



# GIN - BUCH

Cocktailrezepte und Wissenswertes über Gin

## Gin: Liebe, Glück & Sinnlichkeit?

---

### **Kennen Sie die perfekte Liebe?**

Für Bernard de Voto war es die Vereinigung von Gin und Vermouth zu einem Martini. Und wie er trocken anmerkte, ist diese Vereinigung auch eine der kürzesten, weil schnell ausgetrunken.

Für Robert Burns bedeutet Glück „einen anständigen Martini, ein anständiges Essen, eine anständige Zigarre und eine anständige Frau. Oder eine unanständige Frau – je nachdem, wie viel Glück man verkraften kann.“

Und nach dem englischen Dramatiker, Schriftsteller und Geheimagenten William Somerset Maugham sollte ein Martini immer gerührt und nicht geschüttelt werden, damit die Moleküle sich nicht vermischen, sondern sich übereinander legen. Werden die Zutaten eines Martinis geschüttelt, entsteht eine Emulsion, die den Martini milchig und trüb werden lässt. Übrigens lehnen einige Martini-Liebhaber diese Färbung grundsätzlich ab.

Diese drei Zitate zeigen, dass Gin für viele Menschen nicht einfach nur eine farblose Flüssigkeit mit berauschender Wirkung ist. Wer an Gin denkt, denkt auch immer an Raffinesse. Wer an Gin denkt, denkt auch immer an klassische Eleganz. Wer an Gin denkt, denkt auch immer an Verführung. Ob mit Verführung dabei die Vereinigung von Mann und Frau gemeint ist, die Verführung des Gaumens, oder aber beides, sei dabei dem Leser überlassen.

In jedem Fall aber ist Gin eine der vielseitigsten Spirituosen. Ob pur genossen oder mit den richtigen Zutaten gemixt. Dieses Büchlein soll eine Anregung sein, Gin neu zu entdecken. Jetzt wünschen wir viel Spaß beim Entdecken & Genießen.

Lassen Sie sich verführen!





**„A woman with six Martinis  
can ruin a city.“**

(Wendell Corey in „The Big Knife“, 1955)

## Gin

---

Bei Gin handelt es sich um einen klaren Branntwein, der auf der Basis von hochprozentigem Neutralalkohol hergestellt wird und dem neben dem charakteristischen Wacholder weitere Kräuter und Gewürze beigefügt werden. Wird die Spirituose dann ohne weitere Destillation direkt abgefüllt (Dieser Prozess wird auch „Mazeration“ genannt), bezeichnet man sie als „Compound Gin“ und genießt als billigste Gin-Variante kein großes Ansehen. Folgt der Mazeration der pflanzlichen Bestandteile eine weitere Destillation, darf sich das Endergebnis dagegen als „Distilled Gin“ bezeichnen.

Es werden vier klassische Arten von Gin unterschieden: Der trockene Dry Gin, der ebenfalls trockene London Dry Gin, der etwas süßere Old Tom Gin und der ebenfalls süßere und gleichzeitig würzigere Plymouth Gin. Ferner gibt es nach wie vor den Genever, den holländischen

Gin, dessen Rezeptur sich jedoch grundlegend vom Gin unterscheidet, und den Sloe Gin. Streng genommen gelten letztere aufgrund ihrer Herstellungsweise jedoch nicht als klassischer Gin.

Bezüglich der geschmacksgebenden Gewürze und Kräuter gibt es keinerlei Beschränkung, jedoch variieren die Vorgaben bezüglich der Beigabe von Farbstoffen oder künstlichen Aromen je nach Herstellungsland und Art des Gins.

In den letzten Jahren hat sich eine neue Art von Gin gebildet – die so genannten New Western Dry Gins. Diese zeichnen sich durch eine dominante Aromanote aus, die dem Wacholdergeschmack oft gleichwertig ist.

## Klassifizierung von Gin

---

Laut Gesetz darf Gin aus jedem Ethylalkohol hergestellt werden, der in einem natürlichen Gärungsprozess entstanden und nicht künstlich synthetisiert worden ist. Dieser Neutralalkohol muss mindestens 96% Vol. aufweisen und wird üblicherweise aus Getreide (vor allem Gerste und Mais) oder auch Melasse gewonnen.

Laut EU-Verordnung muss Gin neben dem vorherrschenden Wacholdergeschmack einen Mindestalkoholwert von 37,5% Volumen aufweisen. Für Plymouth Gin gilt sogar ein minimaler Alkoholgehalt von 41,2% - eine Grenze nach oben gibt es übrigens nicht.

### **DRY GIN** **Trocken und Wacholder-betont**

Dry Gin ist ungesüßter Gin, bei dessen Herstellung die aromatisierenden pflanzlichen Bestandteile dem Neutralalkohol in einzelnen Schritten

nacheinander zugegeben werden. Hierbei ist auch die Zugabe von anderen aromatisierenden Stoffen und künstlichen Zusätzen sowie Farbstoffen erlaubt. Eine Vorschrift bezüglich des Zeitpunktes der Zugabe dieser Zutaten existiert nicht. Dry Gin zeichnet sich meist durch ein ausgeprägtes Wacholderaroma aus, das von bitteren Elementen und Zitrusnoten ergänzt wird.

### **NEW WESTERN DRY GIN** **Wacholder nicht dominant**

Eine im Verlauf des letzten Jahrzehnts aufgekommene, völlig neue Interpretation des Dry Gins. Bei diesem rückt die Wacholdernote zugunsten meistens einer anderen Aromanote in den Hintergrund. New Western Dry Gins werden aufgrund Ihrer ausgewogenen und harmonischen Geschmackskomposition sowohl in Cocktails, als auch pur als „Shot“ genossen.

## Klassifizierung von Gin

---

### **LONDON DRY GIN**

#### ***trocken, gewürzt, ungesüßt***

Auch wenn es der Name suggeriert: London Dry Gin ist keine Herkunftsbezeichnung und muss nicht aus der englischen Hauptstadt stammen. Vielmehr verweist der Name auf das besondere Herstellungsverfahren, bei dem die aromatisierenden pflanzlichen Zutaten alle zusammen gleichzeitig dem Neutralalkohol zugegeben werden, bevor dieser einer weiteren Destillation unterzogen wird. Die nachträgliche Zugabe oder auch die Beimischung von künstlichen Aromastoffen ist beim London Dry Gin explizit untersagt. Ebenso darf Zucker nur in geringen Mengen hinzugefügt werden (0,5 g pro Liter). Charakteristisch für diesen Gin ist neben dem starken Wacholdergeschmack eine ganze Palette an feinwürzigen Aromen.

### **PLYMOUTH GIN**

#### ***leicht gesüßt***

Im Gegensatz zum London Dry Gin handelt es sich beim „Plymouth Gin“ um eine gesetzlich geschützte Herkunftsangabe. Nur ein Gin, der innerhalb der Stadtgrenzen der Hafenstadt destilliert wurde, darf sich so nennen. Plymouth Gin ist im Vergleich zum London Dry relativ vollmundig und verfügt über ausgeprägte erdige Elemente. Er ist klar, eher fruchtig-süß, sehr aromatisch und besitzt eine weniger starke Wacholdernote als London Dry Gin. In dem 3-fachen Destillationsverfahren wird auf die Beigabe von Bitterstoffen gänzlich verzichtet. Plymouth Gin gilt als das „offizielle Leibgetränk“ der Britischen Royal Navy.

## Die Klassifizierung von Gin

---

### **OLD TOM GIN**

#### **leicht gesüßt**

Bei Old Tom Gin handelt es sich um die ursprüngliche Form des Gins. Dieser war vor allem im 18. und 19. Jahrhundert beliebt. Durch die nachträgliche Zugabe von Zucker ist Old Tom Gin süßer als London Dry Gin und verfügt zudem über einen volleren Körper. Der Name „Old Tom Gin“ geht auf die Statue in Form eines Katers („tomcat“) zurück, die nach dem Erlass des Gin Acts durch die britische Regierung im Jahre 1751 an der Außenwand manches Pubs installiert wurde. Da der Gin Act den Gin-Verkauf weitgehend verbot, legten Passanten einen Penny ins Maul des Katers, worauf der Wirt im Inneren des Gebäudes eine Portion Gin in eine Leitung goss, die an den Füßen des Katers endete – so konnten die Passanten den Gin also heimlich konsumieren. Nachdem der Old Tom Gin viele Jahrzehnte lang vom Markt verschwunden war, erlebt er

derzeit eine Renaissance in der Barszene, da er sich gut zum Mixen von Cocktails eignet.

