

**PETER JAUCH**



atVERLAG

**GIN**



**Peter Jauch**

# **GIN DAS BUCH**

**at**VERLAG



## Inhalt

007 Vorwort  
009 Einleitung

010 **Erzähltes**  
032 **Erlebtes**  
240 **Getrunkenes**

418 Anhang



## Vorwort

Mit Ricardo Dasio, dem Patenonkel meiner jüngsten Tochter, waren wir 2011 in Zürichs Ausgehmeile, der Langstraße, unterwegs. Wir machten einen Abstecher in die erste Zürcher Gin-Bar, das »Dante« – dieser Bar-Besuch veränderte meine Drinkvorlieben für die kommenden Jahre grundlegend. Ricardo empfahl mir einen Monkey 47 Tonic. Das sei ein neuer Gin, interessanterweise ein deutscher aus dem Schwarzwald und komplett anders interpretiert als herkömmliche Gins. Zu diesem Zeitpunkt wusste ich noch nicht viel über Gin.

In den kommenden Jahren verkostete ich sehr viele. Die prägendste Gin-Zeit hatte ich in Wien, als ich für einen dort ansässigen Verlag tätig war. Die Wiener Bar-Szene war schon damals um einige Facetten reicher als die meiner Herzens-Stadt Zürich. Eine Arbeitskollegin schickte mich mit Empfehlungen von Gin-Bar zu Gin-Bar, und schon bald fand ich die mir passende, das »Torberg«. Mit dem Inhaber, Gerald Gsöls, einer österreichischen Gin-Koryphäe, diskutierte ich abendlang über die Wacholder-Spirituose. Und das hatte zur Folge, dass ich mir Gedanken machte, wie man die Vielfalt des Gins in ein Festival verpacken könnte.

Zusammen mit einem ehemaligen Arbeitskollegen, Daniel Strässle, entwickelte ich das Konzept für die erste Ausgabe des »GIN Erlebnis Festivals«, das Ende September 2018 im »25hours Hotel«, Zürich, Langstraße zum ersten Mal durchgeführt wurde. Während der Planungsphase kam ich mit allen in der Schweiz für das Thema Gin relevanten Menschen zusammen. Das Festival war gut besucht und die Rückmeldungen positiv. Viele Menschen erlebten dank der verschiedenen Marken den Gin ganz neu.

Mein Interesse für Gin rief alte Weggefährten auf den Plan. Urs Hunziker vom AT Verlag meldete sich eines Tages, und so kam es, dass ich mir über ein eigenes Gin-Buch Gedanken zu machen begann. Mit ein paar Ideen und Musterseiten schlug ich dem Verleger vor, ein etwas anderes Gin-Buch herauszubringen.

