

# Das In-Getränk der Stunde

Das britische Traditionsdestillat Gin hat sich vom Image des biedereren Vorzugsdrinks der Queen Mum befreit. Gin wurde in den letzten Jahren zum Szene-Statement und zum Inbegriff der modernen Cocktailbewegung, die immer noch zunehmend Einfluss auf den Geschmack und die Trends unserer Zeit nimmt. Die Spirituosenkategorie hat sich überdies sukzessive von sämtlichen traditionellen Variationen und Stilrichtungen hergestellt – Fesseln gelöst und wird heute weltweit in unzähligen und von Gästen geschätzt.

Gin ist gerade ziemlich angesagt! So gilt landläufig auch die Annahme, Gin werde aus Wacholder hergestellt. Das stimmt aber nicht. Gin basiert auf Neutralalkohol – Wacholder ist allerdings die wichtigste Zutat. Hinzu kommen andere Ingredienzen, bis zu 40, 50 verschiedene, die sogenannten Botanicals – in der Regel ein streng gehütetes Geheimnis der Hersteller. Romanfigur und Martini-Liebhaber James Bond würde jetzt vielleicht antworten: „Sehe ich aus, als ob mich das interessiert?“ Erwähnenswert ist es allemal. Aus diesem Grund stellen wir die wichtigsten derzeit am Markt präsenten Gins samt Auszügen ihrer Rezeptur und schmackhaften Cocktailrezepten vor, an denen sich nicht nur britische Geheimagenten erfreuen werden



## A new „Star“ is born

Der neue Premium-Gin „Star of Bombay“ hebt die Balance des Bombay Sapphire durch zwei zusätzliche exotische Botanicals und ein verlangsamtes Destillationsverfahren hervor.

Für diesen Gin, der in sehr kleinen Mengen – mit einer Anfangsproduktion von 84.000 Flaschen pro Jahr – und ausschließlich in Laverstoke Mill im englischen Hampshire hergestellt wird, ließ sich der Meister-Destillateur den Bombay Sapphire, Nik Fordham, von den beiden alten Dakin-Kupferbrennblasen inspirieren, die in der neuen Destillerie aufgestellt wurden. So beschloss er, ein neues Kapitel in der Geschichte der Marke aufzuschlagen und einen neuen Ausdruck des charakteristischen Stils zu kreieren, jedoch mit „eigenem, unverwechselbarem und faszinierendem Charakter“.

„Die Idee hinter dem Star of Bombay war es, einen Gin zu kreieren, der die Aromen der Kopfnote des Bombay Sapphires stärker hervortreten lässt. Es ist möglich, einem Gin einfach neue Botanicals und der Spirituose eine Note ihres Charakters hinzuzufügen, aber das entspricht nicht dem Stil des Bombay Sapphires. So wurden zahlreiche äußerst sorgfältige Geschmacksproben durchgeführt, um die genauen Mengen und Eigenschaften zu finden, die mit allen anderen Botanicals zusammenspielen und in das Herz des Gins integriert werden können“, erklärt Ivano Tonutti, Botanicals-Experte im Hause Bombay.



**Bacardi-Martini Austria präsentiert mit dem „Star of Bombay“ einen neuen Super-Premium-Gin in Österreich. Dieser besticht durch zusätzliche handverlesene exotische Botanicals und ein besonders langsames Destillationsverfahren (Bild: Bacardi-Martini)**

Der neue Gin basiert auf den zehn Botanicals, die der Rezeptur des Bombay Sapphire-Gins zugrunde liegen: Wacholder aus Italien, Koriander aus Marokko, Zitronen-Zesten aus Spanien, Iriswurzel aus Italien, Angelika aus Deutschland, Bittermandeln aus Spanien, Lakritze aus China, Chinazimtrinden aus Indochina, Kubebenpfeffer aus Java und Paradieskörner aus Südafrika.

Für die Neuinterpretation setzt man auf getrocknete Bergamottenzesten aus den Bergen von Kalabrien.

Sie sorgen für eine aromatische, füllige Zitrusnote, während Ambrettasamen, aus dem gelben Hibiskus aus Ecuador gewonnen, eine florale, wärmende Weichheit beisteuern.

