

Kai Möller

GIN

ZUHAUSE SELBST GEMACHT

DER EIGENE WEG
ZUM TRENDGETRÄNK

PRAXIS



Kai Möller

Gin zuhause selbst gemacht

Der eigene Weg zum Trendgetränk



Leopold Stocker Verlag
Graz – Stuttgart

Umschlaggestaltung: Werbeagentur Rypka GmbH, 8143 Dobl, www.rypka.at
Titelbild: Stephan Friesinger, Graz
Alle Abbildungen im Innenteil wurden freundlicherweise vom Autor zur Verfügung gestellt.

Wir haben uns bemüht, bei den hier verwendeten Bildern die Rechteinhaber ausfindig zu machen. Falls es dessen ungeachtet Bildrechte geben sollte, die wir nicht recherchieren konnten, bitten wir um Nachricht an den Verlag. Berechtigte Ansprüche werden im Rahmen der üblichen Vereinbarungen abgegolten.

Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek
Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische Daten sind im Internet unter <https://www.dnb.de> abrufbar.

Hinweis

Dieses Buch wurde auf chlorfrei gebleichtem Papier gedruckt. Die zum Schutz vor Verschmutzung verwendete Einschweißfolie ist aus Polyethylen chlor- und schwefelfrei hergestellt. Diese umweltfreundliche Folie verhält sich grundwasserneutral, ist voll recyclingfähig und verbrennt in Müllverbrennungsanlagen völlig ungiftig.

Auf Wunsch senden wir Ihnen gerne kostenlos unser Verlagsverzeichnis zu:
Leopold Stocker Verlag GmbH
Hofgasse 5 / Postfach 438
A-8011 Graz
Tel.: +43 (0)316/82 16 36
Fax: +43 (0)316/83 56 12
E-Mail: stocker-verlag@stocker-verlag.com
www.stocker-verlag.com

ISBN 978-3-7020-1945-7
eISBN 978-3-7020-2053-8

Alle Rechte der Verbreitung, auch durch Film, Funk und Fernsehen, fotomechanische Wiedergabe, Tonträger jeder Art, auszugsweisen Nachdruck oder Einspeicherung und Rückgewinnung in Datenverarbeitungsanlagen aller Art, sind vorbehalten.

© Copyright by Leopold Stocker Verlag, Graz 2022
Layout und Repro: Werbeagentur Rypka GmbH, 8143 Dobl, www.rypka.at

INHALT

Vorwort: Macht das Gin?

Wie kam es zu diesem Buch?

Was braucht man für einen guten Gin?

Noch etwas, das Sie wissen sollten, bevor Sie dieses Buch kaufen

Einleitung

Das Fachwissen ist zwischen den Zeilen versteckt!

Ein Experiment mit Lerneffekt

Bei Wikipedia recherchieren!

Wacholder ist giftig!

Wikipedia-Fakten

Bitte haben Sie keine Angst

Ein gefährliches Buch!

Noch mehr Gefahr!

Arbeitsmaterialien

Was brauchen wir wirklich?

Glaswaren

Ohne Flaschen wird das nichts!

Oft unterschätzt: Etiketten

Ihr Gintagebuch oder Destillierbuch

Das eigene Label

Gläser zum Gin

Messinstrumente

Destillen, Mazerationsbehälter und Perkolatoren

Je eine Destille für Alkohol, ätherische Öle und Wasser?

Mazerationsgefäße ersetzen

Perkolator

Rechtliche Hinweise

Die rechtliche Lage in Deutschland

Sonderregelung Österreich

Sonderregelungen Schweiz

Welche Destille ist geeignet?

Fachwissen

Alkohol oder ätherische Öle?

Brauchen Sie zwei Destillen?

Traditionell: Alembik- und Pot-Still-Destillen

Kopfgekühlt: Alquitarra- und Leonardo-Destillen

Die vielseitige Kolonnenbrennerei

Die sichere „EasyMoonshine“-Destille

Meine Empfehlung?