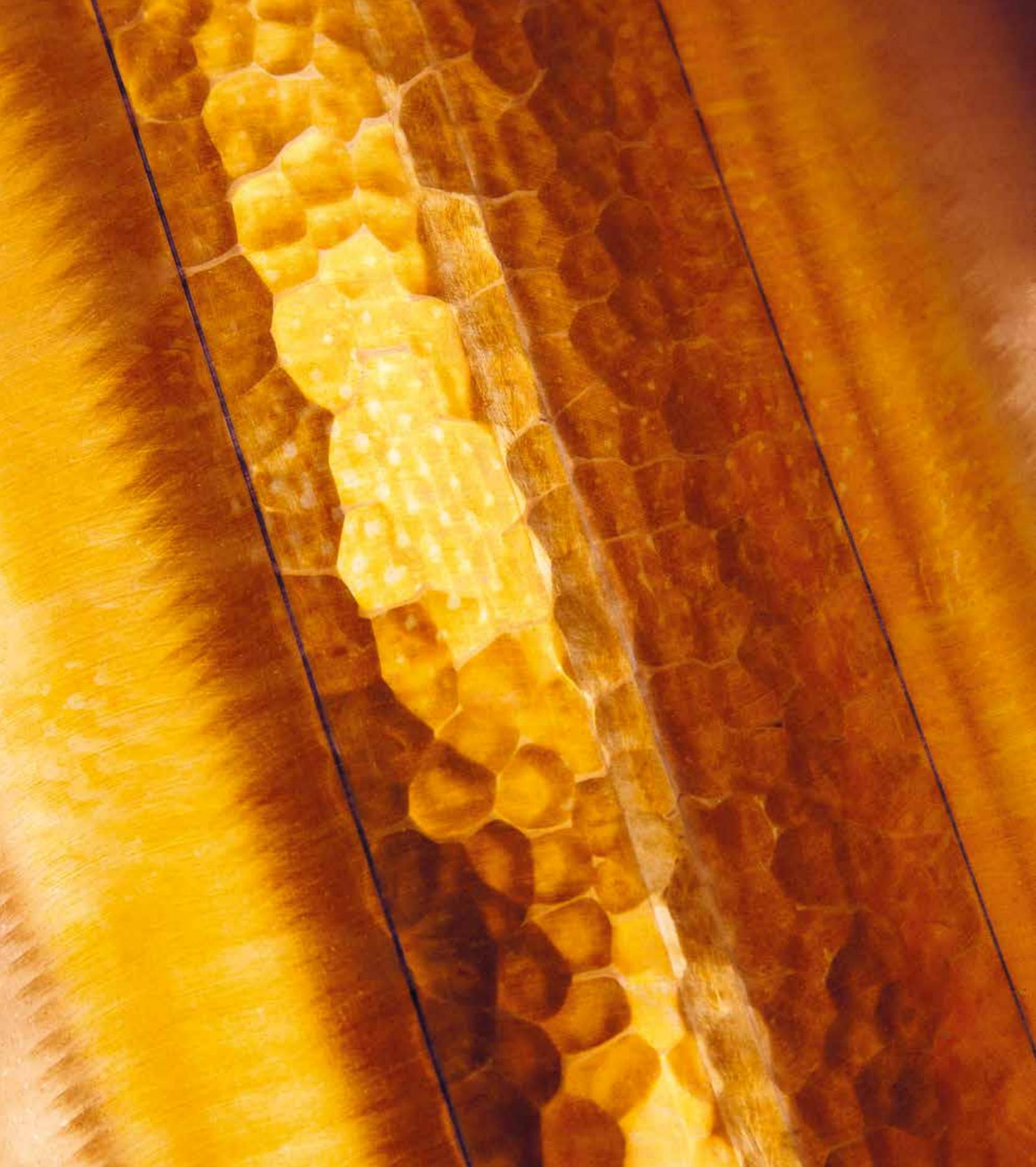
Ich wollte hinter die Marken schauen und Menschen, die tagtäglich für und mit Gin arbeiten, in den Vordergrund rücken. Das Konzept überzeugte. Da ich aber noch nie ein Buch herausgegeben hatte, war mir sofort klar: Eine gute, sehr gute Crew musste her: Fotograf, Buch-Designer und Autoren für die Porträts der Gin-Marken.

Seit der ersten Ausgabe des »GIN Erlebnis Festivals« bin ich mit den Gründern von Aqua Monaco freundschaftlich verbunden; sie vernetzten mich mit der Münchner Fotografin Anja Prestel und dem Buchdesigner Philipp von Keisenberg. Den Kontakt zu den Gin-Bloggern Sebastian Schuster und Vanessa Schwan von ginvasion stellte Magnus Tobler her. Im August 2019 startete ein Teil des Teams mit einem ersten gemeinsamen Tag in München. Bilder und Geschichten davon sind im Buch in den einzelnen Rubriken zu finden.

Während der Reisen, die wegen der Corona-Pandemie leider nicht alle planmäßig stattfinden konnten, tauchte ich tiefer und tiefer ins Thema ein. Jede Reise war hoch spannend, und es freut mich, dass ich durch dieses Buch unzählige Menschen hinter dem Gin besser kennenlernen durfte. Ich wünsche Ihnen viel Spaß beim Stöbern, Entdecken und natürlich beim Verkosten!

#cheers

*Ihr Peter Jauch*



## Einleitung

Dieses Buch nimmt Sie mit auf eine spannende Entdeckungsreise in die Welt des Gins. Es ist unterteilt nach drei Hauptthemen: Erzähltes, Erlebtes und Getrunkenes.