Die Verlangsamung des Dampfinfusionsprozesses spielt beim Star of Bombay eine wesentliche Rolle. Denn: Durch die sorgfältige Regelung der Temperatur und Dampfzufuhr wird so eine noch höhere Konzentration des gewonnenen Pflanzenextrakts erzielt, die dem Destillat ein noch reicheres und intensiveres Aroma verleiht.

„Um einen Gin von dieser Komplexität zu gewinnen, muss man in hohem Maße selbst Hand anlegen“, erklärt Meister-Destillateur Fordham: „Das Ergebnis ist eine außergewöhnlich weiche, sanfte Note, durch die sich der Gin auf der Zunge eher wie eine gereifte Spirituose anfühlt.“

Die Abfüllstärke des Star of Bombay liegt bei 47,5 Vol.-% Alkohol.

„Mit dem Star of Bombay stellen wir einen Gin im Super-Premium-Segment vor.

Campari Austria

## Gurkenscheibe? Ja, bitte!

Destilliert wird „Hendrick’s Gin“ in einer Zwei-Kessel-Anlage aus dem 19. Jahrhundert im schottischen Küstenstädtchen Girvan in Ayrshire. Die Abfüllung erfolgt in Chargen von 200 Liter in viktorianische Apothekerflaschen mit Korkverschluss. „Die Einzigartigkeit im Geschmack liegt – neben Verwendung der klassischen Kräuter und Gewürze – in der Beigabe von Gurkenextrakten und Rosenblättern, die Hendrick’s den



**Aufgrund der zugefügten Gurkenextrakte und Rosenblätter harmoniert ein Gin-Tonic mit Hendrick’s Gin mit Gurkenscheiben im Glas (Bild: Campari Austria)**

fruchtig-blumigen Charakter verleihen. Daher harmoniert die Gurkenscheibe im Gin-Tonic ideal mit der Sorte“, erklärt Campari-Austria-Marketing-Manager Thomas Hergge. [www.camparigroup.com](http://www.camparigroup.com)

IM BLICKPUNKT:

GIN

## Fulminantes Comeback



**Mag. Helmut Obergantschnig**  
[www.gastro-data.at](http://www.gastro-data.at)

**Fragen richten Sie bitte an:**  
[office@gastro-data.at](mailto:office@gastro-data.at)

In der klassischen Barkultur erlebt Gin eine wahre Renaissance und ist derzeit das In-Getränk schlechthin. So präsentierte sich Gin im Jahr 2014 als eine Warengruppe im Gastronomie-Großhandel mit extrem positiver Entwicklung – sowohl bei der Menge mit einem Plus von 13,7 Prozent als auch beim Wert mit einem Zuwachs von 27,8 Prozent gegenüber dem Vorjahr. Somit war Gin in der Saison 2014 die am meisten dynamisch wachsende Warengruppe im Spirituosensbereich.

Die wertmäßige Erhöhung resultiert zum Teil auch aus einer Preisanpassung: Der Durchschnittspreis je Liter erhöhte sich 2014 im Vergleich zu 2013 von rund 16 Euro auf 18 Euro.

**Der „Blue Gin“ von Hans Reisetbauer hat seit einigen Jahren seinen fixen Platz in der gehobenen Gastronomie (Bild: Kattus)**



Kattus

„Austrian Quality“

Der „Blue Gin“ von Hans Reisetbauer wird nur einmal im Jahr, zwischen Februar und Mai produziert. „Ausgerüstet mit einer der modernsten Brennereien Österreichs, frischen Wacholderbeeren, Zitronenzesten und 25 ausgesuchten Gewürzen, gelang es Hans Reisetbauer, einen Gin-Flavour zu kreieren, der in Duft und Leichtigkeit einzigartig ist“, schwärmt Mag. Philipp Gattermayer, Geschäftsführer vom Vertriebspartner Kattus. Reisetbauer beschreibt seinen hohen Qualitätsanspruch kurz und bündig: „Small Batch“, „Handcrafted“ und „Austrian Quality“. [www.kattus.at](http://www.kattus.at)

## Der „Martini“

Einer der wohl bekanntesten Cocktails der Welt ist der „Martini“, der klassisch gemäß International Bartenders Association (IBF) mit 5,5 cl Gin und 1,5 cl trockenem Wermut verrührt und in einem konischen Glas, dem „Martini-Glas“, serviert wird.