### **GENEVER**

#### **süß, aromatisch**

Holländischer Gin wird als Genever oder Jenever bezeichnet. Es wird zwischen oude (altem) und jonge (jungem) Genever unterschieden, wobei „alt“ für die traditionelle Herstellung steht, die sich durch eine ausgeprägte Malznote auszeichnet. „Junger“ Genever ist ein einfacher, klarer Kornbranntwein, der ein leichtes Wacholderaroma aufweist. Obwohl Genever hauptsächlich in Holland hergestellt wird, gibt es auch einige Destillen in Belgien und Deutschland.

## Klassifizierung von Gin

---

### **SLOE GIN**

#### **süß, fruchtig**

Obwohl Sloe Gin oft in der Aufzählung mit den oben genannten Gins aufgeführt wird, handelt es sich hierbei vielmehr um einen Likör, da er aufgrund seiner Süße und seines Alkoholgehalts von nur 15 – 30% Vol. den Anforderungen eines echten Gins nicht entspricht. Er eignet sich hervorragend zur Herstellung aromatischer Drinks und Cocktails. Typischer Geschmacks- und Namensgeber ist hier die Schlehe.



## Botanicals

---

Aromen, die Gin beigefügt werden, um sein jeweils individuelles Aroma herzustellen, werden als Botanicals bezeichnet. Hierzu werden Beeren, Rinden, Samen, Früchte, Fruchtschalen, Gewürze, Kräuter und Wurzeln verwendet. Einigen der Botanicals werden Heilkräfte zugeschrieben – ob dies ein Marketingtrick der Hersteller ist, sei an dieser Stelle dahingestellt. Jeder Gin hat seine ganz eigene Rezeptur, die individuelle Zusammenstellung der Zutaten und Aromen ist streng geheim und nur dem jeweiligen Hersteller bekannt.

Neben Wacholderbeeren, die in jedem Gin enthalten sein müssen, zählen Koriandersamen aber auch Zitronen- oder Orangenschalen zu den am häufigsten verwendeten Zutaten. Weitere Geschmacksgeber sind: Anis, Kümmel, Fenchelsamen, Kreuzkümmel, Zimt, Lakritze, Veilchenwurzel, Engelswurz, Iriswurzel, Ingwer,

Kardamom, Kubebenpfeffer, Calamus, Mandeln, Bohnenkraut, Rosmarin und Muskat. Die meisten Ginsorten werden mit 6-10 Geschmacksstoffen angereichert, Hersteller exklusiver Ginsorten werben sogar mit sage und schreibe 47 Botanicals\*.

\*Monkey 47 Schwarzwald Dry Gin



## Botanicals

---

### *Hier eine Liste einiger typischer Botanicals:*

- Wacholder
- Orange
- Zitrone
- Anis
- Kümmel
- Fenchelsamen
- Kreuzkümmel
- Zimt
- Lakritze
- Calamus
- Lavendel
- Engelswurz
- Ingwer
- Kardamon
- Kubebenpfeffer
- Mandeln
- Bohnenkraut
- Rosmarin
- Muskat
- Iriswurzel

## Wacholder: Die Seele des Gins



Ursprünglich kommt der Wacholder aus dem Mittelmeerraum, in Deutschland findet er sich aber auch in der Lüneburger Heide. Kleinere Sorten bringen es nur auf einen knappen halben Meter, teilweise wird er aber bis zu 7 Meter hoch. Und alt kann er werden – bis zu 2000 Jahren! Die Wacholderbeeren bilden sich jedes Jahr aus den weiblichen Blüten, brauchen aber bis zu drei Jahren bis sie reif sind und die typische schwarzbraune Farbe annehmen. Wacholderbeeren werden übrigens nicht nur für die Herstellung von Gin genutzt, sondern auch für Krabambuli, Steinhäger, Borovicska und natürlich die Urform des Gins, dem Genever.

Seit dem Mittelalter findet sich der Wacholder auch in vielen deutschen Gärten. Die Beeren werden der Soße von Braten und Wildgerichten beigefügt und beim Räuchern von Fisch und Fleisch eingesetzt. Zudem wurde er in der Heilkunde verwendet, um die Durchblutung und den Harndrang zu fördern und die Schmerzen des Rheumas zu lindern.

Das Holz des Wacholderbaums ist auch heute noch bei Kunstherstellern beliebt, da es sich gut bearbeiten lässt, aber gleichzeitig robust ist. Zudem ist es elastisch und dauerhaft geschützt gegen Insektenbefall.

Dass der Wacholder auch heute noch ein wichtiger Kulturbaum in Europa ist, zeigt seine Ernennung zum Baum des Jahres 2002.



## Gin in Cocktails

---



Cocktails wurden ursprünglich gemixt, um die sehr starken und herben Schnäpse abzumildern – der Geschmack eines Getränks sollte also überhaupt erst einmal erträglich sein. Quellen, die belegen, dass ein Cocktail erstmals in einer Bar durch einen Barkeeper gemixt wurde, gehen bis Ende des 19. Jh. zurück. In J. Thomas „Bar-Tender’s Guide“ von 1887 wurden erstmals Cocktails mit Old Tom erwähnt. Dieser wurde dann nach und nach durch den süßeren Genever verdrängt.

Die eigentliche Cocktail-Ära aber begann durch die wachsende Beliebtheit des Dry Gins. Er kann im Gegensatz zu Genever mit den unterschiedlichsten Zutaten kombiniert werden und eignet sich daher als perfekte Basis für viele Cocktails. Aufgrund der Popularität von Gin entstanden im Laufe der Zeit Hunderte verschiedener Rezepte für Longdrinks und Cocktails auf Ginbasis. Viele der noch heute bekannten Rezepte stammen übrigens noch aus der Anfangszeit der Cocktail-Ära.

## Die Geschichte des Gins

---

Die ältesten Quellen, in denen Gin erwähnt wird, stammen aus der Mitte des 17. Jahrhunderts.

In diesen berichtet der deutsche Arzt Franz de le Boe (Franciscus Sylvius), der im holländischen Leiden praktizierte und lehrte, erstmals über den Wacholderschnaps namens „Genever“ (von „jenever“, holländisch für Wacholder). Der erste Genever entstand nach seinen Berichten bei dem Versuch, aus einem Wacholderdestillat eine Arznei gegen Magen- und Nierenerkrankungen wie Koliken oder Nierensteine zu entwickeln.

Viele der so behandelten Patienten fanden Gefallen an dem Wacholder-Gewürz-Destillat. So wurde Genever ein begehrter Tropfen mit „heilendem Effekt“, der bald über die Stadtgrenzen hinaus begehrt war. Um den steigenden Bedarf an Genever weiterhin decken zu können, beauftragte der Arzt Brennereien um ihn bei der

Herstellung zu unterstützen – dies war der Beginn der kommerziellen Produktion für den nicht-medizinischen Markt. Die Beliebtheit des Genevers wuchs aufgrund der regen Handelstätigkeit der Holländer rasch.

