



GESCHICHTE • HERSTELLUNG • MARKEN

NGV

# GIN

Ob pur, on the Rocks, mit Tonic oder im Dry Martini: Gin feiert seit Jahren ein rauschendes Revival und ist der Star in jeder Bar. Reisen Sie mit diesem Handbuch durch die spannende Geschichte der Kultspirituose, lernen Sie die Geheimnisse des Gin-Brennens kennen und freuen Sie sich auf Rezeptklassiker, die den Gin zu einer Ikone der Cocktailkultur gemacht haben.

Ein inspirierender Porträtteil stellt 60 der berühmtesten und interessantesten, traditionsreichsten und außergewöhnlichsten Gins aus aller Welt vor: Erfahren Sie alles Wissenswerte über Geschichte, Herstellung und Geschmack von legendären Klassikern und neuen Gin-Kreationen. Ein unverzichtbares Handbuch für alle Gin-Liebhaber und all jene, die es werden wollen - **CHEERS!**

eISBN: 978-3-6251-6148-6

© Naumann & Göbel Verlagsgesellschaft mbH

Emil-Hoffmann-Straße 1, D-50996 Köln

Autor: Jens Dreisbach

Redaktion: Axel Gierke

Umschlagmotive:

© topvectors - stock.adobe.com [Emblemmuster]

Gesamtherstellung:

Naumann & Göbel Verlagsgesellschaft mbH, Köln

Alle Rechte vorbehalten

# GIN

—•—

**GESCHICHTE • HERSTELLUNG • MARKEN**

—•—



# INHALT

## **Gin ist in**

### **Gin-Wissen**

Eine kurze Geschichte des Gins

Goldenes Zeitalter und Renaissance des Cocktails

Der Wacholder im Brennkessel - Gin-Herstellung

Botanicals - wie der Geist in die Flasche kommt

Das Universum der Gin-Sorten

Tonic Water - eine bittersüße Affäre

### **Gin-Porträts**

### **Mixen mit Gin**

### **Register**

# GIN-PORTRÄTS

Adler

Aviation  
Beefeater  
Blackwood's  
Bloom  
Blue  
Boë  
Bombay Sapphire  
Boodles  
Brecon  
Brockmans  
Broker's  
Bulldog  
Cadenhead's Old Raj  
Caorunn  
Citadelle  
Corsair  
Cotswolds  
Damrak  
Dutch Courage  
Edinburgh  
Elephant  
Ferdinand's  
Filliers  
Fords  
Geranium  
Gin Mare  
Gin Sul  
Glendalough  
Gordon's  
Greenall's  
G'Vine Floraison  
Hayman's of London  
Hendrick's  
Hernö

Jensen's  
Kyrö  
Leopold's  
Martin Miller's  
Monkey 47  
No. 3  
No. 209  
Nolet's  
Opuhr  
Pickering's  
Plymouth  
Portobello Road  
Roku  
Saffron  
Siegfried  
Sipsmith  
Tanqueray  
The Botanist  
The Duke  
The London No. 1  
Ungava  
Whitley Neill  
Williams • Chase  
Windspiel  
Z44



# GIN IST IN

Gin ist in. Zweifellos und eindeutig. Die englische Nationalspirituose mit holländischen Wurzeln hat immer wieder bessere und schlechtere Zeiten erlebt. So führte der rasch zunehmende Gin-Konsum in der ersten Hälfte des 18. Jahrhunderts, als billigster, giftiger Fusel die Britische Insel überschwemmte, in Großbritannien zu einer wahren Regierungskrise. Nachdem der Gin diese Talsohle durchschritten hatte, musste er immerhin noch knapp einhundert Jahre warten, bis Mitte des 19. Jahrhunderts seine erste glanzvolle Epoche begann: Bis zum Vorabend des Zweiten Weltkriegs erlebte die Wacholderspirituose im goldenen Zeitalter der Cocktailkultur ihre erste große Blütezeit.



