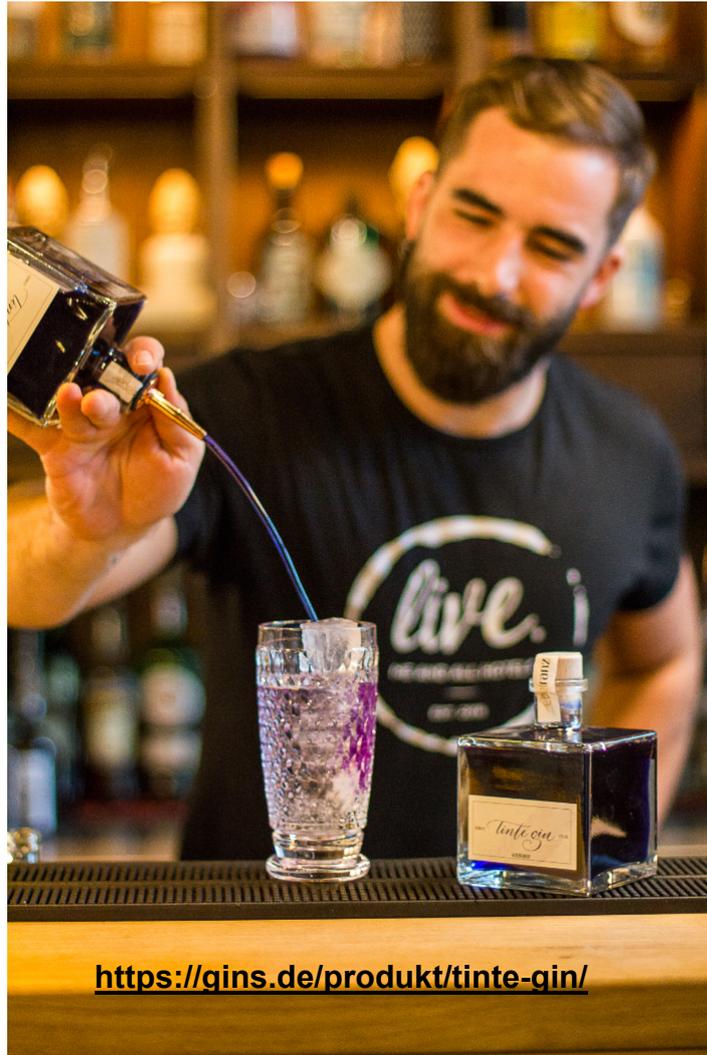
2cl Maraschino Likör (Kirschlikör hergestellt aus Maraska-Kirschen, bei dem durch die Verwendung der Kerne ein Mandelartiges Aroma angenommen werden kann)

2cl frisch gepresster Limettensaft

Alle Zutaten im vorgekühlten Rührglas auf Eis rühren und ohne Eis ins gefrostete Trinkglas abseihen (ich empfehle ein Goblet Glas oder ein Cocktailspitz)

Dieser Drink ist einer meiner Lieblinge und wurde in den 1920er Jahren während der Prohibitionszeit in den USA in Detroit kreiert. Lange in Vergessenheit geraten, erlebte er

vor rund 20 Jahren eine Renaissance, wofür ich sehr dankbar bin. Die Zutaten für einen Last Word habe ich immer zu Hause. Wer frische, kräuterige und komplexe Drinks mag, sollte diesen Drink ausprobieren.



<https://gins.de/produkt/tinte-gin/>

[zum GIN](#)

tinte gin

GIN Rickey

5cl Tinte Gin

3cl frisch gepresster Limettensaft (wer es sauer mag auch gerne 4cl)

mit Soda nach persönlichem Geschmack aufgefüllt

Dieser Drink kann, wie ein Gin & Tonic, im Trinkglas aufgebaut werden. Alle Zutaten in ein zu $\frac{3}{4}$ mit Eiswürfeln gefülltes Highball Glas geben und vorsichtig umrühren, damit die Perlage nicht zu stark verloren geht.

Der Rickey ist ein geradliniger Klassiker ohne viel Schnickschnack und wurde in den 1880er Jahren in Washington, D.C., ursprünglich auf Bourbon Basis, kreiert. Wirklich bekannt und beliebt wurde er aber erst knapp 10 Jahre später, nachdem Gin als Grundlage dafür verwendet wurde. Heutzutage kennt man wohl eher die jüngere Rickey Schwester auf Wodka Basis, die „Skinny Bitch“ genannt wird. Ich persönlich mag den Gin Rickey viel lieber und trinke ihn sehr gerne an heißen Tagen, da er so erfrischend ist.



Enzoni

3cl Tinte Gin

3cl Campari

5 kernlose grüne Trauben

2,25cl Zitronensaft (nehmt einfach ein klein wenig mehr als 2cl. Das Rezept basiert ursprünglich auf einer anderen Maßeinheit, die manchmal schwierig zu transferieren ist)

1,5cl Läuterzucker (das Zucker-Wasser Verhältnis bei Läuterzucker ist 1:1 und nicht 2:1, sonst würde der Drink zu süß werden)

Für diesen Drink benötigt man einen Shaker und einen Stößel. Zuerst kommen die Trauben in den Shaker und werden mit dem Stößel zerdrückt, damit die Säfte aus der Traube austreten und sich beim Shaken mit den restlichen Ingredienzien schön vermischen kann. Danach folgen die weiteren Zutaten und reichlich Eiswürfel. Kräftig shaken und durch ein Feinsieb in das vorgekühlte Trinkglas auf frisches Eis abseihen (auch „double strain“ genannt. Als Glas empfehle ich einen Tumbler)

Dies ist ein moderner Drink, der von Vincenzo Errico in der New Yorker „Milk & Honey“ Bar kreiert wurde, auf dessen Mentor Dick Bradsell übrigens der Espresso Martini zurückzuführen ist. Für diejenigen, die einen Negroni zu schwer und zu bitter finden, sollten diesen tollen Drink einmal probieren, der ein geschmacklicher Cuvée aus Negroni und Gin Sour ist. Eine perfekte Möglichkeit sich an Campari heranzutasten.

Probiert unsere Rezeptvariationen gerne mal aus und sagt uns welche Euch am besten geschmeckt haben. Wir sind sehr gespannt auf Euer Feedback.

Beste Grüße und bleibt gesund.
Cheers Flo von edelranz

Allgäu-Brennerei

Werkstatt des puren Genusses

ALPGIN aus dem Allgäu



www.alpgin.de

Zirbe | **Heu** | **Holunder**

Allgäu-Brennerei | Gewerbepark 1 | 87477 Sulzberg

Für weitere Informationen klicken!



02

THE 60th BATCH DRY GIN

Interview

HERKUNFT:
Brothers Distillery

**7 schnelle Fragen an die Gründer der Brothers Distillery
und Erfinder des The 60th BaTch**

Jan und Nico Gutermuth



Wie seid ihr auf die Idee gekommen, einen eigenen Gin zu entwickeln?

Antwort Nico:

Jan hat schon vor einer Weile seine Leidenschaft für Gin entdeckt und hat sich in den letzten Jahren eine große private Gin-Sammlung aufgebaut. Ich komme eigentlich eher aus der Whisky-Ecke. Bei einem gemeinsamen Gin Tasting in Jans Küche, haben wir zahlreiche namenhafte Gins verkostigt und enttäuscht festgestellt, dass manche Gins pur nicht schmecken. Da war die Idee geboren, einen Gin zu entwickeln, welcher auch pur und damit unabhängig von Tonic Water sehr gut trinkbar ist. Nach zahlreichen weiteren GT's und einem feuchtfröhlichen Abend haben wir noch in der gleichen Nacht unsere 0,5 Liter Tischdestille bestellt.

Ihr habt das Rezept des The 60th Batch Gins mit der Tischdestille in der heimischen Küche selbst entwickelt. Welche Herausforderungen brachte das mit sich?

Antwort Jan (lachend):

Wo soll ich da anfangen... Gestartet sind wir wie im Studium, wenn es um ein neues Thema ging. Wir haben viel im Internet recherchiert und Literatur gelesen. Wir haben quasi jede verfügbare Information über die Gin-Herstellung und Alkohol-Destillation aufgesogen. Mit einem Handbuch über Tisch- & Kleindestillen hatten wir den perfekten Wegbegleiter, um die

Tischdestille zum Laufen zu bringen. Dabei haben wir schnell festgestellt, dass Theorie und Praxis ziemlich weit auseinanderliegen. Ich will nicht wissen, wie oft meine Küche unter Wasser stand, nur weil der Schlauch für den Wasserkreislauf abgerissen ist.

Eine weitere Herausforderung war die Auswahl und die Dosierung der Botanicals. Hierbei sind wir strukturiert vorgegangen und haben Schritt für Schritt

neue Botanicals zur Grundformel hinzugefügt. Jetzt fragt sich jeder, wie die Grundformel ausgesehen hat. So viel kann ich verraten, das Geheimnis war Wacholder. Mit jedem Brennversuch wurden wir besser und haben die Tischdestille vor allem in Bezug auf Temperaturen und Timing besser kennengelernt. Ehrlicherweise waren wir oft im „Tal der Tränen“ und hatten Rückschläge, da die ersten Brennversuche nicht gelangen und der anfängliche „Geschmack“ eher an Waschbenzin als an Gin erinnerte. Wir hatten während der ersten Phasen der Entwicklung leider keine fachkundige Ansprechperson, welchen man hätte befragen können oder von welcher wir Tipps und Tricks erhalten hätten: Alles war learning by doing!



Die Dosierung der einzelnen Botanicals war wirklich schwierig, da wir hier vom Milligramm-Bereich sprechen, welcher über einen zu intensiven, den perfekten oder zu wenig Geschmack entscheidet. Geschmäcker sind bekanntlich verschieden, selbst wenn zwei Brüder ein solches Projekt starten. Dabei braucht man Geduld, einen guten Geschmackssinn und Kompromissbereitschaft. Wir haben alle Destillate ausschließlich pur verkostet und miteinander diskutiert, um unser Ziel vom reinen Gin nicht aus den Augen zu verlieren. Unser größter Fehlschlag war das Experiment mit dem Lavendel. Lavendel ist sehr intensiv und kann bei einer Überdosierung zu einem seifigen Geschmack führen. Unser erstes Destillat mit Lavendel war intensiver als jede Haushaltsseife, aber naja, aus Fehlern lernt Man(n)...

Als wir an den Punkt ankamen, wo wir festgestellt haben, dass wir mit der Tischdestille nicht mehr Geschmack generieren können, haben wir uns auf die Suche nach einer Partner-Brennerei gemacht. Es hagelte unzählige Absagen, wenn wir überhaupt eine Antwort zurück erhalten haben. Dies war vermutlich der entmutigendste Punkt während der Entwicklung. Letztendlich haben wir fast drei Jahre und 60 Brennversuche benötigt, bis wir mit der Chemie unseres Gins zufrieden waren. Daraus leitet sich übrigens auch der Name unseres „The 60th Batch Dry Gin“ ab, welcher heute in der Brennerei Burkard in Oberursel vom Profi gebrannt wird.

Was zeichnet den Geschmack des The 60th Batch Gins aus?

Antwort Nico:

Wir waren uns von Anfang an einig, dass wir keinen „0815-Gin“ herstellen wollen. Wie bereits erwähnt, war das Ziel einen Gin zu entwickeln, der auch pur schmeckt. Zusätzlich war uns die

Nachhaltigkeit und Qualität der Botanicals wichtig. Das bedeutet, dass wir ausschließlich Botanicals aus biologischem Anbau einsetzen, damit der Gin frei von

künstlichen Zusatzstoffen ist und die Qualität bereits während der Herstellung gewährleistet ist.

Insgesamt haben wir 16 Botanicals eingesetzt, die alle aus biologischem Anbau sind. Im Geschmack ist unser The 60th Batch Gins sehr komplex und intensiv. Orangenschalen und Zitronengras erzeugen ein frisches Zitrusaroma in Nase und Mund. Diese werden von floralen Noten der Hibiskus- und Lavendelblüten sowie der fruchtigen Süße von Gojibeeren begleitet.

Das Experiment mit dem Lavendel hatte schlussendlich doch einen erfolgreichen Ausgang.

Die Hauptmelodie spielen Wacholder, Rosmarin und Kubebenpfeffer. Wir wollten ein kräftigen und vor allem würzigen Geschmack erreichen, dies ist uns glaube ich gut gelungen.

Welches Tonic Water würdet ihr zu eurem Gin empfehlen?

Antwort Jan:

Wir sprechen immer von unserem „puren“ Gin, aber diesen kann auch sehr gut als Gin Tonic trinken. Wir empfehlen das Fever Tree Mediterranean Tonic Water. Dazu ganz einfach nach Belieben ein oder zwei Zitronenschnitze, einen Rosmarinzweig ins Glas und kühl genießen.

Würdet ihr sagen, dass ihr Gin neu interpretiert habt?

Antwort Nico:

Ja auf jeden Fall. Unser Gin ist definitiv anders und unverwechselbar. Aber es ist wie immer im Leben: Geschmäcker sind bekanntlich verschieden. Jeder muss sich selbst seine eigene Meinung bilden. Wir freuen uns über jedes Feedback!

Ihr setzt euch mit dem The 60th Batch Gin für die Aufforstung der hessischen Wälder ein. Warum?

Antwort Jan:

Wir wollten nicht nur Bio-Botanicals verwenden und mit unserem Gin Geld verdienen, sondern es von Anfang bis Ende richtig durchziehen und der Natur etwas zurückgeben. Das soziale Engagement hinter einem Produkt bzw. einer Marke hat mich persönlich schon immer angesprochen. Das machen andere Gins wie der Elephant oder Quarantini auch, daher sind wir mit unserem Engagement keine Pioniere.

Mein Bruder und ich sind in Hessen geboren, aufgewachsen, haben hier studiert, unseren Gin entwickelt, die Firma gegründet und unser Gin wird in Hessen gebrannt. Daher war es für uns klar, dass wir uns in Hessen engagieren wollen. Ich bin Jäger, aus diesem Grund weiß ich, wie es unseren heimischen Wäldern wirklich geht. Die letzten Jahre waren für unsere Wälder in Folge des Klimawandels ziemlich hart. Die durch Hitzewellen verursachten Dürren, die zu dem starken Schädlingsbefall führen und starke Stürme machen es den Bäumen schwer, zu überleben. Der aktuelle Zustand ist alarmierend. Das hat uns in der Entscheidung bestärkt, das Projekt „Unser Wald“ des Hessen Forsts zu unterstützen und Bäume in Hessen pflanzen zu lassen. Außerdem hat uns meine Lieblings-Bekleidungs-Marke TRUEWOODS Clothing inspiriert, welche pro Kleidungsstück einen Baum pflanzt. Wir werden uns nach der Corona Pandemie noch verstärkt engagieren, indem wir nicht nur spenden, sondern aktiv Pflanzaktionen in Hessen unterstützen.

Was wünscht ihr euch für die Zukunft?

Antwort Jan:

Normalität und das damit verbundene Ende der Corona Pandemie! Seit unserer Gründung Ende letzten Jahres kennen wir nur die Lockdown-Situation. Es ist frustrierend, die geschlossenen Bars, Kneipen, Hotels und Restaurants zu sehen, natürlich auch die geschlossenen Läden in den Städten.



Wir hoffen, dass sich alle (Gastronomie, Hotels, Kneipen, uvm), die unter der Pandemie leiden, schnellstmöglich erholen und wieder zu alter wirtschaftlichen Stärke zurückfinden.

Die ersten Monate waren für uns persönlich spannend und aufregend. So kann es natürlich gerne weitergehen. Wir arbeiten daran, unseren Bekanntheitsgrad über die Grenzen von Fulda hinaus zu steigern, um noch mehr Gin-Liebhaber mit unserem The 60th Batch Gin glücklich zu machen. Getreu dem Motto: „Hessen, Deutschland und die Welt“!

[zum GIN](#)

Die BACCYS London Dry Gins sind wahre Handarbeit. Pro Brennvorgang werden maximal nur 250 Liter mehrfach in kupfernen Kesseln destilliert. Ein Ergebnis aus Leidenschaft, Tradition und Erfahrung.

No. 9

- eine exotische Komplexität !
No. 9 entfaltet eine pfeffrige Würze, begleitet von weichen Aromen der Mango. Gelungener Mix aus Kräutern und Früchten. Unser Cocktail-Tipp: passt gut zu allen Waldfrüchten.



No. 11

- hat das Zeug für einen modernen Klassiker von morgen !
No. 11 trifft die harmonische Balance zwischen kräftiger Würze und ausgewogenen Aromen. Als „Gurken-Gin-Liebhaber“ wirst Du begeistert sein.

No. 16

- eine aromatische Reise durch die Welt der Zitrusfrüchte ! No. 16 hat einen frischen Geschmack und starke Präsenz von Kräutern wie Angelikawurzel und Koriander. Gut kombinierbar als Gin Tonic mit der Schale einer Zitrusfrucht.





03

Was ist Gin und welche Sorten von Gin gibt es?

GIN-WIKI

HERKUNFT:

gins.de

Gin ist das Lieblingsgetränk der Königin von Großbritannien. Das Gerücht hält sich schon bald ein ganzes Jahrhundert lang. Doch Gin ist nicht mehr nur in königlichem, sondern mittlerweile in aller Munde. Gin, pur oder gemixt, als Longdrink, als Short und in teilweise gar abenteuerlich anmutenden Cocktails, ist einfach in. In den Brennereien Deutschlands wird nicht mehr nur Obstler und Likör destilliert, sondern auch Gin gebrannt, der Wacholderschnaps, den die Ostfriesen schon viele Jahre vor dem heutigen Gin-Hype neben ihrem Tee am

liebsten genossen haben. Gin ist also ganz und gar kein englischer Spezialbrand, sondern hat seine Wurzeln auf dem europäischen Festland. Doch dazu mehr in der Geschichte des Gins. Heute soll es um die verschiedenen Typen oder Sorten von Gin gehen. Denn Gin ist so vielfältig wie seine Namen. Wir klären, was Gin eigentlich ist, schauen kurz auf die Herstellung des kultigen Wacholderschnapses und widmen uns den wichtigen Fragen. Was ist eigentlich der Unterschied zwischen Dry Gin und London Dry Gin? Sind Distilled Gin und Aged Gin zwei

Für uns ist Destillation nur der Anfang.



**Small Batch, Cold-Infused Gin vom Ufer des Bodensees.
Deutscher Gin wie nie zuvor. Prost.**

www.BotanixGins.de



**BOTANIX
GIN INFUSIONS**

unterschiedliche Dinge und gibt es auch beim Gin regionale Sonderbezeichnungen wie zum Beispiel beim Champagner? Kommt mit auf eine Reise in die wunderbare Welt des Gins.

Was ist Gin?

Gin leitet sich vom französischen Wort *Genévrier* für Wacholder ab. Dafür machte die Bezeichnung aber erst noch einen Zwischenstopp in den Niederlanden, wo man *Genever* zum Wacholder sagt. Weil das immer noch zu kompliziert für die englischsprachigen Briten war, nannten sie den Brand einfach Gin. Kurz, knackig, gut. Damit sich ein Getränk Gin nennen darf, muss es folgende Kriterien erfüllen:

- Alkoholgehalt von mindestens 37,5 Prozent
- Wacholdergeschmack muss vorherrschend sein, andere Botanicals sind aber erlaubt
- Es dürfen nur natürliche Aromen verwendet werden
- Basis ist Ethylalkohol

Gin besteht im Grundprinzip aus Alkohol, Wasser und Wacholdergeschmack. Mehr nicht. Das bedeutet, dass der Genever aus Trauben, Obst, aus Getreide, aus Kartoffeln oder jedem anderen Grundprodukt, aus dem man Alkohol destillieren kann, hergestellt werden kann. Im Prinzip kann aus jedem Wodka oder

Korn auch ein Gin werden. Was ein hochprozentiges Destillat zum Gin macht, sind die Botanicals. Und genau hier kann man sich richtig austoben. Ihr erinnert euch? Der Wacholder muss geschmacksbeherrschend, aber nicht alleinherrschend sein. Es dürfen sich gern auch andere Zutaten und Aromen dazugesellen. Kräuter, Früchte, Wurzeln, Gräser, Blüten, Knospen – in den Brennereien wird experimentiert. Es gibt vom Orangen-Gin über scharfen Gin mit Chili bis hin zum Cannabis Gin im Prinzip nichts, was es nicht gibt.

Wie wird Gin hergestellt?

Gut, wenn Gin also aus fast allem mit fast allem aromatisiert werden kann, wie wird er denn dann nun genau hergestellt?

Nun, wie schon gesagt, kann Gin aus jeglichem Neutralalkohol hergestellt werden. Meist verwendet man aber Getreide oder Kartoffel und Melasse. Neuartige Gins kommen aber auch schon mal aus einem Trauben- oder Obstbrand auf die Welt. Die Aromen können dann auf zwei unterschiedliche Verfahren in den Alkohol gelangen – während oder nach der Destillation.

Unbedingt hinein gehören die legendären Wacholderbeeren. Weitere Gewürze, die die meisten Hersteller verwenden, sind Koriander, Muskat, Ingwer und Orangenschalen. Der Fantasie sind dann hier wie bei der Parfümherstellung keine Grenzen gesetzt.

Schon probiert?

FeliciS – Der Gin für puren Genuss



FeliciS

DER GLÜCKLICHE LONDON DRY GIN

frisch,
mild,
unverfälscht



www.feliciS-gin.de Für weitere Informationen klicken!

Die Mazeration

Für die Herstellung des Gins im Mazervationsverfahren muss also zunächst erst einmal Alkohol destilliert werden. Hat man diesen, dann folgt in den meisten Fällen die Mazeration. Mazeration bedeutet, dass der Alkohol nun mit Botanicals aromatisiert wird. Dafür werden die Botanicals in ein Wasser-Alkohol-Gemisch eingelegt. Heraus kommt ein Compound Gin, die billigste Variante des Getränks. Manche Hersteller destillieren diesen Brand dann noch einmal. Dann darf sich der Gin Distilled Gin oder London Dry Gin nennen.

Die Perkulation

Bei der Perkulation berühren die Aromastoffe den Alkohol nicht. Sie hängen in einem Korb im Brennkessel (meist ein Pot Still) und die Dämpfe nehmen quasi beim Vorbeifliegen die Aromen auf. Das Perkulationsverfahren ist besonders gut für Botanicals geeignet, die bei der Mazeration zu viel Geschmack abgeben würden, aber nur eine feine Note in den Gin bringen sollen. Die meisten Gin-Hersteller verwenden daher einen Mix aus beiden Verfahren.

Welche Arten von Gin gibt es?

Es gibt nur drei offizielle Arten von Gin, aber über die Jahre haben sich noch ein paar besondere Gin-Typen dazugesellt – die inoffiziellen Sorten. Inoffiziell deswegen, weil sich zum Beispiel ein Sloe Gin gar nicht Gin nennen dürfte, weil er als Gin-Likör einen zu geringen Alkoholgehalt hat. Aber gerade bei den inoffiziellen Arten von Gin ist die Vielfalt groß, denn diese unterliegen keinerlei Vorschriften und lassen Raum für die

ungewöhnlichsten Kreationen. Und dann haben wir für euch noch drei regionale Gins ausgemacht, die wir ebenfalls mit in unsere Liste der Gin-Typen aufgenommen haben.

Dry Gin

Dry Gin ist sicherlich die bekannteste Gin-Sorte der Welt. Beim trockenen Gin dominiert natürlich die Wacholdernote, die wirklich stark ausgeprägt ist. Doch auch andere Botanicals, sogar nicht-pflanzliche Stoffe und naturidentische Aromen beigemischt werden können. Oft findet man im Dry Gin Zitrusfrüchte wie Orange und Zitrone. Das Dry im Namen bedeutet, dass dem Gin kein Zucker zugesetzt werden darf.

London Dry Gin

Der London Dry Gin unterliegt schärferen Regeln als der normale Dry Gin. Er muss heutzutage nicht mehr aus London kommen, sondern unterscheidet sich vom Dry Gin dadurch, dass ausschließlich natürliche Zutaten und Botanicals ihren Weg ins Destillat finden dürfen. Dabei ist auch der Zeitpunkt entscheidend. Denn während beim Dry Gin die aromatisierenden Stoffe zu jedem Zeitpunkt der Herstellung zugegeben werden dürfen, müssen beim London Dry Gin alle Zutaten gleichzeitig hinein. Danach wird das Gemisch noch einmal destilliert. Daher ist der London Dry Gin auch ein Distilled Gin. Auch der London Dry Gin fällt durch seine starke Wacholdernote auf. Im Gegensatz zum Dry Gin begleiten diese aber eher Gewürze wie Ingwer, Angelikawurzel, Koriander und Kardamom. Warum er Dry im Namen trägt, habt ihr ja schon erfahren.

Sloe Gin

Sloe Gin wird zu den offiziellen Gin-Sorten in Europa gezählt, obwohl er eigentlich gar kein Gin ist, wie wir schon festgestellt haben. Er ist nämlich ein Likör. Trotzdem darf er sich Gin nennen, obwohl er in der europäischen Spirituosenverordnung unter den Likören geführt wird. Sloe Gin hat seinen Namen von der Schlehe. Diese Beeren werden zusammen mit Zucker in Gin eingelegt und geben dem Likör seine rötliche Färbung – und natürlich seinen typischen Geschmack.

Distilled Gin

Für einen Distilled Gin müssen die Botanicals vor der Destillation in den Grundalkohol wandern. Fast jeder Gin ist ein Distilled Gin, aber eben nur fast. Füllt man den Gin nämlich wie beim Compound Gin gleich nach der Mazeration in die Flasche, ist es auch ein Gin, aber eben kein Distilled Gin. Im Unterschied zum London Gin muss die Aromatisierung aber nicht gleichzeitig erfolgen. Verschiedene Geiste und unterschiedliche Botanicals dürfen auch in mehreren Schritten gemischt werden.

New Western Dry Gin

New Western Dry Gin verabschiedet sich vom dominanten Geschmack der Wacholderbeere. Man orientiert sich zwar noch am alten Herstellungsverfahren, aber ignoriert die klassische britische Vorgabe, dass mindestens 60 Prozent der Botanicals Wacholder sein müssen. Die neuen Experimente im New Western Style kennen keine geschmacklichen Grenzen. Aromen von Rosen, Himbeeren, Erdbeeren, Früchtetees, Orangen, Zitro-

Für weitere Informationen klicken!

