

27.08.2021 – Advertorial

Was es beim Gin-Trinken zu beachten gilt – drei Experten wissen es

Am 16. September findet im Rahmen der Food Zurich 2021 die GINspiration statt. Drei lokale Gin-Hersteller führen Besucher*innen in die Welt des Wacholder-Destillats ein. Wir haben mit Leonardo Marty von Aarver Gin, Stefan Strasser von Steinbock Spirits und Merlin Kofler von Turicum Gin über das hochprozentige Trendgetränk gesprochen.

Stefan, was ist wichtig, wenn man einen perfekten Gin Tonic geniessen will?

Stefan: Das Allerwichtigste vorweg: Trinke deinen Gin so, wie er für dich perfekt ist. Es gibt hier keine allgemein gültigen Regeln. Jeder hat andere Vorlieben, was etwa das Pairing von Gin und Tonic angeht. Bei der Zubereitung gibt es Folgendes zu beachten: Nimm Eis, viel Eis, und nicht zu kleine Würfel – andernfalls verwässert der Cocktail schnell und schmeckt dann schal. Auch das Tonic Water am besten vorgekühlt aus dem Kühlschrank nehmen und nicht gleich alles aufs Mal ins Glas schütten. So lässt sich das ideale individuelle Mischverhältnis finden. Und etwas Garnitur schadet auch nicht: Einerseits trinkt das Auge mit und andererseits gibt sie dem Cocktail einen vollen Geschmack und Profil. Aber nicht übertreiben: Wir wollen einen Gin Tonic, keinen Fruchtsalat.

Es gibt also kein allgemein gültiges Rezept. Seht ihr das genauso, Leonard und Merlin?

Leonardo: Auf jeden Fall. Ich persönlich finde Gin auf viel Eis mit einem trockenen und nicht gesüßten Tonic in einem Verhältnis 1:1 am besten. Ich will ja den Gin noch rausschmecken. Aber das ist mein persönlicher Geschmack.

Merlin: Ich sehe es genauso. Jeder soll seinen Gin so zubereiten, wie er ihn am liebsten mag. Grundsätzlich gilt: Am besten genießt es sich immer noch in guter Gesellschaft. Wenn man zudem gutes Eis zur Hand hat und den passenden Filler nach seinem Geschmack wählt, dann kann eigentlich nichts mehr schiefgehen.

«Ich habe schon sehr teure Gins getrunken, die mir überhaupt nicht geschmeckt haben, und auch preiswerte, von denen ich begeistert war.»

Muss ein Gin viel kosten, um qualitativ hochwertig zu sein?

Leonardo: Das würde ich so nicht unterschreiben, nein. Ich denke nicht, dass man Qualität per se am Preis festmachen kann – und auch nicht sollte. Denn sobald man nur auf das Preisschild schaut, vergisst man schnell das Handwerk und die Leidenschaft dahinter. Das ist bei anderen Produkten – etwa bei Wein – nicht anders: Nicht jeder günstige Wein muss schlecht sein, und nicht jeder teure Wein ist gut.

Merlin: Was man aber bedenken muss: Je grösser die jeweilige Destillerie, desto einfacher kann sie in grossen Mengen produzieren und demnach auch günstigeren Gin anbieten. Uns bei Turicum ist es nicht möglich, einen erstklassigen Gin für 20 Franken zu verkaufen, Destillieren wie Tanqueray hingegen schaffen dies, da sie enorme Mengen produzieren. Möchte man aber einen hochwertigen Gin von einer kleinen Destillerie geniessen, dann starten die Preise aus meiner Erfahrung bei etwa 40 Franken pro Flasche.

Stefan: Dem kann ich mich nur anschliessen. Logischerweise sind Small-Batch Gins, die in Kleinserien und mit viel Handarbeit hergestellt werden, teurer als solche, die in grossen Mengen industriell produziert werden. Das heisst aber nicht, dass letztere zwangsläufig eine schlechtere Qualität haben. Ich habe sehr teure Gins getrunken, die mir überhaupt nicht geschmeckt haben, und auch preiswerte, von denen ich begeistert war. Aber ja, unter einem gewissen Preisniveau muss der Hersteller wohl zwangsläufig auch bei den Rohstoffen sparen und kann nicht durchgehend auf Premium-Zutaten setzen. Deshalb sind Gins aus den Discounter-Regalen nicht unsere erste Wahl, wenn wir etwas Neues probieren möchten.

Die GINspiration findet am 16. September statt. Auf was sollte man bei einem solchen Gin Tasting besonders achten?

Leonardo: Bei einem Gin versuche ich zunächst alle Aromen, alle verwendeten Botanicals und andere Ingredienzen herauszuriechen und zu -schmecken. Ich will die Harmonie und die Balance der verwendeten Botanicals spüren. Deshalb degustiere ich den Gin als Erstes immer pur und erst danach mit Eis oder einem Tonic Water.

Merlin: Ich empfehle für Gin Tastings immer, sich lieber wenige, aber gut ausgewählte Gins vorzunehmen. Besonders spannend ist es auch, Gins aus verschiedenen Kategorien sowie London Dry Gin, Aged Gin oder Old Tom auszuprobieren. Dies bringt Abwechslung in das Tasting und man hat genug Zeit, um sich mit den jeweiligen Destillaten zu beschäftigen.

«Da unsere sensorischen Fähigkeiten nach dem x-ten Gin nachlassen, sollte man sich nicht zu viel vornehmen.»

Stefan: Das Ziel eines Gin Tastings ist es in erster Linie, ein Destillat mit all seinen Facetten und mit all unseren Sinnen erfassen zu können. Da unsere sensorischen Fähigkeiten aber nach dem x-ten Gin nachlassen, ist unsere Empfehlung, sich nicht zu viel vorzunehmen und sich genügend Zeit zu nehmen für die Degustation. Ähnlich wie bei der Verkostung eines Weines kommt es auch bei einem Gin Tasting auf das Zusammenspiel verschiedener Sinneseindrücke an: Welche Düfte nehmen wir wahr, wenn wir an der Spirituose riechen, welche Aromen entfalten sich am Gaumen und welche Geschmacksnoten treten im Abgang hervor und wie lange halten sie sich? Oft erscheinen uns Aromen vertraut, man tut sich aber manchmal schwer, diese konkret zu benennen. Hier kann ein sogenanntes Aromarad bei der Beschreibung eines Duft- und Geschmacksprofils hilfreich sein. Im Anschluss kann man ausprobieren, wie sich der Geschmack mit Eis verändert und welches Tonic die Aromen des Gins am besten hervorkitzelt.