Die Qualität des Gins schnellte in diesen Jahren in bis dahin unbekannte Höhen, und Gin wurde vom Getränk der armen Leute zum Gaumenkitzler sowohl der bürgerlichen Mitte als auch der geschmäckerischen Upperclass. Im Gin Tonic, Dry Martini und anderen Long- und Shortdrinks fand der Gin seine Bestimmung. Als aber in der Nachkriegszeit die Barkultur verkümmerte und der Wodka seinem Konkurrenten den Rang ablief, fiel die Gin-Aktie wieder in den Keller. Doch in den 1990er-Jahren entdeckten die Menschen nicht nur in England, sondern rund um den Globus die Cocktailkultur wieder, und seitdem feiert auch

der Gin ein beispielloses Comeback. Nichts geht mehr ohne ihn, und insbesondere seit der Jahrtausendwende schießen deshalb in aller Welt unzählige neue Gin-Destillieren aus dem Boden, die für einen faszinierenden Geschmacksreichtum sorgen. Der Wacholder ist in den modernen New Western Gins nicht länger der alleinige Regent, vielmehr stellen ihm erfindungsreiche Meisterdestillateure andere Aromen entgegen oder zur Seite. Nie zuvor war das Universum des Gins so vielfältig und von Einfallsreichtum geprägt wie heute. Grund genug, den Gin, seine Geschichte, seine Kultur und einige seiner herausragenden Vertreter genauer unter die Lupe zu nehmen! Auf den folgenden Seiten führen wir Sie - ob Gin-Novize oder -Connoisseur - zunächst durch die spannende Geschichte des Gins: von den Anfängen der Destillation in Europa über die Entstehung des Genevers und seine Immigration nach England, die Gin-Krise und den Aufstieg der Cocktailkultur bis hin zur Renaissance des Gins in jüngster Zeit. Ein Blick auf die Herstellungsmethoden hilft zu verstehen, was den Gin eigentlich zum Gin macht. Anschließend werfen wir einen Blick auf die wichtigsten Zutaten der alchemistischen Kunst des Gin-Brennens, die aromagebenden sogenannten Botanicals. Durch sie wird Gin zu einem wachholdrigen Herbling, einer ozeanisch-frischen Zitrusbrise oder einer harmonisch-floralen Duftwolke - durch sie erhält er seinen Charakter, seine Tiefe und sein Aromenspiel. Freilich ist Gin nicht gleich Gin - das gilt nicht nur für einzelne Produkte, sondern ebenso für die historischen und aktuellen Unterscheidungen zwischen verschiedenen Sorten, die unter anderem auf unterschiedliche Destillationsmethoden zurückgehen: Wir erläutern den Stammbaum der gesamten Gin-Familie samt entfernterer Wacholder-Verwandter. Und wer Gin sagt, der sagt - nicht immer, aber immer wieder - auch Tonic. Das

chininhaltige Sprudelwasser ist seit Ewigkeiten der treueste Begleiter des Gins, weshalb dem bittersüßen Erfrischer die Rolle als wichtigster Nebendarsteller gebührt. Die Hauptrolle ist jedoch eindeutig vergeben: Wir porträtieren 60 der berühmtesten und interessantesten, traditionsreichsten und außergewöhnlichsten Gin-Marken aus aller Welt – ein kleines Lexikon des Gins und seiner aromatischen Vielfalt. Abgerundet wird das Buch schließlich mit den wichtigsten Cocktailrezepten, die auf der feinherben Wachholdernote basieren.

**B.**cool with **B**ooth's smooth gin.



By Appointment to Her Majesty the Queen  
Gin Distillers  
Booths Distilleries Limited London

**BOOTH'S**  
Finest Dry Gin



*High & Dry! Ob pur, on the Rocks, mit Tonic oder im Dry Martini: Gin feiert seit Jahren ein rauschendes Revival und ist der Star auf jeder Party.*



Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen bei der Lektüre und stoßen an: *Cheers!*



