

Erfolgsspur oder Abstellgleis?



Der Gin-Markt verbucht seit Jahren zweistellige Zuwächse, der Trend geht dabei klar in Richtung Premium. Mittlerweile zählen auch Deutschland, Österreich und die Schweiz mit ihren mehr als 300 Gins zu den bedeutenden Herstellerländern.

Auch in Deutschland ist der Gin-Hype, der wie alle Spirittrends in der klassischen Bar-Szene begann, längst im Handel, der Gastronomie und der heimischen Bar angekommen. Fachleute wie private Gin-Fans feiern den Kultschnaps mit der typischen Wacholdernote und tauschen sich im Rahmen von Gin-Festivals, Tastings und kreativen Cocktail-Workshops unter Gleichgesinnten aus.

Somit steht Gin, der ursprünglich eine einfache Traditionsspirituose war, weiterhin an der Spitze der Trend- und Craft-Spirits-Welle – hip, urban und extrem vielfältig in Art und Anwendung. Überall findet man coole Flaschendesigns, Individualität und eine großartige Vielfalt an unterschiedlichsten Botanicals und Herstellungskonzepten.

Aber es ist nicht alles Gin, was glänzt, denn ein attraktiver Markt zieht auch immer Me-too- und Blender-Produkte an. Mit dem fast täglich neuen Angebot an handwerklich gut gemachten wie auch weniger guten Gins

wächst auch die Unübersichtlichkeit. Wie sollen sich Gastronomen und Fachhändler im Gin-Dschungel zurechtfinden?

Ist Gin noch in – oder kann der schon wieder weg?

Der Gin-Zug bewegt sich immer schneller, und in den Abteilen ist es mittlerweile ziemlich eng und chaotisch geworden. Fast täglich steigen neue Anbieter, Marken und Gin-Sorten aus aller Welt zu und buhlen um die Gunst der Profis und privaten Genießer. Viele Gin-Blogger und Spirituosenspezialisten geben zu, dass sie längst den Überblick verloren haben. Vertreter der klassischen Bar-Szene gehen noch einen Schritt weiter und würden lieber heute als morgen auf einen anderen Zug umsteigen und damit den Hype beenden. Die Barkeeper lassen sich mit 0815-Gins kaum mehr hinter dem Tresen hervorlocken und arbeiten bereits fleißig am Etablieren neuer Trends wie Rum oder

Spezialitäten aus Südamerika. Bis ein neuer Boom allerdings in der Breite angekommen ist, wird es noch einige Zeit dauern, und es darf bezweifelt werden, dass in nächster Zukunft eine Spirituose den Siegeszug von Gin übertreffen kann.

Für den Großteil der Zielpersonen – also für Gastronomen, Händler und vor allem die immer mehr genussaffinen Endverbraucher – ist und bleibt Gin nach wie vor ein hoch spannendes Produkt. Die Nachfrage ist ungebrochen groß, und es lohnt sich, auf diesen Erfolgsszug aufzuspringen und wertvolle Umsatzchancen zu nutzen!

Die Qual der Wahl

In welchem Abteil dieses Zuges findet man jedoch die passenden Produkte? Welche angepriesenen Gin-Marken landen früher oder später doch wieder auf dem Abstellgleis? Ein edles oder besonders kreatives Flaschendesign gilt heutzutage als Grundvoraussetzung

für Premiumprodukte und genügt schon lange nicht mehr zur qualitativen Abgrenzung vom Wettbewerb. Den wahren Unterschied macht der Inhalt: authentische Produkte, die mit Handwerkskunst und Leidenschaft hergestellt wurden, sowie ihre individuellen Geschichten. Wie beim Wein interessieren sich Empfeher und Konsumenten von Premiumspirituosen immer mehr für das Thema Terroir. Wer explizit über die Herkunft der Rohstoffe, den Ort der Herstellung (Stichwort „Regionalität“) sowie Rezeptur bzw. handwerkliche Herstellung berichtet, überzeugt. Das war beim Wein schon immer so, warum sollte es also bei Premiumspirituosen anders sein?

Gin wird noch sehr lange ein Thema bleiben, jedoch wird sich der Markt um die Pro-

dukte bereinigen, die nicht genügend emotionale Werte und sogenannte USPs (Alleinstellungsmerkmale) zu bieten haben. Emotionale Produkte sollte der Kunde mit allen Sinnen erfassen können. Sie erzählen authentische, einzigartige Geschichten und verführen mit Leidenschaft, Genuss und Geschmack, Qualität und Handwerkskunst sowie Tradition und nachhaltiger Innovation. Dies schaffen nur die wenigsten Marken.

