



Neuer Spirit für den Klassiker

Der Boom der letzten Jahre hat tatsächlich Erstaunliches hervorgebracht – den „Manufaktur Gin“, oder englischer: „Craft Gin“. Nur handverlesene Kräuter, Beeren, Früchte, Samen, Gewürze und Wurzeln verleihen dem Ausgangsprodukt, einem Brand aus Getreide oder Melasse, bei der letzten Destillation sein unverkennbares Aroma. Die Zusammensetzung dieser sogenannten Botanicals ist das Geheimrezept jeder Destilliere und lässt den Edelbrennern

Raum für pfliffige Kompositionen. Was nie fehlen darf, sind die obligatorischen Wacholderbeeren. „Rund 40 bis 50 Botanicals individualisieren den durchschnittlichen Gin. Genau 47 sollen es beim Exportschlag aus dem Schwarzwald, Monkey 47, sein“, weiß Handelshaus-Wedl-Spirituosen-Experte Michael Rokh und verrät: „Um wahren Gin-Experten zu imponieren, greift man neben Monkey 47 übrigens auf Marken wie Hendrick’s, Tanqueray, Bulldog, Bombay oder Gordon’s Gin zurück.“

Puristisch

Pur wird Gin nur von wenigen Gästen getrunken. Deshalb darf auch das passende Mixgetränk nicht fehlen. Der wohl stilchesteste Partner in Sachen Gin ist noch immer das Tonic Water.

Die Qualitätsansprüche sind aber auch hier nicht geringer als bei der Spirituose selbst. „In diesem Bereich hat sich enorm viel getan. Schweppes ist noch immer Marktführer, aber der Mitbewerb schläft nicht. Denn hippe Namen wie Thomas

Revival an der Bar

Der Allzeit-Liebling Wodka muss sich seinen Platz auf den Barregalen wieder mit altbekannten Flaschen teilen. Denn der Gast von heute ist stilsicher geworden und greift gerne auf die guten Drinks aus vergangenen Zeiten zurück. Geradlinige Sours, Gimlets und Old Fashioneds sind somit wieder salonfähig.

Besonders Gin hat sich in den vergangenen Jahren vom Image des unscheinbaren und braven Begleiters verabschiedet und sich zum Liebling der trendbewussten Gäste gewandelt. Schon Queen Mum schwörte auf das „Wacholderwässerchen“, war der Gin and Tonic doch ihr Lieblingsgetränk. Experten munkeln, dass gerade dieses eingestaubte Image dem Gin zu seiner Renaissance verhalf – denn was heute hip ist, ist vor allem retro. Und das kommt an!

Henry, Fever Tree oder Fentimans sind längst keine Unbekannten mehr und punkten mit Qualität und Lifestyle-Image“, sagt Rokh.

Für „Feinspitze“ empfiehlt er den Aperitivo-Klassiker „Negroni“:

„Der aus Italien stammende Cocktail mit dem bitter-süßen Geschmack vertraut auf 1/3 Gin, 1/3 Campari und 1/3 Wermuth. Am besten serviert man ihn kühl und garniert mit einer Orangenschale.“

www.wedl.com

Bild: Wedl

PARALLEL-ENTWICKLUNG

Gin und Tonic spiegeln eine Parallel-Entwicklung einer „Produktpartnerschaft“ in noch selten gesehener Übereinstimmung wider.

Im Jahr 2015 stieg Gin im Gastronomie-Großhandel mengenmäßig um 20,3 Prozent gegenüber dem Vorjahr, wertmäßig entwickelte sich Gin mit plus 30,9 Prozent positiv. Während der gesamte Spirituosenmarkt 2015 mengenmäßig knapp vier Prozent und wertmäßig etwas mehr als ein Prozent gegenüber

2014 verlor, verzeichnete Gin als Gewinner enorme Steigerungen. Somit war der Klassiker im letzten Jahr Umsatztreiber bzw. Umsatzstabilisator bei den Spirituosen. Davon profitierte auch die Warengruppe „Limonaden Tonic/Bitter“, die als Begleitgetränk von Gin extremen Auftrieb verliehen bekam. Zum Vergleich: Limonaden Tonic/Bitter schafften 21,9 Prozent Steigerung bei der abgesetzten Menge, 30,7 Prozent beim Wert.