# Gin-Wissen

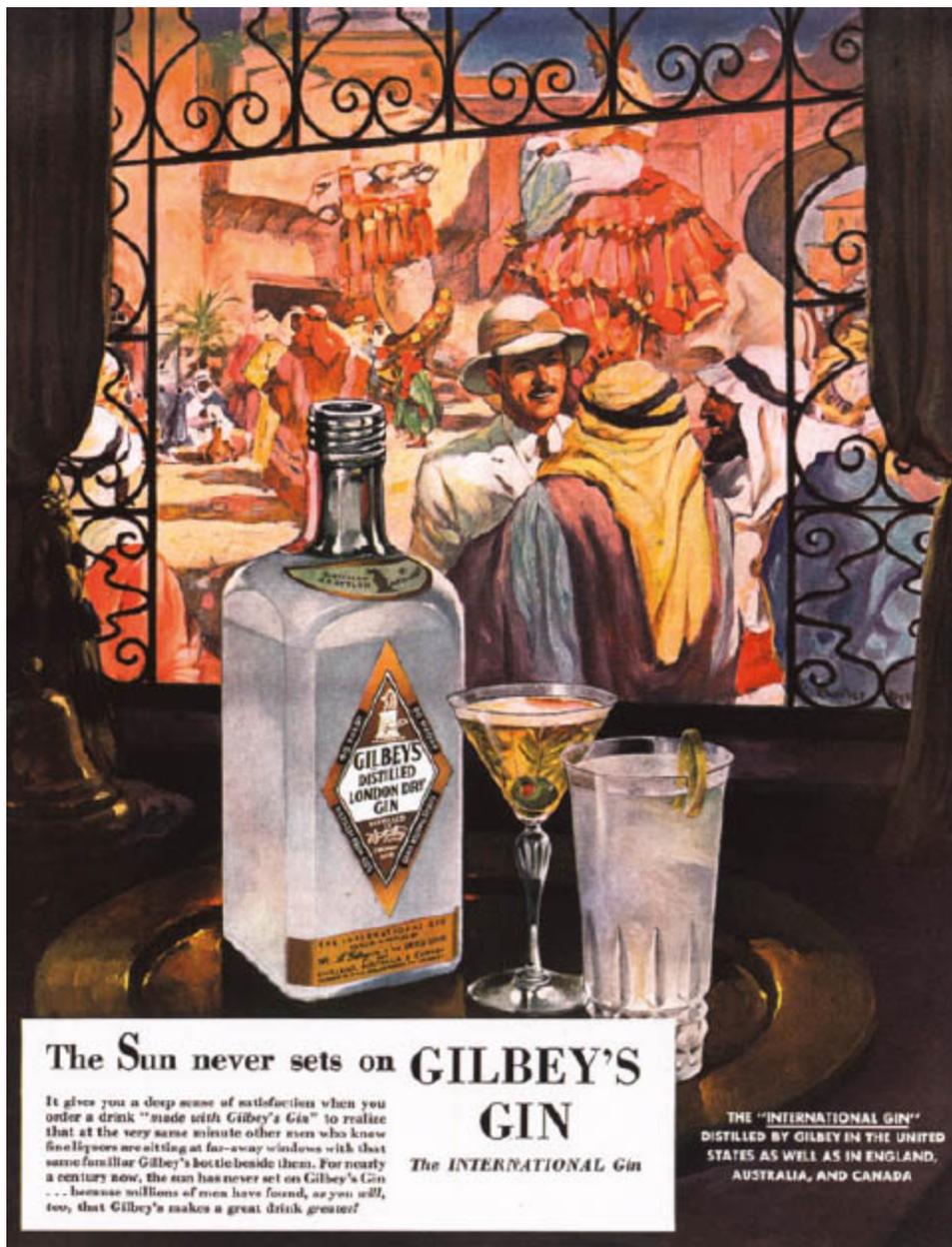


# EINE KURZE GESCHICHTE DES GINS

## DESTILLATION - HOCHPROZENTIGES WISSEN

Wie bei vielen alten Mythen verschwimmt auch der Ursprung der Geschichte des Gins im Dunkel der Vergangenheit. Kein Gin beispielsweise ohne die Technik der Destillation, deren Anfänge weit zurückreichen – im alten China, in Babylon und sogar schon in der Jungsteinzeit waren Formen und Vorformen des Alkoholbrennens bekannt. In der Spätantike und bis zum Frühmittelalter geriet das Wissen darum in Europa allerdings in Vergessenheit. An der Nahtstelle von Orient und Okzident, von islamischer und christlicher Welt, entstand es von Neuem: Im 8. und 9. Jahrhundert eroberten Araber weite Teile der iberischen Halbinsel sowie Sizilien. Durch Gelehrte und Wissenschaftler, wie den andalusisch-arabischen Arzt Abulcasis, der im maurischen Córdoba praktizierte und forschte, und über geistliche Zentren, wie das Benediktinerkloster Monte Cassino in Salerno, hielt die „alchemistische“ Kunst des Alkoholbrennens in Europa Einzug. Zunächst ging es freilich ausschließlich um medizinische Zwecke. Nachdem der Magister Salernus Aequivocus Mitte des 12. Jahrhunderts „aqua ardens“, das „brennende Wasser“, beschrieben hatte, ein noch ziemlich minderwertiges Destillat, verbesserte etwa ein Jahrhundert später der Bologneser Arzt Taddeo Alderotti die Technik erheblich,

indem er eine Flüssigkühlapparatur einsetzte. Von nun an war das Brennen qualitativ höherwertigen Alkohols möglich, den Alderotti „aqua vitae“, „Wasser des Lebens“, nannte – denn schließlich schrieb er ihm erhebliche heilende, lebensspendende Kräfte zu.