Durch englische Soldaten, die Holland im holländisch-spanischen Krieg von 1568 bis 1648 unterstützten, gelangte Genever auf die Britische Insel, wo er den Namen Gin (abgeleitet von Genever) erhielt. Mitte des 17. Jahrhunderts lebten zudem ca. 5000 Niederländer in London, was die Verbreitung des Genevers im angelsächsischen Gebiet natürlich begünstigte. Als König James II im Jahre 1689 nach der „Glorreichen Revolution“ abgesetzt wurde und der niederländische König Wilhelm III. von Oranien-Nassau (William of Orange) Mitregent von England wurde, endete die Phase der religiösen Toleranz gegenüber Katholizismus und katholischen Staa-

## Die Geschichte des Gins

---

ten. Der neue König verbot deshalb die Einfuhr von französischem Brandy und erhob hohe Steuern auf deutsche, französische und spanische Weine und Spirituosen. Der König förderte die inländische Produktion von Getreide- oder Kornbranntwein, um Produkte wie Gin im eigenen Land herzustellen. Um 1695 wurden hohe Steuern auf Bier und Wein erhoben, wodurch Gin das billigste alkoholische Getränk wurde, das sich selbst die ärmsten Bevölkerungsschichten leisten konnten.

Nach dem Tod Williams 1702 übernahm Queen Anne die Krone. Sie erlaubte jedem Engländer, Gin zu produzieren. Die uneingeschränkte Produktion von Alkohol führte zu einer wahren Explosion der Produktion in fast jedem englischen Haushalt, und um 1720 wurde schätzungsweise in einem Viertel der Haushalte in London Gin hergestellt oder verkauft. Um 1727

tranken etwa 6 Millionen Engländer 5 Millionen Gallonen Gin im Jahr. Allgemeine Trunkenheit wurde zu einem ernsthaften Problem, förderte aber nicht gerade die Qualität der Produkte – es gab am Markt vorwiegend mindere Qualitäten.

Um dem entgegenzuwirken, wurde 1736 der erste „Gin Act“ verabschiedet, der sowohl die Produktion ohne eine Lizenz, als auch den Verkauf kleinerer Mengen verbot. Nicht weniger als 2 Gallonen durften von nun an gekauft werden - nur noch betuchte Engländer konnten sich Gin leisten. Gleichzeitig wurde den Gin-Brennereien eine Sonderabgabe von jährlich 50 Pfund auferlegt, eine damals bedeutende Summe, die nur wenige Brenner aufbringen konnten. Einer von danach nur zwei in London verbliebenen Produzenten nannte seinen Gin forthin „Fifty Pounds Gin“, eine Marke, die auch heute noch erhältlich ist.

## Die Geschichte des Gins

---

Das Verbot ging trotzdem weitgehend ins Leere, da die Zusammensetzung von Gin gesetzlich definiert war – viele änderten die Rezeptur einfach geringfügig ab und umgingen so das Verbot. Schätzungsweise konsumierte jeder Engländer (Kinder eingeschlossen) um 1740 im Durchschnitt mehr als einen halben Liter Gin pro Tag. Da das Gesetz seine erhoffte Wirkung verfehlte, wurden die Vorschriften 1743 weiter verschärft. Dies änderte jedoch nichts daran, dass Gin weiterhin von vielen ohne Lizenz gebrannt wurde. 1751 wurde mit dem „Tippling Act“ beschlossen, dass die Lizenzen nun zwar deutlich billiger waren, die Hersteller den Gin jedoch nicht mehr an Endkonsumenten verkaufen durften.

Die staatliche Kontrolle zeigte langsam ihre Wirkung und die „Gin-Hysterie“ konnte mit der Zeit eingedämmt werden. Dies ließ die Qualität

des Genever-Nachfolgers ansteigen – Gin war zunehmend kein billiger Fussesel mehr, sondern ein immer weiter perfektioniertes Edeldestillat. Gleichzeitig sorgten Missernten für Preissteigerungen des Getreides, sodass die Ginproduktion insgesamt deutlich zurückging. Diese Zeit ging als „Gin Craze“ in die Geschichte ein. Neuere Untersuchungen legen den Schluss nahe, dass es letztlich die Verteuerung des Getreides war, die den Gin-Konsum fallen ließ und 1757 zum Ende der Gin Craze führte.

Gin entwickelte sich zu einer hochwertigen Spirituose, deren Erfolgsgeschichte bis heute Bestand hat. Gin zählt in unserer modernen Trinkkultur zu einer der bedeutendsten Spirituosen. Tatsächlich ist Gin durch seine Vielseitigkeit und durch die Tatsache, dass er den Geschmack anderer Cocktail-Zutaten fördert, anstatt ihn zu überdecken die wichtigste Spirituose in jeder Cocktail-Bar!



## Die Herstellungsarten

---

Zur Herstellung von Gin werden nach der Destillation des Neutralalkohols im Wesentlichen drei verschiedene Methoden angewendet:

### ***Mazeration/Kaltauszug***

Die Aromen (Pflanzen und Kräuter) werden zerkleinert oder ausgepresst, damit sie ihre Aromen freigeben. Dann werden sie dem Alkohol zugefügt und für mehrere Wochen eingelegt, bis sie ihre Geschmacksstoffe abgegeben haben. Die Gewürze werden hierbei entweder lose untergerührt oder in feine Netze verpackt und in den Alkohol gehängt. Im Anschluss wird die Flüssigkeit noch gefiltert, verdünnt und abgefüllt.

### ***Digestion/Heißauszug***

Eine weitere Aromatisierungstechnik stellt die Digestion des Aroma-Alkohol- Gemisches dar. Dabei werden die Aromageber zerkleinert und bei ca. 70 Grad im Alkohol gekocht, damit sich die darin enthaltenen ätherischen Öle lösen und die Aromen im Alkohol aufgehen.



## Perkulation/Mehrfacharomatisierung

---

Bei der Perkulation wird der aufsteigende Wasserdampf und der gasförmige Alkohol durch Siebe geleitet, in denen die Wacholderbeeren und Gewürze liegen. Der beim Destillieren entstandene Alkoholdampf absorbiert dabei die Aromen.

Eine Alternative ist, flüssigen, heißen Alkohol über die Siebe laufen zu lassen. Nur auf diese Weise produzierter Gin darf als Distilled Gin bezeichnet werden, da dieses Verfahren offiziell als das originale Destillierverfahren anerkannt ist. Beide Verfahren der Perkulation sind die sanftesten für die Geschmacksentwicklung, aber auch die teuersten.



## Verlinken Sie sich mit dem Gin-Buch

---

Lieber Ginfreund,

wenn Ihnen dieses Buch gefällt, würden wir uns sehr freuen wenn Sie das der Welt mitteilen.

Klicken Sie einfach auf einen der Buttons um einen Tweet zu verfassen oder ein Like zu vergeben.

Wir danken Ihnen für Ihre Unterstützung !



facebook



twitter



google

# Gin - typisch britisch?

Ja, das Heimatland schlechthin ist immer noch England. Mittlerweile gibt es aber auch einige deutsche Destillen, die exzellenten Gin herstellen. Unter anderem Adler Berlin Dry Gin (Berlin), Monkey 47 Gin (Schwarzwald), The Duke Munich Dry Gin (Wer hätte es gedacht: München) und der Lebensstern Dry Gin (Deutsch-Österreichische Co-Produktion)



## Abbey

---

4,5 cl Gin

2 cl Orangensaft

1 dash Orange Bitters

Der Abbey Cocktail ist eine Fortgeschrittene Version des Orange Blossom.

Zutaten mit Eis in einen einen Shaker füllen und kräftig schütteln. Anschließend in ein gekühltes Cocktailglas abseihen.



## Aviation

---

4,5 cl Gin

1,5 cl Maraschino

1,5 cl frischer Zitronensaft

Zutaten in einen einen Shaker füllen und kräftig schütteln. Anschließend in ein gekühltes Cocktailglas abseihen.



## Arthur Thomkins

---

- 4 cl Dry Gin
- 2 cl Grand Marnier
- 1 cl Zitronensaft

Gin, Grand Marnier, Zitronensaft in einen Shaker füllen. Mit Eis auffüllen und kräftig schütteln. Danach in ein vorgekühltes Glas abseihen. Fertig ist der Arthur Thomkins!



## Bad Day

---

3 cl Dry Gin

1 Spritzer Vermouth Bianco

1 Spritzer Vermouth Rosso

0,5 cl Zitronensaft

0,5 cl Cointreau

0,5 cl Angostura

Gin, Vermouth, Zitrone und Cointreau in einen Shaker füllen. Eiswürfel hinzugeben. Danach in ein Martiniglas abseihen.

