

**GIN
&
TONIC**

DAS ULTIMATIVE HANDBUCH
FÜR DEN PERFEKten MIX

GIN
&
TONIC

FRÉDÉRIC DU BOIS & ISABEL BOONS

VORWORT 8**GESCHICHTE** 10

GIN: EIN WENIG GESCHICHTE 10

GIN – WAS IST DAS EIGENTLICH? 24

TONIC: EIN BLICK IN DIE GESCHICHTE 32

TONIC – WAS IST DAS EIGENTLICH? 35

GIN & TONIC: DAS PERFEKTE PAAR 37

TONIC: KATEGORIEN 38

NEUTRALE TONICS 39

AROMATISCHE TONICS 59

FRUCHTIGE/BLUMIGE TONICS 76

GROSSE MARKEN 88

AUSREISER 90

Tonic light: sinnvoll oder Unsinn? 91

Nicht überzeugt? Komponieren Sie Ihr
eigenes Tonic! 94**GIN: KATEGORIEN** 97

KLASSISCHE GIN-KATEGORIEN 99

Old Tom Gin 99

London Dry Gin 108

Distilled Gin 109

Compound Gin 109

Plymouth Gin 109

KLASSIFIZIERUNG ANHAND

DER GESCHMACKSMATRIX 113

New Western Dry Gin oder

die neue Gin-Generation 113

Die Geschmacksmatrix und einige Gin-Vertreter 115

Im Zentrum: der klassische London-Dry-Stil 115

Im oberen Bereich: zitrus 127

Auf der rechten Seite: süß 159

Im unteren Bereich: blumig 167

Auf der linken Seite: würzig/komplex 193

EXOTISCHE GINS	223
AUSREISSEN	240
Sloe Gin.....	240
Fruit bzw. Summer Cup.....	251
Saisonaler Gin.....	257
Navy Strength Gin.....	263
Distiller's Cut.....	269
Pink Gin.....	277
Gelagerter Gin.....	285
Damson Gin.....	293
UNSERE 19 BEMERKENSWERTESTEN GINS	294
 IN DER PRAXIS:	
DIE MISCHUNG MACHT'S	334
WIE ES NICHT SEIN SOLLTE	334
MIT DER GIN-GESCHMACK-TABELLE	
ZUM RICHTIGEN MIX.....	335
DER KLAASSISCHE GIN TONIC	344
DIE PERFEKTE SERVIERWEISE	346
 GENUSS PUR:	
SPEISEN MIT GIN & TONIC	359
18 TOPTRENDIGE BARS	376
GINZYKLOPÄDIE	394
REGISTER A-Z	423
REGISTER NACH GIN-TYPEN	429



Dieses Symbol zeigt, dass man die Destillerie besichtigen kann.

„Gin und Tonic
hat mehr
Engländern
Leben und
Verstand
gerettet als
sämtliche Ärzte
im Empire.“

Winston Churchill

VORWORT

„Ich liebe große Partys.
Sie sind so schön intim.
Auf kleinen Partys
hat man gar keine
Privatsphäre.“

Wie in diesem Zitat von Jordan Baker in der Verfilmung des berühmten Romans von F. Scott Fitzgerald *Der große Gatsby* aus dem Jahr 2013 (gespielt von Elizabeth Debicki) anklingt, stehen auch wir auf solche Wahnsinnspartys. Damit wir uns nicht missverstehen: Gegen kleine, persönliche Partys mit einigen wenigen engen Freunden ist grundsätzlich nichts einzuwenden, mit diesem Buch wollen wir aber allen, die uns auf unserer Reise durch die Welt von Gin & Tonic begleiten, gehörig einschenken und niemanden durstig nach Hause gehen lassen. Wann und mit wem Sie Ihren Gin Tonic genießen, spielt dabei keine Rolle. Es geht uns in erster Linie darum, wie Sie ihn trinken. Genießen Sie den unvergleichlichen Geschmack, der auf Ihrer Zunge einen köstlichen Tanz vollführt, der Ihren Erfahrungshorizont erweitert und Sie in Leidenschaft versetzen wird. Lassen Sie sich ganz in diesem Sinne von unserer Party begeistern!

Wo viele schnell an Grenzen stoßen, fangen wir erst richtig an! Dieses Buch hat sich zur Aufgabe gestellt, all die Fragen, die sich jeder Gin-Tonic-Liebhaber mindestens einmal im Leben stellt, zu beantworten, wie etwa „Welchen Gin kombiniere ich mit welchem Tonic und was eignet sich jeweils als Garnitur?“. Nach der Lektüre dieses Buches können Sie jeden, ob Freund

oder Feind, mit einem göttlichen Gin Tonic begeistern, der mit fachgerechten Utensilien perfekt gemixt und dem obendrein mit einer geschmackvollen Garnitur die Krone aufgesetzt ist!

Über 50 Tonics und 110 Ginmarken gilt es in diesem Buch zu entdecken, fachkundig ergänzt durch eine umfassende Ginzyklopädie. Die Lektüre ist eine huldvolle Hommage an den allseits beliebten Gin Tonic und soll Ihnen bei der Suche nach dem ultimativen Gin-Tonic-Genuss als eine Art Navigationshilfe dienen. Nach einem von Gin durchtränkten Zeitsprung in die Vergangenheit beginnt unsere Reise im Land der Tonics.

Lesen und lernen – unter diesem Motto erkunden wir die leidenschaftliche Beziehung zwischen Gin und Tonic. Ein wahres Füllhorn an wirklich erstaunlichen Informationen, Daten und Tipps wird Sie in Begeisterung versetzen! Und wir werden Ihnen zeigen, wie Sie die für Sie persönlich optimale Kombination finden.

Um die Party perfekt zu machen, haben wir für Sie Gerichte zusammengestellt, die ideal mit Gin Tonic harmonieren. So erweist sich, dass Ihr Lieblingsgetränk eine Vielzahl von Speisen köstlich ergänzt. Außerdem stellen wir Ihnen 18 außergewöhnliche Bars vor, die jeder einmal besucht haben sollte. Danach liegt es ganz in Ihren Händen, was Sie aus dieser Lektüre machen: Probieren Sie, entdecken Sie Neues und sammeln Sie selbst Erfahrungen!

Dieses Buch ist für die ausdauernden unter den Partygästen gedacht, die ihre Drinks in Ruhe genießen wollen und sich dabei gut fühlen. Es ist ein Buch für Freigeister und all jene, die es werden wollen. Es ist für all diejenigen geschrieben, die auf Inspiration, Information oder einfach nur einen kleinen Schwips aus sind, für Menschen, die auf der Suche nach einer neuen Leidenschaft sind – oder sie bereits gefunden haben.

Vor allem aber ist dieses Buch für all die Menschen geschrieben, die begeisterungsfähig sind und das Leben in vollen Zügen genießen. Ein Prost auf uns alle!