Materialien in der Ginherstellung

Botanicals

Die offiziellen 120

Das unausgesprochene Geheimnis

Botanicals, die Sie in jedem Fall ausprobieren sollten

Angelica

Anis/Sternanis

Bockshornklee
Früchte
Holz
Ingwer
Iriswurzeln
Kardamom
Koriander
Kubebenpfeffer
Lavendel
Nadelbäume
Nelken
Nüsse
Orange
Pfeffer
Rose
Schwarzkümmel
Süßholz
Wacholder
Zitrone und andere Zitrusfrüchte

Zucker

Es bleibt Ihre Entscheidung!
Ihr Zuckersirup: das Rezept
Zuckersirup als Grundlage

Alkohol

Wodka und Korn
Alkoholmeter
Primasprit und Neutralalkohol
Eigengeschmack im Alkohol?
Echter Neutralalkohol

Storytelling beim Neutralalkohol?

Aufgepasst beim Weingeist!

Verbotene Alternative

Die Krönung: Bio-Alkohol

Spaß

Tonic, Wasser und Eis

Wasser und Alkohol: eine Wissenschaft für sich

„57 % Navy Strength“

100 Proof?

Veränderung der Geschmackswahrnehmung?

Tasting und Sinneswahrnehmung

Das gehört zusammen: Schmecken und Riechen

Geschichten rund um den Gin

Gin-Storys in Kurzform

Geschichte oder Story?

Wie komme ich zu meinem eigenen Gin?

Gin kaufen

Ginaromaessenzen

Gin mit ätherischen Ölen mischen

Ätherische Öle im Handel

Ewige Blumenkraft

Das Zumischen von ätherischen Ölen

... aber!

Gin mit Hydrolat mischen

Hydrolate bieten viele Vorteile

Was sind die Vorteile der Hydrolate?

Wichtig zu wissen

Nieder mit den Keimen!

Das Beimischen von Hydrolaten

Gin „frisch“

Wie bekomme ich Wacholder in meinen „frischen“ Gin?

Ohne Alkohol

Botanicals kalt ansetzen (Mazeration)

Zwölf Methoden, Wacholder anzusetzen

Botanicals warm ansetzen (Digestion)

Botanicals extrahieren (Perkolation)

Gin destillieren

Wo fangen wir an?

Die perfekte „One-Batch“-Destillation

Distilled Gin

Das Kasseler-Experiment

Beschaffung der Botanicals

Kaufen

Sammeln

Was wächst bei Ihnen?

Botanicals für den eigenen Gin

Warnung!

Herstellung der Aromen

Kaltauszug mit Wasser

Kaltauszug mit Alkohol (Tinktur)

Heißauszug mit Wasser

Hydrolate

Die perfekte Destillation

Ätherische Öle

Ginsorten, die wir selbst herstellen können

Compound Gin

Mit ätherischen Ölen

Mit Hydrolaten

Mit angesetztem Alkohol

Mit fertigen Aromen

Dry Gin

... Ist das erlaubt?

Legale Tricks

London Dry Gin

Nur durch die Destille!

Old Tom Gin

Mit Zucker

Sloe und andere Fruchtgins

„Alkoholfreier Gin“?

Alkoholfreie Tage

Aber ich kann ja destillieren!

Genießen

Pur genießen

Im Mischgetränk genießen

Was tun, wenn es nicht mundet?

Destillieren

Verdünnen

Kühlen

Filtrieren

Sauerstoff

Aktivkohle

Lagerung in Holz

Nachwort: Das Ende naht!

Danksagung

Adressen

Literatur & Fachwissen

VORWORT: MACHT DAS GIN?

Dieses Buch überraschte mich, und ich wünsche mir, dass es auch Sie überraschen wird. Am besten erzähle ich gleich am Anfang, wie es dazu kam und warum ich dieses wunderbare Buch schreiben durfte. Schöne Geschichten passen zum Thema, denn ...

... in diesem Buch geht es um Gin! Eine der wichtigsten Zutaten zu einem Gin ist seine Geschichte. Wir Genießer konnten uns beim Gin schon vor langer Zeit über das einstmals schlechte Image eines billigen, nach Wacholder und Kräutern schmeckenden „fuseligen“ Industriealkohols hinwegsetzen und ihn zigtausendfach veredeln. Zum Glück, denn so können wir ihn heute angemessen wertschätzen und genießen.