Eine entkernte Olive oder eine Zitronenschale dienen als Garnitur. Je weniger Wermut verwendet wird, als umso trockener („Dry“) gilt der Martini. Der britische Staatsmann Winston Churchill soll einmal über einen Dry-Martini gesagt haben: „Der trockenste Martini ist eine Flasche guten Gins, die mal neben einer Wermutflasche gestanden ist“.

Jenseits von „Dry“ gibt es keine Grenzen. Manche fordern, nicht immer ganz ernst gemeint, „nur den Schatten einer Wermutflasche auf das Mixglas fallen lassen“,

oder beim „Eingießen eine Wermutflasche anzusehen und sich in Richtung Frankreich zu verbeugen“.

Praktikabler ist es wohl, den Cocktailshaker bis zum Rand mit Eis zu füllen, den Wermut darüber zu gießen, einmal umzurühren und die überschüssige Flüssigkeit wieder abzuseihen. Nur das Eis bleibt im Shaker. Dann den Gin hinzufügen, schnell aber vorsichtig 20 bis 30 Sekunden umrühren, bis der Gin eiskalt ist. Danach in ein gekühltes Martini-Glas abseihen.

Ein wenig vom Original abweichend bevorzugt Ian Fle-

mings Geheimagent James Bond seinen Martini. Er bestellt in dem Roman „Casino Royal“, dem ersten der Bond-Reihe, einen trockenen Martini mit drei Teilen Gin, einem Teil Wodka und einem Schuss Wermut. Das ganze wünscht

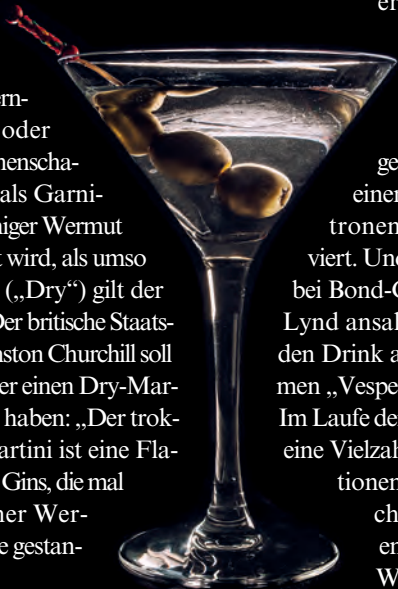
er anschließend mit Eis geschüttelt – nicht gerührt – und einer langen Zitronenschale serviert. Und weil er dabei Bond-Girl Vesper Lynd ansah, taufte er den Drink auf den Namen „Vesper“.

Im Laufe der Jahre sind eine Vielzahl an Variationen der klassischen Mixtur entstanden. Wer etwa den Gin gänzlich durch Wodka ersetzt, erhält einen „Wodka-Martini“ oder „Vodkatini“. Auch die verschiedenen Dekorationen sind für den Martini-Cocktail namensgebend:

- Klassisch: 1 Olive – entkernt und nicht gefüllt
- „Twist“: 1 große Zitronenschale
- „Gibson“: 2 Cocktailzwiebeln
- „Franklin“: 2 Oliven – entkernt und nicht gefüllt
- „Twelves“: 3 Oliven – entkernt und nicht gefüllt
- „Dirty“: 1 Teelöffel Olivensaft aus dem Glas und 3 Oliven
- „Dickens“: keine Dekoration

**Einer der klassischsten Cocktails überhaupt – der „Martini“. Etwa mit drei Oliven als Dekoration serviert, entkernt und nicht gefüllt, kennt man ihn als „Twelves“**

(Bild: Timo Klostermeier/pixelio.de)



Er hat durch seine handverlesenen Botanicals und das komplexe Herstellungsverfahren einen unverwechselbaren Charakter und kann sogar pur auf Eis getrunken werden“, ergänzt Dieter Angermair, Geschäftsführer von Bacardi-Martini Austria, der als Drink den „One on One Star & Tonic“ (siehe Bild) empfiehlt – mit 2 cl Star-of-Bombay-Gin, 2 cl Indian Tonic-Water und einer Orangenzeste als Garnitur.