**„Der trockenste Martini  
ist eine Flasche guten Gins,  
die mal neben einer Wermutflasche  
gestanden hat.“  
(Winston Churchill)**



## Banjino

---

3 cl Gin  
1 cl Bananenlikör  
Orangensaft

Gin und Bananenlikör mit einer Handvoll Eis in einen Shaker geben und kräftig schütteln. Anschließend mit Orangensaft auffüllen

Garniervorschlag: Orangenscheibe



## Berlin Burning

---

2 cl Gin

4 cl bester deutscher Korn  
(z.B. Brandstifter)

1 cl Triple Sec

4 cl Kirschsaff

2 cl Zitronensaft

1 Teelöffel Puderzucker

2 Stängel Basilikum

3 Physalis

Alle Zutaten bis auf die Physalis mit Eis in einen elektronischen Mixer geben und gründlich mixen. Ungefiltert in ein breites Longdrinkglas geben und mit den Physalis, z.B. auf einem Holzspieß, garnieren



## Big Ben

---

- 5 cl Gin
- 2 cl Zitronensaft
- 4 cl Orangensaft
- 1 cl Grenadine Bitter Lemon

Alle Zutaten bis auf den Bitter Lemon in einen Shaker geben und Eiswürfel hinzugeben. Danach 2-3 Eiswürfel in ein hohes Longdrinkglas geben und Cocktail abseihen.



## Bramble

---

4 cl Gin

1,5 cl frischer Zitronensaft

1 cl Zuckersirup

1,5 cl Brombeerlikör

Gin, Zitronensaft und den Zuckersirup in ein kleines Tumbler Glas über Crushed Ice geben und verrühren.  
Anschließend den Brombeerlikör kreisförmig aufgiessen.

Garniervorschlag: Zitronenscheibe und zwei Brombeeren



## Brittany

---

4,5 cl Gin

1,5 cl Amer Picon

6 dashes Orangensaft

6 dashes Zitronensaft

Alle Zutaten kräftig in einem Shaker schütteln und in einen Tumbler mit Eis abseihen

Garniervorschlag: Zitronenscheibe



## Bronx

---

- 3 cl Dry Gin
- 2 cl Vermouth Bianco
- 1 cl Vermouth Dry
- 3 cl Orangensaft

Die im Shaker mit Eis geschüttelten Zutaten in eine vorgekühlte Cocktailschale abseihen und eine Cocktailkirsche hinzugeben.



## Cosmopolitan (Original von 1934)

---

- 3 cl Gin
- 2 cl Grand Marnier
- 2 cl Cranberrysaft
- 1 cl Limettensaft

Gin, Grand Marnier, Cranberrysaft und Limejuice in einen Shaker geben. Mit Eis befüllen, ca. eine halbe Minute schütteln und abseihen.

Garniervorschlag: Preiselbeere oder Andenbeere



## Derby

---

6 cl Gin

2 Tropfen Pfirsich Bitters

2 Zweige frische Minze

Alle Zutaten in einem Mixglas verrühren. Anschließend in ein Cocktailglas abseihen.

Garniervorschlag: Frische Minze



**„Happiness is  
finding **two olives**  
in your **Martini**  
when you're **hungry.**”**

(Johnny Carson)

## Dry Martini

---

Um die Entstehung des Martinis ranken sich viele Legenden. Es existieren eine Vielzahl von Geschichten wann, wo und von wem er erfunden wurde. Eine Version lautet, dass der Martini 1911 von Martini di Arma di Taggia, einem Barkeeper des New Yorker Hotels „Knickerbocker“ erfunden wurde. Ob dies die tatsächliche Geburtsstunde des Shortdrinks war, lässt sich nicht eindeutig belegen. Sicher ist aber die Mixtur, die der Barkeeper seinem anspruchsvollen Hotelgast servierte: Zu gleichen Teilen Gin und trockener Wermut, ein Schuss Orangenbitter und eine Spirale von einer Zitronenschale. Nach heutigem Verständnis, nachdem der Martini ein trockener Cocktail ist, wäre dieser Mix eher als süß einzustufen. Nichtsdestotrotz wurde mit dieser Rezeptur der Dry Martini in seinen Grundzügen erfunden, lediglich das Verhältnis der Zutaten wurde noch verändert. Der Martini Cocktail gehört zu den Klassikern unter den Cocktails

der in keiner Bar fehlen darf. Die Qualität einer Bar lässt sich geradezu daran messen, wie gut der dort zubereitete Martini ist!

In der Diskussion um das richtige Mischverhältnis eines Martinis spielt der Gin eindeutig die Hauptrolle. Wermut ist der zweite wichtige Bestandteil eines jeden Martinis. Wermut ist ein aus Trauben hergestellter und mit Gewürzen und Kräutern aromatisierter Likörwein mit einem hohen Zuckeranteil und einem Alkoholgehalt zwischen 16 und 21% Vol. Ohne Wermut - egal wie klein oder groß sein Anteil in einem Martini sein mag - ist ein Martini kein Martini, sondern einfach nur ein Gin.

## Dry Martini

---

Gin und Wermut werden zum Teil mit den gleichen Gewürzen aromatisiert, was in der Kombination der beiden Spirituosen zu einer Intensivierung der enthaltenen Aromen führt. Um den eigentlichen Gingeschmack nicht zu überlagern empfehlen Kenner, den Anteil des Wermuts eher gering zu halten. Je komplexer das Geschmackserlebnis sein soll, umso höher sollte der Wermutanteil ausfallen.

Der klassische Dry Martini besteht nur aus Dry Gin und Wermut und wird mit einer Olive im klassischen Martinikelch serviert. Das Mischverhältnis zum Gin ist nicht festgelegt, liegt aber meist bei 1:5 oder 1:6, bisweilen wird das gekühlte Martiniglas lediglich mit Wermut benetzt. Ein echter Martini wird mit Gin gemacht, fälschlicherweise werden aber auch auf Wodka basierende Drinks als Martinis bezeichnet, deren korrekte Bezeichnung allerdings Wodkatini ist.

Der Martini verbucht seit seiner Erfindung große Erfolge, er gehörte von den 1920er bis 1960er Jahren gerade in Amerika zum gesellschaftlichen Leben dazu. Jahrzehntlang spielte der Martini in den populären Medien, vor allem in Filmen und Boulevardzeitschriften oder Lifestyle-Reportagen eine führende Rolle. Der Martini vermittelt seither das Gefühl stilvollen Alkoholgenusses. Manche Martinis erlangten erst durch prominente Martini-Liebhaber ihre Berühmtheit, wie z. B. durch den damaligen US-Präsident Roosevelt, der dem Dirty Martini zu seiner Bekanntheit verhalf: In einen Dry Martini wird noch ein Schuss Olivenlake hinzugegeben, die den Drink „schmutzig“ trübt. Auch James Bond genießt in den Filmen immer einen Martini, den Vesper, bestehend aus Gin, Wodka (6:1) und Wermut.

## Dry Martini

---

6 cl Dry Gin  
1 cl Dry Vermouth

Spezialisten unter den Barkeeper bereiten einen Martini auf folgende Weise: Crushed Ice und 1-2 cl Noilly Prat in einen Rührbecher geben und umrühren. Dann den Vermouth zusammen mit dem Schmelzwasser wegschütten und 6 cl Gin zugeben. Nochmals gut umrühren und ohne(!) Eis in einen gut gekühlten Martinichelch geben. Als Garnitur dient die obligatorische, ungefüllte Olive.

Das Mischungsverhältnis von 6:1 soll nur als Anregung dienen. Variationen mit einem Gin zu Vermouth Verhältnis von 1:1 oder gar 10:1 sind genauso möglich.

