



# Gin Tonic

Zum Abschluss eines Segeltags trifft sich die Crew gern zu einem Sundowner im Cockpit. Longdrinks gibt es viele, aber Gin Tonic ist immer unter den Top Ten. Imke Feddersen berichtet, welche Geschichte sich hinter diesem Drink verbirgt, und zeigt, wie man seinen yachteigenen Gin ganz einfach selbst herstellen kann.

**D**er Ur-Gin wurde vermutlich von Sylvius de Bouve um 1550 in Leyden in Holland erfunden. Der Chemiker und Alchimist mischte Alkohol mit Wacholderöl, als Arznei gegen Blasenbeschwerden. Diese Rezeptur soll dann die Schnapsbrennerei Bols in Amsterdam 1575 als Basis für ihren Genever übernommen haben.

Auf Erfolgskurs kam der Schnaps allerdings erst im Laufe der Reformation, während des Spanisch-Holländischen Krieges (1568 bis 1648). Allein hätte die protestantische Provinz die katholische Großmacht aber

nicht in die Knie zwingen können, und so kamen ihr 6.000 englische Soldaten zu Hilfe. Ebenfalls hilfreich im Kampf war der Genever. Nicht wegen seines Genusses, sondern als zielorientiertes Getränk – „Dutch Courage“ genannt – mit dem sich die Soldaten vor jeder Schlacht den nötigen Mut antranken. Die verbündeten Engländer fanden Gefallen an dem Brauch und nahmen den Genever mit auf ihre Insel. Dort wurde er in London kopiert, und kurz in Gin umgetauft.

Richtig in Gange kam der Gin aber, als Wilhelm III. von Oranien-Nassau

1689 den englischen Thron bestieg. Der neue König zettelte einen Handelskrieg gegen Frankreich an und verbot die Einfuhr von Wein und Cognac. Der einheimische Gin hingegen wurde für steuerfrei erklärt und der Konsum damit kräftig angekurbelt.

Diesbezüglich setzte seine Nachfolgerin, Königin Anne, noch einen drauf, als sie 1702 den Thron bestieg. Die Regentin – „Brandy Nan“ genannt – trank ihren Tee gern mit Gin, und Majestät erlaubte es jedem Untertanen, sich diesen Schnaps selbst zu brennen.

Zu Hunderten entstanden daraufhin „Backstreet-Brennereien“, wo Gin von zweifelhafter Qualität zusammengepanscht wurde, und schnell zur billigen Massendroge avancierte. Angeblich wurden im Jahr 1733 allein in und um London – wo sauberes Wasser rar und Bier teuer war – von den 500.000 Einwohnern mehr als 40 Millionen Liter Gin getrunken. Die Folge war katastrophal, denn die „Gin Craze“ führte zum Massenalkoholismus der verarmten Unterschicht. Besonders schlimm traf es die Elendsviertel der Stadt, deren Bewohner sich in Scharen zu Tode tranken. Gesetzliche Beschränkungen nützten wenig.

Letztendlich wurde man nur Herr der Lage, weil Mutter Natur 1757 und 1758 dem Land verheerende Missernten bescherte und das wenige verbliebene Getreide nun für Brot gebraucht wurde.

Als 1791 der „Gin Act“ ausgerufen wurde, der dessen Qualität und Herstellung gesetzlich regelte, endete die Ära des Billig-Gesöffs.

Zu neuen Ehren kam der Gin ab 1830, als dem Iren Aeneas Coffey eine maßgebliche Verbesserung der Destillation gelang, wodurch sehr reiner, hochwertiger und geschmacklich besserer Alkohol gebrannt werden konnte.

Fortan wurde Gin salonfähig und nun in noblen mit großem Pomp ausgestatteten „Gin Palaces“ ausgedient. Hier verkehrte die neue Mittelschicht, die aufgrund der Industrialisierung zu Geld gekommen war. Das gemeine Volk aber trank sein Ale im „Public House“, besser bekannt als „Pub“.

Zum weltweiten Durchbruch verhalf dem Gin schließlich das britische Empire, das seine Soldaten und Beamten in den Kolonien großzügig mit Gin (neben Rum) versorgte.