UNKNOWN LANDS | The Spirit of Adventure



www.unknownlands.de

nen, Zirben, Ananas und tausend weitere Botanicals, natürliche und naturidentische Aromen überlagern den typischen Gin-Geschmack und eröffnen eine Vielfalt des Gins, die grenzenlos zu sein scheint.

Neben dem Abschied vom typischen Wacholdergeschmack laufen unter dem Namen New Western Dry Gin aber auch besondere regionale Typisierungen von Gin. Es gibt Schwarzwald Gin, Münchner Dry Gin oder auch Stuttgart Gin.

Old Tom Gin

Der Old Tom Gin ist einer der Vorgänger des Gins, wie wir ihn heute kennen. In den Anfangszeiten der Gin-Herstellung

WHOBERTUS

PREMIUM DRY GIN
aus Bayern



Jage dir weitere Details auf
unserer Homepage:
whobertus.com

Für weitere Informationen klicken!

#jagedenperfektemoment

war dieser, ähnlich wie der Whisky in Schottland und Irland, kaum genießbar. Man übte noch. Der Gin wurde mit viel Zucker trinkbar gemacht. Der Old Tom Gin ist bestens für Cocktails geeignet. Lange Zeit war er vergessen, erlebt heute aber eine kleine Renaissance.

Cordial Gin

Auch der Cordial Gin ist eine alte wiederentdeckte Gin-Sorte. Er kam nach dem Old Tom Gin auf. Die Brennverfahren waren schon stark verfeinert, der Gin war nun eigentlich auch ohne Zucker genießbar. Dennoch süßte man auch diesen Gin, weil sich die Bar- und Pub-Besucher eben daran gewöhnt hatten. Doch der Fine Cordial Gin war nicht mehr ganz so süß.

Aged Gin und Reserve Gin

Normalerweise wird Gin nicht gelagert wie zum Beispiel Whisky, der Jahre und jahrzehntelang in Holzfässern reift, sondern gleich in die Flasche gefüllt. Aber manche Hersteller lassen den Gin trotzdem noch eine Weile, allerdings in Steingutfässern, ruhen, ehe sie ihn auf Trinkstärke verdünnen. Diese Gins heißen dann Aged Gin. Beim Reserve Gin allerdings rieft der Gin tatsächlich wie Whisky oder Wein in Holzfässern. So nimmt der Gin Aromen des Fasses auf, und bekommt ganz besondere Nuancen des Holzes und des Destillats, welches vorher in den Fässern reifen durfte.

Compound Gin und Bathub Gin

Den Compound Gin haben wir schon einmal kurz erwähnt. Er ist ein Mazerat, denn nach dem Aromatisieren wird er nicht noch einmal gebrannt. Die alte Bezeichnung Bathub Gin kommt daher, dass man die Botanicals und den Gin tatsächlich in Badewannen zusammenbrachte. Solche Mengen müsst ihr ja nicht gleich machen, aber Compound Gin ist einfach selbst herzustellen. Wer sich traut, kann es ja einmal probieren, wer nicht, der bestellt sich lieber einen unserer hervorragenden Gins.

Genever

Die Niederländer, von denen der Gin seinen Weg nach Großbritannien gefunden, nennen ihren Gin heute noch Genever. Sie unterscheiden zwischen jungem und alten Genever. Der junge Genever hat eine ausgeprägte Malznote, der oude Genever hat ein leichtes Wacholderaroma und ist ein einfacher klarer Kornbrand.

Neben den Holländern brennen und trinken aber auch die Belgier und einige Deutsche diesen ursprünglichen Brand sehr gerne.

Cream Gin

Cream Gin ist eine Kombination aus Gin, Zucker und Sahne. Als Basis dient ein klassischer London Dry Gin, denn sowohl die Sahne als auch der Zucker werden gemeinsam mit allen anderen Zutaten während der Destillation dazugegeben. Der Cream Gin wird ausschließlich bei Masters of Malt produziert und ist daher wahrlich einzigartig.

Gin Rosé

Am Gin Rosé oder auch Pink Gin kommt man heutzutage fast nicht mehr vorbei. Ein Trend, der ursprünglich aus Spanien kommt, erobert die Bars und Kneipen. Dem Gin wird Erdbeere oder Erdbeeraroma zugegeben, wodurch er so hübsch rosa schimmert. Ob man damit die Frauenwelt zum Gin bringen will, oder ob



Taunus Bio Gin

Echter Premium Bio Gin aus dem Taunus!

Erleben Sie einen Gin, so geradlinig und ursprünglich wie die Natur, aus der er stammt.

Erlesene Botanicals aus der Region, u. a. Maiwipferl und Löwenzahn verleihen diesem Premium Bio Gin seinen aromatischen Geschmack.

Kosten Sie mit allen Sinnen und lassen auch Sie sich vom natürlichen Charme unserer Ursel verführen!

Taunus Gin GmbH,

Kastanienweg 14, 61440 Oberursel

Für weitere Informationen klicken!

es wirklich schmeckt und sich länger in der Welt des Gins halten wird, darüber wollen wir nicht spekulieren. Probiert Pink Gin einfach mal aus und bildet euch euer eigenes Urteil.

Plymouth Gin und andere regional geschützte Gin-Sorten

Es gibt neben den offiziellen und inoffiziellen Gin-Sorten noch einzelne regional geschützte Arten. Die bekannteste ist der Plymouth Gin. Er stammt aus eben jener Hafenstadt Plymouth in England. Plymouth Gin muss zwingend in der Stadt hergestellt werden. Im Gegensatz zum London Dry Gin ist der Wacholdergeschmack etwas weniger stark ausgeprägt. Der Plymouth Gin ist weicher, vollmundiger und etwas erdiger.

Zwei weitere regional geschützte Gins sind der Vilnius Gin, der nur in der Hauptstadt Litauens, und der Gin de Mahón, der nur in der Hauptstadt Menorcas hergestellt werden darf.

Die wunderbare Vielfalt der Gin-Welt

Puh, das war viel, und vielleicht haben wir sogar noch den ein oder anderen speziellen Gin vergessen. Gin gibt es klassisch, Gin gibt es als experimentelle Neuerfindungen und Gin gibt es als Likör. Will man sich durch diese riesige Vielfalt des Gins hindurchkosten, wird man wohl ein paar Jahre brauchen. Bei welchen Sorten man dann hängenbleibt, wird sich herausstellen. Wir von Gins.de werden aber alles daransetzen, dass ihr so schnell nicht die Lust am Gin verliert. Cheers!



BRO Bier den **The 60th Batch** Gin **PUR!**
Werde Teil der **BROTHERS DISTILLERY** Familie

Gin neu interpretiert: Nachhaltig - Sozial - Unverwechselbar



BROTHERS DISTILLERY GmbH Am Oberdorf 2 D-36154 Hosenfeld
www.brothers-distillery.de info@brothers-distillery.de



Für weitere Informationen klicken!



04

Gießen Dry Gin – die fruchtig-komplexe Story

Story

**HERKUNFT:
Gießen Dry Gin**

Ausgerechnet an einem Silvesterabend von 2016 auf 2017, und natürlich mit einem Gin Tonic in der Hand, tauschten die beiden Gründer Michael Karber und Yan-Tobias Ramb zu vorgerückter Stunde ihre Idee aus, einen eigenen Gin zu machen. Gewidmet Ihrer Heimatstadt Gießen und dem großen Chemiker Justus von Liebig.

Dass dieses Destillat nach einer etwa zweijährigen Entwicklungszeit auf den Markt kam und kurz darauf „in aller Munde“ war, daran hätten die beiden an diesem Abend nicht im Traum gedacht. Noch weniger, dass diese Reise dann genauso weiter ging und sich daraus ein so ausgezeichnetes Gin entwickelte, der immer mehr Fans in Deutschland und darüber hinaus gewinnt. Bei der International Wine & Spirits Competition (IWSC) 2020 in London konnte der Gießen Dry Gin mit 94 Punkten die beste Bewertung aller „zeitgenössischen Gins“ aus Deutschland, Österreich und der Schweiz erzielen.

„Wenn uns damals einer gesagt hätte, dass wir mit unserem Debüt-Produkt mal von einer internationalen hochbesetzten Jury eine solche Auszeichnung erlangen würden, hätten wir ihn wahrscheinlich für verrückt erklärt“ erzählt Micha, der die wunderschöne Apotheker-Flasche gestaltet hat. Das Design besticht mit viel Liebe zum Detail und nahezu jede Komponente erzählt eine eigene Geschichte. Zum Beispiel der Korken, dessen Muster dem Boden des ehrwürdigen Liebig-Laboratoriums aus den Jahren um 1824 entsprungen ist, und dass der Alkoholgehalt von 46 % dem heimi-

schen Lieblings-Basketballverein geschuldet ist.

Neben der zeitlosen und markanten Flasche ist das Besondere an dem Gießen Dry Gin der äußerst gelungene fruchtig-komplexe Geschmack, der einen ganz eigenen individuellen Charakter hat. Neben dem Wacholder kommen aus den insgesamt 12 Botanicals besonders Apfel, Rhabarber und Hibiskus zur Geltung. Eine leichte Schärfe von Zimt und Rosa Pfeffer und ein Hauch Vanille runden den vollmundigen Taste perfekt ab.

Besonders freuen sich die beiden Gründer, dass der Gießen Dry Gin trotz der stattlichen 46 % auch pur so erstaunlich mild schmeckt, auch wenn sie die Gründe dafür gar nicht genau wissen. Es bleibt die Vermutung, dass, neben einer handwerklich sehr sorgfältigen Destillation, die feine Fruchtkombination gepaart mit den klassischen Komponenten eines guten Gins die Alkoholschärfe etwas rausnimmt.

So bleibt die Frage, wie man denn eigentlich einen Gin entwickelt und ihn erfolgreich auf den Markt bringt, noch

dazu als ursprünglich reines Hobby- und Leidenschaftsprojekt?

Nachdem der Plan vom Silvesterabend sich auch noch ein paar Wochen später gut angefühlt hatte (was ja bei Ideen morgens um halb drei nicht immer der Fall ist ...), haben die beiden Gründer sich intensiv mit der Herstellung auseinandergesetzt. Mit verschiedenen Weiterbildungen, u. A. einem Gin-Destillierseminar in Österreich, wurden die Grundlagen aufgebaut. Was ist der Unterschied zwischen Brand und Geist, was ist

Ein Produkt von Gießen Spirits

SIGNATURE SERVE:
GiN Tonic

- 4 cl Gießen Dry Gin
- Viele Velleiswürfel
- 120 ml Tonic Water (z.B. Thomas Henry)
- 1-3 Apfelscheiben
- 1-2 getrocknete Hibiskusblüten

GIN

MOMENTS AMPLIS
Gießen Dry Gin
500 ml e | VON LIEBIG INSPIRIERT | 46 % vol

Auf ausgezeichnete, elementare Momente!

12 akribisch ausgewählte Botanicals, in kleinen Auflagen sorgfältig von Hand destilliert, ergeben mit einem fruchtig-komplexen Aroma die Essenz unserer Stadt: den Gießen Dry Gin – von Liebig inspiriert und vielfach für seinen hervorragenden Geschmack prämiert.

www.GIESSEN-GIN.de



ein Mazerat, warum spielt der Wacholder eine so große Rolle und wofür braucht man eigentlich Angelikawurzel? Mit vielen Antworten im Gepäck ging es an die Entwicklung der Rezeptur und des Designs. Im heimischen Partykeller wurde monatelang intensiv probiert, verworfen, weiterentwickelt und verkostet. Alles festgehalten in einem lederumschlagenen Rezeptbuch, das natürlich heute noch existiert und auch das Datum zeigt, an dem die finale Mixtur entstanden ist und zwar am 28.11.2017.

Überzeugt vom eigenem Rezept und voller Tatendrang, ging es schließlich auf die Suche nach einem geeigneten Produzenten. Fündig wurde man im mittelhessischen Schlitz bei einer der ältesten Destillieren Europas, gegründet 1585.

Als die ersten Probedestillate eintrudelten, war es überraschend, wie nah das Ergebnis an der Entwicklung aus dem eigenen Keller herankamen. Gesagt, getan und die erste

Charge wurde bestellt. „Mit 1.500 Flaschen im Rücken, war uns schon etwas mulmig bei der ersten Bestellung. Wäre die Nummer schiefgelaufen, hätten wir bis an unser Lebensende Gin im Keller“, erzählt Tobi schmunzelnd aus dieser Zeit. Auch wenn sich das für viele Leser nicht nach dem aller schlimmsten Schicksal anhört, waren die Beiden natürlich glücklich, dass es sich ganz anders entwickelte.

Präsentiert wurde der Gin erstmals im Oktober 2018, natürlich im historischen Hörsaal von Liebig in Gießen. Gepusht durch die sozialen Medien, einem ersten großen Zeitungsbericht und wenig später einem Beitrag im hessischen Fernsehen, gab es regelrecht einen Run auf das Destillat. Die ursprünglich für über ein Jahr angelegte Erstauflage war in weniger als zwei Wochen vergriffen und gleich zwei weitere „Batches“ folgten bis Weihnachten.

Aus dem reinen Hobby- und Leidenschaftsprojekt konnte sich in kürzester Zeit eine große Fan-Community bilden. „Am meisten freut uns immer noch, wenn uns gestandene Gin-Genießer, aber auch viele Neulinge erzählen, dass der Gießen Dry Gin sofort zu ihrem Lieblingsgin avancierte.“ schwärmt Micha. Solche Feedbacks seien der Antrieb für die Beiden. Das ist es, für das sie dies machen - die Leidenschaft für Genuss und gute Sachen.

Wie die Geschichte genau weitergehen soll, wissen die beiden noch gar nicht so genau. Erst einmal den GI-N noch bekannter machen, in immer mehr coolen Bars vertreten sein und natürlich die Bezugsmöglichkeiten ausbauen. Dabei alles so, dass es Spaß macht und viele neue Fans generiert.

„Als kürzlich eine Anfrage aus Los Angeles kam, trauten wir unseren Augen nicht. Na gut, dann müssen wir wohl einen Weg finden, auch irgendwann in Nordamerika präsent zu sein“ berichtet Tobi von einer E-Mail, die gerade reinkam. So ein Export in die USA ist gar nicht so leicht, aber auch dafür gibt es bestimmt Möglichkeiten. Es klingt doch schön, wenn über dem Teich noch weitere gute Gins aus Europa vertreten sind. Warum nicht auch aus Gießen, der wohl einzigen Stadt, in der „GI-N-46“ auf dem Nummernschild stehen kann.

#giessendrygin



[zum GIN](#)

THE
SHADOWS

DISTILLERY



SHADOWS

Franconian Dry Gin

Herkunft

SHADOWS Gin wird seit 2019 in unserer Destillerie in Franken hergestellt. Um den Charakter unserer Region *Franken* – die Heimat der Biere – mit unserem Gin zu assoziieren, veredeln wir ihn mit fränkischem Aromahopfen.

Herstellung

SHADOWS Gin wird im Small-Batch-Verfahren hergestellt. Er durchläuft eine 24-stündige Mazeration und wird anschließend in einer traditionellen Kupferbrennblase destilliert. Sämtliche Arbeitsschritte erfolgen in unserer Manufaktur.

Kategorie

SHADOWS Gin ist ein London Dry Gin. Es handelt sich um die Kategorie mit den strengsten Vorschriften. Da sich unsere Destillerie in Franken befindet, trägt er die Herkunftsbezeichnung *Franconian Dry Gin*.



Botanicals

SHADOWS Gin ist eine Komposition aus 19 Botanicals. Neben dem Wacholder vereint er eine Selektion an vertrauten Aromen. Darunter befinden sich z.B. Pfeffer, Lavendel oder Ingwer. Unsere besondere Zutat ist ein Aromahopfen aus der Fränkischen Schweiz.

Geschmack

SHADOWS Gin ist würzig-fruchtig mit einer klaren Wacholdernote. Durch den hohen Anteil an ätherischen Ölen, ist er außerdem sehr aromatisch. Wir verzichten vollständig auf die Zugabe von Zucker oder anderen Aromen.

Für weitere Informationen klicken!



05

Das ist Mistelhain – unser genießerischer Anspruch

Vorstellung

HERKUNFT:
Mistelhein Tonic

Es ist eine der größten Herausforderungen, den richtigen Mixer für eine Spirituose zu finden.

Unser Anspruch lautet, die Suche nach dem idealen Filler erheblich zu erleichtern und dafür einzigartige Kreationen zu schaffen, die in Geschmack, Zusammensetzung und Qualität gleichermaßen perfekt sind. Sei es für einen professionellen Barkeeper oder einen Hobby-Mixologen. Deshalb haben wir uns viele Gedanken gemacht und intensiv geforscht. Wir haben ermittelt, was einen exzellenten Filler ausmacht und wie es gelingen kann, ein Tonic Water, ein Bitter Lemon, ein Ginger Ale und ein Ginger Beer zu schaffen, das nicht nur der Spirituose ein guter Begleiter ist, sondern auch pur getrunken faszinierend und natürlich schmeckt. Einen Filler, mit dem man die bekannten Pfade verlässt, mit dem man neue Erlebniswelten kreiert, ein neues Qualitäts-Niveau erreicht. Etwas, das alle Genussmenschen in die Welt von Mistelhain entführt.



[zum Tonic](#)



[zum Tonic](#)

Die Aufgabenstellung für diese ambitionierten Ziele haben wir noch präziser formuliert.

- die Mistelhain-Getränke kommen ohne künstliche Zutaten aus
- wir wollen keine Konservierungsstoffe in unseren Getränken
- wir gehen völlig neue Wege bei der Gewinnung der Aromen
- wir schaffen einen weichen Geschmacksteppich, auf dem der Spirit transportiert wird
- wir bringen die Aromen des Spirits zur Geltung, anstatt sie zu überdecken

Unsere ersten Kreationen sind drei völlig unterschiedliche Tonic Water, wirkliche Charakterköpfe, die nicht nur den unterschiedlichen Gin-Sorten auf jeweils einzigartige Weise Geltung verschaffen, sondern alle Ansprüche einlösen, die wir formulierten. Wie gelingt uns das? Für unsere Aromen destillieren wir alle Zutaten: Gewürze, Früchte, auch die Chinarinde. Dies ermöglicht ein einzigartiges Qualitätsniveau.

Die destillierten Aromen bilden wunderbare Kombinationen und tragen den Geschmack der Spirits. Die Kompatibilität mit Gin und anderen Spirituosen ist beeindruckend. Wir laden alle geschmacksverwöhnten Genießer ein, sich selbst zu überzeugen.

Chin-Chin!

Ihr Team von Mistelhain



[zum Tonic](#)



Für weitere Informationen klicken!



06

MANDARINA DRY GIN – DER FRISCHEKICK AUS HESSEN

Produktvorstellung

HERKUNFT:

Brennerei Henrich

Habt ihr früher auch Mandarinschalen an die Flamme einer Kerze gehalten, damit sich dann der fruchtig-herbe Duft im gesamten Raum ausbreitet?

Inspiriert von genau diesem Geruch, der uns an unsere Kindertage erinnert, haben wir uns entschieden, einen neuen

Gin zu kreieren. Wir haben die vielfältigen Zitrusaromen mit der herben Süße der Mandarine und den kräuterigen Noten von Wacholder vereint und dabei etwas außergewöhnliches kreiert: Den **MANDARINA Dry Gin**.

Wer sind wir?

Wir, das sind Ralf und Holger Henrich aus Kriftel am Taunus. Im elterlichen Obstbaubetrieb aufgewachsen, haben wir früh die Tradition der handwerklichen Destillation kennen gelernt. Jetzt in dritter Generation geführt, haben wir unser Sortiment aus Edelobstbränden mit Rum, Whisky und Gin erweitert. Erste Erfolge konnten über mehrere Jahre mit Medaillen und Titeln wie „Newcomer des Jahres“, „Brenner des Jahres“ und „Nationssieger Deutschland“ auf dem internationalen Spirituosen Wettbewerb DESTILLATA erreicht werden. Unseren ersten Gin haben wir gemeinsam mit einem Partner als Hommage an die „Frankfurter Grieß“ entwickelt. Gin Sieben -Frankfurt Dry Gin erfreut sich großer Beliebtheit und ist weit über die Grenzen Frankfurts bekannt.

Mandarina Dry Gin

Nun kommt mit dem Mandarinina unsere erste, ganz eigene Gin-Kreation auf den Markt. Der Gin basiert, wie es der Name und das Design bereits unmissverständlich verraten, auf frischen Mandarinen. Es ist ein Zitrus-Gin, aber eben nicht, wie so oft, mit dem Fokus auf Orange und Zitrone liegend. Unser Ansatz und was den Gin für uns so besonders macht ist, dass das wichtigste Botanical sowohl in der Nase als auch im Geschmack unverkennbar, der Gin aber doch nicht eindimensional ist. Nach und nach haben wir in vielen Versuchsbränden der Mandarine das passende Rüstzeug aus weiteren Botanicals zur Seite gestellt. Wir verwenden insgesamt Elf davon. Neben Wacholder finden sich Thymian, Ingwer, Süßholz, weitere Zitrusfrüchte und Zitronenmelisse in der Rezeptur wieder. Der Mandarinina Dry Gin



ist ein modern interpretierter New Western Dry Gin, der sich vielseitig einsetzen lässt. In der Nase findet man fruchtige Noten der Mandarine und die Würze aus Thymian und Süßholz. Der Geschmack beginnt mit dem Aroma frischer Mandarinen und führt über leichte Kräuternoten zu einem erfrischend würzigen Abgang.

Der Geschmack

Die Mandarine ist Programm und präsentiert sich wunderbar balanciert in jeder Facette ohne die anderen Aromen zu übertönen. Eingebettet in einem Potpourri von hesperiden Aromen mit herber Fruchtsüße macht jeder pure Schluck Lust auf noch mehr von diesem außergewöhnlichen Gin. Die Wacholderaromen spielen hier eine untergeordnete Rolle, der Star ist hier eindeutig der gelungene Mix aus Zitrusfrüchten der Extraklasse. Pur ein weiches, sinnliches Erlebnis, als Gin Tonic der absolute Frischekick!

Aroma: Zesten von Mandarine, gefolgt von Limette und etwas Orangen, Mandarinenkuchen mit Mandeln, Fruchtdrops mit Puderzucker bestäubt, sehr dezente Wacholdernoten, Zitronenmelisse, später Anklänge von Kräuter der Provence Geschmack: Ausgeprägte Aromen von Mandarine, eingebettet in einem Potpourri von hesperiden Aromen, herbe Fruchtsüße mit leichten Bittertönen

Abgang: Herb-süß mit kräuterig-floralen Tönen, Mandarinenzeste

Wir hoffen, unser neuester Gin findet auch wieder eine große Fangemeinde. Wir wünschen Euch viel Spaß mit unserem

Produkt und sind gespannt in welchen Kreationen ihr ihn zubereitet.

Prost!

**Holger & Ralf
Brennerei Henrich, Kriftel**

Harte Fakten

Name	MANDARINA Dry Gin
GinArt	New Western Style
Hersteller	Brennerei Henrich GbR
Herkunft	Deutschland, Kriftel
Stärke	41 % vol
Inhalt	0,5 Liter



**BRENNEREI
HENRICH**

[zum GIN](#)

PRÄZISE AUTHENTISCH ÜBERZEUGEND



Für weitere Informationen klicken!



07

19 Circle Spirits

Liebe zum Detail

Hintergrund

HERKUNFT:
19 Circle Spirits

Das ist es was 19 Circle Spirits ausmacht und was sich von Anfang bis Ende bei den Produkten durchzieht. Zwei Gin-freunde, Leon & Ferdi, stehen dahinter und brachten zwei Produkte auf den Markt die sich durch zwei markante und einzigartige Geschmacksprofile auszeichnen

Wo fängt man an, wenn es doch so viele Merkmale gibt, um diese beiden Gins zu beschreiben? Vielleicht am Anfang. Also beginnen wir mit der Flasche, beziehungsweise dem Flaschendesign. Hier kommt die Liebe zum Detail das erste Mal zur Geltung: die Flasche ist sehr schlicht und elegant gestaltet aber ist dennoch oder gerade deswegen ein echter Eye-catcher in jedem Regal. Eine komplett transparente Flasche mit dem Gin Namen, Rosalie oder Raspmary, und dem Firmenlogo, die Blume des Lebens, sind auf die Vorderseite gedruckt. Schaut man nun von vorne auf die Flasche thronen zwei sehr dominante Streifen hinter der Blume des Lebens, je nach Geschmacksrichtung. Beim Raspmary Gin sind es grün und rot, die für die Hauptkomponenten Himbeere und Rosmarin stehen und bei der Rosalie sind es lila und rot, für Feige und Rose. Jeweils zwei sehr unterschiedliche Geschmacksprofile, die in der Kombination zunächst ungewöhnlich scheinen, aber



dennoch perfekt im Einklang harmonisieren. Genau wie die beiden Gründer hinter dem Gin.

Wie kam es zu 19 Circle Spirits

Man hört es in der Branche heutzutage sehr oft: Wir sind aus einer Schnapsidee entstanden. Im Grunde ist es bei 19 Circle Spirits nicht anders. Die beiden Gründer Leon & Ferdi lernten sich im Stu-

dium in den Niederlanden kennen und durch Zufall erfuhr man vom gegenseitigen Interesse an Gin, wodurch es immer wieder zu gemeinsamen Abenden kamen an denen die verschiedensten Gins und die verschiedensten Tonics probiert wurden. Beide waren von Gin so begeistert und hatten sichtlich Spaß daran ihre Leidenschaft mit anderen zu teilen. Deswegen entschied Ferdi

sich eine mobile Gin Bar zu gründen: The Gentleman Truck. Mit diesem war man auf Food Festivals oder auf Firmenevents und Straßenfesten und verkaufte Drinks die sich immer um Gin drehten. Leon war ständig treuer Begleiter und es kam immer wieder die Frage von Kunden, welches denn der Lieblingsgin wäre. Eine schwer zu beantwortende Frage, weil es so viele verschiedene und so tolle Gins gab aber irgendwie war da nicht dieser eine.