Beim Gin ist immer noch (fast) alles erlaubt, was uns vor allem im Hobbybereich schier unendliche Möglichkeiten bietet. Die Ginherstellung ist ein sensationell vielseitiges Hobby mit „abgefahrenen“ Möglichkeiten für Experimentierfreudige und Kreative. Nur hier können wir uns lustvoll austoben, egal ob im Corona-Lockdown zu Hause oder unterwegs. Wenn wir uns auf die Ginherstellung einlassen, wird es uns so schnell nicht mehr losgeben. Zu viel ist immer und überall zu entdecken.

Wir genießen Gin heute wegen seiner unglaublichen Vielseitigkeit und erfreuen uns an versteckten neuen

Aromen ebenso wie an den wundervollen Präsentationen und den dahintersteckenden Erzählungen.

Die kleinen und großen Geschichten um die einzelnen Sorten erhöhen den Genuss, egal, ob man sich allein sinnierend nur ein winziges Schlückchen gönnt oder in geselliger Runde lautstark versucht, die Story aus dem Glas zu schmecken.

So oder so, es bietet sich prima an, auch dieses Buch zum Gin mit einer Story zu beginnen. Oder, besser gesagt: mit einer Geschichte. Den Unterschied erkläre ich in einem späteren Kapitel.

WIE KAM ES ZU DIESEM BUCH?

Nichts Böses ahnend saß ich eines Nachmittags im Dachkämmerchen meines alten Fachwerkhäuschens, zurückgezogen im Corona-Homeoffice, wo ich fleißig arbeitete, als plötzlich und unerwartet das Telefon klingelte.

Das passiert sehr selten. Ich telefoniere nicht gern, und dementsprechend ist meine Telefonnummer so etwas wie ein Geheimnis und der Klingelton meistens abgeschaltet.

Es war der gute Herr Koiner vom Leopold Stocker Verlag, mit dem ich schon meine beiden früheren Bücher¹ besprochen und veröffentlicht hatte. Nach kurzem Small Talk überrumpelte er mich geradeheraus mit der Frage, ob ich nicht ein Buch über die Ginherstellung schreiben wolle.

Bumm! Da war es. Aus heiterem Himmel wurde ich mit dem Thema Gin konfrontiert. Natürlich mag ich Gin. Natürlich kann ich Gin destillieren. Natürlich kenne ich alle Methoden der Ginherstellung und habe mir oft Gedanken gemacht, wie

man einen guten Gin auch trotz der teilweise strengen Gesetze legal herstellen könnte. Privat und zu Hause. Aber es kam völlig unerwartet.

Könnte ich ein Buch über die Ginherstellung schreiben? Ich trinke lieber Whisky. Ist es ehrlich, wenn ich als Whiskytrinker ein Buch über Gin schreibe?

Wenn mich meine Erinnerung nicht trügt, sagte ich erst einmal ab. Ein Buch über Gin! Krass. Wo sollte ich die Zeit hernehmen?

Ich musste eine Nacht darüber schlafen, konnte aber nicht. Die Idee hielt mich gefangen. Gin spukte durch meinen Kopf. Mazerieren, perkolieren, destillieren ...

Je intensiver ich darüber nachdachte, umso klarer wurde mir selbst, dass ich zur Ginherstellung tatsächlich eine Menge zu sagen hätte. Vor allem, weil es trotz der strengen Gesetze immer noch möglich ist, privat Gin legal zu fabrizieren, auch wenn die Methoden kaum jemand kennt. „Yes, we can!“ Gin ist tatsächlich nahezu die einzige Spirituose, die wir in Deutschland oder in der Schweiz noch legal zu Hause herstellen dürfen, jedenfalls, wenn wir dabei destillieren möchten. In Österreich ist das Gesetz großzügiger. Da dürften wir sogar mit Alkohol destillieren und echte „Distilled Gins“ herstellen.



Zurückgezogen im Homeoffice: Schreib- und Arbeitskammerchen im Fachwerkhaus.