**The Sun never sets on GILBEY'S**

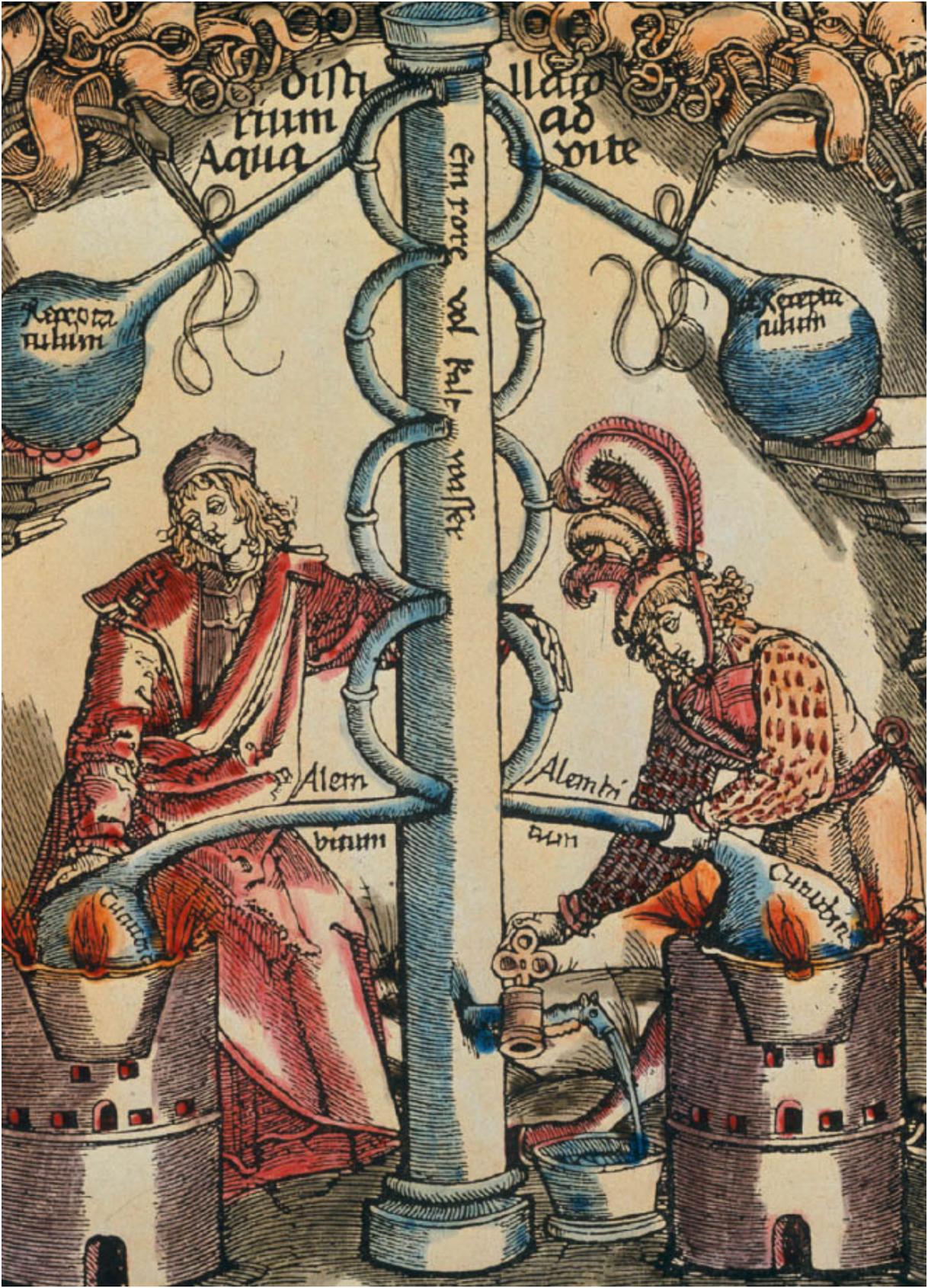
It gives you a deep sense of satisfaction when you order a drink "made with Gilbey's Gin" to realize that at the very same minute other men who know fine liquors are sitting at far-away windows with that same familiar Gilbey's bottle beside them. For nearly a century now, the sun has never set on Gilbey's Gin . . . because millions of men have found, as you will, too, that Gilbey's makes a great drink greater!