[www.bombaysapphire.com](http://www.bombaysapphire.com)

### Pretty in Pink

Die ungewöhnliche Designerflasche, die einen rosa Diamanten darstellt, ist ein optisches Highlight in jeder Bar. Doch der Pink 47 Gin hat noch viel mehr zu bieten, denn er schafft es seit der Einführung im Jahr 2007, 18 internationale Auszeichnungen zu erhalten. „Kaum ein Produkt kann dies in der kurzen Zeit nachweisen. Diese Preise sprechen deutlich für dieses edle Getränk, das immer mehr Liebhaber auf der ganzen Welt findet“, sagt Hans-Werner Schlichte, Geschäftsführer der Destillerie Franz Bauer.

Italienische Wacholderbeeren, spanische Mandeln und die westafrikanische Muskatnuss finden bei der Herstellung dieses Gins in London zusammen. Der Pink 47 London Dry Gin wird auf der Grundlage von zwölf verschiedenen Kräutern, Früchten und Gewürzen hergestellt, darunter Wacholder, Koriander, Muskat, Angelika und Zitrusfrüchte. „Wie von einem guten Wacholderschnaps zu erwarten, wird er mit einem Alkoholgehalt von 47 Vol.-% abgefüllt – daher auch der Name“, erklärt Schlichte und empfiehlt ihn für die „unterschiedlichsten Longdrink-Kreationen“.

[www.bauerspirits.at](http://www.bauerspirits.at)



„Bulldog Gin“ – der Shootingstar aus England (Bild: Top Spirit)

### Den „Bulldog“ an der Leine

Die Schlumberger-Tochter Top Spirit hat dieses Frühjahr einen prominenten Neuzugang im Sortiment präsentiert: Die britische Marke „Bulldog Gin“.

„Top Spirit ist in Österreich die erste Adresse für Premium-Marken aus aller Welt. Wir freuen uns sehr, mit Bulldog Gin den internationalen Shootingstar unter den Gins nun auch österreichweit anbieten zu dürfen“, erklärt Top-Spirit-Marketingdirektor Mag. Florian Czink.

Hergestellt in der ältesten Destillerie Englands, gelte er unter Barkeepern, so Czink, aufgrund der komplexen Aromen von zwölf Pflanzen, Kräutern und Früchten und seinem „weichen und ausbalancierten Geschmack als der am besten mixbare Gin der Welt“.

Als Drink empfiehlt er „Dirty Dog“: 9 cl Bulldog-Gin und 1,5 cl Olivensaft gut shaken. Danach in einem gekühlten

Martini-Glas servieren, mit einer Olive garnieren.

### Der „Insel-Gin“

„The Botanist Gin wird in der traditionsreichen Destillerie auf der schottischen Insel Islay hergestellt, destilliert und abgefüllt. Aus dieser Destillerie stammt auch die Kult-Whisky-Marke Bruichladdich. Der köstliche und luxuriöse Botanist-Gin besteht

aus insgesamt 31 Kräutern, 22 davon kommen direkt von der Insel. Neben den neun klassischen Gin-Aromen wie Schwertlilie, Zimtkassie und Koriandersamen der Gin mit einer

Vielzahl wild wachsender, duftender Kräuter verfeinert“, erklärt Czink. Experten beschreiben ihn wie folgt: „The Botanist Gin ist ein unverwechselbarer, komple-



Seit seiner Einführung im Jahr 2007 hat der „Pink 47 London Dry Gin“ 18 Preise eingeharnt (Bild: Bauer)



„The Botanist Gin“ eignet sich unter anderem für Cocktailklassiker wie den „Martini“ (Bild: Top Spirit)



xer und blumiger Gin. Der Geschmack ist vollmundig, weich und frisch im Auftakt. Sobald er den hinteren Gaumen erreicht, wird die Wärme und absolute Reinheit der langsamen Destillation spürbar. Der Geruch ist eine Kombination aus Menthol, Apfeľminze, dem Duft von Frühlingswäldern, Wacholderbeere, Koriander mit Anisanklängen, Zitronen- und Orangenschale.“

