

CARSTEN SEBASTIAN
HENN

ALLES
WISSENSWERTE
ÜBER GIN –
DAS KULINARISCHE
BOOKLET
ZUM KRIMI

DUMONT

e
BOOK

DER GIN

DES LEBENS



Kriminalroman



CARSTEN SEBASTIAN
HENN

DUMONT
e
BOOK



ALLES
WISSENSWERTE
ÜBER GIN –
DAS KULINARISCHE
BOOKLET
ZUM KRIMI

**DER GIN
DES LEBENS**

Kriminalroman

eBook 2020

© 2020 DuMont Buchverlag, Köln

Alle Rechte vorbehalten

Umschlaggestaltung: Lübbeke Naumann Thoben, Köln

Umschlagmotiv: © ZeynepOzy/iStock by Gettyimages

Karte: © cartomedia-karlsruhe

Alle Illustrationen im Innenteil: © Rüdiger Trebels

Satz: Fagott, Ffm

eBook-Konvertierung: CPI books GmbH, Leck

ISBN eBook 978-3-8321-7058-5

www.dumont-buchverlag.de



Autorenfoto: © Sebastian Knoth

CARSTEN SEBASTIAN HENN ist Kulinariker durch und durch. Er studierte Weinbau in Australien und besitzt einen Weinberg an der Mosel, er hält Hühner und Bienen, ist ausgebildeter Barista und einer der renommiertesten Restaurantkritiker Deutschlands. Seine Romane und Sachbücher haben eine Gesamtauflage von fast einer halben Million Exemplare.

Liebe Leserin, lieber Leser,

in diesem Booklet finden sich die wichtigsten Kapitel aus Archibald Callaghans Standardwerk zum Thema Gin – zu seinen Lebzeiten leider niemals veröffentlicht. Archibald ist der Vater von Cathy, einer der beiden Hauptpersonen in meinem Kriminalroman ›Der Gin des Lebens‹. Gemeinsam mit Bene Lerchenfeld ist sie in dem Buch auf der Suche nach der Rezeptur für einen unfassbar guten Gin. Allerdings gibt es Kräfte, die das verhindern wollen, und auch nicht vor Mord zurückschrecken.

Geschrieben habe ich diesen Roman aus einem ganz einfachen Grund: Ich liebe Gin. Und ich wollte dort einen Krimi spielen lassen, wo die älteste Gin-Destillerie der Welt steht, in der südenglischen Hafenstadt Plymouth. Direkt in der Nähe liegt das Dartmoor, wo schon der Hund von Baskerville sein Unwesen trieb – also eine klassische Krimigegend.

Viel Genuss beim Lesen – am besten mit einem kühlen Gin Tonic in der Hand!

Carsten Sebastian Henn





»Gin – Alles, was du wissen musst« von Archibald Callaghan (Plymouth/Devon)

DIE URSPRÜNGE DES GINS

Wir Briten behaupten gern, dass der Gin bei uns erfunden wurde. Aber das stimmt leider nicht. Hier in Plymouth haben wir zwar die älteste noch existierende Gin-Distillery der Welt, aber es war auf dem Kontinent, genauer: in den Niederlanden, wo alles anfang. Erstmals von einem Wacholderschnaps namens Genever berichtete der deutsch-niederländische Arzt und Naturwissenschaftler Franciscus Sylvius (1614 – 1672). Er wird deshalb auch als »Urvater des Gin« bezeichnet.

Allerdings gab es auch schon viel früher Wacholder-Spirituosen, die ersten Belege finden sich um das Jahr 1000 nach Christus in Palermo. Wacholder galt lange Zeit als Heilmittel für Beschwerden im Harnbereich und gegen Sodbrennen. Auch gegen Gicht und Rheuma sollte er helfen. Im Mittelalter setzte man Wacholder sogar gegen die Pest ein.