So viele Möglichkeiten. Meine Gedanken fanden kein Ende in dieser Nacht. Wir destillieren seit Jahren so viele Kräuter, Blüten und Wurzeln, wir sammeln und verarbeiten sie in der Küche, nutzen sie als Heilmittel, in der Naturkosmetik, in allerlei Getränken und für die Aromatherapie. Wir wissen, was wir tun. Wahrscheinlich konnte kaum jemand sonst so viele Erfahrungen mit der Herstellung von Düften, Aromen, ätherischen Ölen und Pflanzenwassern sammeln wie wir bei

Destillatio. Der Umgang mit diesen Themen ist immerhin seit 25 Jahren unsere Berufung. Ein Ginseminar² für das Destillatio-Team hatte uns schon im Januar 2016 unheilbar mit dem Ginvirus infiziert. Unsere internen Fortbildungen bringen uns eine Menge Spaß, und wir suchen sofort nach neuen Lösungen, wenn sich die Gesetzeslage – so wie 2018 mit dem neuen deutschen Alkoholsteuergesetz – plötzlich ändert. Wir wissen auch ziemlich genau, was wir tun dürfen und was lieber nicht.



Unser erstes Ginseminar 2016 mit Destillateurmeister Stefan Bierbaum.

WAS BRAUCHT MAN FÜR EINEN GUTEN GIN?

Eigentlich ist es einfach. Zumindest in der Theorie. Gin ist ein aromatisierter, sozusagen gewürzter Alkohol. Wir brauchen nichts weiter als einen neutralen Alkohol, eine Handvoll Botanicals, vielleicht eine Idee, wie man alles lecker kombiniert, und dazu eine schöne Geschichte.

Darum geht es. Wir veredeln einen eigentlich langweiligen klaren Alkohol mit allerfeinsten und aufregenden Aromen, bis er uns schmeckt und zur Story passt.

Gin lässt sich gut zu Hause herstellen, auch ohne eine versteckte Geheim- oder Schwarzbrennerei. Wir müssen keine Gesetze überschreiten und können trotzdem feinste Gins und vor allem deren Aromen und Inhaltsstoffe selbst kreieren.

Wenn wir wollen. Es genügt, herauszufinden, welche Botanicals uns zur Verfügung stehen, wie man sie am besten verarbeitet und was zu unserer eigenen Geschichte passt. Die Herstellung der einzelnen Aromen ist relativ einfach, auch wenn es verschiedene Methoden gibt. Es sind nur so unwahrscheinlich viele, und für unsere Story dazu gibt es kein Rezept. Wir dürfen, ja müssen in beiden Fällen kreativ werden und weiter gehen als je zuvor. Wir brauchen Botanicals und eine passende Geschichte. Wenn wir keine haben, dann erfinden wir eine Story. Wir suchen die passenden Pflanzen dazu. Oder umgekehrt. Die Pflanzen ergeben die Geschichte. Oder die Story.

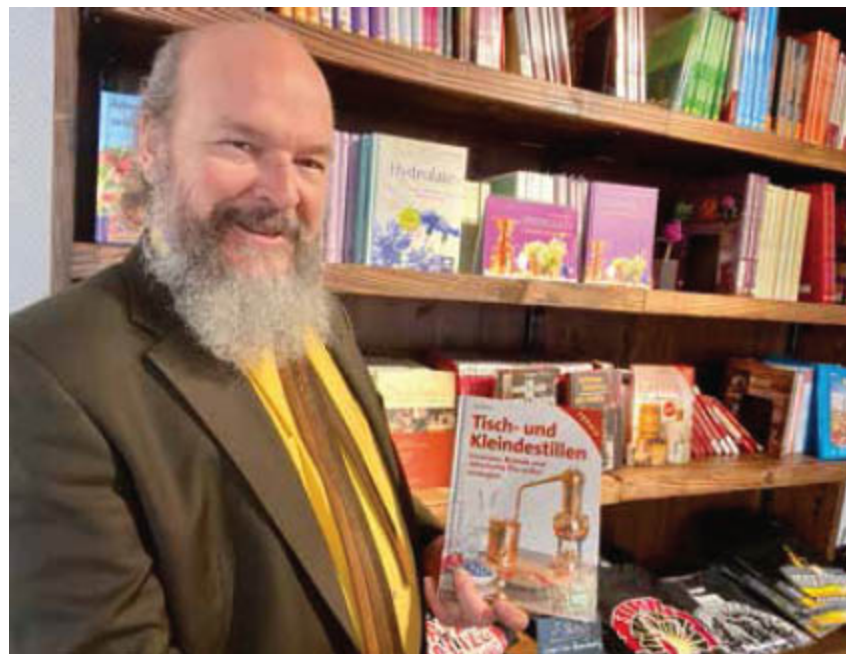
Auf Anhieb fallen mir mindestens zehn unterschiedliche Methoden ein, wie man einen Gin herstellen könnte. Extrem einfache ebenso wie sehr komplexe. Und man kann sie alle untereinander kombinieren.