Im Kapitel **Erzähltes** finden Sie Wissenswertes rund um das Thema Gin. Sie erfahren, wie Gin hergestellt wird. Die Geschichte der Wacholder-Spirituose oder auch der Chinin-Rinde, die fürs Tonic unerlässlich ist, finden Sie ebenso in dieser Rubrik. Wir haben einen Geschäftsführer einer der renommiertesten Destillen-Hersteller der Welt getroffen und uns mit ihm über die Produktionsmöglichkeiten unterhalten. Auch die unterschiedlichen Gin-Arten stellen wir Ihnen vor. Dass Eis mehr sein kann als gefrorenes Wasser, und welche Ausprägungen dabei eine Rolle spielen, erfahren Sie in einer eigenen Geschichte.

Im Kapitel **Erlebtes** nehmen wir Sie mit auf eine Gin-Reise von München, Zürich und Hagen nach London, Graz, Northumberland, Düsseldorf, Stuttgart, Frankfurt, 24-Höfe, Ehrenhausen an der Weinstraße, Berlin, Schlepzig, Basthorst und Hamburg. Sie lernen großartige Menschen kennen und tauchen in Destillieren und Rezepturvarianten ein. Sie entdecken kleine und große Schätze. Sie besuchen außergewöhnliche Barkeeper, die die Szene ihrer Städte bestens kennen. Sie steigen auf Dächer und sehen, ob dort die Botanicals gedeihen. Sie besuchen Destiller mitten in der Stadt und andere ganz weit draußen. In Restaurantküchen kochen für Sie großartige Geschmackszauberer.

Sie treffen Menschen, denen Sie schon im Fernsehen begegnet sind, und lernen sie von einer anderen Seite kennen. Sie werden herausfinden, warum Quentin Tarantino – ohne dass wir ihn allerdings getroffen hätten – im Buch vorkommt. Sie besuchen Newcomer und Koryphäen hinter dem Bar-Tresen. Sie lernen Menschen kennen, die ständig unterwegs sind und sich nur kurz für ein Treffen festhalten ließen. Sie tauchen in die Gin-Universen unterschiedlicher Städte ein. Sie treffen Destiller, die ihr Handwerk von ihrem Vater und dieser von seinem und der wiederum auch von seinem gelernt hat. Sie lernen die Wegbereiter des Gin-Hypes in Deutschland und der Schweiz kennen. Sie entdecken, dass auch Brüder destillieren können ... und noch vieles mehr. Tauchen Sie ein und lassen Sie sich inspirieren!

Im Kapitel **Getrunkenes** entdecken Sie mit Vanessa Schwan und Sebastian Schuster von ginvasion über 300 unterschiedliche Gins und deren vielfältige Geschmacksnuancen. Wir haben die Gins alphabetisch aufgelistet. Sie können bekannte Gin-Marken entdecken und spannende neue finden. Im letzten Kapitel schließlich finden Sie etwa 80 Tonics, die ich für Sie probiert habe. Ich wünsche Ihnen viel Spaß beim (Nach-)Verkosten.

*Kupfer, das Hauptmaterial für die Destillen,  
geschweißt und gehämmert*



*Der Name Carl steht seit hundertfünfzig Jahren auf Destillen.  
Rechts: Die eigene Destille zum Ausprobieren*





*Gin Old Fashioned im »La Trompette«, London: Fassgelagerter Gin, Zuckersirup, Angostura Bitter*



*Sloe & Kaffir im »Botanic District«, Hamburg: Sloe Gin, Kaffirlimettenblattsirup, Limettensaft, gefrorene Kaffirlimettenblätter*



Zurich Vadier



Das Bar-Ambiente lädt zum Verweilen ein.



Die Shaker sind Geschenke von Freunden aus aller Welt.



Zum Dahinschmelzen ...

gebaut und vermarktet wird. Das haben sie damals großartig hinbekommen. Der Gin war geschmacklich für die damalige Zeit sehr ausgefallen, er war einer der Ersten, der in der Halbliter-Flasche verkauft wurde. Monkey 47 ist für mich einer der Gins, der zu dem Gin-Hype beigetragen hat. Wenn ich den Markt betrachte, sind für mich die Zeiten der neuen großen Marken vorbei. Die Hauptmarken sind gut platziert. Für die kleineren geht es darum, lokal Marktanteile zu gewinnen.

Zurück zu den Bars. Die American Bar hat Gewohnheiten aus den Staaten nach Europa gebracht. Eine der Errungenschaften war die Eiskultur, in den letzten Jahren hat ein regelrechter Wettkampf beim Thema Eis stattgefunden. Wir wollen wissen, wie wichtig das Eis für Dirks Bar ist.