Variation: einige Tropfen Angostura oder Orange Bitter



## Beliebte Martini Variationen

---

Es gibt unzählbar viele Variationen rund um den Martini. Hier einige der Bekanntesten:

- **Martini on the rocks** (auf Eis, mit Zitronenzeste in einem Whiskyglas)
- **Gibson** (mit 2-3 Silberzwiebeln statt einer Olive)
- **Gin Flip** (mit Eigelb und Zucker)
- **Sweet Martini** (mit süßem statt trockenem Vermouth)
- **Smokey Martini** (mit einem Spritzer Single-Malt-Whisky)
- **Gimlet** (mit Limettensirup und Zitrone)
- **Negroni** (mit gleichen Teilen Gin, Campari und Vermouth Rosso)
- **Perfect Martini** (mit gleichen Teilen Vermouth Rosso und Dry Vermouth)
- **Vodkatini** oder **Wodka Martini** (mit Wodka statt Gin)





## Dusty Martini

---

- 6 cl Gin
- 2 cl Scotch-Whisky
- 2 dashes Vermouth

Den Gin in einen gekühlten Martinichelch geben, der zuvor dem Scotch leicht ausgespült wurde (der Rest des Scotch wird weggeschossen). Dazu 2 dashes Vermouth

Garniervorschlag: Zitronenzeste



## Emerald

---

- 2 cl Dry Gin
- 2 cl Dry Vermouth
- 2 cl Blue Curacao
- 2 cl Melonenlikör

Gin, Vermouth Dry, Blue Curacao und Melonenlikör (z.B. Midori) zu gleichen Teilen schütteln und mit Olivengarnitur in einem Martinielch servieren

Garniervorschlag: 1 grüne Olive



## French 75

---

- 3 cl Dry Gin
- 2 cl Zitronensaft
- 1 cl Zuckersirup
- 10 cl Champagner

Der Name dieses Cocktails leitet sich von der französischen 75 mm-Haubitze ab, die 1897 erfunden wurde und im I. Weltkrieg das Herzstück der französischen Artillerie bildete. Im Prinzip handelt es sich bei diesem Cocktail um einen abgewandelten Tom Collins, bei dem das Sodawasser durch Champagner ersetzt wurde.

Gin, Zitronensaft und Zucker mit Eis in einen Shaker füllen. Kurz und kräftig schütteln. Danach in ein hohes Longdrinkglas gießen und mit Champagner auffüllen.



## Friends

---

3 cl Gin

3 cl Aperol

1 cl Minzlikör

Gin, Aperol und Minzlikör in einen Shaker geben. Kräftig schüt-teln. Alles in ein gefrorenes Glas geben. Zitronenscheibe in Cock-tail geben.

Garniervorschlag: Zitronenscheibe



„I like to have a Martini,  
**TWO** at the very most.

After three I'm under the table,  
after four I'm under my host!”

(Dorothy Parker)



## Gibson

---

5 cl Dry Gin  
1 cl Vermouth Dry

Eine große Menge an Eiswürfeln in einen Rührer füllen und Gin und Vermouth hinzugeben. Rühren und dann in ein Martiniglas abseihen. Mit 2 - 3 Silberzwiebeln garnieren. Mit Oliven garniert ist es ein Dry Martini.



## Gin Buck

---

4 cl Gin

Saft einer halben Zitrone

Ginger Ale

Den Gin zusammen mit dem Zitronensaft in ein Glas mit Eis geben, mit Ginger Ale auffüllen und umrühren.



## Gin Daiquiri

---

- 4 cl Dry Gin
- 1 cl Zitronensaft
- 1 cl Maraschino

Zunächst den Rand des Glases in Zitronensaft und dann Zucker tauchen, damit sich der Zucker auf dem Glasrand absetzt. Gin, Zitronensaft und Maraschino-Likör gut mixen. Danach durch einen Strainer in das Cocktailglas abseihen.

Garniervorschlag: Zitronensaft und Zucker



## Gin Fizz

---

- 5 cl Dry Gin
- 3 cl Zitronensaft
- 2 cl Zuckersirup
- 10 cl Sodawasser

Alle Zutaten mit Eiswürfeln in einen Shaker füllen. Kräftig schütteln und dann in ein Longdrinkglas abseihen. Danach mit Sodawasser auffüllen.



## Gin Gimlet

---

5 cl Dry Gin  
2 cl Lime Juice

Gin und Lime Juice mit Eiswürfeln in ein Rührglas geben. Eiswürfel hinzugeben und kurz rumrühren. Mischung in ein eisgekühltes Cocktailglas abseihen.

Variation: 1 Teelöffel Zuckersirup hinzugeben  
Garniervorschlag: Andenbeere, Erdbeere oder sonstige Süßfrüchte



## Gin Lemon

---

- 2 cl Gin
- 2 cl Apérol
- 3 cl Vermouth Dry
- 1 cl Limettensaft

Zutaten im Shaker auf Eis kräftig schütteln, in ein Cocktailglas seihen.  
Mit einer Zitrone garnieren.

Garniervorschlag: 1 Zitronenscheibe



## Gin Mary

---

4 cl Dry Gin

4 Spritzer rote Pfeffersoße

1 Messerspitze Meeretich

Schwarzer Pfeffer aus der  
Mühle

5 ml Portwein

5 ml Sherry

75 ml Tomatensaft

Alle Zutaten in ein Rührglas geben und mit Eiswürfeln auffüllen. Gewissenhaft verrühren. Die Mischung in ein hohes Longdrinkglas geben und mit Tomate und Sellerie garnieren.



## Gin Old Fashioned

---

- 4 cl Dry Gin
- 1 Spritzer Angostura Bitter
- 1 Teelöffel Zucker
- Sodawasser
- Orangenscheibe

Zucker und 3 cl Sodawasser in einen Tumbler geben. Anschließend Gin, Angostura, Orangenscheibe und Eis hinzugeben. Mit Sodawasser auffüllen.

Variation: Sekt oder Prosecco  
Garniervorschlag: Cocktailkirsche

## Gin Tonic

---

Der Gin Tonic zählt zu einem der ersten Mixgetränke und der „Klassiker“ erfreut sich bis heute immer noch großer Beliebtheit in jeder Bar. Erfunden wurde er gegen Ende des 19. Jahrhunderts mehr oder minder zufällig durch die britische Armee in Indien. Das früher stark chininhaltige und dadurch sehr bittere Tonic Water schützte vor Malaria und wurde daher zur Prophylaxe der Krankheit eingesetzt. Gin wurde hinzugegeben um den Geschmack zu verbessern.

Liebhaber bezeichnen den Gin Tonic als den „perfekten Longdrink“. Der Reiz dieses Getränks liegt im Kontrast der miteinander konkurrierenden Aromen und Komponenten. Die Kombination von Zucker (süß), Chinin (bitter) und der runden Komplexität des Gins, ergibt eine neue Geschmackswelt, eine „majestätische Komposition“, deren Erfindung bis heute einen festen Stammpplatz auf jeder Cocktailkarte hat.

Gin Tonic ist wohl der berühmteste Longdrink auf Ginbasis. Die Mischverhältnisse variieren von 1:1 bis 1:3 oder höher – je nach Geschmack. Gin Tonic wird in einem Glas auf Eis mit einem Stück Limette oder Zitrone serviert.



## Gin Tonic

---

4 cl Gin

16 cl Tonic Water

Der Gin Tonic ist ein Klassiker, einer der bekanntesten Longdrinks der Welt, der zudem leicht zuzubereiten ist. Einfach Gin in ein Longdrinkglas oder kleines Tumblerglas mit Eiswürfeln geben, und anschließend nach Geschmack mit Tonic Water auffüllen. Dekoriert wird der Gin Tonic mit einer halben Limettenscheibe (englische Art) oder einer halben Zitronenscheibe (amerikanische Art). Manche geben die Zitronenscheibe aber auch in den Cocktail.

Variation: Zusammen mit Hendrick's Gin Gurkenscheiben statt Limette verwenden. Dabei diese etwas andrücken.



## Tonic Water – süß-bitteres Edelwasser

Um sich in den Kolonien (vor allem Indien) vor Malaria zu schützen, nahmen Englische Soldaten Chinin-Tabletten zu sich. Der Sage nach, wurden die Tabletten mit einer Mischung aus Wasser, Zitrone, Limette und Gin zu sich genommen – angeblich um den bitteren Geschmack der Chinin-Tabletten abzuschwächen. Schon bald wurde die „Medizin“ fertig gemischt hergestellt – das Tonic Water war geboren.