Fragen richten Sie bitte an: office@gastro-data.at

„Gin und Tonic ergeben eine Produktpartnerschaft mit noch selten gesehener Übereinstimmung“



MAG. HELMUT OBERGANTSCHNIG
WWW.GASTRO-DATA.AT

Top Spirit

SCHOTTISCHE TRADITION

„The Botanist Gin“ wird in der traditionsreichen Destillerie auf der schottischen Insel Islay hergestellt, destilliert und abgefüllt. Aus dieser Destillerie stammt auch die Kult-Whiskymarke Bruichladdich. Der Botanist-Gin besteht aus insgesamt 31 Kräutern, 22 davon kommen direkt von der Insel. Neben klassischen Gin-Aromen wie Schwertlilie, Zimtkassie und Koriandersamen wird The Botanist Gin mit einer Vielzahl wildwachsender, duftender Kräuter verfeinert. Diese werden von Kräuterexperten auf den windumtosten Hügeln, dem Hochmoor und der Atlantikküste von Hand gesammelt. Dieser saisonbedingte und exotische Mix wird dann langsam „köchelnd“ in der Lomond-Kupferbrennblase „Ugly Betty“ destilliert. Die Herstellungsweise durch ein Niederdruckverfahren benötigt handwerkliches Geschick und viel Zeit – dreimal so lang wie übliche Destillationsprozesse. www.topspirit.at



CLASSIC MARTINI:

IN EIN MIT EISWÜRFEL GEFÜLLTES RÜHRGLAS 4 CL THE BOTANIST GIN UND 1 CL VERMOUTH DRY EINFÜLLEN UND UMRÜHREN. EINE GRÜNE OLIVE IN EIN VORGEKÜHLTES MARTINI GLAS GEBEN. RÜHRGLAS IN DAS MARTINI GLAS ABSEIHEN UND SERVIEREN

Kesselbrüder

WIENER ART

Der „Wien Gin“ ist ein Projekt von drei Freunden, die ihre Liebe zu Wien in einem Gin ausdrücken wollen. Das Besondere ihres Gins sind das Holunderblütenaroma und die fruchtigen Komponenten neben dem klassischen Wacholder: „Traditionsbewusst und charmant, wie es halt so die wiener Art ist, ist auch unser Gin. Verspielt, anmutig, frech und spritzig kommen noch als Attribute hinzu“, so die Beschreibung der drei „Kesselbrüder“.

Am besten genießt man den Wien Gin pur, als Gin Tonic oder mit Kräuterlimonade.

www.kesselbrueder.com



„WIEN GIN“: HOLUNDER- UND FRUCHTNOTEN UNTERSTÜTZEN DEN TYPISCHEN WACHOLDERGESCHMACK

Spanischer Charakter

Larios ist einer der größten und traditionsreichsten Gin-Erzeuger der Welt. „Die Geschichte der spanischen Marke reicht bis in das Jahr 1866 zurück. In Kontinentaleuropa ist Larios der Marktführer im Gin-Segment. Allein im Heimatland Spanien liegt der Jahresabsatz bei 1,1 Millionen 9-Liter-Kisten“, erklärt Karl Wurm, Commercial Director Beam Suntory Österreich.

„Larios 12 Gin“ ist ein junger, moderner Premium-Gin mit einer eindeutig mediterranen Komponente. Entscheidend für seinen wunderbar harmonischen Geschmack sind zwölf perfekt abgestimmte Zutaten. Wacholder, Koriander, Muskatnuss und Angelikawurzel steuern pikante, würzige Aromen bei. Von Orange, Zitrone, Limette, Pampelmuse, Mandarine, Clementine und Tangerine stammen die frisch-fruchtigen Zitrusnoten. Die Orangenblüten-Infusion im fünften Destillationsgang verleiht Larios 12 Gin einen Hauch sanfter Exotik und ist maßgeblich für seinen einzigartigen Charakter.

Das komplexe und außergewöhnlich ausgewogene Aroma von Larios 12 Gin ist die Basis für seine herausragende Mixfähigkeit. Sehr erfrischend und modern präsentiert er sich bspw. als Longdrink „12 Tonic“: 4 cl Larios 12 Gin in ein mit Eis gefülltes Longdrink-Glas geben. Mit Tonic Water auffüllen und mit einer Orangenspirale sowie einer Limettenscheibe garnieren.

„Larios 12 Gin wird ausschließlich aus zu 100 Prozent natürlichen Zutaten und in fünffacher Destillation erzeugt. Die auffallende, tiefblaue Flasche unterstreicht seinen Premium-Charakter und ist in der Bar ein echter Blickfang“, weiß Wurm.

Der Schlüssel zum Erfolg

„Ein traditioneller London Dry Gin schmeckt so, wie jeder Gin schmecken sollte, nämlich nach Wacholder“, sagt Karl Wurm. Doch der „London Dry Gin No. 3“ zeichnet sich nicht nur durch seinen kennzeichnenden Geschmack aus, auch seine Optik besticht. Die klassisch dunkelgrüne Flasche veredelt ein auffälliger Schlüssel aus Metall. Symbolisch stellt dieser Schlüssel die Verbindung zu einem der ältesten Räume des Londoner Traditionsgeschäfts Berry Bros. & Rudd Spirits her, einer alteingesessenen Wein- und Spirituosenhandlung mit über 300-jähriger Tradition und Erfahrung. No. 3 wird nach einer Rezeptur von Berry Bros. & Rudd hergestellt. Der Name ist eine Hommage an die Hausnummer 3 in der James's Street in London, dem Firmensitz von Bros & Rudd seit der Gründung.