Aufregend sind sie alle, und das Beste dabei ist: Am Ende ergibt alles einen Gin.

Als ich Herrn Koiner am nächsten Morgen zurückrief, war mir klar, dass ich tatsächlich ein Buch über Gin schreiben

sollte und vielleicht sogar der Einzige bin, der den Spaß vermitteln und zugleich all die vielen möglichen Wege anschaulich erklären kann. Ein Buch, wie ich es mir selbst vor langer Zeit gewünscht hätte. Ein Buch, das sich liest wie ein (hoffentlich) spannender Roman, der fundiertes Wissen mit so manchem Aha-Erlebnis vermittelt, ein Buch, das uns das „innere“ Wissen der Destillateur- und Brennmeister zeigt, uns als Laien teilnehmen lässt und am Ende nicht nur Spaß und Freude bringt, sondern sogar zu einem hervorragenden eigenen Gin führt. Oder mehreren. Der Anfang eines kulinarisch aufregenden Hobbys.

Ein kleiner Dank gleich zu Anfang: Ich möchte mich an dieser Stelle bei meinem Lektor, Herrn Gut, und bei Herrn Koiner für die Geduld bedanken. Den ursprünglichen Abgabetermin hatte ich leider zum Ende zu deutlich überzogen. Das Thema forderte mich doch mehr als erwartet, vor allem, weil ich im praktischen Bereich, bei meinen Experimenten, noch auf unerwartete Probleme mit der blumig-irdischen Iris als Zutat stieß.



Kai Möller mit seinem Buch „Tisch- und Kleindestillen“, erschienen im Leopold Stocker Verlag 2016.

Ich danke auch für die Flexibilität und den Mut, dieses Sie als Leser stellenweise etwas herausfordernde Buch in der sonst eher sachlichen Praxisbuchreihe des Leopold Stocker Verlages zu veröffentlichen.

NOCH ETWAS, DAS SIE WISSEN SOLLTEN, BEVOR SIE DIESES BUCH KAUFEN

Ich möchte nichts schreiben, was an anderer Stelle bereits mehrfach beschrieben wurde. Das Buch „Trinkbranntweine und Liköre“ von Wüstenfeld aus den 1930er-Jahren wird noch heute gern als Referenz hergenommen. Wir leben aber knappe 100 Jahre später! Das Wissen hat sich explosionsartig vervielfacht, und es ist uns heute ein Leichtes, aktuelles Fachwissen – vor allem zu den einzelnen Botanicals – im Internet zu recherchieren oder in einem guten Kräuterbuch nachzulesen. Die Experimente dazu bleiben uns aber immer noch selbst überlassen. Jeder Gin ist anders, ebenso wie seine Zutaten und Inhaltsstoffe. Selbst der beim Wein bekannte Südhang-Nordhang-Unterschied kann einer Pflanze bereits ein anderes Aromaspektrum verleihen.

Die Anzahl der möglichen Aromen für unseren Gin ist unendlich! Obwohl offiziell für einen London Dry Gin nur 120 Botanicals erlaubt sind, ist es nicht mein Ziel, sie alle in diesem Buch zu beschreiben. Es ist kein Kräuterbuch, kein Rezeptbuch und auch kein Buch über Marken, Sorten oder Cocktails. Es ist nicht einmal wirklich ein Fachbuch, das wäre mir zu langweilig.



Gewürze und Kräuter - die Zutaten für den eigenen Gin.