Auch Sylvius' Genever war ursprünglich als Heilmittel gedacht, er sollte Magenbeschwerden lindern. Seinen großen Erfolg verdankte er aber dem guten Geschmack. Der Name stammt übrigens vom französischen Wort für Wacholder: *genévrier*. Während des spanisch-holländischen Krieges (1568 – 1648), in dem anglikanische Engländer die Niederländer unterstützten, hatten unsere Soldaten Genever kennengelernt. Und als Wilhelm III. von Oranien-Nassau 1689 den englischen Thron bestieg, etablierte er den Genever endgültig. Aus Genever wurde Gin, und der wurde im Gegensatz zu französischen Destillaten für steuerfrei erklärt – womit er billiger war. Gin wurde dadurch zum beliebtesten Getränk bei uns, ja, er wurde sogar in größeren Mengen getrunken als Bier! Allerdings hat Gin damals keineswegs so geschmeckt wie heute. Es war zum Teil richtiger Fusel, manchmal sogar mit Terpentin angereichert und extrem hochprozentig. Die Armen tranken sich mit ihm einen schnellen Rausch an. Massenalkoholismus und damit zusammenhängende Gewaltakte wurden ein großes Problem, auch die Sterberaten stiegen deutlich. Man spricht deshalb von der Gin-Krise beziehungsweise dem *Gin Craze*. Der Gin, einst Heilmittel, wurde nun als »Mother's Ruin« bezeichnet, und unsere Regierung sah sich gezwungen, einzugreifen. Hohe Steuern und scharfe Qualitätskontrollen sollten Gin teurer und besser machen. Der Gin Act von 1791 revolutionierte die Spirituose.

Nun entstanden die klassischen London Dry Gins und auch die Old Toms. Gin wurde auch für die Oberschicht zu einem beliebten Getränk, Rezepturen wurden verfeinert,

Destillationsprozesse verbessert. Dies war ein enorm wichtiger Wendepunkt in der Geschichte des Gins. Eigentlich kann er als die wirkliche Geburtsstunde des Gins, wie wir ihn heute kennen, angesehen werden.





»Gin – Alles, was du wissen musst« von Archibald Callaghan (Plymouth/Devon)

DIE HERSTELLUNG

Einen durchschnittlichen Gin zu produzieren, ist kinderleicht, doch die Herstellung eines großen, eigenständigen Gins ist eine Herkulesaufgabe. Ich weiß, wovon ich spreche!

Eigentlich ist Gin nichts anderes als Alkohol mit Wacholder – der einzigen unbedingt nötigen Zutat von über hundert, die mittlerweile Verwendung finden. Und wenn ich Alkohol schreibe, meine ich ganz profanen Stoff: Agraralkohol aus Getreide, Kartoffeln (also Wodka), Melasse, egal. Hochprozentig und geschmacksneutral sollte er sein. Denn der Geschmack kommt durch das, was man hineingibt.

Die einfachste Methode ist: Botanicals rein, warten (diesen Vorgang, bei dem sich die Aromen lösen, nennt man Mazeration), Botanicals raus, mit Wasser auf Trinkstärke bringen, fertig. So wird »BATHTUB GIN« oder »COMPOUND GIN« hergestellt, also ohne zusätzliche Destillation.

Die zweite Methode ist: Botanicals in Alkohol geben, mazerieren, dann destillieren. Der heiße Dampf wird abgekühlt und ergibt ein Gin-Destillat. Mit Wasser auf Trinkstärke bringen, fertig. So werden die meisten Gins erzeugt.

Bei der dritten Methode werden die Botanicals nicht in Alkohol mazeriert. Stattdessen werden die bei der Destillation entstehenden Alkoholdämpfe durch die Botanicals geleitet und dadurch aromatisiert. Im Detail sieht das so aus, dass über dem Brennkessel ein sogenannter Gin-Kopf oder eine Art Sieb, der »Geistkorb«, aufgehängt wird, in dem sich die Botanicals befinden. Der Fachbegriff hierfür ist Perkulation. Auf diese Art entstandene Gins sind in der Regel aromatisch subtiler als klassisch hergestellter Gin – aber auch deutlich teurer.

Soviel zur reinen Lehre, kurz noch zu ein paar Feinheiten: Beim »DRY GIN« dürfen naturidentische Farb- und Aromastoffe verwendet werden – was beim »LONDON DRY GIN« verboten ist. Sowohl beim »Dry Gin« wie beim »London Dry Gin« ist eine doppelte Destillation ein Muss (es darf auch dreifach destilliert werden, aber niemals nur einfach).

Das Dry im Namen bedeutet, dass der Gin im Nachgang nicht gesüßt wurde. Es beschreibt also nicht unbedingt den tatsächlichen Geschmack des Gins.

»OLD TOM GIN« ist dagegen immer leicht gesüßt. Er ist einer der ursprünglichsten Gins, war aber lange außer Mode. Was an seinem schlechten Image lag. Zu Beginn des Gin-

Booms wurde bitterer, fast ungenießbarer Gin, der viele Fuselaromen und Alkohol schlechter Qualität enthielt, mit Zucker versetzt, um den Genuss angenehmer zu machen und die Giftstoffe geschmacklich zu überlagern. Ein guter Old Tom hat das heutzutage natürlich nicht nötig.

Als Edelson des Old Tom gilt der »CORDIAL« oder »FINE CORDIAL GIN«, der historisch gesehen ein korrekt destillierter Gin war, dem man trotzdem Zucker zufügte, weil die Kundschaft den süßen Old Tom gewöhnt war.