Anmerkung

Der Schriftsteller F. Scott Fitzgerald war ein berüchtigter Gin-Liebhaber ...

GIN: EIN WENIG GESCHICHTE

ODER WIE DIE WACHHOLDERBEERE DIE WELT VERÄNDERTE ...

Vor dem Gin kannte man Genever oder Jenever. In Belgien nannte man ihn Jenever mit einem *J*, während man ihn in den Niederlanden meist als Genever mit *G* bezeichnete. Seine Vergangenheit ist eine Geschichte, die von Mut, aber auch von Unglück und Missgeschicken handelt und die mit immer wieder neuen Erfindungen und Erkenntnissen bis zum heutigen Tag andauert. Bei Whisky erscheinen im Geiste unwillkürlich Bilder der schottischen Highlands, bei Rum denkt man an Karibik, Überseehandel und Piraten, und bei Wodka glaubt man die eisigen sibirischen Winter zu spüren. Gin hingegen hat auf seinem Vormarsch die ganze Welt grundlegend verändert, vom Nahen Osten über Europa bis Amerika.

BELGIEN ODER DIE NIEDERLANDE



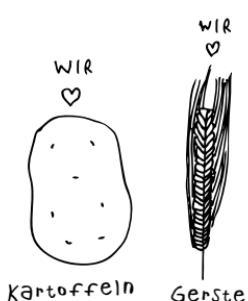
Die Ursprünge liegen in den Burgundischen Niederlanden (heute: Benelux-Länder) bei einem Getränk aus Wachholderbeeren. Erste Zeugnisse über seine Heilwirkung stammen von Jacob van Maerlant. In der Enzyklopädie *Der Naturen Bloeme* (Die Blumen der Natur) beschrieb er 1269 die in Weinsud gekochten Wachholderbeeren als Mittel gegen Krämpfe und Magenschmerzen.

Ein Jahrhundert später taucht der Jenever erneut in einem Buch auf. Der Autor, Jan van Aalter, beschrieb darin als Erster die euphorisierende Wirkung des Jenever. Doch auch in Großbritannien und Amerika war Jenever schon lange beliebt. Unter Verweis auf seine Herkunft nennt man ihn hier bis heute auch *Dutch Courage* (Mut der Niederländer) oder *Holland-Gin*. Vertrieben durch die Belagerung Antwerpens im Jahr 1585, flohen viele Bewohner – den Jenever im Gepäck – in die Niederlande. Da im darauffolgenden Jahrhundert in Belgien strenge Prohibition herrschte, führte dies in den Niederlanden zu einem Goldenen Zeitalter des Genever und begünstigte die Entwicklung neuer Herstellungsverfahren.



KLAR, SCHAFFEN WIR!

Im Zuge der Weiterentwicklung der bislang gebräuchlichen Destillationsverfahren entdeckte man, dass sich aus allem, was gärt, Spirituosen erzeugen lassen. Im 14. und 15. Jahrhundert folgte eine Phase begeisterten Experimentierens. In Polen und Russland erfreute man sich an den alkoholischen Ergebnissen dieser neuartigen Verwendung für die Kartoffel, während man sich in Irland und Schottland der Gerste zuwendete. In den Benelux-Ländern, wo zahlreiche unterschiedliche Spirituosen einfach als Branntwein bezeichnet wurden, belegen Steuerlisten aus dem Jahr 1492 die Destillation großer Mengen



an Spirituosen auf Getreidebasis, vor allem von Roggen. Mit der *Anleitung für die Destillation von Korenbrandewijn* (Kornbranntwein) von Casper Jansz erschien 1582 die erste technische Beschreibung der Destillation alkoholischer Getränke aus Getreide.



DIE LEGENDE VON DOKTOR SYLVIUS

Das 17. Jahrhundert war das Goldene Zeitalter der Niederlande: Die Niederländische Ostindien-Kompanie florierte, Rembrandt malte seine Meisterwerke, und die Medizin machte rasante Fortschritte. Zu dieser Zeit soll Franciscus Sylvius (1614–1672), Professor an der Universität Leiden, den „Dutch Gin“ erfunden haben. Inzwischen gilt dies

jedoch als widerlegt. Sylvius nutzte zwar Jenever als Heilmittel bei Nierenbeschwerden und gegen die Pest, dass er aber den Gin erfunden hat, ist unwahrscheinlich. In seinem Buch *Een Constelijck Distileerboec* (1552) hatte bereits Philippus Hermanni den Jenever oder Gin als *Aqua Juniperi* beschrieben – und dies 98 Jahre vor Sylvius‘ Geburt. Hinweise auf Jenever/Gin finden sich auch in einem englischen Kochbuch aus dem Mittelalter sowie im Theaterstück *Der Herzog von Mailand*. Letzteres erschien erstmals 1623, als Doktor Sylvius gerade einmal neun Lenze zählte.

ANGETRUNKENER MUT

Der Dreißigjährige Krieg (1618–1648) war ein Konflikt, an dem die meisten europäischen Mächte beteiligt waren. Englische Soldaten, die zum Kampf gegen die Spanier im Süden der Niederlande stationiert waren, lernten hierbei erstmals den Jenever kennen. Diese mutigen Männer nahmen sich das Recht heraus, sich vor der Schlacht ein Gläschen zu genehmigen. Der Begriff *Dutch Courage* (Mut der Niederländer) wurde so zum Synonym dafür, sich Mut anzutrinken, genauso wie für das von den Engländern in Ginniver umgetaufte Getränk. Diese angisierte Variante, *Jenever*, wurde später zu Gin verkürzt, nachdem die englischen Soldaten die Gepflogenheit des Gintrinkens mit nach Hause gebracht hatten.

WILHELM III. UND DIE GLÜCKLICHEN GIN-BRENNER

England, 1688: Wilhelm III. von Oranien-Nassau bestieg den Thron, und es begann eine neue Ära. Die englische Gesellschaft erlebte einen tiefgreifenden Wandel, der sich nicht zuletzt auch auf ihre Trinkgewohnheiten auswirkte. Nahezu unmittelbar nach seinem Machtantritt begann der neue König, die Produktion englischer Spirituosen zu fördern. So konnte jeder Gin destillieren, ohne hierfür eine Konzession zu benötigen. Gleichzeitig wurden auf ausländische Getränke schwindelerregend hohe Importzölle erhoben. Die Gin-Produktion explodierte und praktisch jeder versuchte sich als Brenner.