Aufgrund seiner Qualität und Vielfalt an Geschmacksnuancen passt er als Grundzutat für Klassiker wie etwa Martini oder Gin-Tonic. „Für den Martini-Cocktail 4 cl The Botanist Gin und 1 cl Vermouth Dry in ein mit Eiswürfel gefülltes Rührglas einfüllen und umrühren. Eine grüne Olive in ein vorgekühltes Martiniglas geben. Dann das Rührglas in das Martiniglas abseihen und servieren“, rät Florian Czink. [www.topspirit.at](http://www.topspirit.at)

### „Authentizität“ ist gefragt

„Authentizität spielt im derzeit festzustellenden Gin-Boom eine wesentliche Rolle. Dabei ist die gestiegene Zuneigung der Konsumenten gegenüber dem Destillat keineswegs nur im Premiumsegment festzustellen, die gesamte Kategorie kann sich an wachsenden Absatz- und Umsatzzahlen erfreuen“, weiß Borco-Marken-Import-Geschäftsführerin Dr. Tina Ingwersen-Matthiesen. Borco hat in den vergangenen Jahren die Gin-Kategorie durch seine Marke „Finsbury“ und seit Juli letzten Jahres auch mit der Distributionsübernahme des Premium-Gins „Whitley Neill“ die dazugehörigen Signature-Drinks mitgeprägt. In zahlreichen Kursen mit Gastromomen im Schulungs- und Kompetenzzentrum Arbeitsraum Eins



Neben dem „Finsbury London Dry Gin“ mit 37,5 Vol.-% ist auch noch „Finsbury Platinum“ mit 47 Vol.-% erhältlich

(Bild: Borco)



im Hamburger Headquarters will man unter anderem auch das Thema Gin vertiefen. [www.borco.com](http://www.borco.com)

### Schwarzwald Dry Gin

„Monkey 47“ präsentiert sich mit floralen Noten, spritziger Zitrusfrische, einer klaren Wachholdernote, pfeffrig-würzigem Mundgefühl und einem subtilen Hauch von Preiselbeere. Sie verleiht dem Gin Säure, nachhaltige Bitternoten und eine leichte Süße.

Hergestellt wird die Spirituose zu 100 Prozent aus frischen pflanzlichen Zutaten sowie auf traditionelle Art destilliert

Der Clou an „Monkey 47“ ist eine typische aber überraschende Schwarzwälder Zutat: Die Preiselbeere (Bild: Derksen)

und mit dem weichen Wasser des Schwarzwaldes vermählt. Die Reifung erfolgt in traditionellen Steingutgefäßen. Ob mit Tonic, als Sling, Martini oder Gimlet oder einfach pur mit Eis, Monkey 47 eignet sich sowohl als Basis für die Klassiker als auch für exzentrische Cocktails. [www.derksen.at](http://www.derksen.at)

### Jetzt auch pur!

Bisher als Anbieter von Ready-to-serve-Cocktails bekannt, führt Shatler's nun auch Spirituosen im Sortiment – unter anderem auch einen Gin, der sowohl pur als auch als Mixed-Drink serviert werden kann.

Der klare Wachholderschnaps duftet nach fruchtigen Zitronen, Limonen, Orangenschalen und frischen Kräutern und enthält 47 Vol.-% Alkohol. Im Geschmack ist Shatler's-Gin trocken, mit einer leichten Gewürznote.

[www.shatlers.at](http://www.shatlers.at)

Neu im Shatler's-Sortiment: Ein Gin mit 47 Vol.-% Alkoholgehalt (Bild: Shatler's)



## SLOWLY DISTILLED. SUBLIMELY BEAUTIFUL.

LANGSAME DESTILLATION,  
VERFEINERT MIT BERGAMOTTE  
AUS SIZILIEN UND AMBRETTASAMEN  
AUS ECUADOR FÜR UNVERWECHSELBARE  
WEICHHEIT UND KOMPLEXITÄT.



DRINK RESPONSIBLY.

STAR OF BOMBAY AND ITS TRADE DRESS ARE TRADEMARKS.