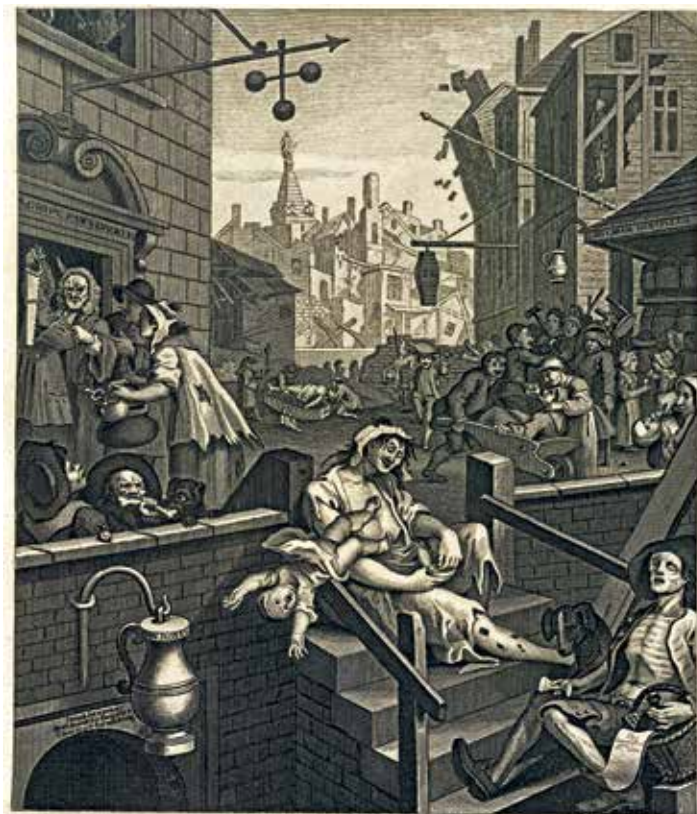
## Die Herstellung

Die Herstellung von Gin ist relativ simpel, denn es sind weder Fässer, bestimmte Lagerstätten oder lange Lagerzeiten nötig. Die Grundlage ist reiner 96-prozentiger Alkohol, hergestellt im natürlichen Gärungsprozess, meist aus Getreide. Diesen hochprozentigen Neutralalkohol lie-

damit diese ihre Geschmacksstoffe und Aromen in die Flüssigkeit abgeben. Gern nutzen Hersteller für die Botanicals auch die regionale Flora, um einzigartige Geschmäcker zu kreieren. Die jeweiligen Rezepturen sind vielfältig, allein in Deutschland gibt es mittlerweile mindestens 75 Gin-Marken, und täglich werden es mehr.

Ist die Mazeration abgeschlossen, wird der Schnaps gefiltert, um Wacholder sowie Botanicals zu entfernen.

Bei Topqualitäten erfolgt die Geschmacksgebung allerdings nicht



Der sozialkritische Künstler William Hogarth schuf 1791 den Kupferstich „Gin Lane“ im Rahmen einer Anti-Gin-Kampagne.



Wacholder, die Grundlage für Gin.

fern heute in der Regel Spezialfirmen an die jeweiligen Gin-Destillieren, wo er mit Wasser auf 45 Prozent Alkoholgehalt verdünnt wird.

Die Verwandlung in Gin erfolgt anschließend durch die Mazeration, einen Kaltauszug. Hier wird der Alkohol mit Wacholderbeeren sowie mit Kräutern und Gewürzen – den sogenannten Botanicals – vermischt,

durch den einfachen Kaltauszug. Bei dieser Methode wird der Neutralalkohol erhitzt und der Dampf durch Siebe geleitet, auf denen Wacholder und die Botanicals liegen, um dadurch deren Aroma aufzunehmen. Auf diese Art produzierter Gin darf sich „Distilled Gin“ nennen. Nach Mazeration oder Destillation wird der Gin gegebenenfalls ►

nochmals mit Wasser verdünnt, bis zu einer Stärke von mindestens 37,5 Prozent. Anschließend wird der Gin in Flaschen abgefüllt, und das wars auch schon.