GIN-EPIDEMIE

Zwischen 1720 und 1751 befand sich England, und besonders London, in einem Rauschzustand. Nahezu überall und ständig gaben sich die Londoner dem Gin-Rausch hin. Zu dieser Zeit war Gin billig und leicht verfügbar, aber auch von schlechter Qualität. Die Brennmeister scheiterten an der malzigen Komplexität ihres niederländischen Vorbilds. Als Basis benutzten sie oft minderwertiges Getreide. Der daraus erzeugte Alkohol wurde häufig mit Terpentinöl, verdünnter Schwefelsäure und Alaun versetzt. Um diesen Geschmack zu kaschieren, fügte man größere Mengen an Zucker, Kalkmilch und Rosenwasser hinzu. Die gesellschaftlichen Folgen des Gin-Genusses waren verheerend: Eine Vielzahl von Missständen – wie etwa die Zunahme von Verbrechen, Prostitution und Geisteskrankheiten, eine deutlich erhöhte Sterblichkeit sowie ein Geburtenrückgang – wurden dem Gin zugeschrieben, trieb sich doch ein Großteil der Bevölkerung von morgens bis abends betrunken in den Straßen herum.



Einige Fakten verdeutlichen den gravierenden Einfluss dieses Rauschmittels:

- Zwischen 1723 und 1733 überstieg in London die Sterblichkeit bei Weitem die Geburtenraten.
- Unter den 600 000 Einwohnern Londons gab es 7044 registrierte Gin-Händler und Tausende von Straßenverkäufern.
- Zwischen 1730 und 1749 starben 75 % der Kinder vor ihrem fünften Geburtstag.
- Zwischen 1740 und 1742 kamen auf jede Taufe zwei Beerdigungen.
- 1751 starben nicht weniger als 9000 Kinder an einer Alkoholvergiftung.
- 1733 wurden in London knapp 47 Millionen Liter Gin legal erzeugt. Das entspricht pro Kopf einem Verbrauch von 53 Litern im Jahr.
- 1740 waren in London mehr als die Hälfte aller Getränkeläden sogenannte Gin Shops.

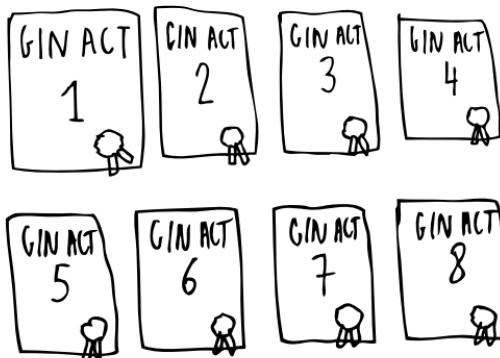


DER GINPFAD VON WILLIAM HOGARTH (1697-1764)

Dieser historische Kupferstich verdeutlicht sehr anschaulich den Ernst der damaligen Lage. Es handelt sich hierbei um die Darstellung des Elends und der Verzweiflung, die zu Zeiten des Gin-Fiebers in London herrschten. Die Hoffnungslosigkeit, dagegen etwas unternehmen zu können, ist angesichts solcher Zustände leicht nachzuvollziehen. Der Kupferstich zeigt eine belebte Straße voller Elend: Ein Schreiner versetzt sein Werkzeug, um an Geld für mehr Gin zu kommen. Im Hintergrund legt ein Bestatter den ausgezehrten Leib einer Frau in einen Sarg. Ein Alkoholabhängiger hat seinem Leben durch Erhängen ein Ende gesetzt, während eine Mutter ihrem Kind Gin einflößt, damit es einschläft. All diese verwahrlosten Gestalten bilden ein entsetzliches Panorama, bei dem im

Vordergrund, inmitten des Getümmels, eine volltrunkene Frau nicht zu bemerken scheint, dass ihr das Kind aus den Armen gleitet und über ein Treppengeländer fällt.

GIN-GESETZGEBUNG



Fast ebenso verzweifelt wie die Berichte über die Folgen des Gin-Konsums waren die erfolglosen Versuche der Regierung, dieser Auswüchse Herr zu werden. Nicht weniger als acht verschiedene Gin-Gesetze verabschiedete das britische Parlament zwischen 1729 und 1751. Die wichtigsten sind im Folgenden zusammengefasst:

Einen ersten Versuch, den Alkoholkonsum zu besteuern, unternahm man im Jahr 1729. Reiche Landbesitzer bestachen allerdings die zuständigen Beamten bis in höchste Positionen, damit sie ihr Getreide auch weiterhin an Destillerien verkaufen konnten. Nach weiteren erfolglosen Versuchen verabschiedete das Parlament 1736 ein neues Gin-Gesetz. Der Verkauf von Gin wurde mit einer derart hohen Steuer belegt, dass es einem Verbot glich. Wer gegen das Gesetz verstieß, dem drohten hohe Geld- und Gefängnisstrafen. In der Folge organisierte sich die Gin-Industrie im Untergrund. Trotz energischer Versuche zur Durchsetzung des Gesetzes missachtete die Londoner Bevölkerung in weiten Teilen das Gin-Gesetz. Aus dieser Zeit stammt die Bezeichnung *Old Tom Gin*, da Schilder mit einer schwarzen Katze

(*Old Tom*) der Überlieferung nach potenzielle Kunden auf illegale Gin-Schenken hinwiesen. Sieben Jahre später wurde das Gesetz offiziell aufgehoben. Mehr Erfolg war dem Gin-Gesetz von 1751 beschieden. Es regelte, dass Brennereien ihren Gin nur an Barbesitzer mit einer Schanklizenz verkaufen durften. Die Gebühr für die Lizenz war erschwinglich. So verbesserte sich die Qualität der Gins, und es gab nur schrittweise Preiserhöhungen. Gegen Ende des 19. Jahrhunderts verebbte die Gin-Epidemie allmählich.

GIN-PALÄSTE

Während das britische Empire die Weltkarte neu ordnete, krampte die industrielle Revolution Großbritannien von Grund auf um. Fabriken zogen viele Menschen in die Städte, und die aufstrebende Arbeiterschaft begann, traditionelle Denkweisen infrage zu stellen. In diesem Zeitalter stellte man zum ersten Mal Möbel in Massenfertigung her, Gasbeleuchtung ersetzte Öllampen, und neue Arten der Glasherstellung wurden entwickelt. All diese Innovationen führten zum Aufstieg der Gin-Paläste, die für die Arbeiter zu einer Art neuem Zuhause wurden. Die ersten davon, wie etwa Thompson and Fearon's, eröffneten um 1830. Glanz und Atmosphäre der Gin-Paläste trugen zum gestiegenen Ansehen des Gins bei und umgaben den Konsum mit dem Nimbus eines gesellschaftlichen Ereignisses.

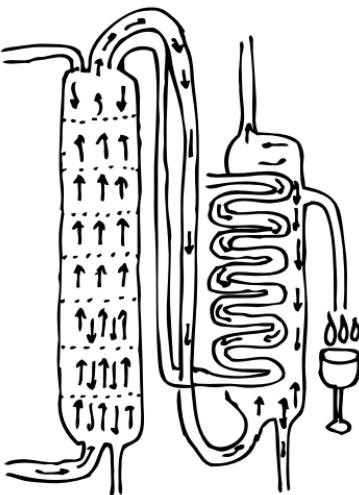
DER ALLERERSTE GIN TONIC

Zur selben Zeit fand in Indien ein bemerkenswertes Ereignis statt: Um der Malaria vorzubeugen, sollten die Mitglieder der Britischen Ostindien-Kompanie Anfang des 19. Jahrhunderts Chinin einnehmen. Um die tägliche Chinindosis genießbarer zu machen, fügten sie Wasser, Zucker und Limetten hinzu. Bald kam auch ein Schuss Gin hinzu – und schon war er fertig: der allererste Gin Tonic.