**GIN**

*The INTERNATIONAL Gin*

THE "INTERNATIONAL GIN"  
DISTILLED BY GILBEY IN THE UNITED STATES AS WELL AS IN ENGLAND, AUSTRALIA, AND CANADA

*Orient und Okzident – nicht nur in der Geschichte der Destillation, sondern auch in der Werbung für Gin vereint.*



*Der in Straßburg geborene deutsche Wundarzt Hieronymus Brunschwig veröffentlichte zwei wegweisende Werke über die Kunst des Destillierens: 1500 das „Kleine Destillierbuch“ mit dem Titel „Liber de arte distillandi de Simplicibus. Das buch der rechten kunst zü distilieren die einzigen ding“, 1512 das „Große Destillierbuch“ mit dem Titel „Liber de arte Distillandi de Compositis. Das büch der waren kunst zü distillieren die Composita und simplicia ...“, aus dem dieser nachkolorierte Holzschnitt einer Destillieranlage stammt.*

## **WACHOLDER IN ZEITEN DER PEST**

Kein Gin auch, um die Geschichte von der anderen Seite her aufzuzäumen, ohne Wacholder. Den Beeren des Wacholderbaums wurden schon seit der Antike heilende Wirkungen zugeschrieben. Der Brabanter Universalgelehrte Thomas von Cantimpré sowie der flämische Schriftsteller Jacob von Maerlant empfahlen im 13. Jahrhundert das Auskochen und Brennen für eine Vielzahl gesundheitlicher Zwecke, vor allem aber zur Heilung von Magen-Darmbeschwerden sowie bei Leber- und Nierenleiden.



*Der Gemeine Wacholder enthält unter anderem Zitronensäure, Gerbsäure, Gerbstoff, Zink, Mangan, Menthol, Oxalsäure und ätherisches Öl. Ihm werden*

*eine Vielzahl von Heilwirkungen zugeschrieben, in der Volksmedizin wird er unter anderem zur Behandlung von Magen-Darmbeschwerden und als harntreibendes Mittel eingesetzt.*

Als zwischen 1330 und 1340 die Beulenpest in der zentralasiatischen Hochebene ausbrach, dauerte es nicht lange, bis die todbringende Krankheit auch in Europa ihren Tribut forderte. Über die Seidenstraße gekommen, wütete der „Schwarze Tod“ zunächst im Mittelmeerraum und breitete sich dann immer weiter bis hoch in den skandinavischen Norden aus. Zwischen 1347 und 1353 soll die Pest rund 25 Millionen Menschen dahingerafft haben, mindestens jeden dritten Einwohner des Kontinents.



Paul Fürsts Kupferstich „Doctor Schnabel von Rom“ aus dem Jahr 1656 zeigt die typische Schutzkleidung gegen den „Schwarzen Tod“. Der unheimlich anmutende Schnabel diente dem Schutz vor Ansteckung über die Atemwege.

Zwar nahm man seinerzeit nicht an, Wacholder könne die Pest heilen – wohl aber griffen die Menschen zu allen Strohhalmen, um sich vorbeugend gegen den gefürchteten „Schwarzen Tod“ zu wappnen. Zimmer wurden mit Wacholder ausgeräuchert, große Wacholderfeuer sollten die Luft klären und die Krankheit fernhalten,

Wacholderbeeren wurden in jeder erdenklichen Form gegessen und getrunken, um sich innerlich zu reinigen. Die Gesichtsmasken, die Ärzte und andere Menschen, die täglich mit Pestkranken in Berührung kamen, trugen, wurden ebenfalls mit Wacholder bestückt: In einen schnabelartigen Fortsatz füllten die Pestbekämpfer neben Kräutern auch Wacholderbeeren, um die Träger vor der Infektion zu schützen – freilich mit überschaubarem Erfolg.