## Gin-Sorten

Gin-Sorten sind nicht zu verwechseln mit den Marken. Die Sorte ist jeweils auf dem Etikett abgedruckt und wird klassifiziert nach der Herstellungsart sowie der Ausprägung der Wacholdernote.

Die meisten sind von der Sorte „London Dry Gin“. Das bedeutet aber nicht, das dieser Gin in der britischen Metropole hergestellt sein muss. Vielmehr ist die Bezeichnung an folgende Qualitätsmerkmale gekoppelt: Der Alkohol muss landwirtschaftlichen Ursprungs sein, mindest 37,5 Prozent betragen, bei der Produktion werden die Botanicals auf einmal dazugegeben, es sind nicht mehr als 0,1 Gramm Zucker pro Liter erlaubt und er darf keine Farb- und Zusatzstoffe enthalten. Geschmacklich ist dieser Gin trocken, wacholderdominiert, und er eignet sich gut zum Mixen. Bekannte Marken sind „Tanqueray“, „Beefeater“, „Gordons“ oder „Bombay Sapphire“.



**London Dry ist eine Sortenbezeichnung, keine Marke.**

Die Sorte „Dry Gin“ ist ähnlich, ebenfalls wacholderdominiert und trocken. Hier dürfen die Botanicals zu jedem beliebigen Zeitpunkten hinzugefügt werden, was zu einer größeren Vielfalt der verschiedenen Aromen führt. Allerdings sind na-

turidentische Farb- und Aromastoffe erlaubt. Als Marke kann hier „Monkey 47“ genannt werden.

Die Sorte „Plymouth Gin“ wird seit 1793 hergestellt ist die einzige mit geschützter Herkunftsbezeichnung. Sonstige Ortsbezeichnungen wie beispielsweise „Schwarzwald“, „Hamburg“ oder „Berlin“ gibt es viele, sie sind aber nicht gesetzlich verankert. Beim „Plymouth Gin“ werden keine bitteren Pflanzenextrakte verwendet, und der Wacholdergeschmack ist deutlich schwächer, was zu einer weichen, erdigen Note führt.

Eine relativ neue Sorte ist „New Western Dry Gin“, bei dem der Wacholder ebenfalls zurückgenommen ist und andere Aromen wie Gurke oder Rose gleichberechtigt sind. Bekannteste Marke ist „Hendricks“.

## Das Tonic

Das Wort Tonic bedeutet im Englischen kräftigend, stärkend, ein Tonikum eben. Tonic besteht aus Wasser, Zucker, Kohlensäure, Zitronensäure und Chinin, das aus der Rinde des Chinabaums hergestellt wird. Dieser Baum stammt aber nicht aus Asien, sondern aus den Hochwäldern der Anden, und deren Ureinwohner kannten bereits die heilende Wirkung des Chinins.

Die Legende besagt, dass das Heilmittel seinen Namen der schönen Gräfin del Chinchon verdankt. Sie erkrankte 1638 in Peru an Malaria, doch ihr Arzt kannte die Medizin aus den einheimischen Bergen, die die Bildung des Enzyms Hämpolymerase verhindert, auf das die Malaria-Erreger zwingend angewiesen sind. Die schöne Gräfin überlebte, und die Chinarinde wurde zum Exportschlager. Eine nette Geschichte, die aber wohl eher dem Marketing diente. 1930 fand man die Tagebücher der Gräfin, jedoch keinen Eintrag über eine Malariaerkrankung.

## Gin Tonic

Nachdem die Wirkung von Chinin bekannt war, nutzte ab Mitte des 18. Jahrhunderts die Britische Ostindien-Kompanie das Mittel. Das extrem bittere Zeug war aber nur

mit einem Mix aus Wasser, viel Zucker und Limettensaft herunterzubekommen. Wahrscheinlich wurde damals auch Gin unter die Mixtur gemischt und damit der Gin Tonic erfunden.