Also beschloss man einen eigenen Gin zu kreieren. Nach vielen Fehlversuchen und Monaten von destillieren in einer kleinen Aromadestille hatte man plötzlich zwei Rezepte. Beide waren unschlagbar und so verschieden in ihrem Geschmacksprofil, dass Leon und Ferdi sich sagten, das sind die beiden Gins die der Markt noch nicht gesehen hat. Die Idee, das Rezept in Auftrag zu geben, wurde relativ schnell verworfen. Stattdessen, wurde eine eigene Destille bestellt. Die beiden wollten etwas einmaliges herstellen und das geht nur wenn man selbst produziert und mit voller Leidenschaft hinter diesem Produkt steht. Um die Einmaligkeit hervorzuheben, wurde sich entschlossen **sieben** Flaschen pro Batch herzustellen und so den Begriff **Nano Batch Dry Gin** zu erschaffen.

Jeder Batch erhält seinen eigenen Namen und wird handschriftlich mit Nummerierung an einem Booklet an den Flaschenhals gehangen. Durch diese sehr kleine Anzahl an Flaschen pro Destilliervorgang hat man eine Individualität erzeugt, die jeder Batch mit sich trägt. Unterschiedliche Ernten, Längen der Destil-

liervorgänge und Reifung machen jeden Batch zu einem Unikat. Und dennoch zu einem 19 Circle Spirits Gin. Und weil Geschmack den beiden Gründern so wichtig ist, werden die Gins ungefiltert abgefüllt. Dies verspricht das bestmögliche Geschmackserlebnis.

Was hat die Blume des Lebens damit zu tun?

Die Blume des Lebens zierte nicht nur das Firmenlogo des jungen Gin Start-Ups sondern ist zugleich der Namensgeber des Unternehmens. Denn die Blume des Lebens besteht aus 19 einzelnen Kreisen. Das Start-Up legt großen Wert auf Nachhaltigkeit und auf die Natur, deshalb war die Blume des Lebens Namensgeber. Diese ist nämlich überall in der Natur wiederzufinden und man sagt dass sich der Ursprung des Lebens an ihr ablesen lässt. 19 Circle Spirits legt großen Wert auf regionale und ausgewählte Produkte. Außerdem ist das Thema Nachhaltigkeit ständiger Begleiter, deshalb wird unter dem Projekt **#reuseyourbottle** das Upcycling leerer Flaschen befürwortet. Dazu gibt es auch immer wieder Produktideen

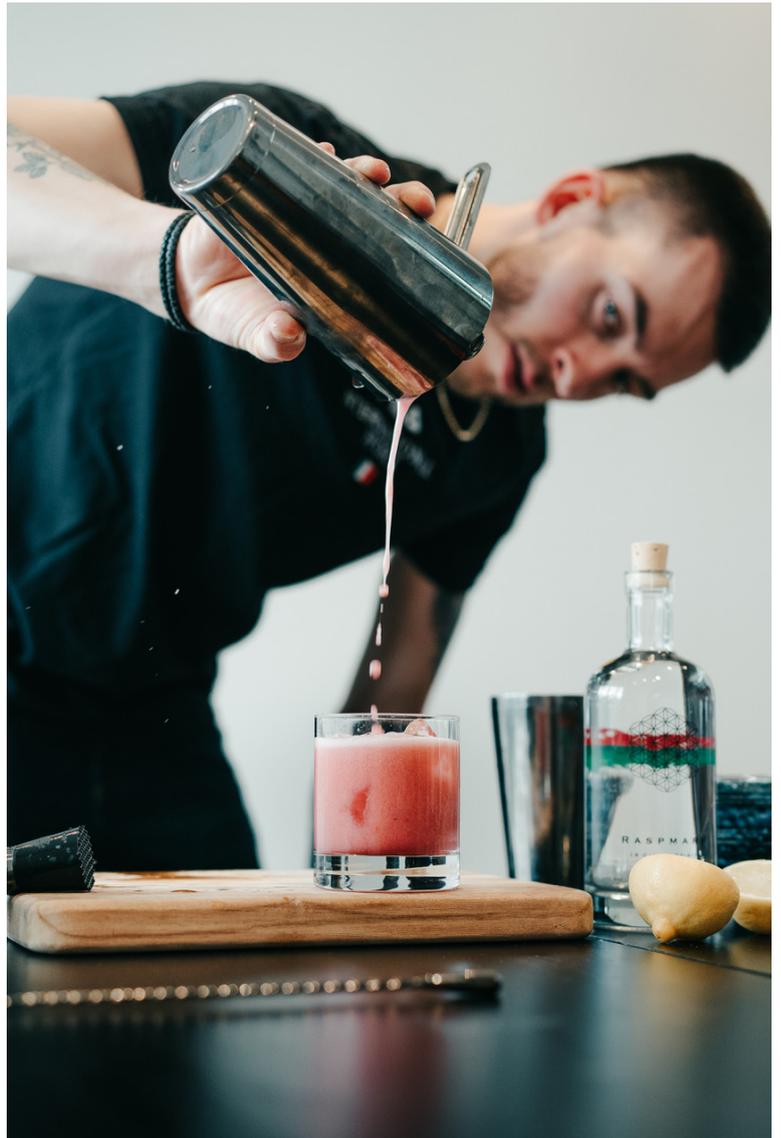
auf der Webseite um zum Beispiel die Flasche in eine Lampe, eine Ölflasche oder einen Seifenspender zu verwandeln.

Wie schmeckt er eigentlich?

Der Raspmary ist ein absoluter people pleaser. Fruchtig leicht, mit Rosmarin und Himbeere im Vordergrund. Trotz seiner Gefälligkeit, ist der Gin keineswegs langweilig. Die Kombination aus Frucht und Kraut sorgt für ein ganz besonders, sehr komplexes Aroma. - Als G&T natürlich super, aber auch pur auf Eis ein absoluter Bringer. Perfekt wird der Raspmary mit einem Zweig Rosmarin und 2 frischen Himbeeren serviert. Unser Tonic der Wahl ist das Rosmary Tonic von Swiss Mountain Tonic.

Die Rosalie hingegen ist deutlich experimenteller. Frische Feigen, duftende Damascener Rosen und Zitronengras geben hier den Ton an und verführen den Gaumen eines jeden Ginkenners. Auch wenn man schon hunderte Gins probiert hat, der erste Schluck Rosalie ist immer etwas Besonderes. Für den ultimativen G&T empfehlen wir eine das Lemongrass & Ginger Tonic von Swiss Mountain Tonic. Garniert mit einer frisch aufgeschnittenen Feige und einem kleinen Stück Zitronengras.

Beide Gins sind nicht gefiltert. Das bedeutet, mehr ätherische Öle und mehr Geschmack. Es heißt aber auch - Louche Effekt -. Also eine leichte Trübung des Gins bei niedrigen Temperaturen. Absolut harmlos, und in den Augen der Gründer ein Merkmal von hoher Qualität & maximalem Geschmack.



[zum GIN](#)

SMUTJE®

ERWECKE DEN [GIN]
DRACHEN IN DIR!



WWW.SMUTJEGIN.DE

Für weitere Informationen klicken!

08

Die Geschichte des Gin eine spirituöse Reise

GIN-WIKI

HERKUNFT:
gins.de

Gin - das ist doch dieser Schnaps, den jetzt jeder trinkt und den man sonst nur beim Opa vorsichtig schnuppernd und naserümpfend abgelehnt hat? Ganz genau! Gin hat Hochkonjunktur in den Bars und Kneipen, darf heute in keinem Barschrank und auf keiner Party fehlen. Das Lebenswasser der englischen Königin hat Einzug gehalten in den Gläsern des Pöbels, nimmt mehr und mehr Platz in den

Supermarkt-Regalen und auf den Karten der kleinsten Cocktail-Bars ein. Wie kommt es, dass selbst wir Deutschen, die wir doch lieber Obstbrand und Liköre trinken, dem Gin verfallen sind? Woher kommt der Gin, wer hat den Gin erfunden und wie kam er von England aufs europäische Festland? Fragen über Fragen, die wir mit einem Blick in die Geschichte des Gin beantworten wollen. Und ihr

werdet staunen, der Gin kommt nämlich gar nicht aus England, sondern hat sein Zuhause schon immer auf dem europäischen Festland gehabt. Auf geht es, kommt mit auf eine Reise durch die Zeit und entdeckt den Weg des Gin in unsere Gläser.

Die Ursprünge des Gin

Das Verfahren der Destillation kam aus dem arabischen Raum. Mit christlichen Mönchen fand das Wissen um das Brennen von Alkohol dann auch nach Europa. Doch man trank das Destillat nicht, sondern verwendete die verschiedensten alkoholischen Kräutertinkturen als Medizin. Vielen Kräutern wurden heilende Eigenschaften zugesprochen, was ja nicht unbedingt falsch ist. Auch die Wacholderbeere, die der hauptsächliche Bestandteil von Gin ist, sollte vor Krankheiten schützen und diese heilen. Selbst in Zeiten der großen Pest wurden Wacholdertinkturen verwendet, um den schwarzen Tod zu bekämpfen. So beginnt also die Geschichte des Gin genauso wie die vieler Alkoholika, als eine Geschichte der Medizin.

Von der Medizin zum Genever

Wie kam es dann, dass man das Wacholderdestillat dann auch als Getränk, selbst wenn man keine Krankheit hatte, entdeckte? Ein Name, der immer wieder mit der Erfindung des Gin in Verbindung gebracht wird, ist der deutsche Arzt Franciscus Sylvius, der in der Mitte des 17. Jahrhunderts lebte. Sein eigentlicher, aber in dieser Zeit für einen Arzt viel zu profaner, Name war Franz de le Boe. Doch, wer jetzt denkt, er habe den Erfinder des Gin in Deutschland gefunden, der irrt. Die Wiege des Gin liegt weiter westlich, nämlich in den Niederlanden. Der Name des Professors, welcher ein Getränk zur Förderung des Harndrangs entwickelte, klingt aber auch zu ähnlich dem des deutschen Arztes. Sylvius die Bouve war es, der bereits im 16. Jahrhundert dieses Gebräu verabreichte. Und er gab dem Ganzen auch einen Namen: **Genever** hieß der wohltuende Trank. Er leitete

den Namen wahrscheinlich vom französischen Genièvre ab, was Wacholder heißt.

Ein Schelm, wer nun denkt, dass der gute Franz von Sylvius wusste, und diesen Namen bewusst in seinen "Künstlernamen" integrierte. Und wahrlich, es gibt einen Schnittpunkt im Leben der beiden Männer. Professor Sylvius gründete im Jahr 1575 die Universität im niederländischen Leiden, an der fast ein Jahrhundert später, von 1658 bis 1672 unser Dr. Franciscus Sylvius tätig war. Doch beide waren es nicht, die den Genever als Schnaps unter die Leute brachten. Dafür war Lucas Bols verantwortlich. Er gründete im Jahr 1575, als unser Erfinder des Gin mit seiner Universität beschäftigt war, seine erste Brennerei. Sie stand in Amsterdam und genau hier brannte Bols den Wacholderschnaps, den Sylvius de Bouve komponierte. Nach und nach verlor das Wacholderdestillat seine Bedeutung als Medizin, gewann aber immer mehr Freunde, die den Genever einfach so genossen. Der Grundstein für den Siegeszug des Genever war gelegt.

Wie der Gin nach England kam

Übrigens, wollen wir, ehe wir den Gin nach England ziehen lassen, der Vollständigkeit halber noch erwähnen, dass der Genever auch in deutschen Landen gern genossen wurde. Vor allem in Ostfriesland trinkt man noch heute nicht nur gern Tee, sondern auch Gin, den man ebenso wie die holländischen Erfinder Genever nennt. Doch viel weiter ist der Wacholderschnaps zunächst auf dem Festland nicht gekommen. Für die weitere Verbreitung und seine Reise in das vereinigte Königreich war ein Krieg notwendig, freilich nicht entfacht um den Gin, aber es waren Soldaten, die den Gin über den Ozean auf die Insel brachten.

Die Namensgebung und die Reise übers Meer waren beim Gin ähnlich wie beim Whisky, der durch Soldaten nach Amerika kam. Im Holländisch-Spanischen Krieg in der Mitte des 17. Jahrhunderts verbündete sich Großbritannien mit den Niederlanden und entsandte Soldaten. Die entdeckten natürlich jede Kneipe im Lande

VANAGANDR
70th LONDON GIN DRY 47% VOL



und somit auch den Genever. Sie brachten den Schnaps mit nach Hause und aus dem englischen Wortlaut **Dschinever** wurde das Kürzel Gin.

Als Wilhelm III. von Oranien-Nassau 1689 den englischen Thron bestieg, war der Gin endgültig in England angekommen. Der König brachte nicht nur den Wacholderbrand an den königlichen Hof, sondern machte auch dessen Produktion steuerfrei. Französische Branntweine, welche die Engländer bis dahin sehr gern genossen, wurden allerdings mit sehr hohen Steuern belegt. In Schottland, welches Wilhelm ebenfalls als König unter sich hatte, führte dies zum Aufstieg des Whiskys, in England zum Siegeszug des Gin. Schon 1690 gab es einen Erlass, nach dem ein wahrer Gin nur aus englischem Getreide produziert werden durfte. Aus dem niederländischen Genever wurde das englische Nationalgetränk

Gin. Als dann auch noch Bier mit hohen Steuern belegt wurde, war es nahezu unumgänglich, dass die Bevölkerung Englands mehr und mehr auf Gin umstieg.

Die Engländer im Gin-Wahn

Es kam, was kommen musste. Nicht nur fast jeder brannte Gin, sondern vor allem trank die britische Bevölkerung den Wacholderschnaps. In Unmengen rann er die durstigen, und auch die nicht durstigen Kehlen hinunter, und versetzte die Engländer in einen wahren Gin-Wahn. Der Gin-Craze war der traurige Höhepunkt der Geschichte des Gin. Immer und überall verfügbar, ohne besondere Regeln und Steuern überflutete der Gin das Land. Nicht nur in rauen Mengen, sondern vor allem auch in einer rauen, ja man kann sagen, fiesen Qualität. Terpentin und Schwefelsäure zum Strecken war

nicht selten, Rosenwasser und Zucker sorgten dafür, den immer schlimmer werdenden Geschmack zu übertünchen. Im Jahr 1733 ist sage und schreibe ein Jahresverbrauch an Gin von 47 Millionen Litern beurkundet. Das sind nur die offiziellen Zahlen. Dass England immer tiefer in den Alkoholismus rutschte, sah man an zunehmender Enthemmung. Prostitution, Verbrechen, einer hohen Sterberate bei sinkenden Geburten, betrunken herumirrenden verwehrloste Briten in den Straßen. Der britische Maler William Hogarth verewigte diese verlotterte Gesellschaft in seinem Gemälde "Gin Lane". Ach herrje, was hatten die Holländer da nur ange richtet? So wurde aus der einstigen Medi zin ein Getränk, durch welches viele Eng länder Medizin brauchten - oder Absti nenz.

Gesetze gegen schlechten Gin und zu viel Konsum

Klar war, wollte die stolze britische Nation sich nicht in völlige Verwahrlosung begeben, sich gar selbst mit dem Feuerwasser ausrotten, musste dieses dunkle Kapitel in der Geschichte des Gin ein Ende haben. Die Regierung handelte und beschloss Gesetze zur Eindämmung des Alkoholkonsums. Acht verschiedene Gin-Gesetze wurden in den Jahren 1729 bis 1751 auf den Weg gebracht, die Gin-Acts. Die Produktion von Gin war nur noch mit Lizenz erlaubt, die Ausschankmengen und -zeiten stark reglementiert. Zunächst brachte das nichts, denn die Briten veränderten einfach die Rezeptur und brachten den Alkohol eben einfach nicht als Gin unter die Leute. Im Jahr 1951 zog die Obrigkeit dann mit dem Tippling Act die Bandagen fester. Die Qualität wurde ein wichtiges Kriterium, minderwertiger Gin war mit hohen Strafen belegt. Die Qualität stieg, die Preise auch und die katastrophalen Getreidernten der Zeit trugen ihriges zu enorm steigenden Preisen und weniger Konsum bei.

Der Weg des Gin in die Oberschicht

Im 18. Jahrhundert begann man damit, wieder mehr Gin herzustellen. Doch dieses Mal sollte es nicht so ausarten. An der Destillationsmethode wie auch an der Rezeptur wurde gefeilt und der Gin wurde immer besser. Im 19. Jahrhundert trank man gern Old Tom Gin. Der war mit Zucker versetzt und entzückte auch die Gaumen der weiblichen Bevölkerung mit feineren Manieren. Nun gehörte er in die Kreise der Oberschicht, die mit spitzen Finger den Wacholderschnaps aus den guten Häusern aus dem Londoner Bloomsbury-Viertel und im Vorort Finsbury genossen. In Finsbury war es auch, wo man den London Dry Gin entwickelte, der unbedingt zu den Edelbränden gezählt werden muss. Mit dem billigen Fusel des unregulierten und maßlosen Gin-Experiments der Briten der vorigen Jahrhunderte hatte der neue Gin nichts mehr gemein. Wer jetzt neugierig geworden ist,



schönbuch gin
mit Botanicals aus dem
Naturpark Schönbuch

schönbuch gin
Handcrafted · Unfiltered · Small Batch
500ml · PREMIUM DRY GIN · vol. 47%
DISTILLED AND BOTTLED IN GERMANY

Kostenloser Versand mit
Rabatt Code: gins.de
im Online Shop

schoenbuch-gin.com

Für weitere Informationen klicken!

was London Dry Gin eigentlich ausmacht, liest sich am besten gleich auch „Was ist Gin und welche Sorten von Gin gibt es“ durch (Teil Nummer 3 im GINmag).

Gin Tonic - ein Longdrink erobert die Welt

Gin Tonic - wer kennt und liebt diesen Longdrink nicht? Geboren wurde das beliebte Getränk nicht in England, sondern in Indien, in der Zeit als das Land noch Kolonie von England war. Wieder einmal waren es Soldaten, die hier ihren Geschmack entfaltet haben. Sie brachten nicht nur das spezielle India Pale Ale zu weltweiter Bekanntheit, sondern auch den Gin-Tonic. Die Soldaten waren angehalten, in Indien wegen der drohenden Malaria-Gefahr Chinin zu sich zu nehmen. Schnell entdeckten sie, dass im Tonic-Water sehr viel Chinin enthalten war. Allerdings schmeckte das Tonic damals wirklich sehr bitter. Die britischen Soldaten brauchten alsbald etwas, was den Geschmack erträglicher machte. Schnell war das Richtige gefunden - der Gin. Okay, es hätte vielleicht auch ein anderes Getränk, etwas Sirup oder Honig getan, aber wenn man schon viel trinken soll, warum dann nicht gleich was Richtiges. Sie wussten ja nicht, welche Welle sie mit dem Gin-Tonic losgetreten haben. Dieser Longdrink schaffte es, ähnlich wie der Martini durch den legendären James Bond, in die Bars der gesamten Welt.

Keine Cocktailbar ohne Gin - Not macht erfinderisch

Zu Beginn des 19. Jahrhunderts war der Gin so in Mode, dass er auch in Amerika reißenden Absatz fand. Ähnlich wie beim Whisky war die USA ein starker Absatzmarkt, den man nur ungern verlieren wollte. Doch die amerikanische Prohibition um 1922 bis 1933 war der Schrecken für die britischen Inseln. Genauso wie Whisky wurde Gin während dieser Zeit über die Grenzen von Kanada geschleust. Damit war aber ein großes Risiko verbunden, welches nicht alle auf sich nehmen wollten. Dem irischen Whisky-Markt hat diese Zeit fast den Todesstoß verpasst.

Doch die Not macht erfinderisch. Vor allem der Gin-Tonic, den die spitzfindigen britischen Soldaten erfunden haben, wurde in den florierenden Bars ausgeschrieben. Gin trinken, ohne Gin zu trinken war das Motto, welches mehr und mehr Cocktails, Longdrinks und Short-Drinks mit Gin entstehen ließ. Bis heute gibt es keine Bar, in der man nicht einen Gin Fizz, einen Martini, eine White Lady oder eine Gimlet bestellen kann.

Gin heute - Die Gin-Craft-Bewegung

Nachdem die beiden Weltkriege und die amerikanische Prohibition überwunden waren, ging es noch ein paar Jahre bergauf mit dem Gin. Doch bald schon wurde der elegant geschüttelte Dry Martini von James Bond durch andere Spirituosen abgelöst. Die Welt trank ab den 1980er Jahren Wodka und Rum. Etwas später sollte sich der Whisky dazugesellen, der aus seinem Schattendasein emporkam. Gin schien fast vergessen, und doch ist er heute wieder da.

Die Rückkehr des Gin sieht man nicht nur in den Bars und Kneipen, den übervollen Supermarktregalen und in den Händen der jungen feiernden Menschen in den Clubs. Man sieht sie auch in den Brenneereien der Welt. Auch in Deutschland, wo man sich aufs Obstbrennen bestens versteht, wird mehr und mehr Gin destilliert. Natürlich gilt nach wie vor England als Spitzenreiter unter den Gin-Produzenten, aber der Rest der Welt zieht nach. In kleinen Manufakturen wird experimentiert und Botanicals zum Wacholder getan, was das Zeug hält. Es gibt nichts, was es nicht gibt. Neue Gin-Sorten sind entstanden und die Craft-Kultur boomt, nicht nur beim Whisky und Bier, sondern auch beim Gin. Der gute alte Genever ist zurück. Frischer, vielfältiger und exklusiver denn je! Neue Trends wie Flavoured Gin oder Aged Gin gesellen sich zu traditionellen Bränden wie dem London Dry Gin oder dem ursprünglichen Genever aus Belgien und den Niederlanden. Eine kunterbunte Welt des Gin, die es zu entdecken gilt. Fangt gleich damit an, denn wir haben da was für euch vorbereitet. Cheers!

NOORDFRED GIN

Klar, frisch und ehrlich

Auch auf

GINS.DE





09

Proud, Strong & Noble Gin

Ein einzigartiger Gin für die besonderen Momente im Leben

Hintergrund

HERKUNFT:
Martin Limbeck

Wer steckt hinter Proud, Strong & Noble?

Proud, Strong & Noble wurde 2020 von Martin Limbeck gegründet. Sein Parkett ist normalerweise nicht die Welt der Spirituosen, sondern die des Verkaufens. Gemeinsam mit seinem Team hat der Gründer der Limbeck Group es sich zur Aufgabe gemacht, Unternehmen dabei zu unterstützen, ihren Vertrieb auf den Punkt zu bringen. Dabei greift der mehrfach ausgezeichnete Unternehmer und Berater auf Methoden wie Check-up-Tage, Positionierungsworkshops, Interimsmanagement, Consulting sowie maßgeschneiderte Events, Seminare und Keynotes zurück.

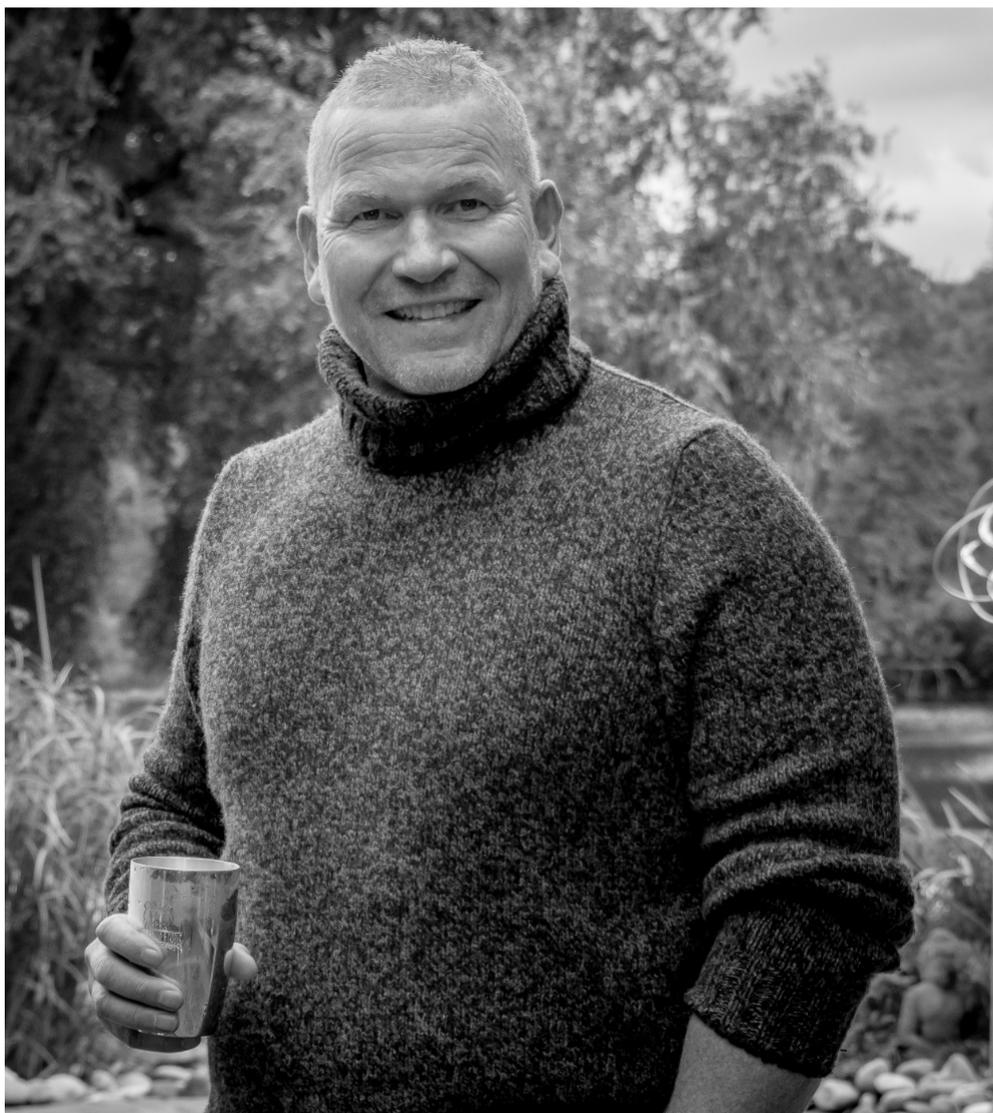
Martin, wie bist du aus deinem Business heraus auf die Idee gekommen, einen Gin zu kreieren?