Dieses Buch ist ein Freizeit-, Hobby- und Spaßbuch. Es soll Ihnen beim Lesen Freude bereiten und Wissen vermitteln. Ich würde mich freuen, wenn es mir gelänge, den „Spirit“ zu wecken, damit Sie sich später – bei einem Glas eigenen Gins – gern an das Buch erinnern, es weiterempfehlen und vielleicht sogar ein zweites Mal zur Hand nehmen und lesen.

Dies ist ein Buch über die Ginfabrikation in kleiner Menge, zu Hause und privat. Sie erfahren, wie Sie selbst zum „Destillateur“ werden und mit einfachen Mitteln Ihren eigenen Gin herstellen können.

Ich freue mich, wenn es Sie anspricht, und wünsche viel Spaß beim Lesen und Experimentieren.

Ihr Kai Möller

1 Die hohe Kunst des Destillierens. Ätherische Öle, Pflanzenelixiere, Brände & mehr ..., Graz 2014, mittlerweile in der 4. Auflage; Tisch- und Kleindestillen. Essenzen, Brände und ätherische Öle selbst erzeugen, Graz 2016, mittlerweile in der 5. Auflage.

2 Dank an Herrn Stefan Bierbaum (der-destillateur.de) für das tolle Seminar!

EINLEITUNG

Am Anfang steht der Wacholder

Da sind wir nun, ganz am Anfang. Ich verspreche Ihnen, Sie werden es nicht bereuen, wenn Sie gleich hier und jetzt mit mir gemeinsam starten. Das Buch ist mehr praktisch als theoretisch aufgebaut. Es soll Ihnen zeigen, wie Sie Ihren eigenen Gin herstellen können. Von klein auf und von Anfang an. Die Ginfabrikation zu Hause von A bis Z.

Ich empfehle Ihnen, schon in der Einleitung aufzupassen. Aller Anfang ist wichtig, um die Dinge, die folgen, richtig verstehen zu können. Erst, wenn wir unsere eigenen Gins abfüllen, dann dürfen wir uns gehen lassen. Davor wird es noch lustig. Wir müssen reichlich verkosten, um feststellen zu können, ob unsere Mischungen appetitlich schmecken oder wir lieber noch etwas üben.

Ich bitte Sie, dieses Buch Zeile für Zeile zu lesen und mitzumachen. Es wird Ihnen (hoffentlich) eine Menge Spaß bereiten. Ich wünsche mir, dass Sie beim Lesen meines Buches nicht nur gut unterhalten werden und gelegentlich etwas schmunzeln müssen, sondern dass Sie dabei auch noch alles an Wissen einsammeln, um am Ende wirklich guten Gin herstellen zu können.

DAS FACHWISSEN IST ZWISCHEN DEN ZEILEN VERSTECKT!

Um Ihnen gleich hier und jetzt ein Beispiel zu geben, warum Sie das Buch genau und Zeile für Zeile lesen sollten, möchte ich Ihnen ein Experiment vorschlagen.

Bitte gehen Sie in Ihre Küche und holen Sie sich ein paar Wacholderbeeren. Wacholder ist die wichtigste Zutat in jedem Gin. Ein Gin muss Wacholder enthalten und soll wahrnehmbar nach Wacholder schmecken. Bitte legen Sie sich, bevor Sie weiterlesen, ein paar Wacholderbeeren bereit, am besten selbst gesammelt oder in Bio-Qualität gekauft. Wir werden in diesem Buch Wacholder fühlen, riechen, drücken, schneiden, schreddern, pürieren, ansetzen, vergären, destillieren und schmecken.

Falls Sie keinen Wacholder in Ihrer Küche haben, sollte das Buch zunächst hier enden. Bitte überspringen Sie die nächsten Absätze und gehen Sie erst einkaufen. Eine Liste mit allerlei weiteren Dingen, die Sie vielleicht noch benötigen, finden Sie im nächsten Kapitel „Arbeitsmaterialien“. Wacholder ist die wichtigste Zutat!

Ein Experiment mit Lerneffekt

Neben mir liegen zehn Wacholderbeeren. Zehn durchschnittliche getrocknete Wacholderbeeren entsprechen etwa einem Gramm Gewicht. Ein Liter davon wiegt ca. 375 Gramm. Wacholderbeeren sind relativ leicht.