»SLOE GIN« heißt zwar Gin, ist aber ein Likör – auf Gin-Basis. Er ist mit Schlehenbeeren aromatisiert. Diese rötliche Spirituose wird nicht destilliert, sondern wie ein Bathtub Gin angesetzt. Schlehenbeeren und Zucker werden dafür in destillierten Gin eingelegt. Eher etwas für Frauen.





»Gin – Alles, was du wissen musst« von Archibald Callaghan (Plymouth/Devon)

GIN-COCKTAILS

Gin sollte pur getrunken werden! Nur mit ein wenig Eis. Alles andere übertönt den feinen Geschmack, an dem mitunter extrem lange getüftelt wurde. Man sollte niemals vergessen: Ein großer Gin adelt die Botanicals in ihm auf unvergleichliche Weise.

Aber es wird sich leider nicht vermeiden lassen, dass Menschen Gin für Mixgetränke nutzen. Deshalb stelle ich im Folgenden einige klassische Gin-Cocktails vor.

Ein Cocktail ist per Definition ein Getränk mit mindestens zwei Zutaten, mindestens eine davon ist eine Spirituose. Über den Ursprung des Namens gibt es viele Theorien. Viele haben mit Hähnen und ihren Schwänzen zu tun. Mir gefällt die folgende am besten: Ab 1648 gibt es nachweislich ein Getränk namens »Cock Ale«. Laut einem schottischen Rezept füllt man dafür die zerkleinerten Knochen eines gekochten Hahns sowie Muskat, Rosinen, Nelken und weitere Gewürze in einen Leinensack und lässt diesen in einem Fass Ale mehrere Tage ziehen. Von »Cock Ale« zu »Cock Tail« ist es dann nicht mehr weit.

Als die Cocktail-Nation schlechthin müssen die USA gelten. 1862 erschien dort »How to Mix Drinks or The Bon Vivant's Companion. The Bartender's Guide«. Es war das erste Handbuch für Barkeeper und ist heute noch ein Standardwerk, dessen Autor Jeremiah P. Thomas als Urvater der amerikanischen Mixkunst gilt.

Cocktails werden grob in zwei Gruppen unterschieden:

- LONGDRINKS enthalten 14 bis allerhöchstens 30 cl reinen Alkohol. Sie werden in einem großen Glas serviert und enthalten meist nur wenige Zutaten, in der Regel eine Spirituose und einen Filler, häufig Wasser oder Saft. Beispiele: Gin Tonic, Wodka Lemon, Whisky Cola.
- SHORTDRINKS enthalten 5 bis allerhöchstens 10 cl reinen Alkohol. Die meisten Cocktails fallen in diese Kategorie.

Etliche Cocktails basieren auf Gin, da die Royal Navy ihn großzügig in der Welt verbreitete. Der DRY MARTINI ist sehr bekannt, dessen Vorgänger, der MARGUERITE, wurde 1904 entwickelt und besteht zu zwei Teilen aus Gin, zu zwei Teilen aus Zitronensaft und zu einem Teil aus trockenem Wermut.

Der klassische DRY MARTINI (sechs Teile Gin, ein Teil Wermut) wird in einem speziellen, konisch geformten Glas mit Olive serviert. Und zwar »straight up«, was bedeutet, dass das verwendete Eis im Mixgefäß (Rührglas oder Cocktailshaker) bleibt, weswegen ein vorgekühltes Glas sinnvoll ist. Ich weiß, was Sie sich jetzt fragen: geschüttelt oder gerührt? James Bond will ihn ja immer geschüttelt, dadurch wird er schneller kalt, aber auch milchig-trüb. Wenn man ihn rührt, bleibt er dagegen klar.

Beim PINK GIN, einem Klassiker der Royal Navy, sieht das Rezept je einen Teil Gin und einen Teil Wasser vor, dazu kommt ein Spritzer Angosturabitter und zur Dekoration eine Zitronenschale.

Beim GIMLET, der schon Anfang des 19. Jahrhunderts in der Navy getrunken wurde, sind die Komponenten ähnlich, wobei hier fünf Teile Gin auf zwei Teile frischen Limettensaft (ursprünglich wurde Rose's Lime Cordial verwendet) sowie einen Teil Zuckersirup kommen. Das Ganze verziert man dann noch mit einer Scheibe Limette. Das sind zumindest die Verhältnisse hier in Plymouth, aber viele Barkeeper schwören auf ihre eigenen Rezepte – und das Ganze hängt natürlich auch vom verwendeten Gin ab.