Gin Tonic ist schon seit vielen Jahren mein Lieblingsdrink. Auf meinen Geschäftsreisen kreuz und quer durch die Welt habe ich abends gerne einen Drink an der Hotelbar genommen. So habe ich im Laufe der Zeit verschiedenste Marken probiert. Klar haben sich so einige Favoriten herauskristallisiert. Der letzte Impuls kam allerdings von meinem Sohn. Chris schenkte mir vor zwei Jahren einen „Gin-Baukasten“. Die Idee fand ich schon ziemlich cool. Wir haben das zusammen ausprobiert, mit den verschiedenen Botanicals experimentiert und so quasi unseren „eigenen“ Gin konfiguriert. Abends saßen wir dann, jeder mit einem Gin Tonic in der Hand, auf meinem Bootssteg.

Ich blickte so über den See, genoss den Sonnenuntergang – und dachte mir: „Ein richtiger eigener Gin, das wär’s doch!“ Und so kam der Stein langsam ins Rollen.

Wie bist du auf den Namen gekommen?

Das war gar nicht mal so einfach. Ich habe wirklich lange überlegt und habe auch viel mit guten Freunden zusammen-



gesessen und gebrainstormt. So selbstverliebt, dass ich meinen Namen da draufschreibe, bin ich nun wieder doch nicht. Ich wollte einen besonderen Namen, der in Erinnerung bleibt. Einen Namen, den du gerne aussprichst und in dem etwas mitschwingt, wenn du beim Barkeeper deine Bestellung aufgibst. Zu-

erst habe ich an „Three Kings“ gedacht, weil ich zu dem Zeitpunkt drei Königspudel hatte. Marketingexperten haben mich da allerdings eingebremst, weil ich mit dem Namen auf dem internationalen Markt nicht hätte bestehen können. Also haben wir weitergesucht. Dann kam mir die Idee: Warum nutze ich nicht die Schwarmintelligenz meiner Community? Ich machte also eine Ausschreibung auf Facebook. Und was passierte? Mein Freund Christian Vosseler von Kinderlachen e.V., die ich auch als Botschafter unterstütze, hatte eine echt geniale Idee. Er rief mich an und sagte zu mir: „Mensch Martin, was hältst du von Proud, Strong & Noble? Proud und strong, das bist du doch auf jeden Fall. Und deine Hunde sind ja auch kräftige Kerle und immer ordentlich geschoren. Das ist auch ziemlich noble.“ Damit war die Sache klar. Und logisch, dass meine Hunde dann auch optisch eine Rolle spielen mussten. In der Zwischenzeit ist auch noch ein vierter Königspudel bei uns eingezogen, so ist dann in Zusammenarbeit mit einem Grafiker das finale Logo entstanden. Er hat die vier Jungs auch wirklich gut getroffen!

Was macht Proud, Strong & Noble zu einem einzigartigen Gin?

Zum einen ist es natürlich mein Gin – nein, Spaß beiseite. Mir war klar, dass ich mir etwas Besonderes überlegen musste. Schließlich gibt es über 400 deutsche Gins auf dem Markt. Auch wenn ich den Gin in erster Linie für mich gemacht habe, um mir einen Traum zu erfüllen. In meiner Brust schlägt das Herz eines Verkäufers, daher habe ich mich umgehört und lange an der Rezeptur von Proud, Strong & Noble getüftelt. Für die Produktion habe ich länger nach einem passenden Partner gesucht. Mir war sehr wichtig, dass der Gin zu 100 Prozent in Handarbeit hergestellt wird und dass ein Unternehmen mit Herzblut dahintersteht. Meine Company ist selbst ein Familienunternehmen, in dem meine Frau und mein Sohn mitarbeiten. Daher wollte ich, dass sich dieser Spirit auch in Proud, Strong & Noble wiederfindet. Gefunden habe ich schließlich eine Brennerei in Bayern, die inzwischen in dritter Generation vom Enkel des Gründers geführt wird. Der Wacholder stammt vom firmeneigenen Feld, alle verwendeten Botanicals sind ebenfalls qualitativ hochwertig. Und die Apfelnote kommt nicht von ungefähr, denn der



Gin enthält Apfelspalten von der Plantage meines Nachbarn, die direkt an mein Grundstück angrenzt. Doch das ist noch lange nicht alles! Das Geheimnis liegt vor allem in der Herstellung von Proud, Strong & Noble. Der Gin wird dreifach destilliert und mit äußerst weichem Wasser veredelt. Das sorgt für sein feines Aroma. Gerade Frauen haben mir schon mehrfach berichtet, dass Proud, Strong & Noble der erste Gin sei, den sie auch pur trinken, da er nicht diesen typischen Spritgeruch und -geschmack hat.

Der Gin ist „silberdestilliert“ – was genau bedeutet das?

Tatsächlich handelt es sich dabei um ein in Deutschland einzigartiges Verfahren. Der Auslaufhahn der Destille ist versilbert, dadurch kann der Rohstoff unter Vakuum erhitzt werden und destilliert so bereits bei 40 °C. Im Vergleich zu einer klassischen Kupferbrennblase ist diese Form der Destillation deutlich schonender. Hinzu kommt, dass sich das Silber nachweislich positiv auf den Geschmack des Gins auswirkt. Aus diesem Grund schmeckt Proud, Strong & Noble auch am besten, wenn er als Gin Tonic aus einem Silber- oder Edelstahlbecher getrunken wird. Ich wollte es zuerst selbst nicht glauben und habe die Probe aufs Exempel gemacht. Ich habe den Gin aus Longdrink-Gläsern, Ballon-Kelchen und Tumblern getrunken – und dann aus einem Silberbecher. Unvergleichlich! Der Drink schmeckt dann nicht nur anders, sondern bleibt auch deutlich länger kühl. Und natürlich sieht das Ganze auch echt edel aus, keine Frage.

Was steckt genau drin?

Wacholder, Zitronengras, Melisse, Orangen- und Zitronenzesten, Zimtstangen, Kardamom und natürlich die Apfelspalten. Der Gin hat 44 Prozent – das „Strong“ aus dem Namen muss schließlich Programm sein! Geschmacklich ist es wirklich ein außergewöhnlicher Gin, wie mir jetzt schon viele Käufer gespiegelt haben. Mit einem Preis von 44 Euro liegen wir im hochpreisigen Segment, das ist mir bewusst. Doch ich möchte gar nicht, dass Proud, Strong & Noble

so ein Allerweltsgin wird, den es in jedem Laden gibt. Es ist kein Gin für jeden Tag, sondern für die besonderen Momente. Wenn es etwas zu feiern gibt oder du dich belohnen möchtest. Für mich ist Proud, Strong & Noble ein Gefühl. Und genau das möchte ich auch weitergeben.

Deine Empfehlung für einen Perfect Serve?

50 Milliliter Proud, Strong & Noble und 200 Milliliter Indian Tonic Water in einen Silber- oder Edelstahlbecher gefüllt mit reichlich Eis geben. Mir schmeckt er am besten mit dem Tonic von Goldberg, gelegentlich kommt noch eine Scheibe Zitrone oder Limette in den Drink.

Ein Blick in die Zukunft – was kommt als Nächstes?

Wir sind am 11. November 2020 mit 1.500 Flaschen gelauncht und dieser erste Batch war bereits nach sechs Wochen ausverkauft. Das hat mich als Unternehmer und Verkäufer natürlich sehr gefreut, denn es ist auch eine Bestätigung, dass sich die Mühe gelohnt hat und andere Menschen meinen Geschmack teilen. Im Jahr 2021 wollen wir richtig Gas geben mit Proud, Strong & Noble. Nachdem unsere erste limitierte Auflage mit einem individuell gravierten Silberbecher richtig gut angekommen ist, wird es auch in diesem Jahr wieder eine Sonderedition für Sammler und Liebhaber geben. Wir veredeln gerade das Flaschendesign noch weiter: Passend zum Silberdestillat wird der Gin ein hochglänzendes, silbernes Metalletikett bekommen. Und wer weiß, vielleicht folgt auch noch ein weiteres Produkt ... Ideen habe ich jedenfalls noch eine Menge! Wer auf dem Laufenden bleiben möchte, folgt uns am besten auf Facebook oder Instagram und schaut regelmäßig auf www.proudstrongandnoblegin.com vorbei.

[zum GIN](#)



10

Aqua Monaco Good Monaco Different Bio Best Tonic Water

Produktvorstellung

HERKUNFT:
Aqua Monaco GmbH

Das Münchner Getränkeunternehmen Aqua Monaco bringt als erstes deutsches Unternehmen ein komplettes Mixer-Sortiment in Bio-Qualität auf den Markt: Ab sofort sind die Sorten Organic Tonic Water, Organic Ginger Beer, Organic Ginger Ale, Organic Lemon Tonic, Organic Herbal Tonic und Organic Cola im Biohandel unter anderem beim denn's Biomarkt und Alnatura sowie der Gastronomie erhältlich. Alle Produkte sind bio, vegan und klimaneutral. Geschmacklich

reagiert Aqua Monaco mit der neuen Bio-Linie auf die steigende Nachfrage nach neuen und ungefilterten Geschmackserlebnissen. So kommen wichtige Zutaten wie die wildgesammelte, von Hand weiterverarbeitete Chinarinde aus dem bolivianischen Urwald und die kleinteilige Ingwerknolle direkt aus dem peruanischen Hochland. „Die Themen Bio, außergewöhnliche Zutaten und handwerkliche Verarbeitung spielen auch bei Limonaden eine immer größere Ro-

lle“, erklärt Timo Thurner, Mitgründer und Gesch.führer von Aqua Monaco, „Unsere neue Organic Tasty Waters Linie steht als komplettes Mixer-Sortiment für ein Umdenken im Bereich der alkoholfreien Getränke – darin liegt auch die gesamte Philosophie unseres Unternehmens.“

Die neuen Produkte sind während einer mehrjährigen Suche nach neuen und noch natürlicheren Geschmackserlebnissen entstanden. So wird die Chinarinde für die Tonic Waters im bolivianischen Urwald, an den Osthängen des Altiplano, von ortskundige Agrarwissenschaftlern in Zusammenarbeit mit der lokalen Bevölkerung gesucht und schonend in Handarbeit von wildwachsenden Bäumen geerntet. Der aromatische Ingwer kommt vom peruanischen Hochland. Eigens für diese spezielle Hochland-Knolle hat Aqua Monaco ein Kaltpressverfahren eingeführt, um neben dem Saft, auch das für einige Rezepte notwendige Ingwer-Püree und dessen Extrakt gewinnen zu können. All diese Zutaten werden per Hand mazeriert und verarbeitet, bis sie schließlich die optimalen Zutaten für die Organic Tasty Waters sind.

„Seit Januar 2018 arbeiten wir als Unternehmen zu 100 Prozent klimaneutral und vegan. Mit den Organic Tasty Waters gehen wir den nächsten Schritt mit der lokalen Beschaffung und Nutzung von Bio-Rohstoffen. Darüber hinaus sind die Produkte frei von Zitronensäure und jeglichen konventionellen Zusatzstoffen und Aromen,“ erklärt Timo Thurner. Das Unternehmen aus München setzt auf den ausschließlichen Einsatz von

Glasflaschen. Aqua Monaco hält damit Qualität und Geschmack der Produkte auf höchstem Niveau und unterstützt Handel und Gastronomie zudem im Bereich Nachhaltigkeit. Die neue Optik spiegelt die Qualität und die handwerkliche Verarbeitung der Produkte wider, ohne sich weit vom bekannten Aqua Monaco Markenbild zu entfernen. Organic Tasty Waters sind ab sofort deutschlandweit im Biohandel unter anderem bei denn's Biomarkt und Alnatura sowie Online unter anderem auf aquamonacoshop.com zu einem UVP von 1,99 € erhältlich.

Die Organic Tasty Waters Limonaden sind perfekt für den puren Genuss und überraschen mit einer feinen Balance und, aufgrund der Bio-Zutaten, eigenen feinen Aromatik. Die Organic Tasty Waters wurden auch für den Einsatz in der Bar entwickelt und eignen sich perfekt als „Filler“ für die Zubereitung von Drinks.



Organic Tonic Water

Dieses fein ausbalancierte Organic Tonic Water ist der Purist unter den Tonics. Lediglich zwei ausgesuchte Zutaten (neben Wasser, Zucker und Kohlensäure) eröffnen eine neue, eigene Welt: Aromatische mediterrane Zitrone aus 100% biologischem Anbau harmoniert mit schonend wildgesammlter, bolivianischer Chinarinde.



[zum Tonic](#)



Organic Lemon Tonic

Lediglich zwei natürliche Bio-Grundzutaten und ihre klaren Aromanoten prägen dieses lebendige Organic Lemon Tonic: fruchtige, mediterrane Zitrusfrüchte abgerundet mit wildgesammlter, bolivianischer Chinarinde.

Organic Herbal Tonic

Wir haben das Organic Tonic Water weitergedacht und eine alpin-mediterrane Version entwickelt: voll mit herrlich, aromatischen Kräuternoten von Rosmarin, Lavendelblüte und Zitronenmelisse. Unterstrichen durch die natürlich herbe Bitterkeit von Fieberschmalz und Enzian. Abgerundet wird die Rezeptur mit einem exklusiven Schweizer Wachholderbeeren-Destillat der Destillerie Humbel. Chininfrei!



Organic Lemon Tonic

Lediglich zwei natürliche Bio-Grundzutaten und ihre klaren Aromanoten prägen dieses lebendige Organic Lemon Tonic: fruchtige, mediterrane Zitrusfrüchte abgerundet mit wildgesammelter, bolivianischer Chinarinde.



Organic Ginger Beer

Der besonders intensive, feingliedrige Ingwer aus dem peruanischen Hochland verleiht diesem Organic Ginger Beer seine intensive, markante Note. Abgerundet wird der Geschmack nur mit Zitronenöl und -saft aus besonders aromatischen, fruchtigen mediterranen Bio-Zitronen. Dieses Duo aus Zitrone und Ingwer sowie die kräftig prickelnde Kohlensäure, machen das Organic Ginger Beer zu einem echten, natürlichen Wachmacher.

Aqua Monaco GmbH

Das Unternehmen vertreibt seit 2011 erfolgreich natürliches Mineralwasser aus der Münchner Schotterebene. Geboren aus der Idee das lokalste Wasser für München zu produzieren, steht Aqua Monaco mittlerweile für viel mehr: Neben dem Mineralwasser umfasst das Sortiment 16 Limonaden, darunter eine Bio-Linie und Kooperationen mit namhaften Barkeepern. Das Unternehmen arbeitet seit Januar 2018 zu 100 Prozent klimaneutral und vegan. Mit der Initiative „Good

Monaco“ werden seit Dezember 2018 mit jeder verkauften Flasche soziale, kulturelle und ökologische Projekte unterstützt. Der Münchner Firmensitz von Aqua Monaco ist ein Open Creative Space in dem die unterschiedlichsten kreativen und innovativen Köpfe zusammenarbeiten. In Kooperationen mit Barkeepern, Köchinnen, Künstlern, Designerinnen, Hoteliers und Brands, entstehen immer wieder neue Konzepte, innovative Rezepturen, Produkte und Aktionen. Aqua Monaco Produkte sind in Deutschland und über 20 weiteren Ländern erhältlich. Mehr unter: www.aquamonaco.com

Murre Gin Wingrut

Produktvorstellung

HERKUNFT: Wacholdas?! GmbH

Um die Geschichte des Wingrut zu erzählen muss man auch auf den Anfang der Wacholdas?! GmbH und des Murre Gin schwenken.

Ralph Gemmel ist eigentlich ein „Whisky-mann“. Er führt schon etliche Jahre Tastings im Raum Köln/ Bonn durch und war einige Jahre bei einem unabhängigen Abfüller beschäftigt. Schottland und dem Scotch gehört sein Herz, 2016 füllte er zu Weihnachten einen Scotch Single Malt Whisky als „Hangelar Edition No. 1“ in Kleinstauflage ab, die ausverkauft war, noch ehe die Label darauf klebten. Leider fand er in der Folgezeit keine weitere Option für eine derartige Kleinmenge. Seine Frau Bärbel brachte ihn auf die Idee es wie die Brennereien in Schottland zu machen wenn noch kein Whisky da ist, mach doch so lange Gin. Diesen wollte er nicht wie den Whisky aus Schottland holen, sondern dann schon eher selbst herstellen. Zunächst experimentierte er, wie es viele Ginfans tun, mit einem hochprozentigen Wodka in den er die Wunschzutaten einlegte. So näherte er sich dem langsam dem Wunschergebnis. Eine eigene Brennerei haben die Gemmels nicht und so wandte er sich mit dem Grundrezept an einen befreundeten Destillateur, Frank Ginsberg von der Windecker Dorfbrennerei. Hier wurde aus dem „Aufgesetzten“ im Sommer 2018 das erste

Batch Murre Gin mit Möhre als Botanical. Hangelar war früher ein Möhrenanbaugbiet, die Bewohner werden noch heute „Hangelarer Murre“ genannt. So hat man einen gehörigen Schuss Heimatverbundenheit in der Flasche und das dazu noch regional produziert. Das Projekt wurde Ende 2018 dann auch auf eigene Füße gestellt, gemeinsam mit Georg Schell gründete das Ehepaar die Wacholdas?! GmbH. Bärbel und Ralph haben sich die Aufgaben etwas aufgeteilt, so zeichnet sie als gelernte Mediengestalterin z. B. für die Etiketten verantwortlich, während er sich eher um den Inhalt der Flaschen und deren Absatz kümmert.

Mitte 2019 wurde dem Standard-Gin mit dem Fünnefunfzich eine stärkere Variante hinzugefügt. Dem Rheinischen eng verbunden verzichtete man bewusst auf etwas mehr Alkoholvolumen und den Begriff der Navy Strength und blieb bei 55 % Vol. und dem heimatssprachlichen Fünnefunfzich. Das durchzugsstärkere Destillat wurde im Januar 2020 zum besten deutschen klassischen Gin gekürt (World Gin Awards).

Familiäre Kontakte an die Ahr brachten den Brückenschlag zum Fass und irgendwie auch wieder auf die Whiskyspur. Den Einfluss der Eiche-Fässer auf den schottischen Gerstenbrand erklärt Ralph außerhalb der Corona-Lockdowns wöchentlich

bei seinen Tastings. Zurück zum Holzfass und zur Königsdisziplin der Spirituosenveredlung, das hatte Ralph nach wie vor im Hinterkopf. In den inzwischen zahlreich gewordenen Gin-Verkostungen pocht er oft zur Überraschung seiner Gäste darauf das jeder Gin zunächst pur verkostet wird und erst im zweiten Schritt als Gin & Tonic. Er ist sich selbstverständlich klar darüber, dass das Gros der Käufer seiner Gins und Gin-Konsumenten im Allgemeinen dazu neigen die Spirituose vornehmlich gestreckt zu verzehren. Richtig ist das in seinen aber nicht jede Spirituose hat das Recht pur getrunken zu werden und muss das vor allem aber auch geschmacklich liefern können. Spirituosen aus Eichenfässern bringen dabei, wie bereits erwähnt, den besonderen Reiz mit sich, dass das Holzfass und auch der zuvor darin gelagerte Inhalt entscheidende Einflüsse nehmen können. Er und Peter Kriechel vom gleichnamigen Weingut in Walporzheim brauchten also eigentlich nicht lange über das Projekt nachzudenken und wurden sich rasch darüber einig. Die Ahr ist einen Steinwurf von Sankt Augustin entfernt, die reine Fahrzeit gar kürzer als in die Brennerei im östlichen Rein-Sieg-Kreis, so wurde man auch der eigenen Vorgabe alles so rheinisch wie möglich zu halten nicht untreu. Peter und Ralph wählten ein Spätburgunderfass aus, in dem 220-Liter Murre Gin in unveränderter Grundrezeptur aber mit zunächst rund 46 % Vol. am 24. Dezember 2019 eingelagert wurden. Jetzt durfte er drei Monate in den Keller des Gutes ruhen und sich am Holzfass bereichern. Am 24. März 2020 wurde das erste Batch mit dann noch erhaltenen 42 % Vol. abgefüllt. Der Name der neuen

**WORLD
GIN
AWARDS**
BEST GERMAN
MATURED



Spirituose blieb auch wieder rheinisch: „wingrut“ für „weinrot“, das Label zeigt die Symbiose auf Weinrebe und Möhre. Bedingt durch die kurze Lagerung im Fass hat der Wingrut eine eigene Schärfe entwickelt, er wirkt pfeffriger als der Murre Gin mit 44 % Vol.. Eine deutliche Rosafärbung durch den Rotwein ist sichtbar, im Geschmack sind sowohl der Spätburgunder als auch das Holz des Eichefasses erkennbar und zeugen von seiner Herkunft. Für jemanden wie Ralph, der seine Spirituosen lieber pur trinkt, sollte Gin so sein. Mundfüllende Aromen und ein langer Abgang. So kann man sich eine Weile mit 2cl im Glas beschäftigen. Mit Tonic verschwindet die Schärfe, Holz und Wein bleiben aber im Gin & Tonic erkennbar. Die Empfehlung wäre für ein süßiges Produkt das 1724, soll es eher bei einem Glas als Sundowner bleiben wäre ein klassisches Indian Tonic zu empfehlen. Ende Februar 2021 wurde der Wingrut als „Best German Matured“ bei den World Gin Awards ausgezeichnet, für die junge wacholdas?! GmbH ein toller Erfolg zwei Jahre in Folge einen Landessieger bei diesem Wettbewerb zu stellen. Das erste Batch ist bis auf wenige Flaschen vergriffen, das zweite ist inzwischen rund einen Monat erneut von Windeck an die Ahr umgezogen und weilt im Spätburgunderfass. Dieses Mal soll die Schärfe durch eine veränderte Reifung im Fass reduziert werden: Nach drei Monaten werden 100 der 220 Liter entnommen, abgefüllt und das Fass wieder mit frischem Destillat aufgefüllt. Dies soll künftig fortlaufend erfolgen, ähnlich der Reifung beim Rum. Dabei soll der Alkoholgehalt 40 % nicht unterschreiten und so wird man den „Angels Share“ (Als "Anteil der Engel" bezeichnet man beim Whisky den Verdunstenden Alkohol während der Fasslagerung) genau im Auge behalten.

4630 SECHSUNDVIERZIG DREISSIG

12

Schöpfungsgeschichte 4630 Premium Gin

Produktvorstellung

HERKUNFT: **TrinkX**

Am Anfang schuf Gott Himmel und Erde. Und die Erde war wüst und leer und Finsternis war auf der Tiefe und der GEIST Gottes schwebte auf dem Wasser...

Erste Erkenntnis? Mit ´nem Geist wird alles schöner! – Ergo?

Lass uns Gin machen!

Genau so spielte sich die Schöpfungsgeschichte unseres 4630 Premiumgin NICHT ab!

Daniel Driller ist Kaufmann, von der Pike auf lernte er, Menschen Genuss und vor allem alles was man dafür braucht, näher zu bringen. Mit seinem EDEKA Markt in Bochum erfüllte sich ein Lebenstraum für seine Frau und ihn, und darum wollten Sie hier auch anders sein, Ihren Kunden einfach mehr bieten. So stießen Daniela und Daniel auf Dennis Bruijn. Zu dem

Zeitpunkt einer der wohl meistgebuchten Spirituosen- Referenten Deutschlands und absoluter Experte in Sachen flüssiger Genuss. Tastings sollten her. Hochwertige, moderierte Verkostungsveranstaltungen, mit Wissenswertem, Genuss und Spaß. Die Veranstaltungen mit bis zu 250 Gästen, schlugen ein wie eine Bombe und die beiden Genussfreunde verstanden sich von Anfang an blendend. Es dauerte also nicht lange, dass man sich über weitere Kooperationen Gedanken machte. Sortimentserweiterungen in den Bereichen Rum und Whisky waren die Folge, oder auch die Darstellung der Weine des Pfälzer „infant vinible“ Christoph Hammel.

Aber was könnte den gemeinsamen Weg der Drei deutlicher krönen, als eine eigene Spirituose?

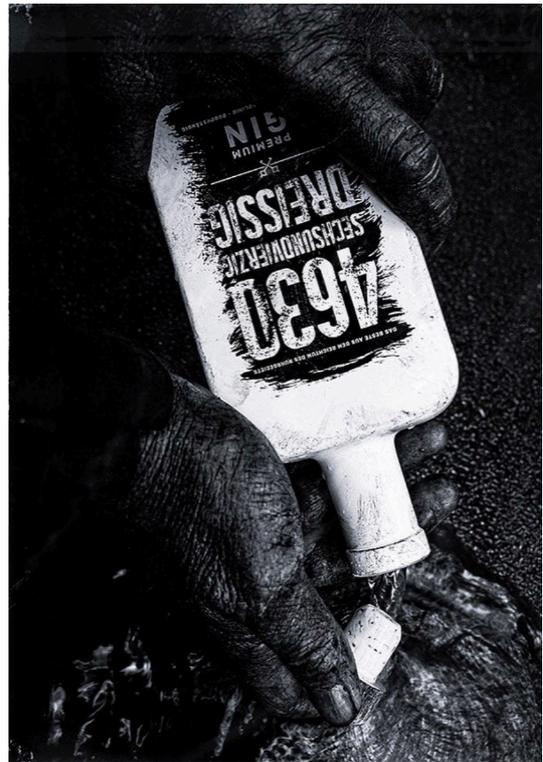
Der in Bochum-Wattenscheid aufgewachsene Dennis hatte zuvor bereits bei einigen anderen Spirituosenprojekten die Finger im Spiel. Unternehmen wie die Gansloser Destillerie, die Märkische Spezialitätenbrennerei oder sogar die Sylter Sansibar verliehen sich auf seine Fachexpertise.

Der erste gemeinsame Tropfen sollte zudem ein Geist sein, nicht nur um den gemeinsamen Spirit

darin auszudrücken, sondern auch um ewig lange Produktions- und Lagerzeiten für das Projekt zu umgehen, denn die beiden wollten jetzt endlich loslegen und sprühten vor Ideen.

Wie fängt man so ein Projekt an? Na zu allererst informiert man sich und macht sich auf die Suche nach einem Produktionspartner. Fortan klapperten die beiden Freunde in jeder freien Minute die umliegenden Destillieren ab, denn eins war klar, die Regionalität des Produktes war gesetzt und es sollte die Attitüde des Ruhrgebietes wiedergeben.