## Tonic Water – süß-bitteres Edelwasser

---

Heute rundet Tonic Water durch seinen süß-herben Geschmack viele Cocktails und Longdrinks ab. Geschmackgebender Bestandteil des Tonic Waters ist dabei weiterhin das Chinin, ein Extrakt aus der Chinarinde. Zudem enthält Tonic Water Mineralwasser, Zucker, Kohlensäure und – je nach Hersteller – unterschiedliche Aromen.

Tonic Water ist nicht gleich Tonic Water! Neben dem Wasser des Quasi-Monopolisten Schweppes, gibt es unter anderem folgende Hersteller von Tonic Water, die jeder Gin-Enthusiast einmal probiert haben sollte:

- Fentimans Tonic Water
- Fever Tree Tonic Water
- Haindl's Tonic Water
- Lichtenauer Tonic Water
- Nordic Mist Tonic Water
- Q-Tonic Superior Tonic Water
- Thomas Henry Tonic Water
- 1724 Tonic Water



## Gin Rickey

---

3 cl Dry Gin  
1 cl Zitronensaft  
1 Teelöffel Zuckersirup  
Sodawasser

Alle Zutaten bis auf das Sodawasser in ein Cocktailglas geben. Mit Sodawasser auffüllen.

Garniervorschlag: Zitronenscheibe



## Golden Fizz

---

- 5 cl Dry Gin
- 3 cl Zitronensaft
- 2 cl Zuckersirup
- 1 Eigelb
- Sodawasser

Für den perfekten Golden Fizz geben Sie Gin, Zitronensaft, Zuckersirup und Eigelb mit Eiswürfeln in einen Shaker. Lange und kräftig schütteln. Danach in ein Longdrinkglas abseihen, bis zum Rand mit Sodawasser auffüllen.



## Grand Royal

---

- 4 cl Dry Gin
- 2 cl Grenadine
- 1 cl Zitronensaft
- 1 Eigelb

Eis in einen Shaker geben. Gin, Grenadine, Zitronensaft und Ei hinzugeben und gut schütteln. Abseihen.



## Haberfield

---

- 4 cl Dry Gin
- 1 cl Vermouth Dry
- 1 cl Zitronensaft

Gin, Vermouth und Zitronensaft mit Eiswürfeln in einen Shaker geben. Kurz und kräftig schütteln. Nun die Mischung in ein eisgekühltes Cocktailglas abseihen.



**„I must get out of  
these wet clothes  
and into a Dry Martini.“  
(Robert Benchley)**



## Hurricane

---

- 2 cl Gin
- 2 cl Bourbon
- 2 cl Pfefferminzlikör

Gin, Bourbon und Likör in einem hohen Mixglas ca. 10-20 Sekunden verrühren. In ein Cocktailglas abseihen.

Garniervorschlag: Kirsche



## John Collins

---

- 4 cl Genever
- 2 cl Zitronensaft
- 2 cl Zuckersirup

Zutaten mit Eis in einen Shaker geben und gründlich schütteln.  
Anschließend in ein Cocktailglas abseihen.

Garniervorschlag: Cocktailkirsche und Orangenzeste



## Joker

---

- 6 cl Dry Gin
- 2 cl Zitronensaft
- 1 cl Apricot Brandy

Eis in einen Shaker geben. Mit Gin, Zitronensaft und Brandy auffüllen. In ein hohes Longdrinkglas füllen.

Garniervorschlag: Cocktailkirsche



## Income Tax

---

4 cl Dry Gin

2 cl Orangensaft

6 dashes Dry Vermouth

6 dashes Sweet Vermouth

1 dash Bitters

Die Zutaten zusammen mit Eis in einen Shaker geben und schütteln.  
In ein gekühltes Cocktailglas abseihen und garnieren.

Garniervorschlag: Kirsche, Orangenzeste



## Inspiration

---

- 2 cl Dry Gin
- 2 cl Vermouth Dry
- 2 cl Calvados
- 2 cl Grand Marnier

Gin, Vermouth, Calvados und Grand Marnier in ein mit Eiswürfeln befülltes Rührglas geben und kurz verrühren. Danach in ein eisgekühltes Cocktailglas abseihen und kreativ garnieren.

Garniervorschlag: Kirsche



## Jamaican Ginger

---

2 cl Gin

2 cl Campari

3 Teelöffel geriebener Ingwer

Orangensaft

Alle Zutaten bis auf den Orangensaft in einen Shaker geben und Eis hinzufügen. Kräftig und lange schütteln. In ein hohes Longdrinkglas abseihen und mit Orangensaft auffüllen.

Garniervorschlag: Orangenscheibe



**„One martini is all right.  
Two are too many,  
and three are not enough.“**  
(James Thurber)



## James

---

- 2 cl Dry Gin
- 2 cl Cognac
- 2 cl Chartreuse gelb

Gin, Cognac, Chartreuse und Eiswürfel in ein Rührglas geben. Kurz verrühren und die Mischung dann in ein Cocktailglas abseihen.

Garniervorschlag: Cocktailkirsche



## London Fever

---

- 3 cl Gin
- 2 cl weißer Rum
- 3 cl Limettensirup
- 2 cl Grenadine
- Sodawasser

Gin, Rum, Limettensirup und Grenadine in einen Tumbler geben. Eine Handvoll Eis dazugeben. Kurz umrühren und mit einer Zitronenzeste garnieren.

Garniervorschlag: Zitronenzeste



**„A man must defend his home,  
his wife, his children  
and his Martini.“**

**(Jackie Gleason)**



## London Fog

---

6 cl Dry Gin

2 cl Absinth

Gin und Absinth mit Eiswürfeln in ein Rührglas geben und verrühren. Danach in ein Cocktailglas abseihen. Auf Wunsch garnieren.



## London Leaves

---

6 cl Gin

2 cl Limettensaft

3 cl naturtrüber Apfelsaft

2 cl Zuckersirup

2 cl Sodawasser

1 Zweig frische Minze

Zunächst die Minze mit einem Stößel andrücken. Danach Gin, Limettensaft, Apfelsaft, Zuckersirup und Sodawasser mit Eis in einem Shaker kurz und kräftig schütteln und Mischung ungefiltert in ein hohes Longdrinkglas geben. Mit der Gurkenscheibe dekorieren.

Garniervorschlag: Gurkenscheibe



## Martinez

---

4 cl Old Tom Gin  
2 cl Dry Vermouth  
1 dash Orange Bitter

Alle Zutaten mit Eis in ein Rührglas geben und kurz umrühren. Danach die Mischung in ein eiskühles Martiniglas abseihen und mit Zitrone garnieren.

Variation: 4 cl Gin, 4 cl süßer Vermouth, Maraschino Likör

Garniervorschlag: Zitronenzeste



## Messicano

---

- 2 cl Gin
- 2 cl Galliano
- 1 cl Amaretto
- 1 cl Grenadine
- Sodawasser

Alle Zutaten bis auf das Sodawasser in einen Shaker geben. Mit Eis auffüllen. Kurz und kräftig schütteln. In ein Tumblerglas geben und mit Sodawasser bis zum Rand auffüllen.

Garniervorschlag: Zitronenscheibe



**„I am prepared to believe  
that a Dry Martini slightly impairs the palate,  
but think what it does for the soul.“** (Alec Waugh)



## Monte Carlo Imperial

---

- 2 cl Gin
- 1 cl Crème de Menthe
- 2 cl Zitronensaft
- Champagner

Gin, Likör und Zitronensaft in einen Shaker geben und Eis hinzufügen. Kräftig schütteln. In ein hohes Longdrinkglas geben und mit Champagner, Sekt oder Prosecco auffüllen. Erdbeeren, Himbeeren und Andenfrucht auf einen Holzspieß geben.

