

Barklassiker

Gin ist in

Von Christian Wenger

Gin ist ein Trendgetränk - und der Barklassiker Gin and Tonic geht immer noch. Aber was genau soll ins Glas? mmo-Autor Christian Wenger hat sich durch 50 Gins und sieben Tonics probiert.

Hamburg - Welcher Gin wem und wann schmeckt, ist ähnlich wie beim Wein: Beginner fangen mit fruchtigen Weißwein an, bekommen irgendwann Geschmack an den trockenen; machen dann ihre Erfahrungen mit unkomplizierten Roten und bleiben entweder bei den eingängigen Blockbustern hängen oder finden zu Subtilerem wie Bordeaux, Rhône oder zum Barolo.

Beim Gin ist es ganz ähnlich. Gelegentliche Gintrinker und junge Leute unter 25 bevorzugen Wodka oder Gins mit Frucht- und Kräutearomen, sogenannten Botanicals, die einfach oder komplex sein können. Dagegen tendieren erfahrene Gintrinker und -liebhaber zu trockenen Gins mit mehr oder weniger markantem Wacholdergeschmack.

Die Aromatik eines Gins ist richtungsweisend für das ideale Tonic. Verfügt der Gin bereits über ein sehr intensives oder komplexes Aromenspektrum, kann das Tonic eher zurückhaltend sein - oder, wenn es denn besonders aromatisch sein soll, weiteres Aroma mitbringen.

Bei der Herstellung von Gin werden bis 120 Ausgangsstoffe (Botanicals) verwendet. Die wichtigsten und am meisten verwendeten sind Wacholderbeeren und Koriandersamen, gefolgt von Ingwer, Angelika-Wurzel, Zitronenschalen, Anis und Lakritze.

Seine Herkunft verdankt der Gin Benediktinermönchen in Salerno, die 1055 beschrieben, wie sie Wein mit Wacholderbeeren versetzten. 1575 soll ein Professor an der Universität in Leiden Wacholderöl mit Alkohol versetzt haben. Holländische Apotheker brachten das Wacholderdestillat (Genièvre, franz. = Wacholder) gegen Fiebererkrankungen unter die Leute.

Das Heilmittel überzeugte auch als Getränk

Weil dieses Heilmittel auch als Getränk interessant schmeckte, dürfte sich auch Lucas Bols damit beschäftigt haben, nachdem er 1575 eine Brennerei in Amsterdam gegründet hatte. Schnell verbreitete sich der Genever im nördlichen Europa. Vor allem in England fand das Destillat als Schnaps begeisterte Abnehmer, die Genever zu Gin anglierten. Sowohl der klassische wacholderbetonte Gin wie auch die modernen, aromenvielfältigen Gins harmonieren mit unzähligen andern Spirituosen und Mixzutaten.

Mittlerweile ist Gin eine der erfolgreichsten Spirituosen weltweit und erlebt seit etwa zehn Jahren eine geradezu stürmische Renaissance, nachdem ihm der Wodka spätestens 1982, als James Bond im Film Dr. No mit Wodka-Martini (gerührt, nicht geschüttelt) den Rang abgelaufen hatte. Noch beträgt die Anzahl der in Deutschland abgesetzten Flaschen erst knapp 8 Prozent des Wodkakonsums: Wodka 65 Millionen Flaschen,

Gin 5 Millionen. Jörg Meyer, Barchef im Le Lion in Hamburg, sagt: "Wodka ist für den Wirkungstrinker, Gin für den Bildungstrinker. Wenn man schon Rauschmittel konsumiert, sollte man es stilvoll tun".

Längst wird Gin nicht nur in England, sondern in vielen Ländern hergestellt. Selbst klassische Whisky-Produzenten haben neue Gins entwickelt, in Spanien (wo Gin and Tonic sehr beliebt ist), in der Schweiz, [in München und Hamburg und sogar im Schwarzwald wird destilliert](#).

Die Top Five der Gin and Tonics

Mixologen und Bartender haben je nach Verwendungszweck sehr spezifische Anforderungen an Aromatik, Trockenheit und Schärfe eines Gins. Ein Ranking der für Mixgetränke bevorzugten Marken wird deshalb anders aussehen als das Ranking des Autors, der die Gins im Hinblick auf ihre Eignung als Basis eines erfrischenden Sundowners, einem Gin and Tonic, am liebsten im Verhältnis 1:1 sieht.