## **VOM NIEDERLÄNDISCHEN GENEVER ...**

Als der Pestgeruch über dem europäischen Kontinent verfliegen war und die Menschen aufatmen konnten, verlor die Kunst der Destillation zunehmend ihren medizinischen Zweck. Von nun an stellte man Alkohol immer mehr im Interesse des Genusses her. Ab dem frühen 16. Jahrhundert konnte man nicht mehr nur Wein destillieren, sondern auch Getreide – ein Quantensprung, denn Weintrauben waren rar gesät und stark vom Klima abhängig, während Getreide quasi überall, auch in kühleren und regnerischen Gegenden, in rauen Mengen vorhanden war. Damit entwickelten sich in vielen Ländern Europas nationale Traditionen der Branntweinherstellung: Whisky in Schottland, Wodka in Russland, Brandy in Spanien oder Cognac in Frankreich. Für die Geburt des Gins in England war jedoch ein Umweg über das Festland nötig: In den Niederlanden, Belgien und Nordfrankreich verbreitete sich um 1550 die Sitte, Kornbrände mit Wacholder zu aromatisieren. Daraus entstand der für die Niederlande typische Genever oder Jenever. 1575 gründete die Familie Bols in Amsterdam ihre Destillerie und brannte vermutlich schon damals eine mit Wacholder aromatisierte Spirituose. Das erste Rezept für „Aqua Juniper“ wurde 1622 ebenfalls

in Amsterdam veröffentlicht, und zu jener Zeit gelangte der Genever in England zu sprichwörtlicher Berühmtheit.

### **... ZUM ENGLISCHEN GIN**

1618 brach der Dreißigjährige Krieg aus, in dessen Malstrom bald ganz Europa gezogen wurde. Drei Jahre später flammte zudem der Spanisch-Niederländische Krieg wieder auf, und bald kämpften auch englische Truppen auf niederländischer Seite. Die Legende besagt, dass die niederländischen Truppen sich mit Genever buchstäblich Mut antranken, was unter den englischen Soldaten als „Dutch Courage“ sprichwörtlich wurde und in der Folge in den Sprachschatz auf der Britischen Insel einging. Selbstverständlich konnten auch die englischen Kriegsmänner ein wenig Mut gut gebrauchen – und nahmen den Genever gleich mit nach Hause, wo er binnen kürzester Zeit bekannt wurde.



*David Teniers der Jüngere, ein flämischer Bauernmaler, ist bekannt für seine Alltagsszenen. Auf diesem Gemälde aus den 1640er-Jahren wird im Hintergrund Gin destilliert, während der einarmige Mann vorn gerade eine Flasche desselben erwirbt.*

Bald schon kopierte man in London und den südenglischen Hafenstädten den holländischen Schnaps, und aus Genever wurde durch angelsächsische Verkürzung der „einsilbige“ Gin. 1638 gründeten Théodore de Mayerne, gebürtiger Schweizer und Leibarzt sowohl des französischen als auch des englischen Königs, und einige andere die „Worshipful Company of Distillers“, die von König Karl I. exklusiv das Recht zugesprochen bekam, in London und Umgebung Alkohol und Essig herzustellen. Mit diesem Monopol ausgestattet, setzten Mayerne und Company eine Reihe von Qualitätsstandards durch, mit denen der englische Gin gewissermaßen das Laufen lernte.

## HOLLÄNDISCH-ENGLISCHE AFFÄREN

Holland und England, Genever und Gin - das sollte eine beinahe endlose Geschichte werden. Mit der „Glorious Revolution“, der Glorreichen Revolution von 1688/89, endete in England die Herrschaft des Hauses Stuart und das Zeitalter des Absolutismus. Mit der „Bill of Rights“ wurde das aus Ober- und Unterhaus bestehende Parlament gegenüber der Monarchie deutlich gestärkt. Der katholische König Jakob II. floh nach Frankreich, und seine protestantische Tochter Maria II. und ihr Gemahl Wilhelm III. von Oranien-Nassau - als Statthalter der Niederlande selbstredend ein Freund des Genevers - bestiegen gemeinsam den englischen Thron. Zu den ersten Amtshandlungen von König Wilhelm III. gehörte das Einfuhrverbot französischer Waren, das dem Nachschub am beliebten französischen Branntwein einen Riegel vorschob. Zugleich wurde die Destillation auf Basis von heimischem Getreide gesetzlich gefördert und steuerlich so gut wie freigestellt. Dieser „Distilling Act“ von 1690 sowie weitere Gesetze und Erlasse in den folgenden Jahren räumten dem Gin in England einen historisch einmaligen Wettbewerbsvorteil gegenüber allen anderen Spirituosen ein. Mit weitreichenden Folgen, denn schon bald wurde Gin nicht mehr von manchen genossen, sondern von allen gesoffen ...



*Als Genever-Freund Wilhelm III. von Oranien-Nassau (1650-1702) 1689 den englischen Thron bestieg, wurde der Gin in England noch populärer.*