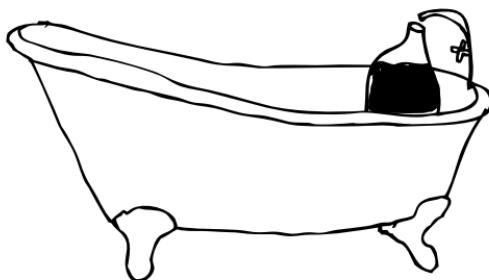
VOM OLD TOM ZUM LONDON DRY

Durch die Anhebung der Verbrauchssteuer und steigende Qualitätskontrollen hoffte die englische Regierung, Gin würde sich nie wieder zu einem solchen Übel entwickeln wie in früheren Tagen. Die Grundannahme war simpel: Da die Ginherstellung teurer geworden war, musste sich auch die Qualität des Gins verbessern, um den gestiegenen Preis zu rechtfertigen. Der *Old Tom* wurde in großen Fässern an die Wiederverkäufer vertrieben, die ihm Zucker hinzufügten. Schon während der Gin-Epidemie war Gin gesüßt worden, um seine schlechte Qualität zu verschleiern. Nun geschah dies jedoch, um dem Geschmack der Konsumenten entgegenzukommen. Ferner wurden neue Destillationsapparaturen wie das als Kolonnenapparat bekannte Patent- oder Coffey-Destillationsgerät entwickelt. Die hiermit erzeugten Destillate erreichten eine höhere Qualität. Es entstand der trockene, ungesüßte Gin, den wir heute als London Dry Gin kennen. Als man dann in der Viktorianischen Zeit vermehrt die Vorzüge eines gesunden Lebenswandels zu schätzen lernte, hatte der Old Tom seine Glanzzeit schlussendlich hinter sich. Der Niedergang des Old Tom und die zunehmende Beliebtheit der Dry Gins waren jedoch auch der Tatsache geschuldet, dass sich Letztere besser zum Mixen eigneten. Denn ab 1860 schwamm der Cocktailtrend über den Großen Teich und schon bald verbreitete sich die Mode, Cocktails zu mixen, in ganz Europa. Den Engländern gelang es in diesem Zuge, ihren Gin-Export anzukurbeln, und sie exportierten auch gleich ihre Trinkgewohnheiten mit. So wurde der London Dry in der ganzen Welt bekannt.



In den 1920er- und 1930er-Jahren wurde Gin auch in den Vereinigten Staaten von Amerika populär. Er diente dort als Grundlage für viele Cocktails, deren bekanntester wohl der Martini ist.

PROHIBITION UND „BADEWANNEN-GIN“



Am 17. Januar 1920 verabschiedete der amerikanische Kongress den Volstead Act, und damit trat die Prohibition in Kraft. Doch wie so oft hatte auch damals das Verbotene einen ganz besonderen Reiz, und eine ganze Generation von US-Bürgern rutschte in die Kriminalität ab. Entweder man verbrachte seine Zeit in den Speakeasys (*Flüsterneipen*) und trank illegal hergestellten Alkohol, oder man brannte ihn zu Hause selbst. Auf diese Weise erlangte der sogenannte *Badewannen-Gin* große Beliebtheit. Die kaum genießbare Mischung aus Industriealkohol, Glyzerin und Wacholderöl wurde in Flaschen zubereitet, die so groß waren, dass sie nicht unter den Wasserhahn des Waschbeckens passten, sondern nur unter den der Badewanne, daher sein Name. Zuweilen wurde der Gin sogar in Badewannen fermentiert und destilliert. Durch die Einführung der Prohibition befürchteten die englischen Brennereien, ihren wichtigsten Exportmarkt zu verlieren. In Wirklichkeit trat aber genau das Gegenteil ein, denn für echten Gin wurden damals exorbitante Preise gezahlt. Während der Präsidentschaft von Franklin D. Roosevelt endete schließlich die Prohibition. Es heißt, den ersten legalen Martini habe er sich sogar höchstpersönlich im Weißen Haus gemixt.

GLANZZEIT IN DEN GOLDENEN ZWANZIGERN

Denkt man an die Goldenen Zwanzigerjahre, fallen einem sofort Glitter und Glamour, neue Musikstile, schnelle Autos, Mode, Kunst und Cocktails – viele Cocktails ein. In *Der große Gatsby* zeichnet der Autor F. Scott Fitzgerald ein perfektes Sittengemälde jener Zeit. Wussten Sie übrigens, dass F. Scott Fitzgerald eine Schwäche für Gin Rickey hatte? Für diesen Gin-Cocktail drückt man eine halbe Limette aus, gibt sie in ein Glas und füllt es dann mit Soda auf. Einem Gerücht zufolge bevorzugte Fitzgerald Gin, da er der Meinung war, sein Alkoholgeruch sei nicht im Atem wahrzunehmen. In den 1920er-Jahren emigrierten viele Barkeeper aus den Vereinigten Staaten von Amerika, da sie ihren Beruf nicht länger ausüben konnten, und kamen nach London, wo sie ihre Kenntnisse weitergaben. Cocktailpartys in Grandhotels waren bald der gesellschaftliche Renner und lösten den beliebten Nachmittagstee ab. Und der Treibstoff dieser Partyatmosphäre war Gin. Seine Beliebtheit steigerte sich sogar weiter: Ihren Höhepunkt erreichte sie in den 1950er- und 1960er-Jahren mit Hollywoodstars wie Errol Flynn und Humphrey Bogart, die man nur selten ohne einen Gin Martini in der Hand sah.



UND DANN KAM DER WODKA ...

Über die 1960er-Jahre hinaus dominierte Gin die Getränkewelt. Wohl gut die Hälfte aller Cocktails nutzte Gin als Basis. Dann tauchte der Wodka auf und profitierte von gutem Marketing und seinem hippen Image. Gin galt fortan als altmodisch und verstaubt. Zum Glück ist er jetzt wieder angesagt – und wie!