Ein handwerkliches Produkt, höchster Qualität. Klar, ehrlich und gerade heraus...das waren die ersten Grundanforderungen, die die Beiden festhielten. Es sollte aber auch trendy, modisch sein, kein Opa-Schnaps. Spätestens zu diesem Zeitpunkt war klar, dass man die ganze Zeit über einen Gin gesprochen hatte, zwar im Unterbewusstsein, aber eine andere Schlussfolgerung war nun gar nicht mehr möglich. Ein Gin...noch ein Gin...wo und wie machen wir das? Und wie machen wir ihn so besonders, dass er in den Ginfluten des 21. Jahrhunderts nicht sang und klanglos untergeht, wie so viele vor und neben ihm? Menschen, die sich in einer Spirituosenabteilung tummeln, haben im Allgemeinen bereits eine Idee, für welche Gelegenheit denn ein Fläschchen passen würde. Wie erreiche ich also die Aufmerksamkeit des Konsumenten, genau meine Flasche in die Hand zu nehmen? Richtig, durch Produktdesign! Was will ich mit meiner Flasche aussagen, welche Stimmung will ich damit transportieren? Der neue Bochumer Gin sollte etwas Bodenständiges, Retrospektives ha-



ben und entfernt etwas mit der Geschichte, den Wurzeln der Stadt zu tun haben. Man hat dieser Stadt so viel zu verdanken, und auch mit ihren Ecken und Kanten, ihren grauen Seiten, steht sie für das Ruhrgebiet, wie es sich nach den Jahrhunderten als industrieller Motor Deutschlands, dem Wirtschaftswunder nun aus der Asche des Strukturwandels erhebt und mit neuem Mut und frischen Ideen nun langsam wieder trendy wird. Flashback! Auf der braunen Kunstleder-Rücksitzbank eines knallroten Fiat 126 malt ein 5jähriger Junge mit blonden Locken Blümchen auf die beschlagene Innenseite der Autoseitenscheibe und beobachtet durch die freigelegten Glasflächen, wie die Kumpel sich vor der Wattenscheider Zeche Holland zum Schichtwechsel treffen. Besonders fällt ihm dabei auf, dass die meisten der Männer, in ihrer blütenweißen Arbeitskleidung, weiße Töpfe mit Griff in einer Hand haben. Der Junge hieß Dennis und man schrieb das Jahr 1977.

Der gute alte Henkelmann – eine Ikone der Arbeiterklasse. Weiße Emaille, grober Holzgriff und irgendwie musste in das Design noch rein, dass es harte, schmutzige Arbeit war, die diese Stadt zu dem gemacht hat, was sie heute ist – pechschwarze Schrift. Man suchte also eine

weiße Flasche - Fehlanzeige. Emaille und Steingut waren viel zu teuer. Die Lösung? Warum nicht die Flasche lackieren? Gesagt, getan. „Wie bringen wir das Logo auf? Folie? Nein auf keinen Fall, das sieht fürchterlich billig aus! Drucken? Ein Stempeldruck, wie in den 50ern, das wär's...

Inzwischen hatte Daniel im Münsterland einen Produktionspartner gefunden, der nicht nur gewillt war die geschmacklichen Vorgaben zu erfüllen und abzustimmen, sondern

auch in der Lage war, auf lange Sicht ein höchstqualitatives Produkt zu gewährleisten.

Als harter Gegensatz zu dem industriellen Design, sollte der Inhalt fruchtig, blumig werden – wie ein Spaziergang im Stadtpark, im Frühsommer, wenn die Rosenhecken blühen und man die ersten Holunderbeeren zum Einkochen sammelte. In wochenlangen Diskursen fachsimplelte man über die einzelnen Nuancen. 46 Botanicals fanden

den Weg in das Destillat mit 46,3 Vol.% Alkohol.

Mit einem wunderbaren und inzwischen mehrfach ausgezeichneten Ergebnis.

Bereits beim Öffnen der Flasche strömt der süßlich, orangig frische Duft in den Raum.

Die komplexe, runde Nase offeriert zudem deutlichen Wacholder und Töne von Zitrus und Kräutern.



Im Vergleich zur Nase wirkt der 4630 Gin deutlich maskuliner am Gaumen, was natürlich auch den stattlichen 46,3 Vol.% Alkohol geschuldet ist, aber eben auch der perfekten Abstimmung

zwischen Frucht und Kräutern, der nach den Regeln eines klassischen London Dry Gin hergestellt

wird, was heißt, dass der Gin mindestens dreifach aus landwirtschaftlichen Ausgangsstoffen

destilliert wird und weder mit Zucker,

noch mit künstlichen Aromen oder Farbstoffen versetzt wird.

Ob die Silbermedaillen beim Craft Spirits Award in Berlin, bei der World Spirits Competition in San Francisco, oder die Goldmedaillen beim China Wine & Spirits Award, der Deutschen

Landwirtschaftsgesellschaft und zu guter Letzt beim World Gin Award in London,

„Sechsvierzig-Dreissig“ ist in aller Munde, auch wenn der Bochumer sich erst an die komische

Aussprache seiner alten Postleitzahl gewöhnen musste. Aber mit den Anwälten eines Musikstars wollten sich die beiden bodenständigen Urheber dieses leckeren Tropfens dann doch nicht anlegen.

Inzwischen hat auch dieses Anekdotchen die Liebeshwürdigkeit des Gins eher unterstrichen.

4630, alles Andere als 0815!



13

Glory of Silence Black Gin – The Story behind!

Hintergrund

HERKUNFT: **Silence Gin**

Die Idee zum Glory of Silence Black Gin

Lange ist sie gereift – die Idee zu einem außergewöhnlichen Gin, der sich von allen anderen großartigen Gins auf dem Markt abheben soll. Das Ziel? Ein rein natürlich hergestellter, schwarzer Gin, der

nicht nur in seiner Qualität höchste Ansprüche erfüllt, sondern auch optisch und in seinem Geschmack überraschend, aufregend und ein wirkliches Erlebnis sein soll.

Das stolze Ergebnis: Der Glory of Silence Black Gin – eine Marke mit einer faszinierenden Geschichte dahinter. Darin ver-

birgt sich nicht nur das Leitmotiv: Finest Pleasure doesn't need words! – Purer Genuss braucht keine Worte. Mit einer erfrischenden, abwechslungsreichen und ausbalancierten Kombination von Holunderblüte, Brombeere, Wacholder sowie einigen weiteren „silent“ Botanicals gelingt eine innovative Kombination mit einer umfangreichen Geschmacksvielfalt.

Optisch und geschmacklich etwas Neues?

Immer wieder präsentieren sich neue Gins mit den Merkmalen: Neues Geschmackserlebnis – Außergewöhnliche Noten – Aufeinander abgestimmte Botanicals und vieles mehr. Schlagkräftige Argumente, die auch der Glory of Silence mit sich bringt.

Doch das hat den beiden Brüdern Andre und Philipp nicht gereicht. Nicht nur bei der Qualität, der sorgfältig ausgewählten Botanicals und der Kreation eines beerigfruchtigen, aber gleichzeitig abwechslungsreichem herben Geschmackserlebnisses, wurden keine Kompromisse eingegangen. Eine unvergleichbare, optische Erscheinung soll geschaffen werden – ein schwarzer Gin, der sowohl beim klassischen „Gin-Tonic“ seine Tiefe behält

als auch beim Kreieren traditioneller Gintails aufregende Erlebnisse erzeugt.

Mit dieser wahrhaftig einzigartigen Kombination gewinnt das Leitmotiv „Finest Pleasure doesn't need words!“ und die Marke „Glory of Silence“ das besondere Charisma um das hochwertige Produkt herum.

Das Team dahinter – eine Familie!

Wer dahinter steckt? Die beiden Brüder Andre und Philipp, die gemeinsam mit einzigartigen Hofläden- und Manufakturen ihre außergewöhnlichen Ideen umsetzen und vermarkten. „Es gibt nichts Schöneres und gleichzeitig Spannenderes zusammen mit unseren Partnern die teils auch verrücktesten Gedanken und Vorstellungen von uns erfolgreich umzusetzen,“ beschreibt Andre die Arbeit bei Marego Genuss.

Verbundenheit zu den Hofläden- und Manufakturpartnern, den Kunden, Interessierten und allen anderen Partnern steht für die beiden an erster Stelle. „Wir kennen alle unsere Hersteller persönlich und wissen ganz genau wie viel Leidenschaft und Freude in jedem einzelnen Produkt steckt, das im Familienbetrieb, dem



Hofladen oder in der Manufaktur hergestellt wird,“ erklärt Philipp die Philosophie von Marego. „Nur so können wir die einzigartigen und faszinierenden Geschichten hinter den Produkten auch erzählen – und wenn wir gemeinsam dann auch noch mit den Betrieben unsere verrückten Ideen umsetzen können, entsteht immer wieder etwas Neues und Besonderes“, ergänzt Andre.

Wie das bei Brüdern eben ist, kann man nicht immer der gleichen Meinung sein. Bei einer Sache jedoch gibt es keine zwei Meinungen – das Probieren der großartigen Produkte macht ohne Zweifel am meisten Spaß!

Perfect Serve und Special Drinks? – Aufgepasst hier kommt der QUEENSBERRY

Klassisch als Gin und (mediterrane, neutrale) Tonic ist der Glory of Silence geschmacklich überraschend fruchtig, und muss auf jeden Fall ausführlich probiert werden. Im Bereich der Gin-Cocktails erhält zum Beispiel der Basilismash mit dem Black Gin ein erfrischend neues Erscheinungsbild und Geschmackserlebnis. In Kombination mit dem frischen Basilikum und der gegensätzlichen, beerig-fruchtigen Note entsteht der „Glory of Basil“.

Der QUEENSBERRY – das neue Aperitif-Highlight neben den Klassikern!

Mit dem neu erfundenen und nur mit dem Glory of Silence Black Gin möglichen „Queensberry“ wird ein fruchtig-erfrischendes, dennoch säuerlich-minziges Aperitif-Highlight vorgestellt. „Natürlich hat uns dabei auch die farbliche Komponente inspiriert – neben dem klassischen Aperol Spritz, Hugo oder Lillet Wildberry einen eigenen, prickelnden Aperitif zu kreieren, der das bestehende Aperitif Portfolio wunderbar ergänzt“, erzählt Philipp begeistert. Auch hier wird neben dem leckeren Geschmack die optische Erscheinung auf ein neues Niveau gehoben.

Wie geht aber denn nun der Queensberry? - Ganz einfach:



2cl Glory of Silence Black Gin
2 cl Holunderblütensirup
2 cl Limettensaft

Zutaten in ein Aperitifglas mit 3 bis 5 großen Eiswürfeln geben, gut verrühren und dann mit 5 bis 6 cl Sekt auffüllen (Tipp: gekühlten Sekt mild, halbtrocken verwenden)

Als Garnish ein bis zwei geviertelte Limetten dazugeben und 2 bis 3 Blätter Minze aufklatschen und zugeben. Dann nochmal gut verrühren – erfrischend, beerig, stilvoll und in einer spannenden Optik – der Queensberry!

Wo die Reise hinget...

Der Glory of Silence ist ja erst seit vergangener Herbst auf dem Markt erschienen – es heißt nun Vollgas zu geben und die Bekanntheit der Marke Schritt für Schritt auszubauen. Das heißt für Andre und Philipp jeden Tag aufs Neue aus dem Vollen schöpfen und die einzigartige Geschichte rund um ihren Gin voranzubrin-

gen. „Es warten kreative Drinks, spannende Rezepturen und aufregende Geschmackserlebnisse auf unsere Kunden und mit dem Queensberry wollen wir uns langfristig als eines der leckersten Aperitif Highlights positionieren“, teastert Philipp die nächsten Schritte an.

Zweifellos wird dabei die tägliche Freude bei der Arbeit und die vertrauensvollen Beziehungen zu den Hofladen- und Manufakturpartnern im Mittelpunkt stehen. Egal ob als Unternehmen, in der Gastro-

nomie oder im Handel sowie als Privatkunde – wir wollen mit unserem Produkt und Philosophie Freude bereiten. Mit dem Glory of Silence Black Gin wurde ein weiteres Etappenziel dabei auf jeden Fall erreicht.

Cheers!

[zum GIN](#)



MURRE GIN - PREMIUM DRY GIN AUS DEM RHEINLAND





14

Kunstwerk London Dry Gin

Interview mit Marcus Ritter

Interview

HERKUNFT:

Kunstwerk London Dry Gin



Deine Philosophie

Erzähl uns bitte in ein bis zwei Sätzen, was dich antreibt und was dir wichtig ist

Wichtig war mir von Anfang an, daß es mein persönliches Projekt wird. Meine ganze Leidenschaft viel Liebe zum Detail habe ich in die fast vierjährige Entwicklung dieses Gins gesteckt. Nicht nur das Design des Etikettes, sondern auch der Inhalt, nämlich ein London Dry Gin namens KUNSTWERK schreiben Geschichte. Dieser Gin will pur genossen werden,

er schmeckst natürlich auch in einem Tonic. Eine auf höchstem Niveau gleichbleibende Qualität garantiere ich, da ich alle Produktionsschritte selbst durchführe. Ich kaufe die Flaschen, die Deckel, die Etiketten, die Wacholderbeeren, die Botanicals, die in diesem Gin enthalten sind, ich mazeriere, ich brenne in einer Lohnbrennerei in unserem Ort, ich fülle ab, ich verschließe, ich etikettiere, ich verpacke, ich versende, ich liefere, ich vertreibe...

Firmenportrait

Beschreibe dein Label/Unternehmen:

Ich bin ein Einzelunternehmer und mache dies aus Überzeugung und aus Liebe und Leidenschaft zum Gin!

In meiner KunstWerkStatt stelle ich als Schreiner und Architekt zu meinem Produkt auch selbstgebaute hochwertige nachhaltige Geschenkeboxen her. Ich verwende dafür alte ausrangierte Paletten, die ansonsten weggeworfen werden. Ich liebe es aus diesem Holz diese einzigartigen Unikate zu fertigen, mit Griffen, Verschluss und Scharnieren. Ich gebe den alten Paletten ein zweites Leben....

Wie bist du auf die Idee gekommen? Erzähl uns etwas zur Entstehung:

Angefangen hat alles 2016.....

Meine Frau Svea schenkte mir damals zu meinem 38. Geburtstag etwas ganz Besonderes. Ein Gin Seminar, ein ganzes Wochenende, nicht nur ein Tasting, sondern eine Mischung aus Vortrag, Tasting, Schulung und selbst Destillieren mit kleinen Tischdestillen.

Dieses Seminar fand in Österreich statt, vor der Kulisse von Bergen und saftigen Almwiesen. Ein richtig tolles Wochenende mit viel Vorfreude und Spannung habe ich es erwartet.

Dieses Wochenende blieb mir in bester Erinnerung, ein richtig gelungenes Geburtstagsgeschenk mit Folgen.



Eine Sammelleidenschaft von Ginsorten begann. Jeder gekaufte Gin mußte natürlich erstmal pur probiert werden, danach in einem Gin Tonic oder einem anderen Cocktail.

Mir fiel etwas auf.

Viele der gekauften Gin Sorten waren zwar im Gin Tonic gut, aber pur konnten mich nur wenige Gins begeistern. Ich sagte eines Abends aus Spaß zu meiner Frau:

EINES TAGES WERDE ICH EINEN ÜBERZEUGEND GUTEN GIN AUF DEN MARKT BRINGEN

Das Thema Gin ließ mich einfach nicht mehr los.

Egal wohin ich zum Einkaufen ging, das Gin Regal wurde inspiziert, und nach neuen interessanten Sorten, Flaschenformen und Etiketten durchsucht. Freunde und Eltern wurden gebeten Gin aus den Urlauben von nah und fern mitzubringen.....

Abends nach der Arbeit fing ich auf dem Sofa an mir Gedanken zu machen....

Wie könnte denn der eigene Gin heißen, wie müßte er schmecken, wie sollte die Flasche aussehen, wie das Etikett... Korken oder Schraubverschluß?

Ich kaufte mir über 30 Botanicals, die man in den eigenen Gin bringen könnte. Viele Ideen hatte ich ja schon bei dem damaligen Gin Seminar mitgenommen, was da so möglich war und welche Kombinationen funktionieren könnten.

Ich kaufte mir Literatur, wollte unbedingt wissen, welche Gins wie schmecken und

wie Geschmack durch Zugabe oder durch Weglassen von Botanicals beeinflusst werden kann....

4 Jahre nach dem Gin Seminar hatte ich die perfekte Abstimmung von Wacholder und verschiedener Botanicals gefunden und fragte bei uns im Ort den hiesigen Brenner, ob ich dort meinen Gin herstellen darf. Ja, das paßte gut.

Entstanden ist ein Gin für Genießer. Ein London Dry Gin, der unbedingt pur genossen werden will, aber auch im Gin Tonic hervorragend zur Geltung kommt.

Was noch fehlte war ein Name die richtige Flasche und das passende Etikett, eins welches den Konsumenten anspricht und ein Name, der zu dem Inhalt paßt.

Im März 2020 malte mein damals 2-jähriger Sohn sein erstes Bild mit Wasserfarben, sein erstes Bild überhaupt. Als ich von der Arbeit zurückkam zeigte meine Frau mir ganz stolz dieses Bild und sagte: schau mal ein echtes „Kunstwerk“.

Das war es, zugleich war der Name KUNSTWERK geboren und das Etikett als Corporate Identity gefunden.....

Nicht nur mein Sohn ist stolz immer wieder sein Bild zu sehen, wir sind es auch.....

Was ist das Besondere an deinem Label/Unternehmen? Worauf legst du am meisten wert?

Auf die Qualität, ich möchte das der Konsument etwas besonderes in der Hand hält und auch später im Glas hat!

Was inspiriert dich?

Die positiven Zusprüche, Meine Leidenschaft anderen etwas Besonderes anbieten zu können.

Gibt es ein paar herausragende Meilensteine? Welche Hürden und



Herausforderungen hast du gemeistert?

Im Prinzip war das ganze Projekt bis hierhin eine Herausforderung. Was man alles beachten muß, wenn man Waren in den Verkehr bringt, das bringt keiner einem bei.

Stolz darf ich verkünden, daß mein KUNSTWERK – London Dry Gin mit einer Goldmedaille bei den World Spirits Award 2021 ausgezeichnet wurde. Dies ist einer International anerkannte Auszeichnung für hervorragende Spirituosen, eine Ehre für jede Spirituose.

Im Februar 2021 gab es die positive Nachricht von dem Deutschen Marken und Patentamt, das KUNSTWERK – London Dry Gin als Marke eingetragen wurde. Darauf bin ich ebenfalls sehr sehr stolz. Wenn ich jetzt auf die junge Geschichte von Kunstwerk zurückschaue, habe ich doch einiges erreicht, in dieser kurzen Zeit!

Was sind die nächsten größten Schritte? Gibt es kommende Projekte, von denen du schon berichten kannst?

Es wird dieses Jahr 2021 eine weitere Special Edition geben (eine Limited KUNSTWERK Kunst Edition)

Ich suche einen Künstler, der bereits bekannt ist, oder noch bekannt werden will, der sein Bild, sein Foto oder sein Kunstwerk zur Verfügung stellt und dieses auf der Flasche als Etikett abgebildet wird. Zusätzlich soll ebenfalls auf dem Etikett der Künstler kurz portraitiert werden. (Alter, Name, Name des Werkes etc. Ich biete also eine Plattform für den Künstler sich und seine Kunst eindrucksvoll auf einer geringen Auflage von Gin Flaschen zu präsentieren um in verschiedenste Teile Deutschlands und Europas verkauft zu werden.... Für beide Seiten wäre es eine WinWin Situation. (Bewerbungen gerne an info@kunstwerkgin.com)

Des weiteren soll es einen Faß gereiften Gin aus einem Französischen Eiche Faß geben.

Mittlerweile gibt es drei Sorten Gläser mit einer hochwertigen Lasergravur mit dem Label KUNSTWERK- London Dry Gin.

Zitate

Wurde von dir in der Presse berichtet? Gibt es ein Zitat, das du gerne teilen willst?

In 2020 hat der Kölner Stadtanzeiger einen schönen Artikel über mich geschrieben. „Geburtstag löste Gin Fieber aus“ (24.09.2020). Hier gab es ein erstes Interview mit mir als Gründer zu den ersten Schritten als junger Gründer einer Marke und zur Entstehung, zur Geschichte.

Gibt es eine herausragende Kundenbewertung?

Ein Freund aus Holland (Hans de Corte) beschreibt KUNSTWERK – London Gin so: Best Tasting Gin of the World! Er schreibt es nicht nur, sondern er meint es auch so.

Lokale Tipps aus Deiner Region Rösrath/ Köln

Liebblingsrestaurant Asado Königsforst – Tapas Restaurant und Grill mit Bar, Rösrath

Liebblingsort zum Ausgehen oder Entspannen Kneipenhopping in Köln mit meinem besten Freund Heinz. Das ist Entspannung und Spass pur!

Das Interview wurde geführt von Christian Jakob dem Gründer und Herausgeber des Magazins Weit & Breit und Gründer des Deutschen Hawaiiemden Labels Schönwetterfront.



Unternehmensprofil

Name des Unternehmens: Marcus Ritter KunstWerkStatt

Name des Gründers (der Gründer): Marcus Ritter

Gründungsjahr: August 2020

Bundesland: NRW

Internetadresse:

www.kunstwerkgin.com

Social Media (Links zu Facebook, Instagram, Twitter, Pinterest ...):

Facebook: Kunstwerkgin

Instagram: @kunstwerkgin

BERLIN DRY GIN



EST. 2020

15

REBELS GIN

DIE WOHL UNGEWÖNLICHSTE GIN-NEUERSCHEINUNG 2020
(Falstaff Profi 6/2020)

Produktvorstellung

HERKUNFT:
REBELS GIN

WELCHE GESCHICHTE STECKT HINTER REBELS GIN?

Die Geschichte von REBELS GIN besteht darin, dass es keine gibt. Zumindest keines der üblichen Märchen, die von Gin-Produzenten so gerne erzählt werden. Also leider kein Märchen von einem alten Rezept, das in einer uralten Schachtel auf Opa Montgomerys Dachboden steckte. Oder von einer göttlichen Eingebung während der Besteigung des Himalayas. Oder vom Zufallsfund einer staubigen Kupferbrennblase in einem alten Schuppen inmitten des Schwarzwaldes. Auch nicht von dem Lindenblatt auf der Schulter eines in Drachenblut badenden Siegfrieds.

Die Jungs von REBELS GIN saßen einfach in einer Bar in Kreuzberg, tranken verdammt langweilige Gins und sagten sich: Hey, das können wir doch besser machen.

Und dann haben sie es einfach gemacht!

WAS IST EIGENTLICH SO REBELLISCH AN DIESEM GIN?

Neben dem Verzicht auf die beschriebenen Gründungsmythen brechen die Köpfe hinter REBELS GIN auch mit den immer gleichen Standardfloskeln wie „handverlesene Zutaten“, „mit Liebe zum Detail“ oder „mit viel Leidenschaft & Geduld“. Wer glaubt denn schon wirklich an die in einer Vollmondnacht von jungen, singenden Maiden gesammelten Wacholderzapfen? Und dennoch werden in puncto Qualität bei REBELS GIN keinerlei Kompromisse gemacht. Eigentlich eine Selbstverständlichkeit, oder?

Mit ihrem kreativen und provokativen Marketing begeistern die Gin-Rebellen in den sozialen Medien eine rasch wachsende Anhängerschaft. Die mehrdeutigen und stets mit einem Augenzwinkern versehenen Botschaften heben sich deutlich

von den üblichen und austauschbaren Bildern einer Flasche vor irgendwelchen Landschaften ab. Auch wenn man sich dabei selbst nicht immer ganz so ernst nimmt, hat es dieser Gin verdient, absolut ernst genommen zu werden.

Rebellisch und Konventionen brechend ist eindeutig auch die schwarze Flasche mit ihrem klaren und reduzierten Design. Man wollte nicht die nächste immer gleich aussehende Flasche ins Bar-Regal stellen, sondern ganz klar auffallen. Die Gestaltung mag dabei zwar polarisieren. Wer aber genau hinschaut, wird schnell merken, dass die Jungs von REBELS GIN auch hier wieder mit einer ordentlichen Portion Augenzwinkern ans Werk gegangen sind. So wird der abgebildete REBEL durch das Leitmotiv FROM BERLIN WITH LOVE begleitet. In Ihren Veröffentlichungen findet sich stets der Hinweis DON'T THROW COCKTAILS AT YOUR NEIGHBOURS. Null Toleranz gegenüber Gewalt!

Denn echte REBELS sind sozial. So spielten bei diesem Projekt von Anfang an Aspekte wie Nachhaltigkeit und soziales Engagement eine große Rolle. Für Verpackung und Versand kommen überwiegend Second-Life-Materialien zum Einsatz. Die Transportbehältnisse für Produktion und Abfüllung werden in einem geschlossenen Kreislauf gehalten. Das Marketing-Material wird, wo immer möglich, klimaneutral und auf FSC zertifiziertem Papier hergestellt. Last but not least werden die Flaschen in einer Berliner Werkstatt für Menschen mit Behinderung abgefüllt. Keine gönnerhafte Mildtätigkeit, sondern echte Partnerschaft.

FINALLY IT'S ALL ABOUT ATTITUDE. YOUR ATTITUDE. BECOME A REBEL!



EIN KLASSIKER MODERN INTERPRETIERT

REBELS GIN mit seinem klaren Bekenntnis zum Wacholder ist eine Rückbesinnung auf den Ursprung dieser Spirituose. Und ist dabei dennoch eine moderne Interpretation. Hier steht GIN nicht nur in großen Lettern auf dem Etikett, sondern steckt wahrhaftig auch in der Flasche. Wer einen Blümchentee sucht, wird sicher woanders fündig.

Die Köpfe hinter REBELS GIN wollten auch die Jagd nach dem achtundvierzigsten Botanical und die Suche nach der letzten noch nie verwendeten Zutat beenden. So bestand die Herausforderung für ihren Destillateur darin, aus nur zehn Botanicals einen hochkomplexen Gin zu zaubern, der mit allen gängigen Tonics funktioniert. Immer anders, aber immer ein echter REBELS GIN & TONIC. Dazu kann man nur sagen: Mission erfüllt. Dass alle Botanicals aus ökologischem Anbau stammen, versteht sich natürlich von selbst.

Bartender schätzen REBELS GIN wegen seiner unglaublichen Vielseitigkeit. So lässt er sich nicht nur als Gin & Tonic sehr breit interpretieren, sondern drückt

auf Grund seines intensiven Aromas und des hohen Alkoholgehaltes Klassikern wie Dry Martini und Negroni einen ganz unverwechselbaren Stempel auf.