Bitte, suchen Sie sich eine schöne Beere aus und spüren Sie mit Ihren Fingern, wie sie sich anfühlt. Ist sie gleichmäßig geformt, mit einer feinen bläulichen „Staubschicht“ überzogen? Vielleicht leicht klebrig? Wie riecht die Beere? Können Sie die Beere mit den Fingern zerdrücken? Mit dem Fingernagel zerteilen, öffnen?

Machen Sie es wie ich, nehmen Sie eine in den Mund und schmecken Sie. Zerkauen Sie die Beere in feinste, kleinste Stückchen. Zermahlen Sie die Beere zwischen Ihren Zähnen.



Wacholder können Sie selbst sammeln oder in guter Qualität kaufen.

Wie ist der erste Eindruck? Schmecken Ihre Beeren süßlich? Harzig? Bitter?

Mögen Sie den Geschmack? Es sind eigentlich keine Beeren, die Sie da eben zerkauen. Es sind Zapfen. Wacholder ist ein stacheliges, widerspenstiges Nadelgewächs und im Aroma schwer mit normalen Beeren zu vergleichen. Mögen Sie das Aroma der Wacholderzapfen? Es gibt 70 verschiedene Arten! So eine winzige Wacholderbeere braucht zwei Jahre, bis sie voll ausgereift ist und geerntet werden kann. Ein Wunder der Natur!

Bei Wikipedia recherchieren!

Ich empfehle Ihnen, während Sie die nächste Beere zerkauen, das Buch zur Seite zu legen und bei Wikipedia das Wort „Wacholder“ zu recherchieren. Lassen Sie sich Zeit, während Sie schmecken und lesen, was Wikipedia über Wacholder schreibt.



Wacholder wächst überall. Vielleicht möchten Sie ihn selbst sammeln? Die am besten geeignete Sorte ist der „Gemeine Heidewacholder“.

Wie sagte schon einst der Dalai-Lama: „Learn and obey the rules very well, so you will know how to break them properly.“ Auf Deutsch übersetzt: „Lernen und befolgen Sie die Regeln gut, damit Sie sie später richtig brechen können.“

Auf dieses Buch bezogen: Lesen und verstehen Sie die Ratschläge, dann können Sie später hervorragend improvisieren und Zutaten austauschen und ersetzen.

Spannend ist für uns vor allem Punkt 7 bei Wikipedia, die Nutzung von Wacholder. In der Küche, zum Räuchern, als Öl und in Getränken und Heilmitteln. Hier leitet Wikipedia weiter zur Unterart „Gemeiner Wacholder“.



So große Mengen Wacholder sind eigentlich nicht nötig. Im Schnitt genügen für einen destillierten Gin schon zehn der Zapfen auf eine Flasche für ein feines Wacholderaroma. Bei einem angesetzten Gin darf es auch etwas mehr sein.

Ich hatte Ihnen eingangs gleich ein Beispiel versprochen, warum Sie Zeile für Zeile lesen und mitmachen sollten.

Erinnern Sie sich? Haben Sie alles gelesen? Ja? Das ist gut. Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit.

Schmecken Sie immer noch den harzigsüßen Geschmack Ihrer zerkauten Wacholderbeere im Rachen?

Wacholder enthält bis zu 30 % Zucker und teilweise mehr als 2 % an ätherischem Öl, das schmeckt man hinten auf der Zunge nach.

Vielen Dank dafür, dass Sie mit mir gemeinsam durch die Experimente in diesem Buch gehen. Das ist wichtig, um später guten Gin machen zu können und zu verstehen, was einen guten Gin auszeichnet und welche Aromen man erwarten kann. Oder soll. Als Ginhersteller sollten wir die Aromen schmecken können.

Aber Achtung: Jetzt kommt es: Haben Sie sich wirklich den Wikipediaartikel angesehen, wie ich es empfohlen hatte? Hier wird es nämlich extrem spannend.

Wacholder ist giftig!

Haben Sie es gelesen? Wie fühlen Sie sich nach dem Zerkauen von einem giftigen Spürk, Kranewitt, Grammel, Krammet oder Machangel? **Fakt: Wacholder ist giftig!**

Wikipedia-Fakten

Ich spende gelegentlich kleinere Summen an Wikipedia. Sicher darf ich den Absatz 4.1, auf den es hier ankommt, in mein Buch übernehmen (Stand: Juni 2020).