Nach dem Scheitern der Britischen Ostindien-Kompanie im ehemaligen Großmogulreich übernahm die englische Krone dort das Regiment, sowie den Gin Tonic im Kampf gegen die Malaria.

Allerdings war das Anmischen des Chininwassers sehr lästig, und hier kommt der findige Geschäftsmann Johann Jacob Schweppe ins Spiel. 1783 meldete der Deutsche ein



Foto: Imke Feidtsen

**Tonic bedeutet im Englischen Tonikum, Stärkungsmittel. Geniale Idee von Jacob Schweppe im Jahr 1783.**

Patent auf Sodawasser an, und 1792 expandierte er nach London, um einen größeren Markt zu bedienen. Dort kam er auf die Idee, sein Sodawasser mit Zucker, Zitrone und Chinin anzureichern, und es „Indian Tonic Water, chininhaltig“ zu nennen.

Damals eine Innovation in der Malaria prophylaxe und die britischen Kolonialisten waren begeistert: fertiges, leckeres Tonic, mit dem der Gin auch noch besser schmeckte! Getreu dem Motto „A Gin Tonic a day keeps the doctor away“ trat der Drink seinen Siegeszug an und die Firma Schweppe wurde 1831 Hoflieferant.

Heute enthält ein 0,2-Liter-Tonic-Water nur noch etwa unbedenkliche 17 Milligramm Chinin. Zwecklos gegen Malaria, als Gin Tonic aber beliebter denn je. Na dann, Cheers!



# Gin – selbst gemacht!

Zunächst ein Hinweis: Bei dieser Art der Gin-Herstellung handelt es sich um das Aromatisieren von Alkohol. Dieses Verfahren ist in Deutschland erlaubt. Das Brennen von Alkohol ist Privatpersonen hingegen untersagt.



1

Die Grundlage bildet eine 750-ml-Flasche handelsüblicher Wodka, egal welcher Marke. Der Wodka sollte jedoch möglichst geschmacksneutral sein. In die leere Flasche wird später der hausgemachte Gin wieder eingefüllt.



2

Den Wodka in ein entsprechend großes Gefäß umfüllen, damit sich die Zutaten besser mischen lassen. Dann zwei Esslöffel Wacholderbeeren dazutun, und das Ganze 24 Stunden ziehen lassen. Danach die Wacholderbeeren wieder herausfischen.



3

Diese Grundmischung wird nach Gusto und Inspiration geschmacklich mit Kräutern und Gewürzen aromatisiert. Als Botanicals kann alles Verwendung finden, was dem persönlichen Gaumen mundet. Die Botanicals werden unzerkleinert zu dem mit Wacholder aromatisierten Wodka gegeben und müssen 12 Stunden ziehen. Bezüglich der Botanicals haben wir während unserer Versuche die Erfahrung gemacht, das weniger mehr ist!



Botanicals und Wacholder für den „PALSTEK Gin gold“.

### Weitere Botanicals

Hier noch ein paar „Ginspirationen“ für mögliche Botanicals: Bohnenkraut (würzig-pfeffrig), Minze (kühl-belebend), Muskat (erdig-herb), Piment (pfeffrig-herb), Nelken (würzig-süß), Süßholz (süß-laktrizig), Zimt (würzig), Kardamom (rauchig-erdig), Ingwer (scharf), Kakao-bohne (herb-bitter), Vanille (süßlich-weich)



4

Danach die Flüssigkeit durch ein Sieb filtern, und wieder in die Flasche füllen. Eventuell ein eigenes Etikett draufkleben, und fertig!

Von der etwas gelblichen Verfärbung sollte man sich nicht abschrecken lassen. Das sind feinste Schwebstoffe, die nur durch eine industrielle Filterung entfernt werden können, wie es beim handelsüblichen Gin üblich ist. Unserem Gin haben wir daher den Zusatz „Gold“ gegeben.

### palstek Gin gold

Ein Set zum Selbermachen, mit Wacholder und den Botanicals, jeweils für eine 750ml Liter Flasche Wodka, ist zu beziehen beim Verlag: [www.palstek.de](http://www.palstek.de)