Nicht umsonst gehört REBELS GIN für Diageo World Class Bartender Hieronymus Petroschinski aus der Reingold Bar in Berlin zu den fünf Gins, die er im Fall der Fälle auf eine einsame Insel mitnehmen würde.

WIE SCHMECKT REBELS GIN

NEIN, niemand wird Dir hier erzählen, dass REBELS GIN hervorragend schmeckt. Wie unglaublich komplex und anspruchsvoll dieser Gin ist. Dass REBELS GIN mit seiner einzigartigen Botanical-Komposition inspiriert. Und nein, niemand erzählt hier, welche frische Aromen auf welche harten – und doch ach so subtilen – Nuancen treffen, um diesem Produkt seine Ausgewogenheit zu verleihen. Noch welche Noten und Facetten seine Unverwechselbarkeit begründen...

WEIL ES DEIN GESCHMACK IST.

EIN NEUER GIN MITTEN IM CORONA JAHR? GANZ SCHÖN WAGHALSIG, ODER?

Zugeben, optimale Startbedingungen sehen anders aus. Während die Idee zu diesem Projekt entstand, zogen zwar bereits die ersten dunklen Wolken am Horizont auf. Aber was da tatsächlich noch bevorstand, ahnte damals niemand im Entferntesten. Als dann der erste Lockdown kam, mussten Produktentwicklung und Markenpositionierung unter erschwerten Bedingungen vorangetrieben werden. So konnten etwa die Abstimmungen mit dem Destillateur nur noch telefonisch erfolgen. Eine echte Herausforderung für alle Seiten. Aber im Spätsommer war es dann trotz aller Widrigkeiten soweit. Die Wacholder-Rebellion konnte beginnen. Und wie sie begann. Schnell hielt REBELS GIN Einzug in die Regale und Karten einiger renommierter Bars. Erste Signature-Cocktails wurden von begeisterten Bartendern kreiert. Und dann, ja dann schlug das Virus mit voller Wucht zurück. Jedoch auch von dem zweiten Lockdown ließen sich die Gin-Rebellen nicht unterkriegen. Nach dem Motto „jetzt erst recht“ wurde die Zeit genutzt, REBELS GIN auch einem breiten Publikum außerhalb der Gastronomie verfügbar zu machen. Bewusst wurde dabei darauf verzichtet, den schnellen Erfolg im Supermarktregal zu suchen. RE-

BELS GIN gibt es nämlich nur in ausgewählten Fachgeschäften und online bei Gins.de. Nach dem Lockdown geht REBELS GIN mit einem Foodtruck auf Raodshow und wird auf Festivals und Straßenfesten anzutreffen sein. Und so viel steht jetzt schon fest, wenn es mit der Gastronomie irgendwann wieder losgeht, wird die schwarze Flasche in noch mehr rebellischen Bars zu finden sein als zuvor.

FROM BERLIN WITH LOVE

Weil einem amerikanischen Unternehmen der rebellische Auftritt nicht gefiel, treten die Berliner ab dem 01.04. unter dem neuen Namen FREEDOM REBELS auf.



REBELS GIN

Cocktailempfehlungen

HYATT REBEL

by Marius Ferrang and Fernando Ernesto
Gómez Pérez // Hyatt Regency Mainz

50 ml REBELS GIN

7,5 ml St. Germain

15 ml Zitronensaft

20 ml Zuckersirup

Shake. Auf Eis in Highball-Glas abseihen.

Fill up with Soda.

Deko: Zweig Zitronenthymian



BLACK REBEL NEGRONI

by Hieronymus Petroschinski
// REINGOLD (Berlin)

50 ml REBELS GIN

20 ml Picon Bière

10 ml Salmari Likör

Auf Eis rühren und in einen gefrosteten
Tumbler abseihen.

Deko: Getrocknete Grapefruit. Mit
Grapefruitzeste parfumieren.

REBELS GIN

Cocktailempfehlungen

KENNEDY – Ich bin ein Berliner

by Laura Driftmann
// ORANIA.BERLIN

25 ml REBELS GIN

25 ml REBELS GIN INFUSION mit
Orangenmarmelade und Orangenzeste

20 ml Mampe Halb & Halb

20 ml frischer Zitronensaft

Frische Minze und Dash Zuckersirup

Shake. Auf Eis in Julep Becher abseihen.

Deko: Getrocknete Orange und frische Minze.
Dazu SCHOKOTRÜFFEL servieren.



A REBEL'S MARTINI

by Max Mössmer // Krass Böser Wolf (Berlin)

50 ml REBELS GIN

30 ml Dolin Dry mit Thymian infusioniert

15 ml Grapefruit Sherbet

Auf Eis rühren und in eine gefrostete Cocktailschale abseihen.

Deko: Angerösteter Thymian & getrocknete Grapefruit. Mit Grapefruitzeste parfumieren und Glas außen inklusive Stiel benetzen.

Für den Grapefruit Sherbet

150 g Oleo Saccharum (Grapefruit)

100 ml Wasser

Öligen Zucker unter Hitze Stück für Stück mit Wasser unterrühren und zum Kochen bringen bis sich der Zucker aufgelöst hat. Anschließend abkühlen lassen und filtern.

Für Oleo Saccharum (Grapefruit)

Zesten einer Grapefruit und 200 g Zucker in einem verschlossenen Gefäß 24 h ziehen lassen.



16

Pegelturm Gin – Entdecke deine Stadt

Hintergrund

HERKUNFT: Pegelturm Gin

Nichts ist angenehmer, als eine Autofahrt bei Nacht im introvertierten Zustand. Mit Blick auf die Straße und in Gedanken bei der Stadt Neuwied kam ich im Oktober 2020 auf die Idee des Pegelturm Gins. Basierend darauf, dass uns die aktuelle Situation der Corona-Pandemie auf die Probe stellt, rufte ich meinen Helferinstinkt hervor. Es machte mich traurig, dass ein Gastronomiebetrieb nach dem

Anderen die Türen schließen musste. Und auch ein befreundetes Modegeschäft, sowie ein Kino sagten leider Adieu. Als jugendlicher startete ich nach einem Bergungsglück im türkischen Soma eine Spendenaktion für die Opfer und verbliebenen. Als ich lediglich auf Skepsis, Ablehnung und sogar Diskriminierung gestoßen war, lies ich irgendwann all meinem Frust freien Lauf und beende-

te das Projekt. Davon geprägt ließ ich meine Erinnerungen Review passieren. Es sollte dieses Mal anders laufen. Es sollte den Leuten ein gutes Gefühl geben zu helfen und sie sollten dafür auch entlohnt werden und etwas handfestes haben. Sie sollten Spenden, ohne es großartig gemerkt zu haben. Ohne sie zu hintergehen, aber trotzdem zwangsweise heranzuführen, dass sie eine gute Tat vollbringt haben.

Mein Name ist Umut Eskiocak, 28 Jahre jung, Serviceleiter & WSET Stunden und seit 9 Jahren arbeite ich in der Gastronomie und Hotellerie tätig. Nach meinem Fachabitur absolvierte ich die Ausbildung zum Hotelfachmann, anschließend ging ich auf die Barschule in München. Ich war immer sehr wissbegierig und erlaube mir zu sagen, dass ich mittlerweile eine Affinität im Bereich der Getränkekunde besitze. Doch ein eigenes Getränk auf den Markt zu bringen erfordert sehr viel mehr. Packe ich das alleine?

Nein, es erfordert Partner, Freunde und Helfer. In meinem letzten Betrieb war ich Spitzenreiter was den Verkauf von Spirituosen betraf. Egal ob Rum, Whisky, Gin oder Wodka. Es gab keine Flasche die ich nicht losgeworden bin. Lief es mit einer Spirituose mal nicht so gut, kreierte ich einen eigenen Cocktail, es hat immer irgendwie funktioniert. Fazit: Ich muss eine eigene Spirituose auf den Markt bringen. Ein eigener Whisky? Erfordert mindestens 3 Jahre Fassreifung, die Geduld habe ich nicht! Ein eigener Wodka? Der Trend ist in meinen Au-

gen vorbei. Ein eigener Rum? Hat sich leider in Deutschland nie so richtig durchgesetzt...da verneige ich mich lieber vor Ron Zacapa. Ein eigener Gin? Könnte eine Geniale Idee sein! Der Gin Tonic war das Getränk des letzten Jahres in meinem damaligen Betrieb.

Dieser Gedanke ließ mich nicht mehr los und ich suchte einen befreundeten Barkeeper auf. Nach einem netten Gespräch und zwei Gin Tonics, erzählte er mir einen Geheimtrick, dass man das Destillationsverfahren ganz einfach zu Hause nachahmen kann. Man schnappt sich eine luftdichte Glasflasche, füllt diese mit

Botanicals und Neutralalkohol und lässt die Spülmaschine zwei Mal bei voller Hitze durchlaufen. Gesagt getan, genau das habe ich gemacht. Ich machte mir Gedanken über das Rezept. Von der Weinkunde geprägt hatte ich die drei Worte: Nase, Gaumen und Abgang im Kopf. Es sollte ein Gin werden, der in der Nase duftet, am Gaumen

würzig ist und einen langen Abgang hat. So kam ich nach langem Überlegen und Ausprobieren auf die Botanicals Vanille, Kurkuma und Chili. Verfeinert mit Rosmarin, Piment, Rosa Pfefferbeeren, Grapefruit, Zitrone und Orange. Ein komplexer, aber einzigartiger Geschmack.

Nachdem das Rezept in meinen Augen den Höhepunkt erreicht hat, kontaktierte ich Weingüter und Destillieren in der erweiterten Region Neuwied. Es sollte ein Gin für die Stadt Neuwied sein. Ein Gin produziert, etikettiert und abgefüllt in Neuwied und zugänglich für die ganze



Welt. Entdecke Neuwied, Entdecke deine Stadt. Des Weiteren soll ein Teil des Gewinns gespendet werden. Somit entschied ich mich pro verkaufte Flasche jeweils 1,00€ an den Schmetterlingspark Sayn und an das Kino Neuwied zu spenden. Was nützt diesen Einrichtungen ein paar Centbeträge? Es sollte ein voller Euro, der ankommt und hilft sein. Warum der Schmetterlingspark? Ich gebe offen und ehrlich zu, dass ich zu Beginn eine andere Idee hatte, es sollte etwas animistisches sein, etwas was für die Stadt Neuwied steht und sich voller Stärke präsentiert. Eine Einrichtung, die ich mit mir selber als Neuwieder in Verbindung bringe. Die ich als Kind gerne an sonnigen Wochenenden besucht habe. Dieser nicht genannte Betrieb wollte leider nicht mit meinem Produkt in Verbindung gebracht werden, da er besorgt war, dass es die Neuwieder negativ aufnehmen, dass ein alkoholisches Produkt mit solch einer Einrichtung kooperiert. Schade und für mich nicht nachvollziehbar, denn meine Botschaft sollte nicht beinhalten, dass jeder Besucher zu Beginn eine Flasche Gin konsumieren sollte, sondern lediglich „Unterstütze deine Stadt“. Naja, Mund abwischen und weiterschauen. Welche Einrichtungen habe ich noch besucht? Da war doch noch der Schmetterlingspark des Nachbarn aus Sayn! Ein wunderschöner Park mitten im Wald hinter den Mauern der Familie Sayn-Wittgenstein. Der blaue Morpho strahlt mit seiner Schönheit die besagte Stärke aus und Frau Schwarz-Weis aus dem Schmetterlingspark, war nicht nur eine interessierte Kundin, sondern auch ein unglaublich hilfsbereiter Kooperationspartner. Entsprechend war der Schmetterlingspark als Empfänger der Spende für mich safe! Der nächste Empfänger der Spende wurde das Kino Neuwied. Das Metropol Kino Neuwied ist eines der Treffpunkte für junge Leute am Wochenende in Neuwied. Gibt es was Schöneres als den Geruch von frischem Popcorn, bevor man seinen Blick auf eine in Rot umhangene leuchtende Leinwand wirft? Auch dort waren Fabio und Sabine Weiler unglaublich kooperativ und hilfsbereit. Ich wollte das Kino unterstützen und ihm helfen. Somit kam das Logo auf

die Flasche und ich war bereit pro verkaufte Flasche 1,00€ an das Kino Neuwied zu spenden. Rücketikett schön und gut, nun musste ein Name für den Gin her. Der Pegelturm von Neuwied gehört zusammen mit der Silhouette der Raiffeisenbrücke zu den Wahrzeichen der Stadt. Der Pegelturm dient der kontinuierlichen Messung des Rheinpegels. Mit den gewonnenen Daten werden Hochwasserpumpwerke automatisch gesteuert und verschiedene Einsatzleitstellen versorgt. Somit kam ich auf die Idee Pegelturm – Neuwieder Gin. Nach netten Gesprächen mit dem Stadtmarketing, erhielt ich die Genehmigung, den Gin in dieser Form zu benennen. Nun meldete sich auch das Weingut Sturm aus Leutesdorf bei mir. Ein Winzer, der seine Weine nach ökologischem Standard herstellt. Er vermittelte mit den Obsthof Birkenbeil, ein regionaler Obsthof, ansässig im Neuwieder Stadtteil Heimbach Weis. Frank Nickenig und Bärbel Birkenbeil betreiben diesen Obsthof in der 3.Familiengeneration. Knackige Äpfel und frische Birnen gehören zum Standardsortiment. Des Weiteren hat Frank Nickenig, auch genannt eine Leidenschaft für erlesene Brände. So brennt er in der hauseigenen Destillerie regelmäßig hochwertige Brände, Liköre und auch Gin. Perfekt! Nach einem tollen Kennenlernetag, lernte ich die Familie Birkenbeil kennen und sie überzeugten mich mit Ihrer Liebe und Leidenschaft für Spirituosen. Frank Nickenig arbeitet sehr konzentriert und sauber. Entsprechend war das Ergebnis. Genau so jemanden habe ich gesucht. Beim Herstellungsprozess sowie beim Abfüllen & etikettieren darf ich sogar dabei sein. Als die Produktion abgeschlossen war und ich die von Hand etikettierte Version des Pegelturm Gins in London Dry Gin Qualität in der Hand hielt, war ich überglücklich. So stand das Projekt Pegelturm Gin und ich muss sagen, dass ich sehr zufrieden mit dem Ergebnis bin.

Mein persönliches Tasting:

In der Nase empfängt der Verkoster feine Noten von süßer Vanilleschote und frischen Zitrusfrüchten. Am Gaumen präsentiert sich der Pegelturm Gin mit kräfti-

gem Wacholder, würziger Kurkuma und filigranem Rosmarin. Der Abgang ist geprägt von der Schärfe der Chilischote ein langbleibender Abgang, wie ich es mir gewünscht habe.

Bisher bin ich Stand Februar 2021 bei Batch No. 6, das heißt es wurden schon knapp 400€ an das Kino Neuwied und an den Schmetterlingspark Sayn gespendet. Es ist kein Massenprodukt, sondern eine in bedachten Mengen produzierte Edelspirituose, die von Hand etikettiert und abgefüllt wird.

Was dürft ihr in Zukunft noch erwarten?

Pegelturm Gin Barrel Aged - Limited

Im März 2021 werden zwei fassgelagerte Versionen auf den Markt gebracht. Vor 2 Monaten füllte ich frischen Pegelturm Gin in ein 10L Holzfass aus französischer Eiche. Weitere 10L kamen in ein frisch-entleertes Bourbon Fass. Ihr dürft gespannt sein!

Pegelturm's UPCYCLE Gin

Im März 2021 kommt mit dem Pegelturm's UPCYCLE Gin eine ganz besondere Version raus. Auch diese Version soll eine Botschaft senden. Aus upcyclten Glasflaschen, die eigentlich im Glasmüll gelandet wären, verschafft der Pegelturm Gin den Flaschen ein zweites Leben, so wird der Gin, der die Botanicals Tonkabohne, Vanille, Rosmarin und Limettenblätter enthält in verschiedenen Glasflaschen abgefüllt.

Pegelturm Gin – Ein Gin für Neuwied & eine Stadt zum Verlieben!



[zum GIN](#)



17

Klassischer London Dry Gin trifft auf Bitburger Siegelhopfen

Produktvorstellung

HERKUNFT: Dick GbR

Hopfenbauer und Bierbrauer Andreas Dick kreiert den ersten Eifel Hop Gin. Der Gin 8 mit seiner unverwechselbaren Note von Bitburger Siegelhopfen ist auf der eigenen Website, in zahlreichen Online-Shops, wie gins.de oder foodist.de, sowie bei REWE erhältlich. Andreas Dick ist Hopfenbauer und Bierbrauer durch und durch. Bereits in zweiter Generation bestellt er seine Hopfengärten in den Eifeler Ortsgemeinden Holsthum und Prümzurlay. Neben seiner beruflichen Passion für Bier ist Dick ein leidenschaftlicher Gin-Enthusiast. Schon lange garte in ihm der

Plan, seinen eigenen Gin zu kreieren. Als er gemeinsam mit seinem Freund Bernhard Zender, Brenner in 7. Generation und Eigentümer der seit 1806 bestehenden Eifelbrennerei, durch seinen Hopfengarten spaziert, kommt den beiden die Idee für den neuen Eifel Hop Gin.

Über das Geschmacksprofil des Gin 8 sind sich Dick und Zender schnell einig: Es wird ein klassischer London Dry Gin – mit der typisch süßharzigen Note der Wacholder Beere – angereichert mit Koriander, Lavendel, Zitruschalen und neun weiteren Botanicals. Ein besonderes Ge-

schmackserlebnis ist der Gin 8 dank seines feinen Hopfenaromas, das Andreas Dick durch das Hinzufügen von seinem Bitburger Siegelhopfen erreicht. Verwendet werden die Sorten Cascade und Soleiro, die sich wegen ihres fruchtigen Geschmacks und ihrer fein-herben Bitterkeit optimal für die neue Spirituose eignen. Andreas Dick weiß wovon er spricht, denn neben seiner Tätigkeiten als Hopfenbauer ist er zudem gelernter Brauer und Biersommelier.

Viel Wert legt der Hopfenbauer auf die Verwendung lokaler Produkte und eine nachhaltige Produktion. Der Hopfen für den Gin 8 wächst deshalb ausschließlich in Holsthum, in der Parzelle „Auf der Acht“, die dem Gin 8 seinen Namen verleiht. „Der Gin ist seit vielen Jahren eine der wichtigsten globalen Trendspirituosen. Wir wollten einen Gin entwickeln, der das internationale Flair mit einer regionalen Produktion und dem verantwortungsvollen Umgang von Ressourcen vereint. Die Natur der Eifel bietet uns so viel Reichtum. Es ist unsere Aufgabe, sie zu schützen und langfristig zu erhalten“, so Andreas Dick, der sich die Produktion des Gin 8 nach ZNU-Standard zertifizieren lassen möchte.

Der Gin 8 wird aromaschonend bei niedriger Temperatur in der Eifelbrennerei



von Bernhard Zender destilliert. Für die Produktion braucht es vor allem eines – Zeit. Die einzelnen Botanicals werden nacheinander in die Destillieranlage hinzugegeben und gebrannt. Anschließend lagert das fertige Destillat für mindestens vier Monate, bevor es mit Tiefenwasser aus der Südeifeler Trias-Mulde auf Trinkstärke herabgesetzt wird. Erst nach weiteren zwei Wochen Ruhezeit wird der fertige Gin 8 schließlich in grüngoldenen 0,5 Liter Flaschen abgefüllt.

Für die Entwicklung und den Aufbau der Marke Gin 8 inklusive Naming, Flaschendesign, Website und weiterer Werbemittel zeichnet die Hamburger Kreativagentur deepblue networks verantwortlich. „Die Gestaltung ist von den saftigen und kräftigen Farben der Hopfendolde inspiriert. Die goldene Farbe stellt den wertvollen Charakter des Hopfens dar“, so Oliver Reichwald, Creative Director bei

deepblue, „das Design besteht aus wenigen, aber dafür extrem klaren Elementen, entsprechend der feinen, ausgewählten Zutaten des Gin 8. Gleichzeitig zeichnet die moderne Gestaltung das besondere Handwerk und die Handarbeit aus, die das Produkt von Andreas Dick so einzigartig machen. Das Flaschendesign schützt den Inhalt optimal vor schnellen Temperaturänderungen und Licht, damit der großartige Geschmack des Gin 8 garantiert lange erhalten bleibt.“

Über die GbR Dick

Seit Anfang der 60er Jahre bewirtschaftet die Familie Dick in Holsthum bei Bitburg ein Gebiet von rund 22 Hektar, auf dem ihr wertvoller Bitburger Siegelhopfen wächst. Im Jahr 2002 gründete Andreas Dick gemeinsam mit seinem Vater schließlich die Dick GbR – ein Familienbetrieb, der bis heute für Tradition, die Begeisterung für den Rohstoff Hopfen und die Liebe für das Handwerk steht.

[zum GIN](#)





@gin_FIOR



Qualitäts-Gin aus österreichischer
Herstellung genießen



Feinste Botanicals machen Gin FIOR zu
einem unverwechselbaren Trinkerlebnis



Wir liefern nicht nur kostenlos,
sondern auch CO2 neutral

ENTDECKE GIN FIOR

“UNSER GIN FIOR BESTICHT NEBEN DEM TYPISCHEN WACHOLDERGESCHMACK VOR ALLEM MIT SEINEN SPRITZIGEN ZITRUS-NUANCEN, FRUCHTIGEN APFELNOTEN UND EINEM HAUCH VON LAVENDEL. DAS VIELFÄLTIGE AROMENSPIEL SORGT FÜR EINE GESCHMACKSEXPLSION AM GAUMEN UND MACHT LUST AUF MEHR.”

WWW.GIN-FIOR.COM

JETZT
KAUFEN!



Für weitere Informationen klicken!



18

HELLHAMMER

Das Chamäleon unter den Gins

Portrait

HERKUNFT:

Hellhammer High Spirits UG

Olaf Hellhammer ist wie viele von uns Gin-Liebhaber. Was ihn aber von den meisten unterscheidet ist, dass er seine Leidenschaft für die Wacholderspirituose zum Beruf gemacht hat. Der 53-jährige hat vor fünf Jahren damit begonnen, seinen eigenen Gin zu kreieren. Seitdem durften sich Freunde und Familie zu Weihnachten über seine „GINgle Bells Edition“ freuen. Seit 2019 ist sein Langenfeld Dry Gin nun auch online und bei ausgewählten Händlern erhältlich. Die Destillation erfolgt in traditionellen Kupferkesseln. Um danach auf Trinkstärke zu verdünnen, wird Wasser zugesetzt. Was kaum jemand weiß ist, dass Hellhammer die ersten Versuche mit Gletscherwasser aus Island machte. Dieses 5000 Jahre alte Wasser gilt als besonders mild und unbelastet. Dieses wurde später dann aber gegen Quellwasser eingetauscht,

das ebenfalls von sehr hoher Reinheit ist, aber nicht so eine weite Anreise in die Flasche hatte. Der Familienbetrieb hat sich bewusst für Qualität statt Quantität entschieden und produziert pro Batch nur maximal 300 Liter. Nur so kann jedes Produkt einzeln kontrolliert und dadurch sichergestellt werden, dass alles seinen Ansprüchen genügt. „Wir merken, dass Sorgfalt, authentisches Auftreten statt Schnickschnack und Details wie nachhaltige Verpackungen und kleine Goodies in den Paketen den Unterschied machen. Unsere Kunden schätzen das und wer einmal probiert hat, bleibt uns treu“, so Hellhammer. Handgemachte Qualitäts-Lebensmittel stehen bei Gin-Genießern gerade in den letzten Jahren hoch im Kurs. Industrielle Massenware ist zunehmend out oder wird maximal noch im Cocktail geduldet.

Wandelbar und Charakterstark

Aber wie kommt man auf die Idee, seinen Job zu kündigen und alles auf die Gin-Karte zu setzen? Es war jedenfalls keine Schnaps-Idee, sondern nüchtern betrachtet eine logische Konsequenz. Immer wieder ärgerte sich der spätere Firmengründer darüber, dass die meisten Gins nach einem bestimmten Tonic verlangten. Viele dieser Tonic Water sind aber nicht nur teuer, sondern auch nicht überall erhältlich. Er war sich sicher: ein richtig guter Gin kann sich von vielen Tonics begleiten lassen, sollte aber auf keins angewiesen sein, um Geschmack zu entwickeln. „Irgendwann habe ich mir dann vorgenommen, selbst einen hochwertigen Gin zu kreieren, der wirklich mit jedem Indian Tonic funktioniert, aber auch pur ein Genuss ist“ erläutert der gebürtige Düsseldorf seine Motivation. Es wurde viel probiert und nachgesteuert. Am Ende der Entwicklungsphase stand schließlich ein London Dry Gin, der wandelbar ist, ohne im Tonic seinen eigenen Charakter zu verlieren. Neben einer deutlichen Wacholdernote steigt bei diesem Gin ein frischer Orangenduft in die Nase. Neben Orangenblüten und Wacholder sind unter anderem Pfeffer, Angelikawurzel, Koriander, Fenchel und Ingwer wichtige Geschmackskomponenten. Der Langenfeld Dry Gin entfaltet mit jedem Tonic eine andere Seite. So ist auch das Logo entstanden. Das Chamäleon steht für Wandelbarkeit und es hat seinen eigenen



Kopf. „Und es ist irgendwie auch verrückt, das passt zu uns“, findet der Langenfelder.

„Wenn man Hellhammer (der Engländer versteht Höllenhammer) heißt, bekommt man ja die wildesten Logo-Vorschläge von der Grafik-Front. Da waren viele Totenköpfe und Teufelshörner im Spiel. Das Steampunk-Chamäleon war dann unsere eigene Idee und ein Illustrator hat es für uns umgesetzt.“

In den letzten eineinhalb Jahren hat sich viel getan im Sortiment der kleinen Firma. „Wir werden keinen Bauchladen anbieten und auch nicht auf jeden Trend-Zug aufspringen, aber wir wollen noch so einige Ideen verwirklichen.“

So gibt es mittlerweile bereits drei Ginsorten aus dem Hause Hellhammer – nach dem Klassiker kamen noch ein Barrel Aged und ein Master’s Cut hinzu.

