

So schmeckt Gin Tonic am besten: Zwölf Dinge, die Sie über Gin wissen müssen

Von Bettina Cosack

07.08.15, 17:47 Uhr



Der Klassiker: Gin Tonic mit Zitrone.

Foto: imago/Westend61

Neulich bekam ich eine Flasche Monkey 47 geschenkt, Gin also, ein teurer aus dem Schwarzwald. Ach, Gin, sagte ich, und fühlte mich erwachsen. So was bekommt man erst ab fünfzig, dachte ich. Und irrte. Kurz darauf wurde mir bei Freunden ein Gin Tonic als Aperitif serviert, der Gin kam vom Bodensee, das Tonic Water aus Berlin, Thomas Henry hieß es. Schmeckte herrlich herb-frisch. Bei einem Bar-Besuch dann erzählte mir eine Freundin, dass ihr Sohn, 18, stets Gin mitnehme zu Partys. Ich begriff, dass ich ein Trend-Tölpel bin, beschloss, zur Gin-Trinkerin zu werden und mich kundig zu machen. Also:

1. Was ist Gin?

Ganz einfach: Gin ist Wacholderschnaps. Die Basis ist hochprozentiger Agraralkohol aus Getreide oder Melasse. Gin erhält seinen charakteristischen Geschmack aus der Aromatisierung mit Gewürzen, Kräutern, Früchten, Blüten. Wacholder muss zwingend dabei sein; das Wort Gin leitet sich übrigens eher indirekt vom botanischen Namen des Wacholders – juniperus – ab. Laut EU-Verordnung Nr. 110/2008 muss Gin, wenn er sich London (Dry) Gin nennen will, zudem mindestens 37,5 Prozent Alkohol enthalten, wenn er in der Flasche ist. Meist hat er mehr. Es dürfen nur natürliche Aromastoffe verwendet werden. Die verschiedenen Zutaten nennt man Botanicals. Die Big Five: Wacholderbeeren, Koriandersamen, Engelwurz, getrocknete Zitronen- und Orangenschalen. Ansonsten ist Kreativität gefragt.

2. Seit wann gibt es Gin?

Im Spanisch-Niederländischen Krieg trinken sich die niederländischen Soldaten mit Genever, dem Wacholderschnaps, Mut an. Englische Soldaten bringen den Schnaps im 17. Jahrhundert vom Festland mit in die Heimat. 1689 besteigt Wilhelm III. von Oranien-Nassau den englischen Thron. Er stellt Genever steuerfrei, erhebt das Destillieren zum Handwerk. Genever wird jetzt Gin genannt, ist billig und macht schnell betrunken. Was im 18. Jahrhundert zur Gin-Krise führt: In den Armenvierteln sind fast alle immer betrunken, Männer, Frauen und auch Kinder. „Mother’s Ruin“ wird Gin genannt. Die Regierung muss eingreifen, hohe Steuern erheben, Qualitätskontrollen einführen. Gin wird so für die Upperclass interessant. Der leicht gesüßte Old Tom Gin wird vom London Dry Gin abgelöst.

3. Welche Gin-Arten muss man kennen?

Außer Old Tom Gin vor allem Dry Gin und London Dry Gin. Beide sind trocken, also ungesüßt.

4. Warum ist Gin jetzt so modern?

Gute Frage. Prinzipiell unterliegen alle Spirituosen modischen Schwankungen. Gin, Jahrzehnte lang als Langweiler-Schnaps verachtet, wird seit 15 Jahren immer beliebter. Er wurde in England und den USA wiederentdeckt, vor ein paar Jahren auch in Deutschland.

5. Warum ausgerechnet Gin?

Gin hat Wodka als Trend-Drink abgelöst. Mit dem Gin-Trinken will sich so mancher Hipster intellektueller machen, als er ist (sagen böse Menschen). Schöne Regel: „Wodka ist für den Wirkungstrinker, Gin ist für den Bildungstrinker.“ Gin passt als Klassiker gut in die Retro-Welle. Manufaktur-Gin, möglichst mit handverlesenen Bio-Kräutern und handgeschöpftem Quellwasser, ist ein Statussymbol. Wichtig beim Mixen eines Gin Tonic: das Tonic Water. Obacht: Topchecker sagen Gin and Tonic und nicht Gin Tonic.

6. Was ist so besonders am neuen, alten Gin?

Wesentlich bei der Herstellung sind hochwertige Botanicals und die Kunst des Destillateurs. Eine raffinierte Zutat, z. B. Hopfen, reicht, um dem jeweiligen Gin eine regionale Färbung zu geben. Neu-Kreationen können gut sein oder auch nicht. Viel probieren! Eine anständige 0,7-Liter-Flasche kostet rund 30 Euro. Rund 300 Marken gibt es, natürlich auch günstigere, die gut sind.

7. Welche Sorten schmecken am besten?

8. Wie trinkt man Gin am besten?

Gin braucht einen Begleiter, pur trinkt man ihn selten. Die allermeisten mögen ihn mit Tonic Water, also der chininhaltigen Limonade mit dem leicht bitteren Geschmack, die früher zur Ausrüstung europäischer Kolonialarmeen gehörte (Chinin! Gut gegen Malaria!). Wobei die Kombination des richtigen Gins mit dem richtigen Tonic Water zu einer Wissenschaft geworden ist.

9. Was ist mit Gin-Cocktails?

Auch gut. Und da gibt es viele, viele. Gerade schick ist der Gin Basil Smash – mit Basilikum (Rezept siehe Kasten unten). Klassisch: Gin Fizz, Martini, Gimlet, Aviation, Tom Collins, Negroni. Da wird man beim Lesen schon froh. Es heißt: Gin streichelt den Kopf von innen.

10. Wer war oder ist Gin-Fan?

Queen Mum! Winston Churchill! Dorothy Parker! Raymond Chandler! Humphrey Bogart! John Travolta! Joanne K. Rowling!

11. Wie kann ich mich in Gin-Fragen fortbilden?

Lesenswert sind die Bücher „It's Gintime“ (Delius Klasing, 19,90 Euro) und „Gin & Tonic“ (Antique Collectors Club, 19,90 Euro, auf Englisch). Klug und lustig dazu: „Der gepflegte Rausch“ von Cleo Rocos (rororo, 12 Euro).

12. Wo trinkt man Gin in Berlin am besten?

Einen guten Gin and Tonic gibt es derzeit fast überall in Berlin – prima. Für alle, die mehr wollen: Liebhaber des Klassischen wählen die [Victoria Bar](http://www.victoriabar.de/) (Potsdamer Straße 102). Urig-grünlich ist die [Gin & Tonic Bar](http://www.amanogroup.de/eat-drink/gin-tonic-bar/) (Friedrichstraße 113), ein Pop-up-Projekt, das Ausdauer beweist. Monkey 47 wird natürlich auch in der [Monkey Bar](http://www.25hours-hotels.com/de/bikini/restaurant/monkey-bar.html) (Budapester Str. 40) serviert – mit Blick auf den Zoo. Extrem nett und auch draußen trinkt man seinen Gin in der Friedenauer [Kaiserdiele](http://kaiserdiele.com/) (Südwestkorso 62).