Eis ist bei uns in der »Bar am Wasser« ein großes Thema. Es muss immer perfekt sein. Unsere Eismaschine produziert die größten Eiswürfel – 3 Zentimeter groß. Wir nutzen sie für die Herstellung der Cocktails. Mit speziellen Formen produzieren wir unsere großen Eiswürfel selbst. Die sind zwar grandios in der Qualität, aber wir können nur 40 Stück pro 24 Stunden produzieren. An einem guten Tag servieren wir aber zwischen 400 bis 500 Cocktails.

Ich kann so viel verraten: Das Eisthema wird bei uns in der Bar im Herbst 2020 eine neue Dimension erreichen. Bisher sind jeweils die ersten vierzig Old Fashions grandios, weil der Gast einen schönen großen Eiswürfel mit Stempel im Drink bekommt. Die meisten wollen auf diesen Eiswürfel ihren zweiten Cocktail serviert bekommen.

Da wir schon über Trends in Bars sprechen, kommen wir nicht um die Non-Alkoholika-Spirituosen herum und wollen wissen, was Dirk davon hält.

Ich bin kein Fan von destillierten nicht-alkoholischen Getränken. Sie haben kaum Geschmack, so sind sie eigentlich nicht wirklich ein richtiger Bestandteil in einem Cocktail. Wir bieten auch nicht-alkoholische Cocktails an. Ich kreierte mit meinem Team die Essenzen selbst, die Cocktails geschmackvoller machen können. Ich finde es besser, eine richtig gute Essenz herzustellen und davon zwei bis drei Tropfen einem Cocktail hinzuzugeben als sechs oder acht Zentiliter von einem destillierten nicht-alkoholischen Getränk, das geschmacklich nicht so intensiv ist. Hinzu kommt, dass die nicht-alkoholischen destillierten Getränke sehr teuer sind.



Dirk Hany ist einer der Besten seiner Zunft.

Zu guter Letzt interessiert uns, welche Dirks Favoriten sind, wenn er selbst Gast ist:

Einer meiner absoluten Favoriten ist der Tom Collins. Ganz einfach selbst zu machen: Gin, Zucker, Zitronensaft, Soda. Alles in einem Glas mixen und genießen – er ist übrigens der älteste Gin-Cocktail. Außerdem trinke ich sehr gerne einen Aviation. Natürlich geht ein Gin Tonic immer. Es gibt aber auch Phasen, in denen ich sehr lange keinen trinke. Als Vorbereitung für ein gutes Essen genieße ich gerne einen klassischen Dry Martini mit einer Zitrone.

**»Klassische London Dry Gins mit Wacholder-Noten sind mein Ding.«**



## Sandra Konietzny

Sierra Madre GmbH Deutschland, Hagen

In den letzten Jahren sind Gin-Festivals wie Pilze aus dem Boden geschossen. Es gibt kaum mehr einen Ort, der nicht sein eigenes Gin-Festival feiert. Die Konzepte sind ganz unterschiedlich. Sandra Konietzny ist seit mehr als zwei Jahren als Eventmanagerin für die Firma Sierra Madre tätig. Sierra Madre in Hagen, Deutschland, ist Importeur von unterschiedlichen Spirituosen – unter anderem von sehr interessanten Gins.

Wir haben Sandra für ein Gespräch getroffen und fragten sie gleich zu Anfang, ob sie Gin mag.

*Ja, Gin mochte ich bereits vor meiner Anstellung. Als ich damals gesehen habe, dass der Importeur meines Lieblings-Gins für Deutschland eine Eventmanagerin sucht, war das eine klassische Win-Win-Situation.*

*Der G’Vine aus Frankreich hat mich schon früh verzaubert. Die schönen blumigen, floralen und leicht süßlichen Geschmacksnoten mag ich sehr gerne. Ich fühle mich dann immer ein bisschen wie im Sommer. In einem Weinglas mit runden Eiswürfeln erinnert er mich an ein Picknick neben einem Blütenfeld.*

Sandra ist beruflich unter anderem viel auf Gin-Festivals unterwegs. Uns interessiert, was sich seit ihrem Start vor zwei Jahren verändert hat.