Variation: den Crème de Menthe durch Crème de Cacao ersetzen  
Garniervorschlag: Erdbeere, Himbeere, Andenfrucht



## Moulin Rouge

---

2 cl Gin  
2 cl Zitronensaft  
2 cl Apricot Brandy  
Grenadinesirup  
Champagner

Alle Zutaten außer dem Champagner zusammen mit Eis in einen Shaker geben und kräftig schütteln. In ein Stielglas abseihen und mit Champagner auffüllen

Garniervorschlag: Orangenzeste und Cocktailkirsche



## Negroni

---

- 2 cl Dry Gin
- 2 cl Campari
- 2 cl Vermouth Rosso

Für einen Negroni geben Sie alle Zutaten in ein Rührglas und seihen Sie den Inhalt danach in ein Longdrinkglas ab.

Garniervorschlag: Zitronenscheibe oder Orangenscheibe



## New Orleans

---

4 cl Gin

1 Teelöffel Eiweiß

3 Teelöffel süße Sahne

Gin, Eiweiß, Zuckersirup und Sahne mit Eis in einem Shaker kräftig mixen. Danach durch einen Strainer in ein Cocktailglas gießen.



## Old Opera

---

3 cl Gin

Sodawasser

2 cl Campari

3 cl Zitronensaft

1 Eiweiß

1 cl Zuckersirup

Alles bis auf den Soda in einen Shaker geben, Eis hinzufügen. Danach kurz und kräftig schütteln. Longdrink jetzt in ein Glas abseihen und mit Sodawasser auffüllen und kurz umrühren.

Garniervorschlag: Erdbeere, Orange



## Orange Blossom

---

5 cl Plymouth Gin

5 cl Orangensaft

Zutaten mit Eis in einen Shaker geben und kurz und kräftig schütteln. Mischung danach in ein eisgekühltes Cocktailglas abseihen und mit einer Orangen- oder Zitronenscheibe garnieren.

Variation: Dry Gin und ein dash Zuckersirup, 2 dashes Fleurs d'Orange



## Pimm's Cup No. 1

---

6 cl Pimm's No.1

Ginger Ale

Salatgurkenscheiben

Für den perfekten Pimm's Cup eignet sich ein breites Longdrinkglas am besten. Dieses ca. zu einem Drittel mit Eiswürfeln befüllen. Gurkenscheibe, Orangenscheibe und Zitrone mit ca. 3-4 Blätter Minze in das Glas geben. Nun Pimm's No. 1 hinzugeben. Danach mit Ginger Ale (Variation: Sprite) auffüllen und zwei bis drei Mal umrühren. Genießen!

Variation: Zitronenlimonade

Garniervorschlag: Zitrusfrüchte (Zitrone, Orange), frische Minze oder Erdbeeren



„What time is it?“

„It's **Gin o'clock** yet!“

(Urban dictionary.com)



## Pink Gin

---

5 cl Dry Gin  
1 cl Angostura

Pink Gin ist schnell gemacht: Angostura in ein bauchiges, eisgekühltes Cocktailglas geben. Kurz ausschwenken, sodass alles mit Angostura benetzt ist. Nun den Gin ins Glas geben - fertig!



## Pink Panther

---

2 cl Gin

2 cl Vodka

1 cl Grenadine

1 cl Zitronensaft

1 Eiweiß

1 Teelöffel Puderzucker

Alle Zutaten und Eis in einen elektrischen Mixer geben und ca. 1 Minute mixen lassen.



## Raspberry Thyme Smash

- 6 cl Gin
- 3 cl Zuckersirup
- 3 cl Lime Juice
- 15 Himbeeren
- 1 frischer Zweig Thymian

Thymianblätter und Himbeeren stößeln. Gin, Zuckersirup und Lime Juice in einen Shaker geben und kräftig schütteln. Danach in ein Tumblerglas abseihen und mit einem Zweig Thymian garnieren.

Garniervorschlag: Thymian



## Red Snapper

---

5 cl Dry Gin  
1 cl Zitronensaft  
12 cl Tomatensaft  
1 cl Worcestersauce  
2 Spritzer Tabasco

Prise frisch gemahlener Pfeffer

Gin, Zitronensaft, Worcester Sauce, Tabasco und Selleriesalz in ein Longdrinkglas geben. Mit einer Handvoll Eiswürfeln auffüllen. Nun mit Tomatensaft bis kurz unter den Rand auffüllen. Kurz verrühren. Voilà – fertig ist der perfekte Red Snapper.

Garniervorschlag: Selleriesalz



## Rote Stunde

---

- 2 cl Gin
- 2 cl Vermouth Rosso
- 5 cl roter Traubensaft
- 1 Spritzer Limettensaft

Zunächst den Rand des Glases in Limettensaft ca. einen halben Zentimeter tief in Limettensaft tauchen. Danach kurz in Zuckerbad geben, sodass sich der Zucker auf dem Glasrand absetzt. Gin, Vermouth und Traubensaft mit zwei Eiswürfeln in einem Mixglas verrühren. Die Mischung danach in das präparierte Cocktailglas abseihen. Zum Schluß einen kleinen Schuss Limettensaft in den Cocktail geben. Garniert wird der Cocktail mit einer eingeschnittenen Weintraube.

Garniervorschlag: 1 rote Traube



## Silver Fizz

---

- 6 cl Dry Gin
- 3 cl Zitronensaft
- 1 Eiweiß
- 1 Löffel Puderzucker

Crushed Ice in einen Shaker geben und mit Gin, Zitronensaft, Eiweiß und einem Löffel Puderzucker auffüllen. Kräftig schütteln und danach in ein Longdrinkglas abseihen. Zum Schluß mit Sodawasser auffüllen.