Gin-Basics

Wacholderschnäpse sind bereits seit 1000 n. Chr. bekannt. Die eigentliche Geschichte des Gins begann jedoch vermutlich erst um das Jahr 1650, als in Holland für medi-



Beeren und Zitrusfrüchte: nur einige der vielen Botanicals, mit denen die Erzeuger ihre Gins aromatisieren und eine eigene Handschrift entwickeln.

Raus aus dem Gin-Dschungel – rein ins Umsatzvergnügen

Mit einfachen Mixgetränken schafft man echten Mehrwert für die Getränkekarte, die Gäste und den eigenen Umsatz. Viele Gastronomen erkennen erst seit kurzem die Umsatzpotenziale von Gin als Aperitif-Cocktail oder als Zutat für einfache Mixgetränke und schaffen mit Hilfe der Trendspirituose neue Konsumanlässe. Natürlich gibt es einen Unterschied zwischen einfachen Mixgetränken und hoher Cocktailkunst, und nicht jedes Lokal verfolgt ein klassisches Barkonzept oder hat Mitarbeiter, die zu flaschenjonglierenden Profi-Mixologen ausgebildet sind. Dennoch lassen sich auch im normalen Gastro-Alltag mit Premium-Gin, guten Fillern, schönen Garnituren und kreativen Zutaten, die jeder im Haus hat (Tee, Säfte, hochwertige Limonaden und selbst angesetzte Kreationen) leckere Mixgetränke recht einfach herstellen und verkaufen.

Mit mehr Hintergrundwissen zu Herkunft und Herstellung von Gin sowie den wichtigsten Merkmalen der einzelnen Stilrichtungen können Gastronomen Licht in den dichten Gin-Dschungel bringen und ihr Gin-Sortiment ganz einfach zusammenstellen. Auch der Handel spürt die steigende Nachfrage im Bereich der Premiumprodukte und räumt dem internationalen Gin-Angebot immer mehr Regalfläche ein.

Und die Endverbraucher vergrößern durch die Teilnahme an Messen, Tastings und Gin-Workshops nicht nur ihr Fachwissen, sondern auch ihren Anspruch an Qualität und Herkunft der Produkte. Man spricht bei Premiumspirituosen von drei Kundentypen: Sammlern, Luxusäufern und Genießern. Je nach Kunde/Gast wird aufgrund von Haptik, Preis, Optik, Image, Batch-Größe, Auszeichnungen oder Geschichte und Geschmack entschieden. Entsprechend vielfältig und emotional sollte deshalb ein Gin-Sortiment in Breite und Tiefe aufgestellt sein. Deshalb wird es in Zukunft immer wichtiger sein, eine gute Auswahl an hochwertigen, ehrlich hergestellten und geschmacklich unterschiedlichen Gin-Sorten aus aller Welt anzubieten, die aufgrund ihrer Herkunft und Herstellungsweise eine einzigartige, spannende und authentische Geschichte zu erzählen haben. Alles einsteigen! Denn ein Ende der Erfolgsspur ist für den Gin-Zug noch lange nicht in Sicht!

Messkriterien für Premium-Tonic

Herkunft der Zutaten

Beim Original Indian Tonic Water [1825] stammten alle Zutaten aus Asien [z. B. Indonesien], manche Hersteller legen darauf noch heute Wert.

Zucker/Kalorien

Roher Rohrzucker ist grundsätzlich gesünder als Industriezucker oder Maisirup und hat kaum Einfluss auf den Insulinspiegel (glykämischer Index); es gibt mittlerweile einige zuckerreduzierte Tonics, die zu einigen New-Western-Style-Gins oder eher süßlichen Gin-Stilen den perfekten Match darstellen.

Chinin/Bitterstoffe

Echtes Chinin aus der Rinde des Chinarindenbaums ist selten, viele Hersteller arbeiten mit künstlichen Aromen und Bitterstoffen.