*Im Jahr, bevor ich anfang, war Sierra Madre auf 47 Veranstaltungen mit Gin dabei – Messen und Festivals für Endkonsumenten und Berufsmessen (B2B) zusammengezählt. In meinem ersten Jahr verdoppelten wir die Anzahl an Events dann beinahe auf 91. Da habe ich wahrgenommen, dass Gin klar im Trend ist.*

*Einige Festivals haben für den Endkonsumenten nicht funktioniert und die haben auch nicht wieder stattgefunden. Grundsätzlich sind Gin-Festivals aus den Köpfen von uns Deutschen nicht mehr wegzudenken. Im Sommer treffen sich die Leute gerne draußen mit Freunden und genießen dazu gute Live-Musik. In meinen Gin-Event-Planungen finden knapp 90 Prozent der Events draußen statt. Denn am schönsten ist es doch immer vor der Haustüre. Die Festival-Serie in NRW bietet mir beispielsweise das perfekte Ambiente für ein Gin-Festival. Gute Musik, leckeres Essen und ein tolles breites Gin-Angebot. Am liebsten bin ich da, wenn die Sonne scheint. Auch wenn die Städte Dortmund, Köln und Münster nah sind, traf ich in jeder Stadt ein komplett neues und interessiertes Publikum.*

Wir möchten wissen, welche Wichtigkeit für Sierra Madre Gin-Festivals haben.

*Eine sehr große, denn der Konsument kann das Produkt kennenlernen. Wir öffnen jede Flasche, sodass der Besucher die Produkte auch verkosten kann. Nur so lernt der Kunde, sein persönliches Geschmacksprofil zu entwickeln. Mit unseren Auftritten können wir auch ein wenig die Nachfrage in den Bars und im Handel steuern. Der Kunde kauft oft ein Produkt, das ihm irgendwo schon geschmeckt hat. Damit haben wir unser Ziel für ein Festival definitiv erreicht.*

Hat sich der Gin-Trinker wesentlich in den letzten Jahren entwickelt? Was meint Sandra?

*Definitiv. Das merken wir von Event zu Event. Die Nachfrage nach Gin-Marken aus dem Premium-Segment ist sehr stark gestiegen. Die Besucher fragen heute nach Herstellungsart oder nach der Herkunft der Botanicals. Sie verkosten heute erst die Spirituose pur, um herauszufinden, ob ihnen der Gin schmeckt. Erst danach bestellen sie sich einen Drink mit allem Gemüse und genießen ihren Gin Tonic.*

Das Sortiment von Sierra Madre ist mit klassischen Produkten genauso gespickt wie mit großen Entdeckungen. Wie beschreibt Sandra das Portfolio?

*Wir haben ein wunderbares Sortiment für unsere Gäste. Jeder Gin ist unterschiedlich, und das macht die Faszination unserer Produkte aus. Die geschmackliche Vielfalt reicht quasi einmal um die Welt. So finde ich auch für jeden Besucher unserer Messestände einen passenden Gin. Unser Gin-Portfolio ist derart breit, dass jeder unserer Mitarbeiter einen anderen Gin-Favoriten hat.*

Sandra gehört zu der Spezies, die zum Essen lieber einen Gin Tonic als ein Glas Wein trinkt. Aber hat sie selbst schon mit Gin gekocht?

*Wir haben mit einem Safran-Gin eine Paella in die Pfanne gezaubert. Die Gäste waren voll des Lobes, sodass der Gin inzwischen in der Küche steht. Aber ansonsten trinke ich Gin lieber und kombiniere ihn gerne zum Essen.*

Wir vermuten, dass Sandras Freunde davon profitieren, dass Sandra inzwischen auf eine große Gin-Geschmacksvielfalt zurückgreifen kann. Wir fragen sie, ob ihre Freunde immer den geschmacklich passenden Gin geschenkt bekommen.