„In der Nase ist der Gin brillant, markant und frisch, entfaltet sofort Noten von Wacholder. Am Gaumen steht der Geschmack von Wacholderbeeren im Vordergrund, umspielt von blumigen Noten und dem wür-



„LARIOS 12 GIN WIRD AUSSCHLIESSLICH AUS ZU 100 PROZENT NATÜRLICHEN ZUTATEN UND IN FÜNFACHER DESTILLATION ERZEUGT

zigen und warmen Geschmack von Kardamom. Hinzu gesellt sich ein üppiger und kräftiger Zitrusgeschmack, der von frisch-würzigem Koriander abgerundet wird. Der trockene Charakter der Angelikawurzel prägt den Abgang“, erklärt der Spirituosenexperte. www.beamsuntory.at

„LONDON DRY GIN NO. 3“ WIRD NACH EINER REZEPTUR VON BERRY BROS. & RUDD HERGESTELLT. DER NAME IST EINE HOMMAGE AN DIE HAUSNUMMER 3 IN DER JAMES'S STREET IN LONDON, DEM FIRMENSITZ VON BROS. & RUDD



Pink Diamond

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 schaffte 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.bauer-spirits.at



47 VOL.-% GEBEN DEM „PINK 47“-GIN SEINEN NAMEN

DIE FINSBURY DISTILLERY COMPANY, LONDON, WURDE 1740 VON JOSEPH BISHOP GEGRÜNDET. SIE IST ÜBER DIE JAHRHUNDERTER IM BESITZ DER FAMILIE GEBLIEBEN



Kein Ende in Sicht

„Gin hat sich sukzessive von sämtlichen traditionellen Fesseln gelöst und wird heute weltweit in unzähligen Variationen und Stilrichtungen hergestellt und von Konsumenten geschätzt. Authentizität spielt dabei eine wesentliche Rolle. Ein Ende des Hypes ist im Augenblick nicht wirklich abzusehen“, sagt Borco-Marken-Import-Geschäftsführer Dr. Tina Ingwersen-Matthiesen.

Borco hat in den vergangenen Jahren die Gin-Kategorie durch seine Marken „Finsbury“ und „Whitley Neill“ sowie zahlreichen Signature-Drinks mitgeprägt. Whitley-Neill-Gin spendet vom Erlös jeder Flasche einen Teil an Tree Aid (www.treeaid.org.uk). Das ist eine Wohltätigkeitsorganisation, die einigen der ärmsten Menschen in Afrika hilft, ihr Einkommen über Bäume zu sichern. So geht es bei Tree Aid unter anderem um das Pflanzen und Hegen der Baobab-Bäume, von denen die Whitley-Neill-Botanicals stammen. www.borco.com



„WHITLEY NEILL“ SETZT NEBEN KLASSISCHEN BOTANICALS AUF DIE SÜDAFRIKANISCHE FRUCHT DES AFFENBROTBAUMES (BAOBAB) SOWIE DIE ANDENBEERE (CAPE GOOSEBERRY)



DER NEUE „STAR“

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. 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.

www.bacardi-martini.at

DER DRINK „ONE ON ONE STAR & TONIC“ SETZT AUF 50 ML „STAR OF BOMBAY“-GIN, 50 ML TONIC WATER, EIS UND EINE ORANGENZESTE ALS GARNITUR

DRINK IT! FEEL IT! LOVE IT!



Unter diesem Motto produziert und vertreibt der 28-jährige Jungunternehmer Korbinian Achternbusch aus München seinen „Feel!“-Gin aus 17 Früchten und Gewürzen.

Basis des Gins ist ein Bio-Weizendestillat vom Demeter-Hof Schloss Alt Preau in Niederösterreich. Das Gut baut den Weizen selbst an und produziert den feinen Getreidealkohol in der hofeigenen Brennerei. Bei Feel! wird nicht auf Masse, sondern auf Individualität gesetzt. Die Filtration des Destillats erfolgt ohne eiweißhaltige Filter, deshalb können auch Veganer diesen Gin mit gutem Gewissen genießen.

„FEEL!“-GIN IST BIOZERTIFIZIERT UND VEGAN

www.feel-gin.de

TRINKWERK

WIR MACHEN DEN UNTERSCHIED.

DER GETRÄNKE-FACHGROSSHÄNDLER FÜR DIE GASTRONOMIE



VOLLES GETRÄNKE-SORTIMENT



PROFISERVICE



BESTE BERATUNG

www.trinkwerk.cc