Aromen

Auch hier gilt: Je natürlicher die Zutaten, desto besser begleiten ihre Primäraromen den Gin, ohne ihn zu überdecken. Extrakte echter Zitronen, Limetten und Co. aus Herkunftsländern [z. B. aus Asien] sind geschmacklich hochwertiger und geben einem Drink mehr Breite und Tiefe als künstliche Aromen und sonstige Zusatzstoffe.



zinische Zwecke ein Wacholderschnaps namens „Genever“ erfunden wurde. Von dort gelangte dieser nach England und wurde als „Gin“ zum beliebten Alltagsgetränk bei Alt und Jung. Allerdings wurde „Mummy's little helper“, der in manchen Privathäusern gleich literweise in der Badewanne hergestellt wurde, schon sehr bald zu einer echten Bedrohung der Wirtschaft und Gesundheit des extrem Gin-durstigen Inselvolks. Erst nach strengem Eingreifen der öffentlichen Hand konnten sich Qualität und erste Markenprodukte in England entwickeln und eroberten ab Anfang des 19. Jahrhunderts die Bars der Welt als Zutat für Cocktails, Martinis und den berühmten G & T (Gin & Tonic).

Gin ist per Definition ein aromatisiertes Destillat aus Feinweizen bzw. Winterweizen oder Kartoffeln (in seltenen Fällen auch aus Melasse) mit vorherrschendem Wacholdergeschmack. Die frischen oder getrockneten Kräuter zur Aromatisierung des Grundalkohols werden Botanicals genannt und können eine Mischung aus Pflanzen, Samen, Blättern, Früchten, Wurzeln, Rinden, Hölzern, Zesten, Blüten sowie Obst- und Gemüseextrakten sein. Keine andere Spirituose duftet ähnlich, und nicht ohne Grund spricht man bei Gin auch vom „Parfüm der Bar“. In der Regel verwendet man Wacholder aufgrund seiner leicht bitteren Aromen für die Herznote des Gins sowie Koriander mit seiner subtilen Schärfe als Basisnote. Die dritte oft verwendete Hauptzutat sind Zitruschalen, die als Kopfnote für den frischen Akzent im Gin sorgen.

Viele Facetten

Bei der Herstellung unterscheidet man zwischen Compound Gin/Bathtub Gin (reine Mazeration der Botanicals zwischen 36 Stunden bis zu mehreren Wochen im fertigen Alkohol) und Distilled Gin. Die Mazeration zur Extraktion der ätherischen Öle kann kalt bei Raumtemperatur erfolgen (Infusion) oder warm bei etwa 70 Grad Celsius (Digeration). Beim destillierten Gin wird der Neutralalkohol vor und/oder während der weiteren Destillation mit Botanicals aromatisiert, die sich direkt im Alkohol oder in einem Geistkorb im Dampf befinden (Perkolation). Anschließend wird der fertige Gin behutsam gefiltert, verdünnt und mit einem Alkoholgehalt von mindestens 37,5% Vol. abgefüllt. Wie für Whisky gilt auch für Gin: je mehr Alkohol (bei Gin spricht man in der Regel von 40 bis 46% Vol.) und je weniger Manipulation (z. B. Verzicht auf Kältefiltration), desto besser.

8 Gin-Konzepte aus 8 Ländern

Cotswolds Dry Gin, England

Boutique & Hand Craft Distillery nördlich von Oxford. Best London Dry Gin 2016. Reduktion mit hauseigenem Quellwasser auf 46% Vol. Keine Kältefiltration. 9 Botanicals: Wacholder, Koriander, Angelikawurzel, Lavendel, Lorbeerblatt, frische Grapefruitzeste, Limette, schwarzer Pfeffer, Kardamom.

G-&-T-Empfehlung: klassisches Tonic und Brombeere, Lavendel oder Gurke.



The Botanist Islay Dry Gin, Schottland

Erster und einziger Islay Dry Gin aus 22 autochthonen und 9 klassischen Botanicals. Die berühmte Bruichladdich Distillery stellt ihren Distilled Gin über 17 Stunden in einer original viktorianischen Brennblase namens „Ugly Betty“ her. Die Abfüllung erfolgt mit 46% Vol. und selbstverständlich, wie bei den Single Malts des Hauses, ohne Kältefiltration. 22 + 9 Botanicals: u.a. Mädesüß, Labkraut, Süßholzwurzel, Beifuß, Moorbirke, Besenheide, römische Kamille, Ackerkratzdiestel, eingriffeliger Weißdorn, gemeiner Wacholder, Zitronenmelisse, Wassermelisse.

G-&-T-Empfehlung: klassisches Tonic und Kardamom-Kapsel.