*Sie schätzen es sehr, dass ich ihren Geschmack sehr gut kenne und immer wieder mit Gin-Neuigkeiten in der gleichen Richtung komme. Es gibt auch ganz witzige Situationen, wie beispielsweise die, als Freunde zum Grillen geladen hatten. Mein Mitbringsel war ein kräuterlastiger Gin, der perfekt zur Marinade des Fleisches passte. Hätten wir das im Vorfeld abgestimmt, wäre es vielleicht nicht so passend ausgegangen.*

Zu guter Letzt fragen wir nach ihrem liebsten Gin-Cocktail:

*Am liebsten ein Gin Tonic in meinem zweiten Zuhause: der »Pearlz by Barzani« in Bochum.*

**»Die Nachfrage nach Gin-Marken aus dem Premium-Segment steigt nach wie vor.«**



## Philipp Danz

Gin Chilla Bar, Berlin

Ein Barkeeper, der selbst nur Gin trinkt, eröffnet eine reine Gin-Bar. In der Gin Chilla Bar in Berlin ist neben Gin noch Tonic im Angebot. Die Gin-Tonic-Kombinationen, die man dem Gast dort anbietet, reichen für mehrere Menschenleben. Es stehen sechshundert unterschiedliche Gins und mindestens vierzig Tonics zur Auswahl. Der Mann, der dieses Gin-Universum geschaffen hat, heißt Philipp Danz.

In den letzten zwei Jahren kam es immer wieder vor, dass die vierzig Plätze in der Bar voll belegt waren und Gäste abgewiesen werden mussten. Das hat dazu geführt, dass sich Philipp um eine weitere Lokalität in Gehdistanz bemühte. In der neu dazugekommenen Gin Chilla selected Bar ist das Angebot an Gins geringer, dafür das Ambiente gemütlicher und sehr stylish. Auch hier ist das Konzept Gin and Tonic. In beiden Bars sind sämtliche Geschmacksrichtungen erhältlich.

Wir haben Philipp zu einem Gespräch getroffen und ihn nach seinem Weg hinter die Bar befragt.

*An meinem achtzehnten Geburtstag habe ich mich selbst von der Schulpflicht entbunden und mich von der Schule abgemeldet. Meine Eltern waren geschockt. Da ich mich zeitgleich um einen Arbeitsvertrag in der Gastronomie gekümmert habe, hielt der Schock nicht lange an. Ich habe während der Ferien immer wieder in Hotels gearbeitet, so spürte ich, dass Gastronomie genau mein Ding ist. Ich habe also eine Ausbildung in der Gastronomie gemacht und diese auch abgeschlossen.*

*Nach der Ausbildung eröffnete ich mit Freunden eine Absinth-Bar und war über vier Jahre dabei. Ich wollte weiterziehen und verkaufte meinen Teil. Während einer kurzen Zeit war ich dann als Freelancer in der Gastronomie unterwegs, bis ich vor sechs Jahren mit Gin Chilla startete.*

Heute ist Philipp Herr über sechshundert Gins. Kann er da noch einen Überblick über die Geschmacksnuancen der einzelnen Gins behalten?

*Für diese Auswahl verkostete ich weit mehr, denn nicht alle Gins passen ins Konzept von Gin Chilla. Natürlich weiß ich, wie die einzelnen Gins schmecken. Schließlich ist Gin Tonic mein täglich Brot.*

Uns interessiert, ob es denn Gin-Marken gibt, die Philipp besonders faszinieren.

*Die Vielfalt des Gins fasziniert mich. Einzelne Marken herauszustellen, passt nicht zu mir. Ich entdecke gerne immer wieder neue Gins. Bei der Gin Chilla Bar haben wir unterschiedlichste Geschmacksrichtungen an die Wand geschrieben. Es würde nämlich niemandem in den Sinn kommen, einen Gin mit Kürbis-, Spargel-, Pflaumen- oder ganz anderen Aromen einfach so zu bestellen.*

Und wie sieht es mit der Entwicklung eines eigenen Gins aus?

*Ich habe mit einem Destillier-Meister aus dem Schwarzwald einen Gin mit Kaffee-, Kakao- und Haselnuss-Aromen kreiert. Das ist eine bisher nicht existierende Aroma-Kombination. Viele meiner Gäste mögen diesen Gin sehr.*

Wir möchten wissen, wie Philipp zurzeit den Gin-Markt einschätzt. Denn seit einem Jahr sprießen neue Marken nicht mehr wie Pilze aus dem Boden.

*Das ist in der Tat so. Es kommen weniger neue Marken heraus. Der Markt scheint gesättigt zu sein. Für eine Neulancierung dieser Tage ist ein sehr gutes Marketing-Konzept mit ausreichendem Budget notwendig.*

In seinen beiden Bars gibt es Gin Tonic, aber keine Cocktails. Warum?

