

Gin - Die Geschichte

Wie bei vielen Kultgetränken ist auch der Ursprung des Gins nicht eindeutig geklärt. Bereits um 1000 n.Chr. wurde in der Schola Medica Salernitana, einer berühmten Forschungsanstalt der Medizin in Salerno, mit Alkohol und Wacholder experimentiert.

Im 16. Jahrhundert versetzte Professor Sylvius de Bouve Alkohol mit Wacholderöl, um den Harndrang zu fördern. Er wird deshalb von vielen als Urvater des Gins gehandelt.

Andere wiederum sprechen dem deutschen Arzt Franciscus de la Boë (Franziskus Sylvius), der im 17. Jahrhundert Tropfen aus Alkohol und Wacholder gegen Magenbeschwerden einsetzte, die Erfindung zu.

Sicher wissen wir nur, dass der Genever, abgeleitet vom niederländischen „jenever“ bzw. französischen „genévrier“ oder „genièvre“, ursprünglich aus Holland stammt. Sicher ist auch, dass er eigentlich als Medizin entdeckt wurde, allerdings in diesem Anwendungsgebiet keinen großen Zuspruch fand. Als er jedoch (vermutlich) erstmals von Lucas Bols in seiner Brennerei „t Lootsje“ (der kleine Schuppen) gebrannt wurde, begann sehr schnell sein Siegeszug als Genussmittel.

Er gelangte in der Frühen Neuzeit mit den englischen Soldaten, die im spanisch-holländischen Krieg dienten, nach England und erhielt dort den Namen „Gin“.

Unter Wilhelm III. von Oranien-Nassau wurden französische Importe extrem hoch versteuert, im Gegenzug dazu die Produktion von Gin im Inland steuerfrei gestellt. Damit begann die Etablierung Englands als Gin-Land.

Als im 18. Jahrhundert Weizen immer billiger wurde und die Landwirte anfangen ihn als Grundlage für die Ginherstellung zu propagieren, explodierte die Ginproduktion und damit der Gingenuss. Es kam zum sogenannten „Gin Craze“, dem Gin-Wahn.

Der billige, hochprozentige Gin avancierte zum „Arme-Leute“ Getränk und brachte große Schwierigkeiten mit sich. Zeitweise lag die Sterberate durch übermäßigen Alkoholkonsum über der Geburtenrate. Heute noch verwendet man abfällige Begriffe für Bars wie „gin mills“ und „gin joints“. Auch die Redewendung „mother's ruin“ (Mutters Ruin), den der Volksmund heute noch für Gin verwendet, zielt auf diese Zeit ab, in der Kinder von Gin-süchtigen Eltern vernachlässigt wurden oder selbst bereits süchtig auf die Welt kamen.

Aufgrunddessen schritt die englische Regierung ein und verbot den freien Handel. Brauereien durften Gin nur noch an Gaststätten und Händler verkaufen, die eine überteuerte Lizenz erworben hatten. Das private Brennen von Gin wurde unter Strafe verboten. Diese künstliche Verknappung, weitere Gesetze bezüglich Qualität und Herstellung des Gins sowie die Entwicklung neuer Destillationsverfahren beförderte die Spirituose innerhalb kürzester Zeit aus den üblen Verhältnissen heraus und an die Tische der Upper Class.

Um 1920 war Gin auch in Amerika ein beliebtes Getränk. Während der Zeit der Prohibition versuchte man sogar, ihn in der heimischen Badewanne herzustellen, indem man minderwertigen Alkohol mit Gewürzen versetzte. Der so entstandene „bathtub-Gin“ war natürlich von minderer Qualität und brachte neben ungenügendem Geschmack auch erhebliche gesundheitliche Beschwerden mit sich - und dem Gin einmal mehr ein schlechtes Image ein.

Kein Wunder also, dass es lange Zeit definitiv nicht „trendy“ war Gin zu trinken. Vielleicht lag es auch "nur" an James Bond, dass in den 70er Jahren der Vodka endgültig den Gin aus den Bars und Gläsern verdrängte. Vielleicht aber auch am "altväterlichen" Image des Gins. Auf jeden Fall nutzten die Bartender weniger Gin als Basis für viele Cocktails, sondern Vodka.

Erst in den 90er Jahren des vorigen Jahrhunderts, mit Beginn der allgemeinen Retrowelle, gewann der Gin wieder an Image und Fans. Seither sprießen neue Gin-Destillieren und Gin-Sorten wie Pilze aus dem Boden. Mittlerweile gibt es eine schier unüberschaubare Anzahl an Ginarten, Herstellungsmethoden und Geschmacksrichtungen. Heute ist Gin durchaus keine Billigspirituose mehr, sondern spielt eher in der Liga der Edelspirituosen. Deren Herstellung widmen sich große, bekannte Marken wie Bombay oder Tanqueray, aber auch junge, aufstrebende Destillieren wie die The Duke Destillerie oder die Black Forest Distillers.