Der Hamburger Spirituosengroßhändler Bley & Bley hatte kürzlich unter dem Titel "Gin open 2014" 50 Gins und 7 Tonics in der Hamburger Hanse Lounge zusammengeführt. 120 Barkeeper, Gastronomen und Händler degustierten, verglichen, experimentierten und probierten. Eine eigentlich unlösbare Aufgabe: Rechnerisch wären 407 Degustationen zu absolvieren und zu protokollieren gewesen. Die meisten Besucher dürften sich an die üblichen Verdächtigen und neue Marken gehalten haben. Bei der Frage "welcher Gin geht am besten mit welchem Tonic" ermittelte der Veranstalter aus abgegebenen Fragebögen die folgenden Kombinationen:

1. Broker's Gin & Fentimans Tonic
2. Monkey 47 & Fentimans Tonic
3. Gin Sul & Fever Tree Tonic
4. Clockers Gin & Fentimans Tonic
5. Mombasa Club & Thomas Henry Tonic

Der Autor, wie gesagt nur mit Blick auf Gin&Tonic, favorisierte:

1. Beefeater & Fever Tree Tonic
2. Bombay Sapphire & Fever Tree
3. Bombay Sapphire White & Goldberg Tonic
4. Tanqueray No. 10 & Goldberg
5. The Botanist & Thomas Henry

Wie immer bei Degustationen zählen der Augenblick, die Tagesform und die Umstände. Bei Gin and Tonic kommen noch Temperatur und Mischungsverhältnis dazu. Was es nicht unbedingt einfacher macht.

Die Vielfalt der Tonics

In Deutschland sind mindestens 15 Tonics im Angebot des Handels und Fachhandels, fast jeden Monat kommen, wie bei den Ginmarken, neue dazu. Viele werden nur lokal oder regional verbreitet. Das Getränk enthält Chinin und wurde in den Kolonialländern ab 1870 vorbeugend gegen Malaria getrunken.

Die natürliche Bitterkeit der Rinde des Chininbaumes wird durch Beigabe von Zucker gemildert, der in einem Zehntelliter schon mal zehn und mehr Gramm betragen kann. Unter UV-Licht leuchtet das Chinin im Tonicwasser bläulich.

Das allgegenwärtige "Schweppes Indian Tonic Water" schmeckt je nach Land unterschiedlich. Offenbar wird wie bei anderen Getränken die Rezeptur auf den typischen Landesgeschmack abgestimmt. In der in Deutschland angebotenen Variante ist die Bitterkeit etwas dominanter als bei anderen Tonics.

Am wenigsten bitter sind das 28 Drinks Tonic und das 1724 Tonic Water, das dafür als am süßesten wahrgenommen wird. Erfrischend viel kleinperlige Kohlensäure haben Schweppes und Thomas Henry, im Abgang nachhaltend Fever Tree, Fentimans und Schweppes. Bei der Harmonie punkten Schweppes und Goldberg.

Exotische Noten bringen Fever Tree Mediterranean (Rosmarin und Thymian) und Gents Tonic, das mit Enzian aromatisiert ist. Tomr's Tonic ist ein bernsteinfarbenes Konzentrat, das seine Farbe durch Rohrzucker erhält. Mit neutralem Soda gemischt, entsteht ein harmonisches Tonic - wenn man mit der ungewohnten Tönung klarkommt.

Mehr zum Thema:

Gin-Vielfalt: Beefeater, Bombay, Broker's, Botanist

<http://www.manager-magazin.de/fotostrecke/gin-der-barklassiker-fotostrecke-113115.html>

Barchef Arnd Heißen: Cocktails maßgeschneidert (manager magazin)

<http://www.manager-magazin.de/lifestyle/genuss/a-888580.html>

Historische Spirituosen: Hochprozentiges Anlagemodell (manager magazin)

<http://www.manager-magazin.de/lifestyle/genuss/a-873993.html>

Barkeeper Jim Meehan: "Ich bin am liebsten in leeren Bars" (manager magazin)

<http://www.manager-magazin.de/lifestyle/genuss/a-855138.html>

Neue Gins aus Deutschland: Erlesenes von Enthusiasten (manager magazin)

<http://www.manager-magazin.de/lifestyle/genuss/a-828267.html>

Mehr zum Thema Genuss: Alle Artikel, Fakten und Hintergründe

<http://www.manager-magazin.de/thema/genuss/>

© manager magazin 2014

Alle Rechte vorbehalten

Vervielfältigung nur mit Genehmigung der manager magazin Verlagsgesellschaft mbH