Das Besondere an dem Barrel Aged Gin ist seine monatelange Lagerung in mehrfach belegten Eichenholzfässern. In ihnen steckt jahrzehntelange Spirituosen-Geschichte. Zuerst reifte in ihnen amerikanischer Whiskey und später Jamaika-Rum. Um das volle Aroma zu garantieren, wird jedes Fass nur für ein Batch Barrel Aged Gin genutzt. Die Fässer verarbeitet der gelernte Schreiner Olaf danach in seiner Werkstatt zu sogenannten Smoking Chunks und versiegelt sie in Aromabeuteln. In der Grill-Szene erfreuen sich diese geschnittenen Fassdauben großer Beliebtheit, weil sie sich als echte Aromabombe erweisen. Mit in die Glut gelegt, bekommt das Grillgut einen milden, mediterranen

Rauchgeschmack. Hier kam Hellhammers andere Leidenschaft ins Spiel. Wer den Langenfelder kennt, weiß, dass seine Außenküche sein zweites Wohnzimmer ist. Und das zu jeder Jahreszeit. Eine Grill-Sauce mit Gin anzubieten, lag auf der Hand und seit letztem Sommer ist sie auf dem Markt.

Außerdem gibt es eine Gin-Schokolade („Gin Bar“), eine Geschenkdose mit Gin-Minis und verschiedene Tasting-Sets. Für die Rheinländer ist es wichtig, ihren Kunden alles aus einer Hand anzubieten. Deshalb gibt es neben Gin und Gläsern mittlerweile eine beachtliche Tonic-Auswahl bei Hellhammer zu kaufen. „Das ha-

ben wir im letzten Frühjahr umgesetzt als es anging, dass man pandemiebedingt möglichst zuhause bleiben sollte. So konnte man dann bei uns alles für seinen Gin-Tonic kaufen und musste nur noch Eiswürfel aus dem Eisfach holen.“ Für die nächsten Monate steht bei Hellhammer einiges auf dem Programm, unter anderem soll es weitere Gin-Seminare geben. Auch die Zusammenarbeit mit bestehenden und neuen Partnern in der Gastronomie und der Eventbranche bleibt ein zentrales Thema, in diesen herausfordernden Zeiten mehr als je zuvor.

[zum GIN](#)





LIKE NO OTHER

Der Gin mit Blaubeeren und Brombeeren,
intensiv-mild wie kein anderer.

www.brockmansgin.com

Für weitere Informationen klicken!



19

Linden No.4“ -Dry Gin

Portrait

HERKUNFT:
Veedel Distillers UG

Der „Linden No.4“ -Dry Gin kommt aus dem Herzen der karnevalistischen Hochburg Köln. Südlich des beliebten „Belgischen Viertels“, auf der Lindenstr. 4, haben sich im August 2017 vier Jungs als Veedel Distillers zusammengetan, um den „Linden No.4“ in der Gin-Szene zu etablieren.

Die ersten Schritte zur Entwicklung der Rezeptur machten sie Zuhause in der heimischen Küche, auf einer kleinen Destille. Nach vielen Versuchen und schlaflosen Nächten hatten die Jungs eine fruchtig florale Rezeptur kreiert, die den Vorstellungen des „Linden No.4“ entsprach. Dies war die Geburtsstunde des Linden No. 4.

Die passende Story hatten die Veedel Distillers schnell parat: Überlieferungen zufolge, machte sich im Jahre 1895 der ehrenwerte londoner Alchemist, Dave Richard Linden, auf den Weg nach Köln. Im Gepäck hatte er Zutaten für die Kreation einer Spirituose, namens Gin, welcher in England bereits große Aufmerksamkeit zuteilwurde. In einem kleinen Haus in

Köln trug es sich schließlich zu, dass D. R. Linden seine eigene Rezeptur entwickelte: "Linden No.4". Das, unter anderem als Kräutertinktur gedachte Elixier, wurde im nächtlichen Amüsement auch als Trunk angewandt und erfreute sich zunehmender Beliebtheit. Nach seinem Tod wurde die bekannte Straße mit dem Haus Nr. 4 nach dem Alchemisten benannt: die Lindenstraße. Um diesem Meisterwerk der Rezepturen die Ehre zu erweisen, wurde dieser floral duftende und fruchtig schmeckende Gin neu aufgelegt, damit der Geist von D. R. Linden ewig weiterlebt.

Natürlich erzählen die Jungs diese Geschichte mit einem Schmunzeln auf den Lippen, da die Geschichte frei erfunden ist – der Geschmack allerdings nicht.

Der „Linden No.4“ -Dry Gin basiert auf einem fruchtig blumigen Grundaroma. Bereits beim Öffnen der Flasche entfaltet der Gin seine angenehmen Aromen. Die verwendeten Rosen- und Kamillenblüten sind beim Nosing klar erkennbar. Trinkt man ihn pur, besitzt er eine angenehme





Milde mit einem perfekt abgerundeten Körper, in der sich die Wacholder im Zusammenspiel mit der schwarzen Johannisbeere zu erkennen gibt. Wird Tonic hinzugefügt, entfaltet sich die vollständige, fruchtige Kraft der Johannisbeere.

Als süße Variante zu Ihrem Dry Gin, kreierten die Macher zeitgleich einen Sloe Gin, in der die Schlehe wunderbar mit dem „Linden No.4“ harmoniert. Hier treffen die bitteren Aromen der Schlehe auf eine feine Süße und die Fruchtigkeit des Linden No.4 und lassen so einen süffig leckeren Likör entstehen. In der zweiten Jahreshälfte 2020 haben die Veedel Distillers nochmal nachgelegt und Ihr Portfolio um zwei Spirituosen erweitert. Zum einen mit dem D.R. Linden „Ron de Corazon“, einem in Bourbon-Fässern gereiften Rum, der feine Vanille-, Toffee-, Marshmallow-Aromen enthält und zum anderen mit dem D.R. Lindens „Apple Pie“, einem Likör der unter anderen Apfel, Zimt und andere warme Botanicals

enthält. Der Apple Pie ist, nicht nur in der kalten Jahreszeit ein idealer Glühweinerersatz, sondern auch ein perfekter Likör, um herrliche Cocktails im Sommer zu zaubern. Hier darf der „The Mole“ als Geheimtipp und Signature-Drink nicht fehlen. Dazu schüttet man den Apple Pie ganz einfach mit einem Ginger Ale und einen Schuss Zitronensaft auf und serviert dies eisgekühlt.

LINDEN No



DRY GIN

Distilled and Bottled in Northrhine Westfalia



Kleine Batches, große Auswahl.



Langenfeld Dry Gin

24 Botanicals verleihen diesem London Dry Gin sein unverwechselbares Aroma. Neben einer deutlichen Wacholdernote steigt ein herrlich frischer Orangenduft in die Nase und entfaltet sich im Glas zu einer ausgewogenen Komposition.



Barrel Aged Premium Dry Gin

Die streng limitierte Edition verführt mit ihrem einzigartigen Duft von Eichenholz, ihrer zarten Orangenote und einem Hauch von Vanille. Die leicht goldige Farbe entsteht durch die Lagerung im Jamaika Rumfass.



Master's Cut

Mit seinen 48,8 Prozent kommt er kräftig und vollmundig daher. Fichtensprossen, Pfeffer und Rosmarin sorgen für einen würzigen Charakter und Zitrusnoten verleihen diesem aromatischen Gin seine angenehme Frische.



20

Craft Circus

Die Gin Manufaktur

Produktvorstellung

HERKUNFT:
Craft Circus

Die Craft Circus GmbH ist ein Start-Up, welches 2015 von Lupo (Lukas) Porschen und Basti (Sebastian) Fischer im Hamburger Schanzenviertel gegründet wurde.

Craft Circus ist die Manufaktur hinter den zwei Gin Marken Flaschenpost Gin und BIRDS Dry Gin, welche die traditionelle Getränkeindustrie in den letzten Jahren ordentlich aufgewirbelten. Seit 2019 hat Craft Circus ihren Hauptsitz im kunterbunten Berlin-Kreuzberg.

Zwei Gin Marken mit unterschiedlichen Zielgruppen:

Mit Flaschenpost Gin hat das Start-Up den ersten Handmade Gin mit Spruch und Story Konzept geschaffen. Jede Edition hat einen anderen Spruch und erzählt eine andere Geschichte auf den ästhetischen Labels. Das ideale Geschenk für Connaissseure, die sich nicht zu ernst nehmen.

BIRDS Dry Gin hingegen wurde von Lupo und Bastis Weltreise inspiriert. Ein handgefertigter Gin von Abenteuern, für Abenteuer. In diesem Craft Gin werden die besten Zutaten aus 5 Kontinenten mit ehrlicher, deutschen Handwerkskunst vereint. Ein Premium Gin mit starker Story und Mission: Für jede verkaufte Flasche wird ein Baum gepflanzt, um so unsere Umwelt zu schützen und Arbeitsplätze zu schaffen.

Mehr zu Flaschenpost Gin

Historie

Im Herbst 2017 saßen die Gründer bei einem Gin Tonic zusammen und fragten sich: **“Hey, es gibt so viele gute Gins, aber wieso gibt’s denn keinen mit Sprüchen? Lasst uns doch einen handgefertigten Gin entwickeln, der so lecker, humorvoll und bunt ist wie wir. Ein Premium Gin der Geschichten erzählt und im Gin-Regal durch einen witzigen Spruch aus der Reihe tanzt.”**

Geschmack

So entstand Flaschenpost Gin, ein Gin der nicht 68 Zutaten braucht. Ein Premium Gin, der schmeckt wie ein Gin schmecken sollte. Dabei liegt der Fokus vor allem auf aromatischen Wacholderbeeren und frischen Zitrusnoten. Flaschenpost Gin eignet sich somit perfekt für Gin-Neulinge und Fortgeschrittene zugleich. Egal

ob im Gin Tonic (z.B. mit Fever-Tree Mediterranean Tonic) oder klassischer Cocktail, der Flaschenpost Gin versteht sich mit nahezu jedem Tonic und tanzt auch gerne in deinem Cocktailshaker. Perfekt für deinen Feierabend!

Neben dem Klassischen Flaschenpost Gin gibt es seit 2020 Special Editions mit verschiedenen Geschmacksrichtungen für alle

Genießer, die auch mal etwas besonderes ausprobieren wollen. Derzeit gibt es die Love Edition “Ohne dich ist alles ginlos” mit warmen Tonkabohne- und Vanillenoten. Bei der Love Edition geht es rund ums Lieb haben. Die Geschichte auf dem Etikett erzählt von der Tierwelt und was wir alles von unseren pelzigen Freunden lernen können #LoveEachOtter.

Deutsche Handarbeit und hochwertiges Design

Flaschenpost Gin wird in Deutschland handgefertigt und in kleinen Chargen von nur 700 Flaschen hergestellt. Jede Flasche erzählt eine humorvolle Geschichte auf seinem Etikett. Die

Stories sind limitiert und variieren somit von Charge zu Charge. Der perfekte Gin für Genießer, die sich nicht zu ernst nehmen.

Die Edle Apotheker Flasche mit schicken Label-Design ist nicht nur ein echter Hingucker, sondern schützt das Destillat auch vor Sonneneinstrahlung und be-





[zum GIN](#)

wahrt somit die Aromen. Der hochwertige Kupferdeckel erinnert an die Fertigung in der traditionellen Copper Pot Stil Brennanlage.

Das perfekte Geschenk

Flaschenpost Gin ist das perfekte Geschenk für alle Gin-Liebhaber. Ob ein gemütlicher Abend mit Freunden oder zu einem großartigen Anlass zum Feiern? Man findet immer einen passenden Grund, um Flaschenpost Gin zu trinken.

Mehr zu BIRDS:

“Wir wollen, dass jeder Drink dich dazu inspiriert, ein Abenteuer zu erleben und die Welt zu verbessern!”

- Lupo & Basti

Die Reise

Nach dem Studium hatten Lupo und Basti keine Lust auf die klassische Alltagsrou-

tine und "nine to five". Sie wollten frei sein (wie Vögel) und noch was erleben, bevor sie ins "richtiges Berufsleben" starteten. So verkauften sie alle unnötigen Sachen, kratzten ihre Ersparnisse zusammen, packten den Rucksack und starteten ein Abenteuer um die Welt. Sie hatten weder Plan noch Ziel, sie wollten einfach die Orte entdecken, von denen sie immer geträumt hatten... Ganz ohne Regeln und Verpflichtungen.

BIRDS Dry Gin - Die Weltreise in der Flasche

Da die Gründer schon immer leidenschaftlich gerne Gin tranken und fasziniert von den unterschiedlichen Aromen auf der ganzen Welt waren, kamen die beiden auf ihrer Weltreise auf die Idee einen eigenen Gin zu entwickeln, der von ihren Reisen und Abenteuern inspiriert ist. Das Konzept: Deutsche "Handmade Quality" vereint mit den besten Zutaten

aus aller Welt. Die Marke BIRDS soll jedoch nicht nur die Craft Bewegung nachhaltig prägen, sondern auch eine eigene Community aufbauen, die die Leidenschaft für Reisen, Abenteuer und Genuss gemeinsam teilt und stetig ihren Horizont erweitern will.

So entstand der Hashtag #wearebirds und eine starke Instagram Community mit mittlerweile über 70.000 Fans, womit BIRDS sicherlich zu den einflußreichsten Gin Marken Europas gehört.

Einzigartig im Geschmack

Die handverlesenen 15 Botanicals kommen aus 5 Kontinenten. BIRDS Dry Gin vereint Wacholderbeeren mit mediterranen Zitrus- und Basilikum-Noten, Ingwer und Eukalyptus. Egal ob als Aperitif, Sundowner oder als Cocktail - mit BIRDS holst du dir Urlaub nach Hause ins Glas.

Der Abflug

Nach unzähligen Monaten mit vielen feuchtfrohlichen Probedrinks und zu wenig Schlaf präsentierte die Craft Circus Manufaktur im Oktober 2015 BIRDS erstmalig vor dem Fachpublikum auf dem Bar Convent Berlin und aus einer Leidenschaft wurde schließlich ein Lebensprojekt.

Zuerst forcierten sich BIRDS ausschließlich auf die internationale Barszene und Top-Gastronomie. Dann kamen ausgewählte Fachhändler dazu. Im Corona Jahr 2020 entschied sich BIRDS schließlich dazu, einen eigenen BIRDS Online-shop für Endkunden zu entwickeln unter birdsadventure.de

Pro Flasche wird ein Baum gepflanzt

Gemeinsam mit Eden Reforestation Projects verfolgt BIRDS das Ziel die weltweite Abholzung zu verringern und somit Mensch und Tier zu helfen. Eden pflanzt Bäume mit der Unterstützung der lokalen Bauern, welche so in der Wiederaufforstung einen neuen Job bekommen und somit die Möglichkeit erhalten aus ihrer Armut zu entkommen. Mit jeder verkauften BIRDS Flasche wird ein Baum gepflanzt.

Bisher konnten BIRDS schon unglaubliche 10.000 Bäume pflanzen. Bis Ende 2021 will das Start-Up gemeinsam mit der Hilfe der BIRDS Community 30.000 Bäume pflanzen. Werde Teil dieser Mission und hilf mit, dieses Ziel zu erreichen!

Websites:

Craft Circus: <https://craftcircus.de/>

Flaschenpost Gin: <https://flaschenpostgin.de/>

BIRDS: <https://birdsadventure.de/>

Instagram:

@flaschenpostgin

@wearebirds



**Der Klassiker:
Flaschenpost Gin & Tonic**

5 cl Flaschenpost Gin
15 cl mediterranes Tonic
Garnitur: Zitronenzeste



BIRDS Basil Tonic

5 cl BIRDS Dry Gin
15 cl mediterranes Tonic
Garnitur: Basilikum



21

„MILE HIGH 69® ready for take off!“

Produktvorstellung

HERKUNFT: Mile High 69

Wenn Julica Renn in ihren Helikopter steigt und mit gesenktem Cockpit über die Weinberge davon düst, begreift man schnell, dass die ehemalige Weinprinzessin von 2006 in keines der gängigen Klischees passt. Helikopterfliegen ist Ganzkörpereinsatz.

Hier muss die rechte Hand genau wissen, was die Linke tut und gleichzeitig übernehmen die Füße die volle Verantwortung für die Steuerung des Heckrotors.

Multitasking ist ihre Leidenschaft

Außer ihren Helikopter steuert Julica Renn gemeinsam mit ihren Eltern den Burgunderhof, das erste ökologisch ar-

beitende Weingut am Bodensee. Seit 2016 ist sie gleichberechtigte Geschäftsführerin des Weingutes, der Distillerie und der Hotelanlage.

Ob Eventmanagement, Verkauf & Logistik, Marketing, Kellereitechnologie, Hotelmanagement oder Controlling und Rechnungswesen – es gibt eigentlich keine Disziplin im Familienunternehmen, in der die charmante Badenserin nicht eine gute Figur macht. Dass Sie sich nebenbei auch noch im Vorstand der Daniel-Renn-Stiftung engagiert und als Geschäftsführerin der Zeppelin Universitätsgesellschaft e.V. amtiert, ist Ehrensache. Das hört sich nach einem ausgelasteten Arbeitsalltag an, ist es aber nicht.

Generationswechsel in der Premiumklasse

Wenn Julica Renn ihren „R44“ jetzt in einer lässigen Linkskurve Richtung Bodensee steuert und immer mehr an Höhe gewinnt, dann hat sie noch etwas ganz anderes im Sinn. Auf 1882 Meter Höhe beginnt nämlich die Story eines außergewöhnlichen Startups, mit dem die junge Unternehmerin selbstbewusst den Generationswechsel auf dem Burgunderhof einleitet: „MILE HIGH 69®“ heißt die geschützte Marke ihres neuen exklusiven Gin Labels. Der feine DRY GIN wird ungefiltert aus 19 ausgewählten Botanicals destilliert. Die mühevollen Batch-Produktion von insgesamt 69 Arbeitsschritten lohnt sich, denn am Ende gewinnt die ehrgeizige Destillateurin in kleinster Auflage einen Premiumtropfen größter Güte. Das einzigartige Geschmackserlebnis lässt sich offenbar nur mit einem „Quickie“ hoch über den Wolken vergleichen, doch dazu später mehr.

Ein Gin, ein Lebensgefühl, eine Welt

Zunächst einmal ist der Produktauftritt von MILE HIGH 69® beeindruckend und signalisiert dem Ginkenner auf den ersten Blick, dass es sich hier um einen absoluten Premiumtropfen handelt. Als unternehmerische Generalistin präsentiert Julica Renn ihren handcrafted dry Gin stilsicher in drei Aluminium-Gebinden (3000ml, 1000ml, 500ml), die den Flair und das Lebensgefühl der goldenen Zwanziger Jahre des letzten Jahrhunderts ausstrahlen. Eine Hommage an die große Pionierzeit der berühmten Dornier Flugboote, die vom Bodensee aus die Welt eroberten. Heute er-

obert Julica Renn die Welt der Gin Spezialitäten und profitiert dabei von über 300 Jahren Erfahrung, Tradition und dem Knowhow, das in der Winzerfamilie Renn immer an die nächste Generation weitergegeben wird. Gemessen an Anspruch, Qualität und Leistung liegt die Latte in der Familie hoch. So ist Heiner Renn, der Vater von Julica, berühmt für seine edlen Obstbrände und die mit Goldmedaillen prämierten Weine. Regelmäßig darf er sich über internationale Auszeichnungen von "Maison de Qualité, Feinschmecker, Mundus Vini, Slow Food oder Gault Millau" freuen.

„Soviel Leidenschaft wie möglich ins Glas!“



Mit diesem Leitgedanken macht sich Julica Renn an die Arbeit. Ganz offensichtlich hat die zielstrebige Unternehmerin nicht nur den Geschäfts-, sondern auch den feinen Geschmackssinn ihres Vaters geerbt. In der geheimen Rezeptur ihres außergewöhnlichen Dry Gins dürfen z.B. Wacholder, Süßmandel, Zitronenmelisse und Holunderblüte genauso wenig fehlen wie Kumquats, Kiefernspitze, Limette oder Gescheine vom Müller-Thurgau. In der unge-

filterten Destillation werden dann alle ätherischen Bestandteile optimal gelöst und die Aromen elegant zum Tragen gebracht. Am Ende sind es insgesamt 19 natürliche Botanicals und das Quellwasser der Alpen, aus dem Bodensee, die dem MILE HIGH 69® seinen einzigartigen Gin-Geschmack verleihen. Ein Genussversprechen, das Julia Renn und ihr Gespür für gutes Marketing, einprägsam ins Bild setzt. Sie weiß genau, dass zu ei-

nem außergewöhnlichen Produkt auch eine außergewöhnliche Story gehört.

Die Legende vom Mile High Club.

Sie geht zurück auf den US-Piloten Lawrence Sperry. Der Luftfahrtpionier und Erfinder des Autopiloten, brachte seine geniale Erfindung dadurch ins Gespräch, dass er auf einer Flughöhe von 1882 Metern, also genau einer nautischen Meile, sein Flugboot auf Autopilot schaltete, um die attraktive Flugschülerin Cynthia Waldo-Polk zu lieben. Als Gründer und erstes Mitglied im Mile High Club, wusste er Lust und Lebensfreude in einer neuen Dimension zu genießen und beflügelt bis heute die Fantasie all derer, die mehr vom Leben wollen. Exzentrischer kann der Pate für den neuen Dry Gin der Premiumklasse wohl kaum sein. „MILE HIGH 69® – tastes like sex in the air“.



[zum GIN](#)

THE SPIRIT OF BERLIN



Handgemachter feinfruchtiger Berliner Gin, veredelt aus auserwählten Botanicals zu einer einzigartigen aromatischen Essenz. Pur ein Hochgenuss, mit intensiv fruchtigem Bukett. Hohe Berliner Gin-Kunst nur für den feinen Gaumen.



www.aagin.de

Für weitere Informationen klicken!



22

WUTACH Eightyfive BAR EDITION

Produktvorstellung

HERKUNFT:
Indlekofer Edeldistillerie

Ein neuer Gin zeigt Stärke

Wir leben in einer Zeit der Superlativen! Kein Wunder also das dieser Trend auch vor dem immer beliebter werdenden Gin nicht haltmacht. Ein Hersteller in England brüstet sich seit einiger Zeit damit den stärksten Gin der Welt zu brennen. Mit 95 Volumenprozent Alkohol ist der aber dadurch schon in unmittelbarer Nähe des machbaren.

Die Edeldistillerie Indlekofer, ein Familienbetrieb in der 4. Generation am süd-

östlichen Rand des Schwarzwaldes, bringt nun mit dem „**Eightyfive**“ den zweitstärksten Gin der Welt auf den Markt.

Die neue Baredition mit 85 Volumenprozent Alkohol, soll vor allem Barkeeper und Gastronomen ansprechen, da dieser hochkonzentrierte Gin in erster Linie zum Mixen gedacht ist. Aber auch für jeden Gin Liebhaber ist es ein tolles Geschmackserlebnis welches man ausprobieren sollte. Der Vorteil liegt auf der Hand, denn durch den geringeren Wasseranteil und die hohe Konzentration

lässt sich mit einer Flasche mehr als die doppelte Menge an Gintonicen mixen als mit einem normalen Gin mit rund 40% Volumenalkohol. Im Vergleich zu einem Standard Gin Tonic mit einem Mischungsverhältnis von 1:4, wird hier die gleiche Menge erreicht bei einem Verhältnis von 1:9. Das fehlende Verschnittwasser und somit eine geringere Verwässerung, intensiviert zugleich den Geschmack von Gin und Tonic.

Der Gin wird zu 100 % im Familienbetrieb hergestellt, in kleinen Batches destilliert, von Hand abgefüllt und etikettiert. Wacholder, Lavendel, Zitrusfrüchte und Preiselbeeren sind nur ein kleiner Teil der Botanicals die diesem Gin seinen einzigartigen Geschmack verleihen. Die schonende Verarbeitung der Zutaten, frisches Quellwasser aus dem Schwarzwald und die generationenübergreifende Erfahrung in der Herstellung edler Brände, machen den Gin zu einem unvergesslichen Genuss.

Die innovative Manufaktur mit höchsten Qualitätsansprüchen, konnte unter anderem schon mit seinem „**Wutach London Dry Gin**“ und dem „**Wutach Wildberry-Dry Gin**“ beachtliche Erfolge und Auszeichnungen erreichen.

WUTACH – London Dry Gin

Der London Dry Gin, ist ein klassischer Gin, jedoch mit starkem Wiedererkennungswert. Er besticht durch seine schönen und ausbalancierten Aromen. Durch seine gefühlt, milde Alkoholstärke eignet er sich auch hervorragend zum reinen Genuss, zugleich entfaltet er seinen kräftigen Charakter in Verbindung mit einem Tonic. Wacholder, Zitrusfrüchte und eine ebenso würzige Note prägen den Wutach Gin. Auch in Cocktails wie Dry Martini, Negroni oder Gimlet, funktioniert er hervorragend.

In der Herstellung werden die Botanicals mehrere Tage mazeriert. Dies geschieht jedoch nicht komplett, sondern in mehreren Schritten und in verschiedenen Alkoholstärken. Destilliert wird der WUTACH Gin in einer Arnold Holstein Kupferbrennblase, welche durch die selbstentwickelte Steuerung in Deutschland seines glei-

[zum GIN](#)



chen sucht. Der WUTACH wird mit Quellwasser aus dem Schwarzwald produziert und letztlich mit einer Trinkstärke von 43 % Vol. abgefüllt.

WUTACH Wildberry – Dry Gin

Zum Thema Gin hat die Edeldistillerie Indlekofer aber noch mehr zu bieten. Ein geschmackliches Highlight ist der „**Wutach Wildberry-Dry Gin**“. Ein etwas anderer Gin aber mit viel Potential. Er wurde auf der Basis des klassischen London Dry Gin entwickelt. Durch Zugabe von Wildbeeren wie Johannisbeere, Himbeere, Brombeere und Heidelbeere entsteht ein grandioses, leicht süß fruchtiges Geschmackserlebnis. Als Gin Tonic geradezu ein idealer, erfrischender Sommerdrink. Durch die Zugabe von Johannisbeeren-

HANDCRAFTED
NIEMAND
SPIRITS
SMALL BATCH

Perfect serve: 6cl Gin, 4cl Zitronensaft, 2cl Zuckerstrupp



NIEMAND IST WIE DU.

#CelebrateUniqueness

📍 /NIEMANDGIN

Für weitere Informationen klicken!