Gin- Die Herstellung



Als erster Schritt muss Alkohol als Basis für die Ginherstellung erzeugt werden. Diesen nennt man Agraralkohol oder auch Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs. Agraralkohol wird durch die Vergärung von Getreide, Obst oder Melasse (ein Nebenprodukt der Zuckerherstellung) erzeugt. Dieser Agraralkohol wird gereinigt und erhält dann den Namen Neutralalkohol. Dieser ist geruchs- und geschmacksneutral.

Die Aromatisierung des Gins erfolgt während der Destillation des Neutralalkohols mittels eines Maischeansatzes. Man unterscheidet 3 Arten der Bearbeitung, die sowohl gleichzeitig, nacheinander oder einzeln eingesetzt werden können.

Während der Mazeration (lateinisch für „einweichen“) werden die Aromaträger in Alkohol eingelegt, wodurch ihre Aromastoffe an die Flüssigkeit abgegeben werden. Der so aromatisierte Alkohol wird dann ein zweites mal destilliert. Dieses Verfahren nennt man auch Kaltauszug.

Würde man nach dieser ersten Mazeration den Gin sofort abfüllen spricht man von einem „Compound-Gin“ oder auch „bathtub Gin“. Er ist meist qualitativ minderwertig und genießt kein großes Ansehen. Folgen auf die Mazeration der pflanzlichen Bestandteile weitere Destillationsgänge, heißt der dann entstandene Gin „Distilled Gin“. Diese Art ist die heute gängige Variante.

Werden die Aromageber heißem Alkohol beigemischt oder direkt der Maische beigegeben, die dann während der Destillation erhitzt wird, spricht man von der Digestion, oder auch dem Heißauszug.

Das dritte Verfahren der Aromatisierung ist die Perkolatation. Hierbei wird der beim Destillieren erzeugte Alkohol- und Wasserdampf über Siebe oder Säcke geleitet, die mit den Aromagebern befüllt sind.

Diese Mehrfacharomatisierung legt den Grundstein für die vielfältigen Aromakompositionen der modernen Gins.

Ein Begriff, auf den man im Zuge der Ginherstellung immer wieder stößt, ist die Pot-Still-Destillation. Dieses Verfahren wird meist im gleichen Atemzug mit Small-Batch-Gin verwendet, also Gin der nur in kleinen Mengen höchster Qualität hergestellt wird. Der Prozess macht deutlich warum:

Bei Pot-Still- Verfahren wird die Maische in eine Brennblase (beheizbarer Kupferkessel) gegeben. Diese wird erhitzt, sodass der sogenannte Rauhbrand entsteht. In einem zweiten Destillationsvorgang wird der Feinbrand hergestellt, indem der Vorlauf (leicht flüchtige Stoffe, die nicht erwünscht sind wie Ester oder Aldehyde) und der Nachlauf (beinhaltet Fuselöle, die ebenfalls nicht erwünscht sind) abgeschieden werden und nur das Herzstück, also der Feinbrand oder Spirit Still, mit einem Alkoholgehalt von 60-70 Volumenprozent und von höchster Qualität zurück bleibt.

Bevor die Kupferbrennblase nun die nächste Portion Maische zur Destillation aufnehmen kann, bedarf es einer gründlichen, rückstandslosen Reinigung der Kessel. Diese aufwendige Prozedur macht es unmöglich, das Pot-Still- Verfahren in der Massenproduktion anzuwenden.

Wichtig zu wissen ist an dieser Stelle auch, dass nicht nur das Material der Brennblase entscheidenden Einfluss auf den Geschmack einer Spirituose hat, sondern auch die Form der Brennblase. Sollte es nötig sein eine alte Brennblase auszutauschen, sind viele Destillierien bestrebt diese genau in gleicher Form nachzubauen, damit an dem Geschmack ihrer Spirituosen möglichst wenig verändert wird.

Im Gegensatz zum Pot-Still- Verfahren wird für größere Produktionsmengen die kontinuierliche oder auch Säulendestillation angewandt. Hierbei wird die Maische in eine Art Säule eingefüllt und ständig nachgefüllt, wobei der von unten aufsteigende Wasserdampf den Alkohol mitnimmt und kondensiert. Somit kann man gleichmäßige Qualität und Geschmack gewährleisten, die gerade bei Massenprodukten von größter Bedeutung sind.

Gin- Die Sorten

Wer glaubt, dass „London Dry Gin“ ein in London produzierter Gin ist, hat weit gefehlt.