*Ein Gin Tonic ist oft ehrlicher als ein Cocktail. Die Destiller entwickeln Destillate mit geschmacklichen Ausprägungen, und das entspricht mir voll und ganz. Gin ist heute die facettenreichste Spirituose. Mit der Vielfalt an Tonics kann man die einzelnen Nuancen herauskitzeln.*

Wir bitten Philipp, uns zum Schluss drei Gin-Empfehlungen aus den letzten Monaten zu geben.

*Sehr gerne. Für mich habe ich den LoneWolfCactus and Lime entdeckt. Außerdem trinke ich den Adamus aus Portugal immer wieder gern. Speziellere Geschmacksnoten in Gins, die ich in den letzten Monaten verkostet habe, waren Flieder oder Spargel. Beide sind großartig im Gaumen, auch wenn man sie sich eher schwer in einem Gin vorstellen kann.*



Philipp Danz in der »Gin Chilla Selected«

**»Mit einem Destillier-Meister aus dem Schwarzwald habe ich einen Gin mit Kaffee-, Kakao- und Haselnuss-Aromen kreiert.«**

## Grace O'Malley Gin Irland



Die Marke Grace O'Malley ist einer legendären irischen Piratenkönigin gewidmet. Sie war eine charismatische Anführerin und furchtlose Seefahrerin. Unter der Marke wird neben Whisky auch der Grace O'Malley Gin vertrieben, der an ihr rebellisches Leben erinnern soll. Der Gin steht für Freiheit und Unabhängigkeit. Er ist ein aromatisch und klassisch geprägter Gin mit vierzehn Zutaten.

Das feine Bouquet wird bestimmt von Thymian, Rotklee und fruchtigen Nuancen der Beeren. Maritime Untertöne vom Meeresfenchel werden durch das frische Wacholder- und Zitrusaroma begleitet.

Seinen zarten und floralen Charakter erhält der Gin vom Heidekraut, das unter anderem ein keltisches Glückssymbol darstellt und für Tapferkeit und Entschlossenheit steht. Im Abgang ist der Grace O'Malley Gin dominant mit langem Nachhall und angenehm trocken. Dadurch ist er perfekt für einen Dry Martini geeignet. Aber auch im Gin Tonic, entweder mit einem Indian Tonic Water oder einem zum floralen Anklang passenden Elderflower Tonic Water ergibt er einen gelungenen und etwas blumigeren Longdrink. Als Garnitur eignet sich ein Zweig Thymian und frische Heidelbeeren.

## Greenalls Gin England

**Greenalls Gin**  
**Alkoholgehalt**  
40,0 % vol.  
**Botanicals**  
Wacholder, Koriander, Zitronenschalen, Angelikawurzel, Iriswurzel, Bittermandeln, Süßholz, Kassiarrinde  
**Geschmack**  
Kräftiger Wacholder, würzig herb, erfrischende Zitrusnoten und ein Hauch Zimt  
**Leitbotanicals**  
Wacholder, Zitrusfrüchte, Wurzeln, Gewürze

**Grace O'Malley Gin**  
**Alkoholgehalt**  
43,0 % vol.  
**Botanicals**  
Wacholder, Heidekraut, Wilder Thymian, Rotklee, Schlehen, Heidelbeere, Meerfenchel  
**Geschmack**  
Ausgeprägte Noten vom Wacholder, Kräuternuancen, fruchtige Beeren mit floralem Charakter  
**Leitbotanicals**  
Wacholder, Kräuter, Beeren, Zitrusfrüchte

Der Greenall's Original London Dry Gin stammt aus der Brennerei der G&J Distillers in der englischen Stadt Warrington. Der im 18. Jahrhundert noch »Warrington Dry Gin« genannte Gin wird bis heute nach dem unveränderten Originalrezept von Thomas Dakin in der ältesten kontinuierlich betriebenen Brennerei in Großbritannien produziert. Die genaue Zusammensetzung der Rezeptur wird seither von nur insgesamt sieben Brennmeistern streng gehütet. Heute ist Joanne Moore als Master-Distillerin die treibende Kraft und Herrin der kupfernen Brennblasen in der Brennerei.