Giftwirkung des Wacholder

Beeren und Nadeln des Wacholder enthalten leicht giftige ätherische Öle, die bei Hautkontakt und Verzehr zu Reizerscheinungen führen können.

Im Gegensatz zu den anderen Wacholdergewächsen ist beim *Juniperus communis* nur die Beere (*Fructus Juniperi*) giftig. Reif ist sie im zweiten Jahr. Die Hauptwirkstoffe sind 0,2-2,9 % ätherische Öle aus Alpha-Pinen, Terpeneol, Sabinen, Myrcen, Flavonoiden und anderen. Eine Überdosierung führt zu Nierenschmerzen, Nierenversagen, Hautreizungen und Leberschädigung. Ferner wird die Herztätigkeit und Atmung gesteigert; seltener können Krämpfe auftreten. Äußerlich kommt es zur Rötung der Haut bis zur Blasenbildung. Die maximale Dosierung liegt bei erwachsenen Menschen bei 2 g.

BITTE HABEN SIE KEINE ANGST

Es ist, wie Paracelsus schon sagte: „Die Menge macht das Gift!“ Da in diesem Buch überwiegend mit dem viel schädlicheren Nervengift Alkohol gearbeitet wird, sollten wir uns diese wichtige Weisheit ohnehin zu Herzen nehmen. Zwischen erhabenem Genuss und schädlichem Gift liegen oftmals nur wenige Gläser.

Ich darf an dieser Stelle verraten, dass wir bei der Ginherstellung zwar aus Hunderten von verschiedenen Zutaten und Zubereitungsvarianten auswählen und diese unendlich untereinander kombinieren können, aber in den meisten Fällen nur sehr wenige der einzelnen Botanicals benötigen. Um das für den Gin gewünschte feine Wacholderaroma ins Glas zu zaubern, reichen uns wenige Wacholderzapfen. Für eine normal angesetzte 0,7-Liter-Flasche Gin genügen etwa 10 Gramm Wacholderbeeren, bei einem destillierten Gin manchmal schon zehn einzelne Beeren.

Wacholder kann mit Wasser ebenso wie mit Alkohol destilliert werden und gibt seine ätherischen Öle und andere aromatische Stoffe auch durch einfaches Mazieren, also das Einlegen in Alkohol, ab. Wir entdecken hier schon drei oder sogar vier verschiedene Methoden, um die erhabenen Aromen des Wacholders in unseren Gin zu verfrachten, aber dazu später mehr.

Beim Verzehr einzelner Wacholderbeeren haben Sie wirklich nichts zu befürchten. Trotz des Wissens um die mögliche Giftigkeit der Inhaltsstoffe unserer Hauptzutat dürfen Sie Wacholder weiterhin unbefangen zum Kochen, Räuchern und zur Herstellung von Gin benutzen. Ich wollte an diesem Beispiel nur aufzeigen, wie wichtig es sein kann, vorhandene Informationen wirklich zu lesen und die Experimente nach Möglichkeit nachzustellen oder wenigstens aufmerksam mitzulesen. Vor allem natürlich, wenn Sie später einen wirklich guten eigenen Gin herstellen möchten.

Ein gefährliches Buch!

Dieses Buch ist ein gefährliches Buch! Es wird Sie fordern, in Versuchung führen und Ihnen wichtige Entscheidungen abverlangen. Ich kann als Autor nur aufzeigen, wie Sie einen guten eigenen Gin herstellen können, aber nicht Ihre persönlichen Grenzen oder Ihren Geschmack ausloten und bestimmen.

Bevor Sie sich nun endgültig auf die Ginherstellung einlassen, möchte ich Sie eindringlich warnen. Es gibt viele verschiedene Methoden, um Gin herzustellen. Theoretisch ist alles erlaubt! Selbst, was möglicherweise in der gewerblichen Brennerei von Gesetzes wegen nicht erlaubt ist, kann uns im privaten Bereich letztendlich egal sein. Es ist unser Hobby! Auch wenn wir offiziell vielleicht keinen Alkohol brennen dürfen, so können wir bei den Zutaten