London Dry Gin ist eine Ginsorte. Unterschieden werden folgende Ginsorten:

Genever

Die „Urspirituose“ aus niederländischer bzw. belgischer Herkunft. Sie darf laut EU- Beschluss nur in den Niederlanden und Belgien, sowie in bestimmten Regionen Frankreichs und in den deutschen Bundesländern Niedersachsen und Nordrhein-Westfalen hergestellt werden. Genever besitzt mindesten 35 Volumenprozent Alkohol. Genever schmeckt süß und aromatisch. Genießt man ihn direkt in seiner Heimat, erlebt man auch die traditionelle Trinkweise: kleine Gläser werden randvoll gemacht, wobei die Hände für den ersten Schluck nicht benutzt werden dürfen. Im Gegensatz beugt man sich tief über das Glas und schlürft den ersten Schluck ab.

Old Tom Gin:

Dieser ist ebenfalls eine ursprüngliche Variante schmeckt daher leicht süßlich. Old Tom Gin war Zuge des Ginrevivals der letzten Jahre durch wiederbelebt. Seinen Namen hat der Old Tom die in England nach dem Gin-Act (dem Jahrhunderts an manchen Pubs angebracht das Maul, goß der Pubinhaber eine Portion Gin endete und dort sozusagen heimlich getrunken



des Gins. Er wird mit Zucker versetzt und lange Zeit verschollen, wurde jedoch im Marken wie Haymans oder Both's Gin von einer Katzen-Statue (Tom Cat) Verkaufsverbot von Gin) Ende des 18. wurde. Legte ein Passant einen Penny in in eine Leitung, die am Fuß des Katers werden konnte.

Plymouth Gin:

Plymouth Gin ist eine gesetzlich geschützte Herkunftsbezeichnung. Ein Gin, der diesen Titel trägt, muss zwingend in der Region um Plymouth gebrannt sein. Das Stammhaus dieser Ginart ist die Black Friars Distillery, die seit 1793 in Betrieb ist. Plymouth Gin ist ein leicht gesüßter Gin, ähnlich dem Old Tom und „offizielles Leibgetränk“ der Britischen Royal Navy. Außerdem ist er beliebter Bestandteil vieler Cocktails.



London Gin/London Dry Gin:



Dieser Name ist keine geschützte Herkunftsbezeichnung, sondern eher Titel für eine Art „Reinheitsgebot“. Der London Dry Gin ist die wohl bekannteste und weitverbreitetste Ginsorte, aber auch die am stärksten reglementierte. So besagt eine EU- Verordnung von 2008, dass ein London Dry Gin ausschließlich aus Agraralkohol hergestellt werden darf. Dieser Neutralalkohol muss unter Zugabe aller aromatisierender, pflanzlicher Bestandteile nochmals destilliert werden. Eine nachträgliche Zugabe von künstlichen Aromen oder Farbstoffen ist streng verboten. Ein London Gin darf maximal 01,g Zucker pro Liter enthalten, enthält er gar keinen Zucker darf er den Zusatz „dry“ tragen. Außerdem muss er einen Alkoholgehalt von mindestens 37,5Volumenprozent aufweisen.

Dry Gin:

Diese wacholderbetonte Ginsorte muss, wie der London Gin, mindestens zweimal destilliert werden und darf keinen Zuckerzusatz enthalten. Allerdings dürfen im Destillationsprozess die Botanicals zu jedem Zeitpunkt und auch nacheinander hinzugefügt werden. Eine Beigabe von „naturnahen“ Aromen und Farbstoffen ist gestattet.

New Western Dry Gin:

In dieser Kategorie versammeln sich alle Gins, die nicht mehr den typisch dominanten Wacholdergeschmack aufweisen. Hier findet man viele der neuen Ginkreationen, die zwar immer noch Wacholder als Basis benutzen, in denen jedoch verschiedenste, zum Teil auch ausgefallene Zutaten, die Hauptrolle übernehmen. Diese Gins sind zunehmend beliebt für ausgefallene Cocktailvariationen, werden aber auch pur oder on the rocks genossen. Mit unserem in Kürze auf unserer News-Seite verfügbaren „Gin-O-Mate“ finden Sie ganz schnell heraus, welcher der neuen Gins zu Ihnen passt.

Sloe-Gin:

Dieser Likör muss laut EU- Verordnung Volumenprozent aufweisen und durch Früher benutzte man zur Mazeration heute muss dies nicht mehr der Fall landwirtschaftlichen Ursprungs benutzt natürlichen Aromastoffen ist erlaubt. Herstellung von Cocktails benutzt.



einen Alkoholgehalt von mindestens 25 Mazeration von Schlehen entstanden sein. der Früchte ausschließlich Gin, daher der Name, sein. Es reicht aus, wenn Ethylalkohol wird. Ein Zusatz von Schlehensaft und Der fruchtig- süße Gin-Likör wird häufig zur