## Singapore Sling

---

3 cl Dry Gin

1,5 cl Cherry Likör

12 cl Ananassaft

1,5 cl Limettensaft

0,75 cl Cointreau

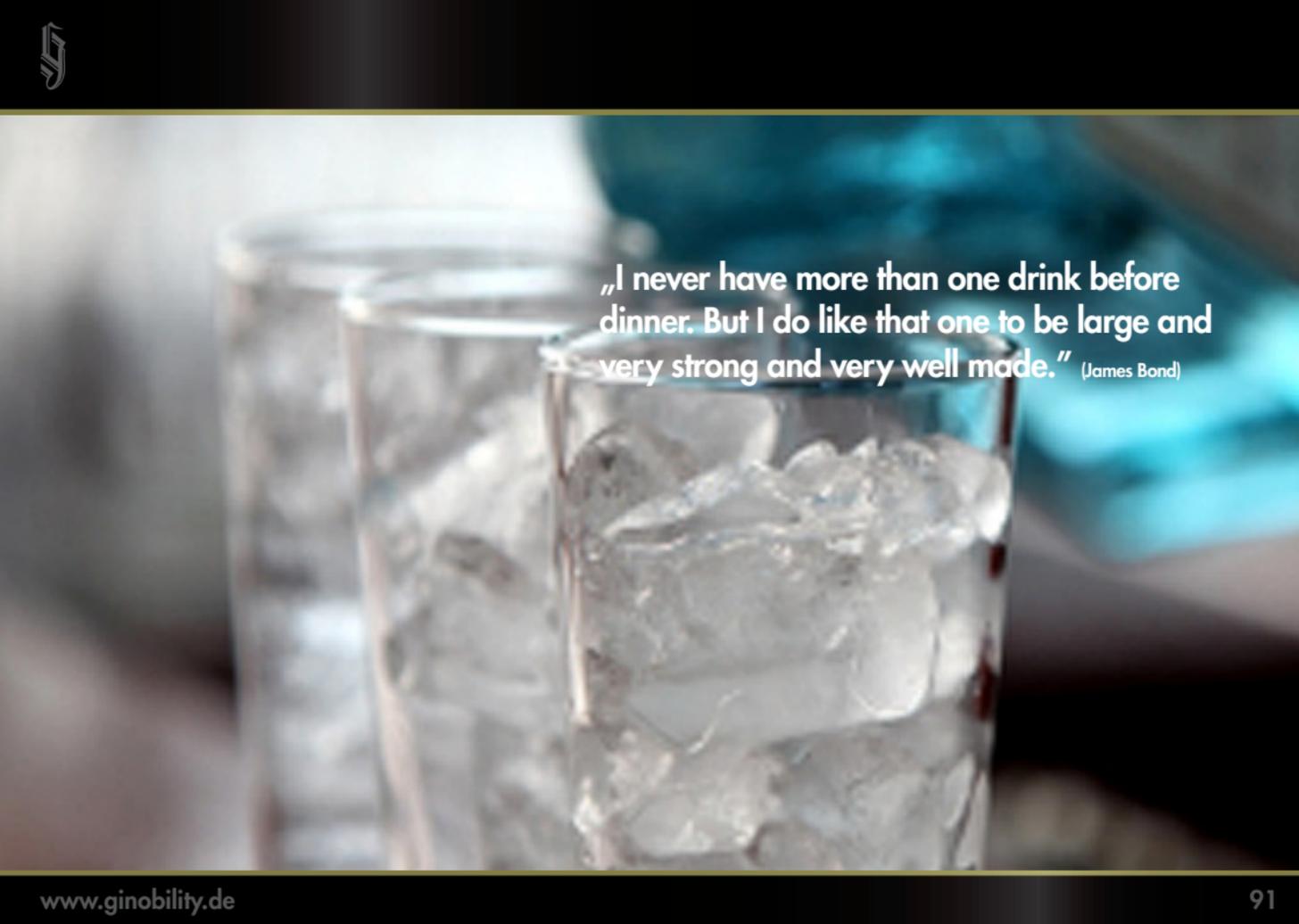
1 cl DOM Benedictine

1 cl Grenadine

1 dash Angostura Bitter

Alle Zutaten in einen mit Eiswürfeln gefüllten Shaker geben und kräftig schütteln. Mischung dann in ein Longdrinkglas abseihen.

Garniervorschlag: Ananas und Cocktailkirsche



**„I never have more than one drink before dinner. But I do like that one to be large and very strong and very well made.” (James Bond)**



## Southern Gin

---

- 3 cl Gin
- 2 dashes Orange Bitter
- 1 cl Curacao Tripple Sec
- 1 Spritzer Angostura

Alles in einen Shaker geben, Eis auffüllen. Danach schütteln und abseihen. Wahlweise mit einer Zitronenscheibe oder Kiwischeibe garnieren.

Garniervorschlag: Kiwi oder Zitrone



## Strawberry Silk

---

- 5 cl Gin
- 2 cl Erdbeerlikör
- 2 cl Vollmilch
- 2 cl Sahne

Gin, Erdbeerlikör, Milch und Sahne mit Eis in einen Shaker geben. Kräftig schütteln und in ein eisgekühltes Martinglas abseihen und garnieren.

Garniervorschlag: Erdbeere



## Tom Collins

---

- 5 cl Old Tom Gin
- 3 cl Zitronensaft
- 2 cl Zuckersirup
- Sodawasser zum Auffüllen

Gin, Zitronensaft, Zuckersirup und Eis in einem Shaker kräftig schüt-teln. Mischung danach in ein hohes und breites Longdrinkglas absei-hen (für Collins Cocktails gibt es das Collins Glas) und bis kurz unter den Rand mit Sodawasser auffüllen und mit Zitrone garnieren. Es gibt viele Varianten des Tom Collins. Der Unterschied zum Gin Fizz ist die Menge an Sodawasser, die beim Tom Collins größer ist.

Garniervorschlag: Orangenscheibe oder Zitronenscheibe



## Begriffserklärung

---

### **Abseihen**

Abseihen ist das behutsame Eingießen der Mischung aus einem Shaker durch ein Barsieb in ein Cocktail-, Tumbler- oder Longdrinkglas. Ziel ist es, Eiswürfel, Fruchtstücke oder andere Zutaten aus der Mischung zu filtern.

### **Barlöffel**

Löffel mit einem langem Stiel und einer Füllmenge von exakt 0,25 cl.

### **Blender**

Blender ist nichts anderes als die englische Bezeichnung für einen Elektromixer.

### **Boston Shaker**

Ein Shaker, der aus zwei Teilen besteht: Einem Edelstahlbecher und einem Mixglas. Das Mixglas wird dabei über den Metallbecher gestülpt.



## Begriffserklärung

---

### ***Crushed Ice***

Crushed Ice ist zerstoßenes Eis. Die Eiswürfel werden dabei meist mit Hilfe einer Maschine zerkleinert. Wichtig ist, dass Crushed Ice trocken ist, damit Cocktails und Longdrinks nicht zu schnell verwässern. Das Schmelzwasser sollte hierzu in einem Abtropfbehälter aufgefangen werden. Crushed Ice kann man auch ganz einfach selber machen: Dazu lediglich Eiswürfel in ein Küchenhandtuch wickeln und auf einer Tischkante (oder ähnlichem) zerschlagen.

### ***Dash Spritzer***

Ist ein Spritzer einer Zutat und entspricht etwa sechs Tropfen oder ca. 1 cl. Häufig wird der Dash bei der Zugabe von Sirup oder sauren Flüssigkeiten wie Zitrone oder Limette verwendet.

### ***Dosierer***

Wird benutzt, um eine genau abgemessene Menge Alkohol abzufüllen. Damit ist exaktes Dosieren z. B. für Longdrinks oder Cocktails problemlos möglich.



## Begriffserklärung

---

### ***Floaten***

Floaten bezeichnet das behutsame Aufgießen von verschiedenen Flüssigkeiten und wird in der Regel zur Herstellung von verschiedenfarbigen Cocktails eingesetzt.

### ***Shaker (auch Cobbler Shaker)***

Der Shaker besteht aus einem Becher, einem speziellen Aufsatz mit integriertem Sieb und einer Verschlusskappe. Die Verschlusskappe fasst in der Regel genau 2 cl Flüssigkeit. Viele Bartender bevorzugen den Boston Shaker, da er einfacher zu reinigen ist.



## Hier fehlt etwas ...

Sie haben es bereits gemerkt –  
in diesem Buch fehlt etwas!  
Und zwar Empfehlungen zu  
richtig gutem Gin. Sie sind  
Ginologe und wollen Ihre  
Tasting-Ergebnisse hier  
veröffentlichen?

Schreiben Sie uns:  
[ebook@ginobility.de](mailto:ebook@ginobility.de)



## Verlinken Sie sich mit dem Gin-Buch

---

Lieber Ginfreund,

wenn Ihnen dieses Buch gefallen hat, würden wir uns sehr freuen wenn Sie das der Welt mitteilen.

Klicken Sie einfach auf einen der Buttons um einen Tweet zu verfassen oder ein Like zu vergeben.

Wir danken Ihnen für Ihre Unterstützung !



facebook



twitter



google

## Liebe Leser!

---

Die Autoren dieses Büchleins sind allesamt eingefleischte Gin-Enthusiasten. Aber leider auch nicht allwissend. Wir haben viel Zeit und Sorgfalt in die Recherche investiert, in der Hoffnung, dass sich keine groben Fehler eingeschlichen haben. Falls Ihnen doch etwas auffallen sollte, dann bitten wir um eine kurze Mail an: [ebook@ginobility.de](mailto:ebook@ginobility.de)

Übrigens:

Dieses Buch ist nicht in Stein gemeißelt, es wird regelmäßig aktualisiert und soll mit zukünftigen Ausgaben besser und umfassender werden. Deshalb freuen wir uns sehr über Feedback – seien es weitere Rezepte, Anekdoten oder Informationen über Gin.

### Das Ginobility-Team

Zweite Auflage vom 30.11.2011

Die Texte dieses Werkes stehen unter einer Creative Commons Lizenz. Sie dürfen sie gerne vervielfältigen und weitergeben, übrigens auch für kommerzielle Zwecke. Seien Sie aber bitte so fair und erwähnen uns als Quelle: [www.ginobility.de](http://www.ginobility.de). Weitere Informationen über die Lizenz finden Sie hier: <http://creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/de/>

Alkohol verantwortlich genießen



designed by **juba-Design**

Layout, Satz, Typografie  
Retusche, Composing, Reinzeichnung



THE  
FRIENDS OF  
**GINOBILITY**  
FRIENDS OF FINE GIN