Ungava Canadian Premium Gin, Kanada

Auffallend gelber Gin aus der kanadischen Arktis. In der unberührten Natur der Ungava Bay an der Nordspitze Quebecs schlummern seltene autochthone Botanicals für ganze neun Monate im Jahr unter einer dicken Eisdecke. Diese werden nach Inuit-Art gesammelt und geblendet und als Small-Batch-Destillation bei 43,1% Vol. abgefüllt. 6 arktische Botanicals: kanadischer Wacholder, arktischer Verschnitt, grönländischer Porst, schwarze Krähenbeere, Moltbeere und wilde Hagebutte (für die natürliche gelbe Farbe des Ungava Gins).

G-&-T-Empfehlung: klassisches oder zuckerreduziertes Tonic und rosa Beeren oder Pink Grapefruit & Kokosnusswasser.



Uncle Val's Botanical Gin, Kalifornien

3-Badge-Mixology, italienische Einwanderer und erfolgreiches Familienunternehmen in Kalifornien seit 110 Jahren, steht neben Gin auch für Wein, ausgewählte Bourbons und Rum. Der 45-prozentige Botanical Gin entsteht in Small Batches, jede Flasche ist einzeln nummeriert. Die Herstellung beinhaltet Mazeration, Destillation und ein spezielles Finishing mit frischem Gurkensaft. Die 5 Botanicals entsprechen den Küchenkräutern des legendären toskanischen Onkels Valerio: Wacholder, Gurke, Zitrone, Salbei, Lavendel.

G-&-T-Empfehlung: klassisches kräuterlastiges Tonic und Gurke oder Tee-Infusionen.

Njord Mother Nature Gin, Dänemark

Der Gin aus Jütland trägt den Namen des in Dänemark sehr bekannten nordischen Schutz- und Meeresherrn. 40% Vol., pure Handarbeit und extrem kleine Batches (300 Flaschen) geben jeder Abfüllung eine unverkennbar eigene Note. Ausschließlich der Wacholder wird mazeriert, die restlichen Botanicals werden im Basisdestillat (Kartoffelbrand) in Kupferbrennblasen aus Deutschland mitdestilliert. 8 Botanicals: Wacholder, Sanddorn, Vogelbeere, Waldmeister, Fichtennadel, Angelikawurzel, Süßholzwurzel, Koriander.

G-&-T-Empfehlung: klassisches kräuterlastiges Tonic und Rosmarin oder geflämmte Fichtennadeln.





Momentum German Dry Gin, Deutschland

Ein Gin, der in enger Kooperation mit Profi-Barkeepern entwickelt wurde und mit seinen 44% Vol. die Antwort auf die Frage ist „Welcher Gin passt perfekt zu Basil Smashes und den immer beliebteren Cuisine-Style-Kreationen, aber funktioniert auch als klassischer G & T?“ Momentum vereint klassisch herbe Wacholdernoten mit frischen, grünen Aromen des seltenen, indischen Tulsi-Basilikums. Die Herstellung erfolgt auf Basis von Weizenfeindestillat und Digeration (Heißauszug), die leicht grünliche Farbe und die einzigartige Basilikumnote stammen vom Finishing mit purem Tulsi-Mazerat. 10 Botanicals: Tulsi-Basilikum, Wacholder, Ingwer, Koriander, Thymian, Rosmarin, Oregano, echter Lavendel, Fenchel, Bergbohnenkraut.

G-&-T-Empfehlung: klassisches mediterranes Tonic und frische Basilikumblätter.

Studer Swiss Highland Dry Gin, Schweiz

Der Gin stammt aus dem idyllisch am Fuße des Matterhorns gelegenen Escholzmatt. Studer gilt aufgrund unzähliger Auszeichnungen als die beste Brennerei der Schweiz und kann auf eine stolze Familientradition seit 1883 zurückblicken. Man könnte meinen, dass auch Studer, wie viele andere Brennereien, erst vor kurzem auf den Gin-Zug aufgesprungen ist, aber weit gefehlt! Denn die Hausrezeptur für den Dry Gin stammt bis heute unverändert aus dem Jahr 1888. Dieser wird mit 42,4% Vol. abgefüllt, die Destillation erfolgt je nach Botanical in einzelnen Batches, die erst am Ende zu einem Gesamtkunstwerk vermählt werden. 6 Botanicals: Wacholder, Lavendel, Zitronengras, Koriander, Ingwer, Kubebenpfeffer.



G-&-T-Empfehlung: klassisches zitruslastiges Tonic und Limette oder Lavendel.



