

# INHALT

8 WAS ZÄHLT, IST DER GESCHMACK

## 10 WAS IST GIN?

12 LEBENSMITTELRECHT

16 WIE IST DAS MIT DEM WACHOLDER?

18 WACHOLDER IN DER GESCHICHTE

20 EINE GEFÄHRDETE ART

22 EIN SCHLÜCKCHEN GIN-GESCHICHTE

24 DER »GIN CRAZE«

26 VIEL LÄRM UMS TRINKEN

28 DER TIPLING ACT

30 DIE »GIN PALACES«

32 GIN WIRD ERWACHSEN

34 DER SCHATTEN DES EMPIRE

38 DER GIN IM FRACK

40 NACHKRIEGSKATER

42 GIN-RENAISSANCE

44 GIN UND KLIMASCHUTZ

48 DESTILLATION

50 DIE BRENNBLASE

52 DIE SÄULENBRENNANLAGE

54 DER KONDENSATOR

56	DIE DAMPFINFUSION	
58	FRAKTIONEN UND GESCHMACKSNOTEN	
60	WARUM KUPFER?	
62	DER LOUCHE-EFFEKT	
64	ANDERE DESTILLATIONSTECHNIKEN	
66	WORAUS IST GIN GEMACHT?	
68	BASISALKOHOL: BRENNEN ODER KAUFEN?	
70	COMPOUND GIN	98
72	VERSCHIEDENE GIN-STILE	100
76	SLOE GIN	102
78	GESCHMACKSSTOFFE	104
80	DIE HAUPT-BOTANICALS	106
86	WEITERE BOTANICALS	108
92	WAS MACHT DER GIN IM FASS?	110
94	WIE FUNKTIONIERT GESCHMACK?	112
96	GEDANKEN ZUM GESCHMACK	114
		BEREIT ZUM VERKOSTEN?
		SYSTEMATISCHE VERKOSTUNG
		VERKOSTUNGSNOTIZEN
		KOMMT ES AUF DAS GLAS AN?
		GLASTYPEN
		WIE WICHTIG IST EIS?
		GIN SERVIEREN
		TONIC WATER
		DIE IKONE: DER GIN & TONIC

## 116 KLASSISCHE GIN-COCKTAILS

118 UTENSILIEN FÜR DIE COCKTAIL-BAR

122 ARMY & NAVY/AVIATION

124 BEE'S KNEES/BIJOU

126 BRAMBLE/BRONX

128 CLOVER CLUB/CORPSE REVIVER NO. 2

130 DIRTY MARTINI/DRY MARTINI

132 ENGLISH GARDEN/FRENCH 75

134 GIBSON/GIMLET

136 GIN BASIL SMASH/GIN FIZZ

138 HANKY PANKY/JULIET & ROMEO

140 LAST WORD/MARTINEZ

142 NEGRONI/OLD FRIEND

144 RED SNAPPER/SATAN'S WHISKERS

146 SOUTHSIDE RICKEY/20TH CENTURY

148 WHITE LADY/WHITE NEGRONI

150 DIE GARNITUREN

## 154 GINS NACH GESCHMACK

156 GINS, DIE »NACH GIN SCHMECKEN«

166 ZITRUSLASTIGE GINS

174 KRÄUTERLASTIGE GINS

182 BLUMIGE GINS

190 FRUCHTIGE GINS

198 ERDIGE UND AROMATISCHE GINS

206 MARITIME UND UMAMI GINS

214 ZUCKER IM TONIC WATER

216 GLOSSAR

218 REGISTER

223 DANK