DER AKTUELLE GIN-HYPE

Erst gegen Ende des 20. Jahrhunderts konnten die Gin-Brennereien der Wodka-Woge die Stirn bieten. Große Marken wie Tanqueray Ten und Bombay Sapphire gaben den Takt an. Sie kreierten als erste weichere und rundere Gin-Aromen, die eher dem Geschmack der bisherigen Wodkatrinker entgegenkamen. Vor allem Bombay Sapphire gab dem Markt wieder neuen Schwung: Mithilfe einer viereckigen blauen Flasche, die bei Kunden wie Barkeepern gleichermaßen gut ankam, gelang es, Gin wieder mehr Aufmerksamkeit zu verschaffen. Zur selben Zeit begannen verschiedene Destillerien mit neuen Zutaten zu experimentieren und klassische Rezepte neu zu interpretieren. In der zweiten Hälfte der Nullerjahre entwickelte Hendrick's einen Super Premium Gin und erlangte damit eine Vorreiterfunktion. Inzwischen fällt es schwer, den Überblick zu wahren, da fast jede Woche eine neue Marke auf den Markt kommt. Doch das Gin-Revival begeistert immer noch!

**WOHER KOMMT DIE NEUE
GIN-BEGEISTERUNG?**

Seit der Jahrtausendwende lassen sich in Spanien Barmixer, Küchenchefs und Liebhaber vom Gin inspirieren. Die Expansion dieses Trends war in den letzten Jahren auch in Belgien und Deutschland zu beobachten. In den Niederlanden ist der Gin-Hype vornehmlich in Amsterdam verbreitet. Hingegen legt man im Vereinigten Königreich Wert darauf, dass Gin hier ein Produkt mit langer Geschichte ist, das sich seit 400 Jahren großer Beliebtheit erfreut. Mag es Coolness sein oder Stolz – die Briten begegnen diesem plötzlich gesteigerten Interesse jedenfalls sehr unaufgeregt. Die Barmixer dort begrüßen es natürlich, dass Gin sozusagen in aller Munde ist. Denn dies gibt ihnen Gelegenheit, zu experimentieren und ihr ganzes Können unter Beweis zu stellen. Eine weitere Ursache für diesen Trend könnte das – zweifelsohne durch Spitzenköche motivierte – neue Interesse am Kochen sein. Im Fokus stehen dabei qualitativ hochwertige Produkte sowie neue Geschmacksrichtungen und Aro-

Periodensystem der Mixologie																		
1	G	J	K	M	N	P	Q	R	S	T	U	V	W	X	Y	Z	A	B
4	S	S	B	B	ob													
8	I	I	C	C	H	B	B	B	I	I	F	A	C	U	D	D	D	D
16	C	20	Y	Y	U	U	U	U	22	22	24	24	26	26	26	28	28	28
30	D	31	I	I	h	h	h	h	22	22	24	24	26	26	26	28	28	28
41	P	42	I	I					41	41	44	44	46	46	48	48	49	49
											n	n	n	n	u	cu	u	v
=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	D	D	D	D	D	D	D	D
=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	12	12	13	13	14	14	15	15
=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	k2	kd	ph	ph	Rn	cb	su	wv

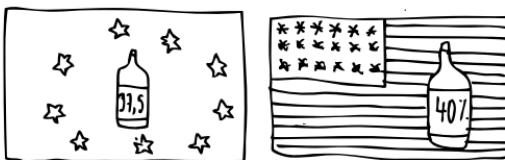
men. Dieses Umdenken in der Gastronomie hat auch zu einem gesteigerten Bewusstsein dafür geführt, was in unseren Gläsern landet. Das Mixen aller möglichen Sorten von Spirituosen, die *Mixologie*, erreicht zurzeit neue Höhen in der Beliebtheit und begründet eine Art Gourmetkultur für Getränke.

Aber auch die jeweilige Barkultur vor Ort spielt eine große Rolle, eine junge Generation von Barkeepern inspiriert und motiviert sich durch kollegialen Wissensaustausch und gegenseitigen Ansporn. Im Social-Media-Zeitalter ist es für sie das Natürlichste der Welt, jeden an ihren neuen Entdeckungen, Experimenten und Erkenntnissen teilhaben zu lassen. Neue Barkonzepte oder wiederbelebte alte Traditionen sprüßen allenthalben. Ein gutes Beispiel, das sich täglich größerer Beliebtheit erfreut, sind die *Flüsterkneipen*, deren Besuch schon in den Jahren der Prohibition eine fröhlich – wenn auch illegal – durchzechte Nacht garantierte. Glücklicherweise ist Alkohol heutzutage nicht mehr verboten, und unter Flüsterkneipen versteht man inzwischen retro-gestylte Bars im Stil der 1920er-Jahre, in denen qualitativ hochwertige Mixgetränke serviert werden. Wie ihre Vor-

bilder verbreiten diese Bars eine geheimnisvolle Atmosphäre. Oftmals ist der Eingangsbereich versteckt und selbst, wenn man ihn findet, ist damit die eigentliche Bar häufig noch nicht betreten. Im Inneren fühlt man sich dann wie mit einer Zeitmaschine in die Vergangenheit zurückversetzt. Ausstattung, Ambiente und Atmosphäre sind beeindruckend, die angebotenen Getränke sind von höchster Qualität und künden von Tradition und Moderne. Ein Besuch lohnt sich also – vorausgesetzt, man findet den Eingang. Nur ein Hype? Nein! Gin ist zurück und wird bleiben, dieses Mal für immer. Raffiniert und ausgereift, wird Gin – zusammen mit seinem Partner Tonic – zweifelsohne erneut die Welt erobern.

GIN – WAS IST DAS EIGENTLICH?

DIE RECHTLICHEN VORGABEN FÜR GIN

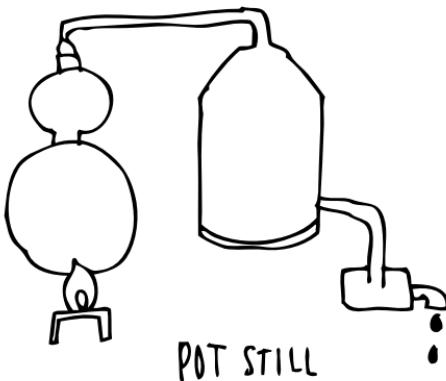


Genau wie für Amaretto oder Champagner sieht die europäische Gesetzgebung auch für Gin Kriterien vor, die er erfüllen muss, um diesen Namen tragen zu dürfen. In der EU muss Gin einen Mindestalkoholgehalt von 37,5 % aufweisen. In den Vereinigten Staaten von Amerika ist der gesetzliche Mindestalkoholgehalt dagegen auf 40 % festgelegt. Die zweite Bedingung, die Gin erfüllen muss, bezieht sich auf den Anteil von Wacholderbeeren, den er enthalten muss, je Produktionseinheit bemerkenswerte 51 %.