Unterthurner Sanct Amandus Gin, Südtirol

In Marling, wo im Schnitt an 315 Tagen im Jahr die Sonne scheint, findet man die Familienbrennerei Unterthurner. In dem 1424 erbauten Gebäude, über dem die Figur von St. Amandus wacht, entsteht neben den vielfach prämierten Obstbränden seit kurzem auch ein 45-prozentiger Gin der „etwas anderen Art“, denn er besteht zu 100% aus Produkten, die traditionell schon immer in der Brennerei hergestellt wurden:

Kranebitter (traditioneller Südtiroler Wacholderschnaps) vermählt mit Waldhimbeer- und Wildschlehengeist, abgerundet mit etwas Zitronenschale.

G-&-T-Empfehlung: zuckerreduziertes Tonic und frische Himbeeren.

Tonic Water

East Imperial Tonic Waters, Neuseeland

Die neuseeländischen Tonic Waters, die sich auch aufgrund ihrer eleganten Perlage als „Champagner unter den Tonics“ bezeichnen, gehören sicherlich zu den besten Premiumfillern der Kategorie. Alle Zutaten stammen zu 100% aus Asien, man verzichtet auf Zusatzstoffe und künstliche Aromen.

East Imperial Tonic Water: feine Zitrusnoten, gut eingebundene Säure, zuckerreduziert (nur roher Rohrzucker) und deshalb perfekt für viele New-Western-Style-Gins oder Gins mit einer eher „süßlichen“ Note.

East Imperial Burma Tonic: Tonic mit dem aktuell höchsten Chiningehalt auf dem Markt, abgerundet mit etwas Thai-Zitronengras und Manao-Limette, idealer Filler für klassische London-Dry-Gin-Dry-Gins, klassische Süße aus 100% rohem Rohrzucker.

Gin hat viele Facetten. Die wichtigsten Stile sind sehr unterschiedlich. Man erkennt sie an der Qualitätsbezeichnung, den weiteren Angaben auf Flasche oder Etikett und letztendlich natürlich auch am Geschmack.

London Dry Gin – der Klassiker: Die Ortsangabe ist keine Herkunftsbezeichnung. Man erkennt einen London Dry an seiner starken Wacholdernote, Distilled Gin mit maximal 0,1 g/l Zucker, ausschließlich natürlichen Aromen und ohne nachträgliche Zugabe von Mazeraten oder Farbstoffen.

Dry Gin – die beliebteste Sorte weltweit: Ebenfalls mit typisch starker Wacholdernote und ohne Zuckerzusätze, allerdings ist hier die Beigabe von Aromen/Mazeraten erlaubt.

Distilled Gin – i.d.R. eine Untergruppe des Dry Gin: mindestens zweimal destilliert, mit starker Wacholdernote.

New Western Dry Gin – der Moderne: Hier tritt der Wacholder eher in den Hintergrund und macht Platz für experimentelle Botanicals und Aromen; keine Regeln, (nahezu) alles ist möglich.

Weitere Stile: Old Tom (süß), Sloe Gin (Schlehe), Cream (mit Sahne), Barrel Aged/Reserve, Plymouth/Gin de Mahon/Vilnius.

Wer „G“ sagt, muss auch „T“ sagen

Wer sich mit Gin beschäftigt, sollte auch über Tonic Water Bescheid wissen. Denn Gin & Tonic (Profis sagen übrigens immer das „und“ dazu) gehört neben Dry Martini und Negroni zu den beliebtesten Drinks der Welt. Die ursprüngliche Rezeptur stammt aus der Zeit der britischen Kolonien in Indien um das Jahr 1826. Als Malariaphylaxe mussten die Soldaten regelmäßig den extrem bitteren Extrakt von Chinarinde (Chinin) einnehmen. Um diese Prozedur etwas angenehmer zu gestalten, wurden Gin und Zucker hinzugegeben. Heute ist Chinin natürlich nur noch für das leicht bittere Aroma des Drinks zuständig, und die Vielfalt an Ginsorten und Garnituren hat sich um ein Vielfaches vergrößert, aber die Originalrezeptur ist noch mehr oder weniger dieselbe.

Einen Gin & Tonic mischt man je nach Gusto oder Verfassung in einem Verhältnis von 1:1 bis 1:3. Das Finetuning mit Botanicals, Gewürzen, Auszügen, Beeren und Co. ist jeweils abhängig vom Gin selbst und sollte immer nur die Herznote des Gins verstärken, diese aber nie überdecken.

ANNICK SEIZ