23

Fünf Freunde + zehn Botanicals = Gin FIOR

Produktvorstellung

HERKUNFT:
Gin Fior

Gin FIOR steht für vollendeten Geschmack, erlesene Zutaten und 100% Handarbeit aus Österreich.

Ein London Dry Gin, der mit seinen handverlesenen Botanicals ein unverwechselbares Trinkerlebnis bereitet. Der Gin FIOR besticht neben dem typischen Wacholdergeschmack vor allem mit seinen spritzigen Zitrus-Nuancen, fruchtigen Apfelnoten und einem Hauch von Lavendel. Das vielfältige Aromenspiel sorgt für eine

absolute Geschmacksexplosion und macht Lust auf mehr.

Der Geschmack

Feine Noten aus Lavendel, Zitrus (Zitrone, Orange, Zitronengras) und Apfel, gepaart mit dem typischen Wacholdergeschmack sowie einem Hauch von Rosmarin, Kardamom, Zimt und Ingwer machen den Gin FIOR so besonders. Diese zehn Zutaten geben dem Gin eine gewisse

Komplexität und stehen zugleich in perfekter Harmonie zueinander.

Der österreichische Gin zeichnet sich vor allem dadurch aus, dass er auch pur ein absoluter Genuss ist. Selbst überzeugten Gin-Tonic-Trinkern ist es zu empfehlen, den FIOR noch vor dem Auffüllen mit Tonic Water in seiner Naturform zu kosten. Die feinen, fruchtigen und spritzigen Nuancen tanzen am Gaumen und man schmeckt die unterschiedlichen Botanicals. Aber natürlich eignet sich dieser Gin auch super in Kombination mit Tonic! Ein möglichst neutrales Tonic Water, das geschmacklich nicht zu sehr dominiert, eignet sich wunderbar für Gin-Tonic, um den FIOR-Geschmack noch vollmundig genießen zu können.

Die Geschichte

Es waren einst 4 Freunde, die eine Liebe zum Gin teilten. Es folgten viele lustige Abende, wo man miteinander das Glas erhob und eine Vielzahl an unterschiedlichen Gins aus aller Welt probierte.

Immer mehr kam das Gefühl auf, dass ein Gin mit einer besonderen Note noch fehlte. Und so entstand die Idee der 4 Freunde ihren eigenen Gin herzustellen. Prompt war eine kleine Tischbrennerei angeschafft, um den Wacholderschnaps selbst daheim zu brennen. Es wurde mit unterschiedlichsten Botanicals experimentiert, unzählige Lektüren über die Gin-Herstellung gewälzt und ein erstes eigenes Rezept entwickelt. Der 4. Brennversuch überzeugte ganz eindeutig und

das Ergebnis daraus fand nicht nur bei den 4 Freunden großen Anklang. Sie teilten den selbstgebrannten Gin mit ihren Familien und Freunden, die schnell Lust auf mehr bekamen. Dadurch angestachelt entstand dann der Gedanke, eine größere Menge zu produzieren.

FIOR steht für die Zahl 4

Für die Umsetzung dieses Plans musste zunächst ein Name und eine professionelle Brennerei gefunden werden. 4 Freunde und der 4. Versuch - es war klar, dass die Zahl 4 für die Namensgebung eine entscheidende Rolle spielt. FIOR steht in Althochdeutsch für die 4 und der Name für den Gin stand somit fest: Gin FIOR.

Die Suche nach einer verlässlichen Destillerie, die auch Wert auf höchste Qualität legt, wurde mit Christian vom Sammerhof belohnt. Mit ihm war der Brenner des Vertrauens gefunden und auch die Zahl der Freunde erhöhte sich auf 5.

Lange Rede, kurzer Gin: Aus einer kleinen Idee heraus und der Liebe zum Wacholderschnaps entstand der Gin FIOR, der nun für jeden Gin-Liebhaber ein unverwechselbares Trinkerlebnis schafft.

Die Herstellung

Gin FIOR wird am Sammerhof, in der Nähe des Traunsees (Oberösterreich), destilliert. Tradition, Handarbeit, moder-



ne Brennereitechnik sowie die Liebe zum Destillieren zeichnen den Hof aus. Bereits seit den 1920er Jahren werden dort edle Brände hergestellt. Christian ist experimentierfreudig und eine Koryphäe auf dem Gebiet des Brennens. Er legt außerordentlich viel Wert auf Qualität, genaue und saubere Arbeitsabläufe sowie Top-Produkte. Mehr als 90 Destillate werden am Sammerhof produziert, nicht nur "Bekanntes" wie zum Beispiel die Sorten Apfel, Birne, Quitte, Zwetschke & Co., sondern auch wirklich Außergewöhnliches. So findet man darunter Kaffee-, Ingwer-, Zimt-, Steinpilz-, Basilikumschnaps und noch sehr viele mehr. Ebenso wird dort Rum erzeugt, (Schokoladen-)Eierlikör und nun seit dem Jahr 2020 auch der Gin FIOR.

Der Gin ist so besonders im Geschmack, daher musste auch seine Verpackung genau dies widerspiegeln. Das Design der Flasche lässt keine Wünsche offen, wird es doch diesem außergewöhnlichen Wacholderschnaps gerecht und bringt Optik als auch Haptik auf den Punkt. Ebenso wird jede einzelne Verschlussklappe aus

Holz per Hand arretiert und mit dem FIOR-Logo gelasert. In Flaschen abgefüllt, liebevoll verpackt und der Gin FIOR findet den Weg zu seinen Genießern.

Trinkempfehlung

Wie soll man nun den FIOR am besten trinken? Jedenfalls sollte man ihn einfach mal pur kosten um die vielfältigen Aromen unverfälscht zu schmecken. Für Gin-Tonic eignet er sich natürlich auch perfekt und lässt so die Abende genussvoll ausklingen. Am besten wählt man dazu ein Tonic Water, das den Gin Geschmack nicht zu sehr überlagert. Das Gin-Tonic genießt man dann mit einigen Eiswürfeln und für die besondere Note kann es noch mit einem geflammten Rosmarin-Zweig garniert werden.

Als Trinkempfehlung möchten die 5 Freunde etwas "Neues" und eigentlich doch Altes vorstellen: Gin Fizz! Vor einigen Jahrzehnten ist es total in Mode gewesen und dann leider etwas in Vergessenheit geraten. Dies ist mitunter der hervorragenden Auswahl und Vielfalt von Tonic Water geschuldet (zum Glück ha-



ben wir hier die Qual der Wahl!). Gin Fizz ist ein fantastisches Getränk, das dem Gin-Tonic wirklich Konkurrenz macht. Die feinen Nuancen und Botanicals von Gin FIOR kommen dabei sehr gut zur Geltung.

Und nun das Rezept für den spritzigen Drink. Den Zuckersirup für Gin Fizz kann man ganz leicht selbst herstellen, probiert es aus – ihr werdet begeistert sein.

Gin Fizz

- 5 cl Gin FIOR
- 2 cl Zuckersirup
- 3 cl Zitronensaft
- Soda
- Eiswürfel

Zuckersirup:

- 500 ml Wasser
- 500 g Zucker

Zubereitung:

Für den Zuckersirup Wasser und Zucker (1:1) in einem Topf bei mittlerer Hitze so lange erwärmen, bis sich der Zucker komplett aufgelöst hat. Anschließend in eine saubere Flasche abfüllen. Der Sirup hält sich mehrere Wochen im Kühlschrank (falls er nicht vorher in sehr vielen Gin Fizz getrunken wird).

Einige Eiswürfel, Gin FIOR, Zuckersirup und frisch gepressten Zitronensaft in ein Glas geben. Mit einem guten Schuss Soda auffüllen, einmal umrühren und genießen. Gin Gin!

--

Gin FIOR ist im gins.de Online-Shop erhältlich. Für mehr Informationen, weitere Drink-Ideen und News rund um Gin FIOR folgt uns auf [Instagram](#) & [Facebook](#). Wir freuen uns über euer Like!

- Die 5 Freunde

[zum GIN](#)





24

Purity Nordic Navy Strength Gin

Testbericht

HERKUNFT:
Johannes Hormuth

Ich freue mich seit einiger Zeit wieder einen Navy Strength Gin verkosten zu dürfen. Der hohe Alkoholgehalt verspricht in der Regel ein intensiveres Aroma als bei den üblichen Gins, da der aromatisierte Inhaltsstoff, also der Alkohol, im Verhältnis zum Wasseranteil deutlich höher dosiert ist. Heute stelle ich euch den Navy Strength Gin der Purity Distillery vor und erkläre euch, woher diese Bezeichnung stammt.

Harte Fakten

Name	Purity Nordic Navy
Art	Navy Strength Gin
Destillateur	Ellinge Castle Sweden
Herkunft	Schweden, Malmö
Stärke	57,14%
Inhalt	0,7l
Homepage	www.puritygin.com

Design & Herstellung

Das Unternehmen Purity ist eines der wenigen, die keine Standardflaschen, sondern eine außergewöhnliche Form für ihre Destillate nutzt. So kommt für ihr Wacholderdestillat eine klare Flasche mit unregelmäßigen Kanten, die an einen ungeschliffenen Kristall erinnern, zum Einsatz. Ein Kunststoffkorken mit goldenem Kopf, in dem das Logo der Purity Distillery eingepreßt ist, verschließt die Flasche. Sowohl Banderole als auch Etikett sind, passend zu einem Navy Strength Gin, in Blautönen gehalten. Die Lettern des Namens, der Art und zierende Münzen sind in glänzendem Gold darauf abgedruckt. Am unteren Ende ist sowohl die Unterschrift des Destillateurs als auch Batch- und Flaschennummer zu sehen.

In Mitten des Etiketts prangert eine große „34“, denn der Grundalkohol für diesen Gin wird exakt 34 Mal destilliert. In einer speziell angefertigten 600l-Kupferbrennblase wird das Destillat nur bei niedriger Hitze schonend in Handarbeit hergestellt. So verspricht man sich mehr Reinheit und Weichheit der Produkte.

Interessantes

Vielen ist bereits bekannt, dass sich hinter der Begrifflichkeit „Navy Strength Gin“ ein Destillat mit mindestens 57,14% verbirgt. Doch die Herkunft der Bezeichnung ist vielen noch unbekannt. Ich selbst habe schon verschiedene geschichtliche Erklärungen dafür entdecken dürfen.

Die wohl witzigste Erklärung ist, dass die Matrosen beim Zechen auf den Schiffen bei Seegang doch gerne den ein oder anderen Tropfen verschütteten. Dabei tropfte gerne mal etwas auf das Schwarzpulver. Enthält der Gin oder andere Schnäpse mindestens 57,14%, so lässt sich das feuchte Schwarzpulver trotzdem entzünden. Somit waren die Kanonen immer schussbereit, falls ein feindliches Schiff einen Überraschungsangriff startete.

Eine ähnliche, aber wohl ernsthaftere Version davon besagt, dass die Schnapsfässer direkt neben dem Schwarzpulver gelagert wurden. Da die damaligen Fässer häufig undicht waren, leckte oft etwas Schnaps auf das Pulver. Die weiteren Ausführungen sind identisch.



Alternativ – oder vielleicht auch in Kombination mit den beiden Vorgängern – wird sich erzählt, dass die Matrosen für ihre harte Arbeit in den Häfen mit Alkoholika bezahlt wurden. Damit konnten sie sich auf dem Schiff nicht nur eine lustige Zeit verschaffen, sondern auch handeln – mit Bargeld konnte man dort wenig anfangen. Oftmals wurde der Stoff mit Wasser gestreckt, mit dem die Arbeiter um ihren rechtmäßigen Lohn betrogen wurden. So wurde sich auf ein Mindestalkoholgehalt von 57,14% geeinigt, damit der Wert der Destillate mit einer Brieze Schwarzpulver geprüft werden konnte.

Nosing

Ich bin schon sehr auf den Tropfen gespannt und gieße mir endlich einen guten Schluck ins Nosingglas. Dabei fällt mir sofort die ölige Textur auf. Das intensive Wacholderaroma mit seinen harzig-bitteren Akzenten kommt stark hervor. Außerdem schwingen erdige Töne des Kardamoms dabei mit. Ein voluminöser Körper wird durch die Süße der Früchte erzeugt. Nach etwas Zeit zum Atmen sind Nuan-

cen der Kräuter zu erhaschen. Man spürt jetzt schon den hohen Alkoholgehalt, der sich in dem intensiven Aroma widerspiegelt. Eine leichte Schärfe des Basilikums kitzelt die Nase.

Tasting

Am Gaumen schlagen die 57,14% voll ein. Der Purity hat eine Menge Kraft, bleibt dabei weiterhin mild. Störender Alkoholgeschmack oder gar Fusel sind – wohl dank der 34-fachen Destillation – nicht enthalten. Lediglich die Schärfe des Basilikums erzeugt ein Kribbeln im Mundraum, was das Destillat leicht und spannend macht. Die harzigen Noten des Wacholders kommen am Gaumen noch deutlicher hervor. Der Mittelteil wird von den enthaltenen Kräutern und fruchtigen Aromen der Beeren dominiert. Im Abgang kommen die erdigen Töne der Angelikawurzel, gepaart mit der Würze der Gin-typischen Zutaten Koriander und Kardamom, zur vollen Entfaltung.

Die Rezeptur des Navy Strength Gins setzt sich aus Wacholder, Koriander, Kar-

[zum GIN](#)



damom, Lavendel, Angelikawurzel, Basilikum, Thymian, Preiselbeere und europäischen Blaubeeren zusammen.

Trinkempfehlung

Durch seine Intensität behauptet sich der Purity Navy Strength sehr gut gegenüber anderen Zutaten eines Getränks. Somit eignet er sich perfekt für Cocktails.

Auch gegenüber süßeren Tonics schafft er dies mit Leichtigkeit, jedoch wurde mir persönlich die Mischung mit dem Thomas Henry Indian Tonic zu schwer. Das leichtere Fever Tree Indian Tonic harmonierte schon besser, doch besonders mit dem Dry Tonic von Dr. Polidori ergab es für mich eine äußerst stimmige Komposition im Glas. Alternativ kann ich das Fever Tree Mediterranean Tonic empfehlen. Es nimmt dem Gin zwar die Komplexität und verlagert den Fokus auf die Kräuter, jedoch harmoniert die Kombination gut.

Auszeichnungen

The Best Gin in the world – International Spirit Challenge 2020

Double Gold – International Spirit Challenge 2020

Gold – International Wine & Spirit Competition 2020

Wo kann ich den Purity Nordic Navy Strength Gin erwerben?

Eine 0,7l-Flasche des Purity Nordic Navy Strength Gin ist im Shop von Gins.de für 34,99€ (49,99€/1l) erhältlich. Dort findet ihr auch die beiden weiteren Linien der Destillerie: Nordic Dry Gin und Nordic Old Tom Gin.

Zusammenfassung

- Navy Strength Gin aus Schweden
- 34-fach destilliert
- Trotz hohen Alkoholgehalts pur zu genießen
- Komplexer Gin ohne Zitrusaromen

Bewertung

Auch dieser Gin beweist mit Bravour, dass man vor diesem sehr hochprozentigen Destillaten keine Angst haben muss.

Er ist keineswegs alkoholisch oder fesselig, sondern überzeugt mit Power, vie Aroma und mildem Abgang. Die Zutaten sind fein abgestimmt und ich persönlich finde es angenehm zur Abwechslung mal wieder einen Gin ohne Zitrusnoten zu probieren. Sowohl pur, in Cocktails oder im klassischen Gin & Tonic macht der Purity Navy Strength eine gute Figur. Mit 35€ für eine große 0,7l-Flasche ist der Gin besonders durch den hohen Alkoholgehalt, der ja bekanntlich der ausschlaggebende Kostenfaktor in der Produktion ausmacht, im Vergleich eher erschwinglich einzuordnen. Für mich ist er sein Geld auf jeden Fall wert!

Genuss: 9,5/10

Preis-Leistung: 9,5/10

Probieren Sie jetzt den Sommer-Gin mit Himbeere, Orange & rotem Pfeffer!

5% Rabatt auf alle Waren im Webshop mit *GinMag5* bis 30.06.2021
www.hausberg-spirituosen.de





26

Concrete Jungle Gin

Testbericht

HERKUNFT:
Johannes Hormuth

Schon einige Wochen vor der Pandemie tummelte ich mich auf der Frankfurter Messe „069 Spirits“. Dort durfte ich Markus Freytag und seinen Concrete Jungle Gin kennenlernen. Heute teile ich endlich meine Verkostungsnotizen und einige weitere Infos über den Gin aus dem Großstadt-Dschungel mit euch.

Harte Fakten

Name	Concrete Jungle Gin
Art	London Dry Gin
Destillateur	Freytag Liqueurs & Spirits
Herkunft	Deutschland, Berlin
Stärke	47%
Inhalt	0,5 l
Homepage	www.freytagliqueurs.de

Design

Der Concrete Jungle Gin ist in einer klaren, leicht konischen Flasche abgefüllt. Sie ist durch einen Kunststoffkorken mit schwarzem Holzkopf verschlossen und mit einem Papiersiegel gesichert. Dieses und das großflächige Etikett besteht aus recyceltem Papier. Der leicht bräunliche Ton passt perfekt zu dem auf der Front abgebildeten Krokodil, das sich mit seiner Zunge gerade eine Flasche des guten Stoffes in den Rachen kippt. Es steht sinnbildlich für den Großstadt-Dschungel unserer Hauptstadt Berlin, in dem sich Menschen unterschiedlichster Typen und Herkunft vereinen, um zusammen zu leben, feiern und natürlich gute Tropfen zu genießen. Neben dem Namen des Unternehmens und des Gins selbst sind auch alle 8 Zutaten aufgeführt und zusätzlich illustriert. Der Urwaldstil des Etiketts wird nochmals durch ein grünes, eingeschobenes Etikett aufgepeppt, auf dem Füllmenge, Alkoholgehalt, Flaschen- und Batchnummer als auch einige Infos über das Unternehmen zu finden sind.

Nosing

Ich öffne die Flasche und gieße einen guten Schluck in mein Nosingglas. Sofort fällt mir die ölige Textur des Gins auf, die mir Lust aufs Probieren macht. Doch zuerst rieche ich tief ins Glas und nehme ein intensiv würziges Aroma von Wacholder und dem verwendeten Thai Basilikum wahr. Unterstützt wird diese Facette von der Süße des Rosa Pfeffers und der Frische von Limette und Zitronengras. Im Nachklang erkenne ich auch Kardamom. Die Spirituose ist durch die 47% Alkoholgehalt voluminös und leicht scharf von Basilikum und Ingwer, jedoch keinesfalls vom Alkohol selbst.

Tasting

Nun bin ich schon sehr gespannt, wie sich der Gin am Gaumen verhält. Der erste Schluck bestätigt die Erfahrungen des Nosings: Der Concrete Jungle ist sehr vollmundig und intensiv durch seine ölige Konsistenz. Basilikum und Wacholder sind abermals im Vordergrund mit der kräftigen, würzig-scharfen Note. Kardamom sowie Koriander kommen stärker zum Vorschein und ergänzen das Gesamtbild mit einer warm-würzigen Facette. Ingwer- und Basilikumschärfe bleiben besonders im Abgang auf der Zunge haften, was mir immer gut gefällt. Der Gin ist handwerklich wirklich sauber hergestellt. Die Schärfe stammt lediglich von den Zutaten und nicht vom Alkohol. Deshalb kann ich den Concrete Jungle pur ohne Eis besten Gewissens empfehlen. Wie bereits genannt, gehören 8 Zutaten zum Rezept des Gins. Alle werden in Bio-Qualität hergestellt. Dazu gehören neben dem obligatorischen Wacholder auch frischer Koriander, Thai-Basilikum, Rosa Pfeffer, Limette, Kardamom, Zitronengras und Ingwer.

Trinkempfehlung

Der Concrete Jungle Gin besitzt ein sehr facettenreiches Geschmacksbild, bei dem die subtile Süße bereits durch die Rosa

Pfefferbeeren eingebracht wurde. Deshalb kamen für mich verschiedene Dry Tonics im Test zum Einsatz, um dem Gin nicht noch mehr Süße und Geschmacksrichtungen beizufügen.

Meine erste Wahl fiel auf das Dr. Polidori Dry Tonic, was mich bisher eigentlich nie enttäuschte. So entsteht auch bei diesem Gin eine großartige Harmonie, wobei der Gin nicht verändert, sondern sogar unterstützt wird.

Das Schweppes Dry Tonic ist im Vergleich natürlich eine gute Ecke günstiger und macht ebenfalls eine gute Figur in dieser Kombination. Jedoch ist dieses Mal das Getränk im Abgang im Vergleich zum vorherigen Glas deutlich härter und klingt nicht so schön aus. Trotzdem ein guter und günstiger Partner!

Für die Fans von besonders trockenen Getränken habe ich das Aqua Monaco Extra Dry mit dem Gin gemischt. Grundsätzlich ergibt dies einen guten Gin Tonic, leider mindert die stark reduzierte Süße des Tonics das voluminöse Mundgefühl, was mir bei diesem Gin so gut gefällt.

Da bei mir kein Test ohne eine klassisches Indian Tonic stattfinden wird, wurde auch eine Kombination mit Thomas Henry Tonic erprobt. Wie schon erahnt, ist dieses Tonic zu süß für diesen Gin und nimmt ihm seine Feinheiten. Das Getränk wirkt im Vergleich erdrückend und überladen.

Auszeichnungen

Silber – Craft Spirits Festival Destille Berlin 2019

Gold – Frankfurt International Trophy 2020

Wo kann ich den Concrete Jungle Gin erwerben?

Eine Flasche des Concrete Jungle Gins kannst du für exakt 30€ (60€ / 1l) auf Gins.de erwerben!

Zusammenfassung

- London Dry Gin aus Berlin
- Handwerklich sauber hergestellt

- Facettenreicher Geschmack
- am besten pur oder mit Dry Tonic zu genießen

Bewertung des Concrete Jungle Gin

Markus ist es wirklich gelungen mit recht wenigen Zutaten die Vielfalt Berlins und deren Bewohner einzufangen und in seinem Gin zu vereinen. Trotz des hohen Facettenreichtums kreiert er eine harmonische Spirituose, die besonders pur oder mit einem trockenen Tonic gut zur Geltung kommt. Das voluminöse Mundgefühl macht jeden Tropfen zu einem langanhaltenden Genuss. 30 € für eine Flasche seines Gins ist leicht unter Marktdurchschnitt und für die Qualität des Gins, seiner Zutaten und des nachhaltigen Designs vollkommen angebracht.

Genuss: 9/10

Preis-Leistung: 9/10





25

GIN DE COLOGNE ORANGE

Neuvorstellung

Gin de Cologne Orange – der 3. Mega-Erfolg aus Köln

HERKUNFT: GIN DE COLOGNE

Fast 3 Jahre nach der erfolgreichen Einführung des Gin de Cologne bieten die Kölner nun ein weiteres Highlight an.

„Passend zum Frühling verleihen wir unserem Gin de Cologne wieder etwas Farbe mit fruchtig-saftigen Orangen, denn: „Wir lieben Gin, wir lieben Köln und wir

lieben Orangen“, sagt Abbass Khatami (Gründer und Geschäftsführer von Gin de Cologne).

Wir haben unseren limettig-spritzig-erfrischenden Gin de Cologne mit fruchtig-saftigen Orangen verfeinert.

Das Ergebnis ist ein Traum in Orange mit 13 Botanicals. In Handarbeit mit viel Liebe in Köln gebrannt.

Führende Bar-Experten beschreiben das edle Tröpfchen wie folgt:

Beim Öffnen der Flasche steigt eine feine und erfrischende Orangen-Note auf, die sofort Lust auf mehr macht. Beim Geschmack steht ein leckerer Orangengeschmack und eine angenehme, dezente Süße im Vordergrund. Und zwar auf Basis des klassischen Gin de Cologne, der bei Gin-Liebhabern schon als „Everybody's Darling“ zählt. Einfach nur lecker.

Schon jetzt ist klar... Gin de Cologne Orange hat den Nerv vieler Gin-Liebhaber getroffen und wird der 3. Mega-Erfolg aus Köln.

Die schönen Flaschen sind restlos ausverkauft und haben aktuell eine Lieferzeit von 2 Wochen.

Erhältlich ist der Gin de Cologne Orange im gut sortierten Handel sowie online www.gin-de-cologne.shop. Mit dem Aktionscode Oster-Gin entfallen bis Ostermontag 05. April 2021 die Versandkosten in Höhe von 4,90 €.



Fakten:

- Gin de Cologne Rosé
- 13 Botanicals wie Schalen von Limetten, Zitronen und Orange, Lavendel- und Hibiskusblüten und natürlich Wachholder... sowie fruchtig-saftige Orangen
- 42 % Vol.
- Hergestellt in Köln
- Preis: 29,90 € (500 ml) / 9,90 € (100ml)

Gin de Cologne Orange Tonic Rezept:

- | | |
|-------|---------------------------------------|
| 4 cl | Gin de Cologne Orange |
| 16 cl | Fever Tree Mediterranean Tonic |
| 1 | Himbeere oder Blaubeere oder Erdbeere |
| 3 | Eiswürfel |

LG und Cheers aus Köln

[zum GIN](#)



27

Bild & Textnachweise Impressum

Bild- & Textnachweise Impressum

HERKUNFT:
gins.de

Nun ist es soweit und ihr seid am Ende der zweiten Ausgabe des **GINmag No.2** angekommen. Wir freuen uns, wenn diese euch gefallen hat und ihr Spaß an interessanten Informationen, sowie spannenden Hintergrundberichten hattet.

Alle Bilder und Texte wurden von den jeweils am Beginn des Artikels unter „Herkunft“ genannten Personen oder Unternehmen erstellt.

Für das kommende GINmag No.3 könnt ihr uns gerne Vorschläge für Berichte zukommen lassen. Das **GINmag No.3** wird im Sommer 2021 erscheinen!

Euer Team von gins.de

cheers

Impressum

Herausgeber:

Gins.de Kosik & Tas GbR

Robert Kosik & Seyhan Tas
Dr.-Wolff-Str. 4
D 65549 Limburg

Kontakt:

Mail: info@gins.de
Tel: +49 176 32689737

www.gins.de/impressum

Ust-ID: DE332578395

Anfragen für Werbung im GINmag:

Robert Kosik
Mail: robert@gins.de

GINmag No. 3 / Sommer 2021