GIN-DESTILLATION: DIE VERFAHREN

POT-STILL-VERFAHREN

Das traditionsreichste Verfahren ist die Destillation mittels einer Brennblase (Pot Still). Neutraler Kornalkohol wird dabei in die Brennblase gefüllt und mit Wasser *verdünnt*. Danach werden die Botanicals (Aromen wie Kräuter, Gewürze etc.) zugefügt. Je nach Rezeptur erwärmt man den Alkohol und lässt ihn einige Stunden, gelegentlich sogar Tage, ziehen. Danach beginnt der Destillationsprozess durch Erhitzen. Dies geschieht durch einen Dampfmantel unter der Brennblase. In diesen lässt der Destillateur Dampf einströmen, um den Alkohol zum Sieden zu bringen. Erreicht er den oberen Bereich der Brennblase, wird der Dampfdruck abgesenkt.



POT STILL

Der verdampfte Alkohol gelangt durch ein schwanenhalsförmiges Rohr zu einem wassergekühlten Kondensator. Der erste Teil des Destillats wird als Vorlauf bezeichnet. Er enthält häufig Verunreinigungen und wird deshalb in ein separates Gefäß abgelassen. Nun folgt mit unterschiedlicher Konzentration der reine Gin, bis ein Alkoholgehalt von 80 % erreicht ist. Sinkt dieser auf 60 %, treten erneut Verunreinigungen auf. Dieser letzte Teil des Destillats (der Nachlauf) wird ebenfalls in separate Gefäße abgelassen. In der nächsten Phase wird der Dampfdruck erneut erhöht, sodass in der Brennblase nur noch Wasser und die Reste der Botanicals zurückbleiben. In einer anderen Brennblase wird die Destillation mit dem Vorlauf und dem Nachlauf wiederholt, um auch sie für die Gin-Erzeugung zu nutzen. Diese zweite Brennblase weist neben einem langen Hals auch Filter auf, mit deren Hilfe Verunreinigungen entfernt werden. Das Destillat wird zum Schluss mit Wasser versetzt, um es wieder auf den gewünschten Alkoholgehalt zu bringen.

SÄULENBRENNVERFAHREN

Mit der Erfindung des Coffey-Destillationsgeräts wurde das auch als kontinuierliches Brennen bezeichnete Säulenbrennverfahren entwickelt. Neutraler Kornalkohol – meist auf Weizenbasis – wird hierbei auf 96 % destilliert. Dieses Destillat wird dann mit Wasser auf den angestrebten Alkoholgehalt von 60 % verdünnt, und

die Kräuter und Gewürze werden zugefügt. Der Ansatz durchläuft erneut den Destillationsprozess, wobei die ätherischen Öle der Botanicals freigesetzt werden.

Anmerkung:

Sowohl beim Pot-Still- als auch beim Säulenbrennverfahren stehen dem Destillateur jeweils zwei Methoden zur Verfügung, um den Alkohol mit den weiteren Zutaten bzw. Botanicals zusammenzuführen. Beim Racking hängt man die Botanicals in einem kupfernen Korb (dem Gin Basket) in die Brennblase über die Flüssigkeit, sodass die heißen Alkoholdämpfe den Botanicals die aromatischen Komponenten entziehen können. Beim Steeping werden die Botanicals dagegen am Boden der Brennblase in den Alkohol gelegt, wo man sie einige Zeit ziehen lässt.

VAKUUMDESTILLATION

Ein vakuumdestillierter Gin wird auf ganz andere Art und Weise erzeugt. Hier kommt die kalte Destillation zur Anwendung. Bei dieser Methode wird ein Hochvakuum erzeugt und die zu destillierende Lösung auf -5 °C abgekühlt. Im Vakuum verdampft der Alkohol bereits bei dieser sehr niedrigen Temperatur. Der Kondensator wird auf -100 °C heruntergekühlt, und so verflüssigt sich dort der Dampf wieder. Der Alkohol hat so die Aromen der Botanicals optimal aufgenommen. Der Vorgang dauert etwa fünf bis sechs Stunden. Ein Vorteil der kalten Destillation besteht darin, dass es bei ihr keinen Vor- und Nachlauf gibt. Der größte Vorteil bei diesem Verfahren ist jedoch der Geschmack des Gins. Bei der kalten Destillation bleibt die Molekülstruktur der Botanicals erhalten, was ihren



ursprünglichen Geschmack bewahrt. Einige Beispiele für so hergestellte Gins sind Sacred Gin und Oxley Gin.

Anmerkung:

Als Erster ließ Desmond Payne (Meisterdestillateur bei Beefeater) die Botanicals vor dem Brand mindestens 24 Stunden im Alkohol ziehen. So erklärt sich auch der Name des außergewöhnlichen Beefeater 24. Mittlerweile haben unzählige Gin-Hersteller dieses Verfahren kopiert. Die Zeitspanne variiert dabei von Destillateur zu Destillateur und kann von 6 bis zu 24 Stunden dauern.

GIN UND SEINE BOTANICALS

Der vorherrschende Geschmack von Wacholderbeeren ist, wie bereits erwähnt, eine gesetzliche Vorgabe. Bei der neuen Gin-Generation kommen jedoch daneben häufig auch weitere Aromaträger wie Orangen- und Zitronenschalen, Koriandersamen, Kardamom, Kümmel, Cassia- und Ceylon-Zimt, Angelika- und Iriswurzel zur Anwendung. Small-Batch-(Premium)-Gins werden derzeit praktisch standardmäßig mit zehn bis zwölf Botanicals erzeugt. Daraus resultiert auch eine stetig zunehmende Geschmacksqualität. Zu den komplexesten Gins gehören

der Monkey 47 Gin mit 47 Botanicals und der Black Gin der Destillerie Gansloser mit – je nach Quelle – 68 bis 74 Botanicals. Diese hochkomplexen Gins erinnern stark an Kräuterliköre wie Jägermeister. Beide Gins stammen aus dem Schwarzwald und haben zahlreiche Fans.

Im Folgenden lernen Sie die am häufigsten verwendeten Botanicals in Kurzporträts kennen.





WACHOLDERBEEREN

Die Auswahl der Wacholderbeeren entscheidet über Charakter und Geschmack des jeweiligen Gins. In der Wacholderbeere lassen sich die bittersüßen Aromen von Kiefer, Lavendel und Kampfer erschmecken. Der Baum bzw. Busch wächst beinahe überall in der nördlichen Hemisphäre und ist sogar in Höhenlagen bis 3.500 Meter zu finden. Die für die Gin-Produktion verwendeten Wacholderbeeren werden von den Herstellern stets sorgsam ausgewählt, handgepflückt und sorgfältig verarbeitet. Von Italien bis Mazedonien hat jeder hierbei seine eigenen Vorlieben. In der Brennerei lässt man die Wacholderbeeren dann bis zu zwei Jahren reifen, damit sie ihr größtmögliches Aroma erreichen.

ANGELIKA

Angelika (oder Engelwurz) ist eine zweijährige Pflanze. Wildformen wachsen vorwiegend auf feuchten, schwach sauren Lehmböden. In Gärten gedeiht die Pflanze jedoch ebenso gut. Legenden zufolge wurde Angelika als Heilmittel gegen die Pest oder zum Schutz vor Zauberei gebraucht. Im Gin erzeugt Angelikawurzel eine trockene Note. Ihre erdigen Aromen unterstützen das würzige Geschmacksprofil des Gins.