Wenn man einen süßen Old Tom Gin zur Hand hat, kann man damit einen TOM COLLINS mixen (fünf Teile Gin, drei Teile Zitronensaft, zwei Teile Zuckersirup, auf Crushed Ice mit Zitrone servieren). Damit ist der Tom Collins ein klassischer »Sour«, der immer aus einer Spirituose, Zitronensaft und Zuckersirup besteht, im Gegensatz zu einem »Fizz«, der auch Sodawasser enthält. Im Endeffekt ist ein Fizz ein geschüttelter Sour, der mit Sodawasser aufgefüllt wird.

Vermutlich wurde der TOM Collins nach dem Old TOM Gin benannt – wie auch der Wodka Collins, der Rum Collins und einige andere. Allerdings existiert auch die Legende, der Name hänge mit dem »Großen Tom Collins Hoax« von 1874 zusammen. Damals wurde Bargästen in den USA erzählt, ein gewisser Tom Collins würde in einer anderen Bar hocken und üble Geschichten über sie zum Besten geben – woraufhin einige sofort nach draußen rannten, um diesen elenden Tom Collins zu suchen. Meine Meinung dazu: Um viele Cocktails ranken sich Geschichten und Legenden, sie machen die Drinks aber nicht besser!

Kommen wir nun zum letzten Cocktail, und dann reicht es auch: GIN TONIC. Oder kurz: G&T, Mischverhältnis 1:1 bis 1:3. Da sieht man schon das Problem! Oftmals bekommen Gäste ein Glas mit Gin und Eis serviert, das Tonic in einer kleinen Flasche dazu. Und dann gießen sie am Anfang etwas hinein, und dann noch etwas nach. Das heißt: Sie ändern die ganze Zeit das Mischverhältnis. Aber entweder genießt man einen Drink mit dem idealen Mischverhältnis oder man kann es gleich sein lassen! Meiner Meinung nach ist der Gin Tonic ein zutiefst unseriöser Cocktail.

Er hat seinen Ursprung in Indien, wo das gesamte British Empire Indian Tonic Water trank, welches Chinin enthielt und dadurch vor Malaria schützte – durch Zugabe von Gin verbesserte sich der bittere Geschmack enorm. In Clubs ist der G&T beliebt, weil er wegen seines Chiningehalts unter ultraviolettem Licht leicht bläulich aussieht.

Freunde fragen mich immer wieder, welches Tonic sie zu welchem Gin wählen sollen. Ich würde sagen: gar keins! Aber wenn es sein muss, hier einige grundsätzliche Regeln:

- Ein komplexer oder extravaganter Gin benötigt ein klassisches Tonic – sonst werden die Aromen des Gins von diesem übertönt.
- Ein floraler oder süßer Gin benötigt ein Tonic mit deutlichen Bitternoten – dadurch entsteht eine Balance und florale Noten kommen besser zur Geltung.
- Ein klassischer Gin benötigt ein klassisches Tonic – nur so ergibt sich eine Balance.
- Ein pfeffriger Gin benötigt ein nicht zu bitteres Tonic – sonst wird der Pfeffer überlagert.

Und was ist mit ungewöhnlichen Tonics? Besonders fruchtigen oder floralen? Die übertönen jeden Gin, also nehmen Sie einen billigen von ganz unten im Regal. Oder trinken Sie das Tonic am besten gleich ohne Gin, ist nämlich schade um das schöne Destillat. Tonic-Getränke sollten übrigens nicht während einer Schwangerschaft getrunken werden, da das ungeborene Kind von Chinin abhängig werden kann, was sich nach der Geburt durch starke Entzugserscheinungen deutlich macht. Außerdem kann das Chinin die Wehen einleiten, da es gebärmutterstimulierend wirkt.

Zum Schluss noch eins: Ich liebe Queen Mum und kann ihren Hang zu Pferdewetten voll verstehen, nicht aber den zu Gin Tonic. Sie verwendet bevorzugt die schottische Marke Gordon's, die seit 1955 offizieller Hoflieferant der Königin ist. Im Königshaus wird aber noch ein anderer Cocktail getrunken, der deutlich weniger bekannt ist. Dabei handelt es sich um den Lieblings-Drink von Queen Elizabeth II., die ihn täglich vor dem Lunch zu sich nimmt: GIN DUBONNET (Mischverhältnis ein Teil Gin, zwei Teile Dubonnet – ein mit Wermut verwandtes Getränk). Queen Mum schwor auf ein Mischverhältnis von 30:70, anscheinend ein kleiner, aber feiner Unterschied. Beide wären ihrem Volk aber bessere Vorbilder, wenn sie ihren Gin pur tranken!