Im Geschmack besticht der Greenall's Original London Dry Gin mit seinen kräftigen Wacholderaromen und würzigen Noten der verwendeten Gewürze. Dazu gesellen sich erdige Anklänge der Wurzeln. Abgerundet wird das Bouquet von erfrischenden Zitrusfrüchten und einem Hauch Lakritz.

Er ist ein klassischer Gin, der besonders im Gin Tonic mit einem Indian Tonic Water überzeugen kann. Durch sein Geschmacksprofil eignet sich der Greenall's London Dry Gin auch wunderbar für einen trockenen Martini. Klassisch mit etwas weißem Wermut, einem Spritzer Bitter und einer Olive.



## Gretchen Gin Deutschland



**Gretchen Gin**  
**Alkoholgehalt**  
44,0 % vol.  
**Botanicals**  
Wacholder, Fichtensprossen, Zitronen, Salbei, Essenzen frischer Beeren, aromatische Blüten, würzige Kräuter, Quittenbrand  
**Geschmack**  
Herber Wacholder und harzige Fichtensprossen, reife Beeren und fruchtiger Quittenbrand  
**Leitbotanicals**  
Wacholder, Kräuter, fruchtig, Fichtensprossen

**Gryff Gin**  
**Alkoholgehalt**  
44,0 % vol.  
**Botanicals**  
Wacholder, Veilchen, Lavendel, Vanille, Anis, Kardamom, Tannennadeln, Zimt  
**Geschmack**  
Blumiges Bouquet, dezenter Wacholder, ein Hauch Anis und Vanille, würzig vom Kardamom  
**Leitbotanicals**  
Wacholder, Blüten, Kardamom, Tannennadeln

Der Gretchen Dry Gin aus der Schwarzwälder Hausbrennerei Alfred Schladerer ist die flüssige Liebeserklärung an den Schwarzwald. Er ist aber auch die Essenz der Geschichte von Greta und Alfred. Als Alfred im Jahre 1919 das alte Gasthaus Kreuz-Post mitsamt der hauseigenen Brennerei von seinen Eltern erbt, führt er das Handwerk des Obstbrenners mit Leidenschaft fort. Die Liebe zum eigenen Handwerk wurde nur durch eines übertroffen, nämlich von seiner Liebe zu Greta, die er liebevoll Gretchen nannte. Alfred widmete seiner Frau sein Herz, seine Leidenschaft und das Rezept für seinen Gin.

Der Schwarzwälder Gretchen Gin ist ein vollmundiger Dry Gin. Der herbe Wacholder und die leicht harzigen Fichtensprossen ergeben in Kombination mit dem Geschmack nach reifen Beeren und dem zugefügten Quittenbrand ein sehr komplexes Aroma. Der Ursprung der Obstbrennerei wird in diesem ehrlichen Produkt nicht verleugnet.

Im Gin Tonic harmonisiert der Gretchen Dry Gin am besten mit dem Indian Tonic Water von Thomas Henry. Im Vordergrund des Longdrinks steht die charakterstarke Seele des Gins mit den typischen Wacholderaromen und den fruchtigen Nuancen von Quitte und frischen Beeren. Zum Garnieren eignet sich wunderbar ein Zweig Rosmarin.

## Gryff Gin Schweiz



Die Rezeptur zum Gryff Gin entstand mit einer kleinen Kupfer-Destille auf dem heimischen Herd der vier Macher. Sie feilten über eineinhalb Jahre an der Rezeptur, die letztendlich die traditionellen Werte ihrer Heimatstadt Basel mit den modernen Einflüssen verkörpert. Herausgekommen ist der Gryff Baseler Dry Gin. Ein moderner Gin mit erfrischend floralem Geschmack und einem geschmeidigen Abgang. Die Namensgebung zielt in die traditionelle Richtung. Der Vogel Gryff ist nämlich das Wappentier von einer der drei Kleinbasler Ehrengesellschaften aus dem rechtsrheinischen Teil der Stadt.

Der Gin überzeugt durch ein vollmundiges Aroma von Tannennadeln, Lavendel, Veilchen und Vanille. Der Wacholder hält sich im Geschmack dezent zurück.

Einen angenehm frischen und würzigen Gin Tonic zaubert man am besten mit einem klassischen Indian Tonic Water und lässt so den blumigen Noten genügend Raum, sich zu entfalten. Als Garnitur eignet sich eine Zimtstange oder eine Orangenzeste.