ZITRUSFRÜCHTE

Mit dem Einsatz von Bergamotte, Orange, Zitrone, Limette, Grapefruit, Mandarine und anderen Zitrusaromen geht der Trend hin zu einer stärkeren Betonung der zitrischen Aromen im Gin: Bei der Verwendung unterscheidet man zwischen Schale, Fruchtfleisch und Saft der Früchte.



KARDAMOM

Kardamom ist ein Vertreter der Ingwergewächse und besitzt einen süßen, scharfen Geruch sowie Bergamotte-, Zitronen- und Kampfernnoten. Er stammt aus dem Fernen Osten und ist, nach Safran und Vanille, das weltweit teuerste Gewürz. Vor der Destillation werden die Samen zerkleinert, damit sie ihre warmen, würzigen Aromastoffe besser freisetzen, die dann in den Gin übergehen.



KÜMMEL

Kümmel ist eine zweijährige Pflanze, die vorwiegend in Vorderasien, Europa und Nordafrika verbreitet ist, wo sie wild auf Wiesen, an Wegrändern und auf Dämmen wächst. Kümmelsamen haben ein würzig-süßes, anisartiges Aroma. Kümmel, nicht zu verwechseln mit Kreuzkümmel, weist einen deutlich kräftigeren Geschmack auf.





CEYLON-ZIMT



Der Ceylon-Zimtbaum gedeiht vor allem auf Sri Lanka, ist aber auch auf Java, in Brasilien und Ägypten zu finden. Er wächst nur in tropischem Klima und dort bevorzugt in Küstengebieten. Ceylon-Zimt besitzt einen warmen und würzigen Geschmack und wird kulinarisch vielfältig eingesetzt.

CASSIA-ZIMT



Cassia-Zimt ist eng mit Ceylon-Zimt verwandt und ähnelt ihm in Aroma und Aussehen. Er ist etwas schärfer sowie süßer und wächst in Sri Lanka und China.

KORIANDERSAMEN



Koriandersamen erfreuen sich als Gewürz in vielen Küchen des Nahen Ostens und der Mittelmeerregion großer Beliebtheit. Und auch in vielen Gin-Rezepturen spielte der Koriander schon immer eine bedeutende Rolle. Bei der Destillation geben die Koriandersamen an den Gin ein herbes Aroma mit Salbei- und Zitrusnoten ab.



IRISWURZELN

Mit ihrem veilchenartigen Duft wird die Iriswurzel für viele unterschiedliche Zwecke genutzt, z. B. in Parfüms. Oft findet man sie auch unter den Bestandteilen der marokkanischen Gewürzmischung *Ras el-Hanout*. Im Gin dient sie als Fixativ für die anderen Aromastoffe.



SÜSSHOLZWURZELN

Die Wurzel der Süßholzpflanze und ihr Wurzelextrakt werden weltweit als Heilpflanze zur Behandlung von Bronchitis genutzt. Gin-Destillateure beziehen Süßholzwurzeln vor allem aus dem Nahen Osten. Sie enthalten Zucker, Bitterstoffe und eine Substanz, die für ihr charakteristisches holziges Aroma verantwortlich ist. Im Gin erzeugt sie ein weiches Mundgefühl.



MANDELN

Mandelbäume wachsen vor allem in Südeuropa. Für Gin werden Bittermandeln verwendet und nicht die süße Variante. Mandeln verleihen Gin eine marzipanartige Milde.



TONIC: EIN BLICK IN DIE GESCHICHTE

VOM ARZNEIMITTEL ZUM PERFEKTEN FILLER ...

1638:

DAS WUNDERMITTEL

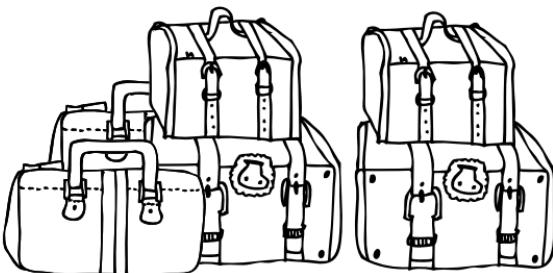
Genau wie Gin war auch Tonic zunächst ein Heilmittel. Seine Geschichte führt uns zurück in das Peru des 17. Jahrhunderts. Die Gräfin Ana de Osorio del Chinchón litt damals an einer schweren Form der lebensbedrohlichen Malaria. Verzweifelt beschwore ihr Ehemann einen einheimischen Medizinmann, er möge

ein Mittel gegen ihr Fieber finden. Der Medizinmann verabreichte ihr ein geheimnisvolles Gebräu aus der Rinde des dort beheimateten *Quinquina*-Baums. Auf wundersame Weise erholte sich die Gräfin wieder. Zu ihren Ehren und zur Feier ihrer Genesung benannten die Spanier den peruanischen Baum in Cinchona um. Dies änderte allerdings nichts daran, dass die Spanier zum Dank für dieses Wundermittel die Inkas ausrotteten, ihr Gold stahlen und ihnen das Land raubten.



DER EXPORT BOOM

Die Gräfin kehrte auf ihre spanischen Besitzungen zurück und nahm eine große Menge der Baumrinde mit in die Heimat. Rasch verbreitete sich der Ruf dieses Wundermittels, das wir heute als Chinin kennen, in ganz Europa. Die wundersame Medizin brachte auch Karl II. von England und dem Sohn Ludwigs XIV. von Frankreich Heilung. Das aus der Baumrinde gewonnene Pulver wurde wertvoller als Gold. Schon bald überstieg die Nachfrage das Angebot, und der *Fieberrindenbaum* (*Chinarindenbaum*) war von der Ausrottung bedroht.

**1850:
KRIEG DER SCHMUGGLER**

Mitte des 19. Jahrhunderts hatten Briten und Niederländer die Idee, die Samen des *Fieberrindenbaums* aus dem spanischen Lateinamerika herauszuschmuggeln. Die Briten begannen, den Baum in ihren eigenen Kolonien in Indien und Ceylon anzupflanzen. Es gelang ihnen jedoch nicht, qualitativ hochwertiges Chinin zu produzieren. Den Niederländern war in ihrer Kolonie Java mehr Erfolg beschieden. Dort gediehen die Bäume prächtig und lieferten Chinin in guter Qualität. Bis 1918 entwickelte sich Java zum weltgrößten Chininproduzenten.

SÜSSE MEDIZIN

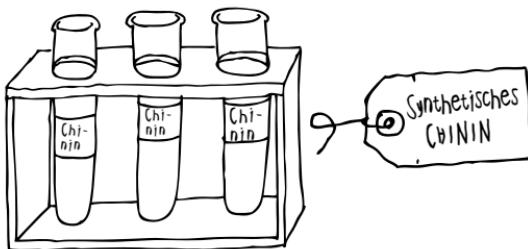
Inzwischen begann man, Chinin auch zur Vorbeugung von Malaria einzusetzen. Im Zeitalter der Kolonialisierung wurde Malaria zu einem großen Problem. Chinin

war somit in aller Munde. Die britischen Truppen in Indien überdeckten den bitteren Geschmack des Chinins mit Zucker und verdünnten es mit Wasser. Soldaten und Offiziere erhielten jeden Tag eine Dosis davon. Es dauerte nicht lange, bis ein erforderlicher Geist der Mischung Gin hinzufügte. Dies brachte die Flamme der Begeisterung zum Lodern – ein Feuer, das bis heute anhält.



1858:**DAS ERSTE KOMMERZIELLE TONIC**

Der geschäftstüchtige britische Kaufmann Erasmus Bond sah in dieser Vorliebe der britischen Soldaten und Offiziere eine Chance. Im Jahr 1858 produzierte er das erste kommerzielle Tonic: ein verbessertes, mit Kohlensäure angereichertes flüssiges Tonikum. Seine Erfindung galt zunächst als medizinisches Produkt, doch schon bald schaffte es das erste Tonic vom Medizinschränkchen in die Hausbar.

1944:**DIE WISSENSCHAFT MISCHT MIT**

Bis zum Zweiten Weltkrieg wurde in Indonesien mehr als 95 % des weltweit verkauften Chinins produziert. Damit war es jedoch schnell vorbei, als die Japaner Java besetzten. Es kam zu einem Versorgungsengpass an medizinischem Chinin. Daher setzten Wissenschaftler alles daran, eine synthetische Alternative zu entwickeln, was 1944 gelang. Noch heute verwendet man für bestimmte Arten von Tonic synthetisches Chinin. Dass sich die synthetische Variante jedoch im Geschmack erheblich von der natürlichen unterscheidet, versteht sich von selbst.

TONIC HEUTE

Der Gin ist zurück – und das vielleicht machtvoller denn je. Mit der Entwicklung immer komplexerer und aromatischerer Gin-Varianten erreichen auch Filler (alkoholfreie Getränke zum Auffüllen des Glases) wie Tonic eine neue Qualität. In den letzten Jahren hat auch eine neue Generation an Tonics in die Barszene Einzug gehalten, die perfekt mit Gin harmonieren. Man kann mit Gewissheit behaupten, dass sie die Messlatte für den kultigen Longdrink noch einmal höher gelegt haben. Der Gin Tonic ist das beste Beispiel für eine perfekte Ehe, die ewig halten wird. Dieses Paar zu trennen ist schlichtweg undenkbar.

TONIC – WAS IST DAS EIGENTLICH?

Tonic ist ein mit Kohlensäure versetztes alkoholfreies Getränk. Sein bitterer Geschmack röhrt vom zugesetzten Chinin, das Ihnen inzwischen bekannt sein dürfte – sofern Sie die letzten Seiten gelesen haben. Zusätzlich zum Chinin wird Tonic Water mit Zucker oder anderen Süßungsmitteln aromatisiert. Oft wird der Geschmack auch durch die Zugabe verschiedener Fruchtextrakte intensiviert.

Aber konzentrieren wir uns wieder auf das Chinin: Wenn Sie eine Reise in die Tropen planen, sollten Sie nicht glauben, mit ein paar Gin Tonics wären Sie vor Malaria geschützt! Nun ja ..., denn dafür müssten Sie schon zwei Liter Tonic mit natürlichem Chinin trinken, was wiederum zehn Gin Tonic entspricht. Halten Sie das für eine gute Idee? Die Antwort überlassen wir Ihnen ...



GIN & TONIC

DAS PERFEKTE PAAR

Die ideale Kombination von Gin und Tonic beruht auf einem grundlegenden Prinzip: der richtigen Zusammensetzung von Aromen. Genau wie die Gin-Sorten klassifizieren wir deshalb auch die Tonics anhand ihrer Geschmacksrichtungen. Damit eine anregende Geschmacksmischung entsteht, sollten beide Aromen bestmöglich harmonieren, indem Sie die verschiedenen Gin-Sorten mit dem jeweils passendsten Tonic mixen. Nach unserer Meinung sollten Sie dabei mit dem Tonic beginnen. Der Hauptgrund ist schlicht, dass wir es Ihnen ein wenig einfacher machen möchten. Nehmen Sie es als Aufwärmübung oder vielleicht als Schutzmaßnahme gegen zu häufigen und frühzeitigen Kater. Vor allem aber ist ein ein Gin Tonic ohne Tonic undenkbar. Genau wie beim Gin weisen auch die Tonics zahlreiche Unterschiede in puncto Aroma und Qualität auf. Unbedacht irgendein Tonic zu verwenden, wäre dasselbe, wie einfach irgendein Benzin in den Tank eines Autos zu füllen. Im Zuge der Renaissance des Gins und seiner explosionsartig zunehmenden Popularität lebt auch das Tonic wieder auf. Es ist darüber hinaus stets ein dominanter Geschmack in unserem Gin Tonic. Am Anfang soll daher dieser Lobgesang auf das Tonic stehen, um ihm den gebührenden Raum zu geben. Wir präsentieren Ihnen eine völlig neuartige Generation von Tonics. Sie dürfen uns glauben: Das wird eine ebenso faszinierende wie vergnügliche Erfahrung, die Grundlage Ihrer künftigen Kreationen sein wird. Und vielleicht schwimmen wir tatsächlich gerne gegen den Strom, ein bisschen zumindest ...

TONIC: KATEGORIEN



NEUTRAL



AROMATISCH



FRUCHTIG/BLUMIG

Für den perfekten Gin Tonic müssen Sie zunächst einmal wissen, welche Aromen in Ihrem Tonic stecken. Gerüstet mit diesem Wissen, können Sie dann Freunde und Verächter gleichermaßen beeindrucken. Der Gin spielt natürlich die Hauptrolle, aber damit Sie später Ihren ultimativen Gin Tonic kreieren können, ist einiges Grundlagenwissen über Tonic ebenfalls unverzichtbar. Wir klassifizieren die Tonics der neuen Generation anhand ihres Geschmacks: **neutral, aromatisch** sowie **fruchtig/blumig**.

Wir möchten Ihnen einen möglichst breiten Überblick verschaffen. Unser Augenmerk richten wir daher weniger auf die großen Marken wie Kinley Tonic, Nordic Mist Tonic Water oder Schweppes Indian Tonic. Wir konzentrieren uns vielmehr auf die neue Tonic-Generation. Diese Tonics verwenden zumeist natürliche Inhaltsstoffe und lassen infolgedessen den Gin wirklich durchschmecken.

Also legen Sie bitte die Sicherheitsgurte an, und bereiten Sie sich auf einen fulminanten Start vor – los geht's!