

Das kriegen wir Gin!

Erst war's der Whisky, jetzt ist der Gin das Getränk der Stunde. In Supermarktregalen und Spirituosenläden stehen nicht mehr nur Klassiker wie „Gordon's“ oder „Tanqueray“, sondern immer häufiger auch echte Pfälzer Gins. Wir waren im Ilbesheimer Wacholderhof beim Brennen dabei – hautnah am Hochprozentigen. Von Michael Konrad

Die Brühe hat vermutlich grauenhaft geschmeckt, hat ordentlich reingehauen – und hat angeblich geholfen gegen Krämpfe und Magenschmerzen. Wer über Alkoholika schreibt, besonders über hochprozentige, kommt dem Leser gerne mal mit der Gesundheit. Also wollen wir an den Niederländer Jacob van Maerlant erinnern, der anno 1269 in der Enzyklopädie „Die Blumen der Natur“ über Wacholderbeeren schrieb, die in Weinsud gekocht wurden (nachzulesen in „Gin & Tonic – das ultimative Handbuch“ aus dem Gerstenberg-Verlag, 2016).

Es sind die Anfänge des Gins, die da beschrieben werden, auch wenn das Gesöff – äh, die Medizin – damals noch Jenever oder Genever hieß – benannt nach dem lateinischen Namen

Der Fantasie des Brenners sind bei den „Botanicals“ – den botanischen Zutaten – keine Grenzen gesetzt.

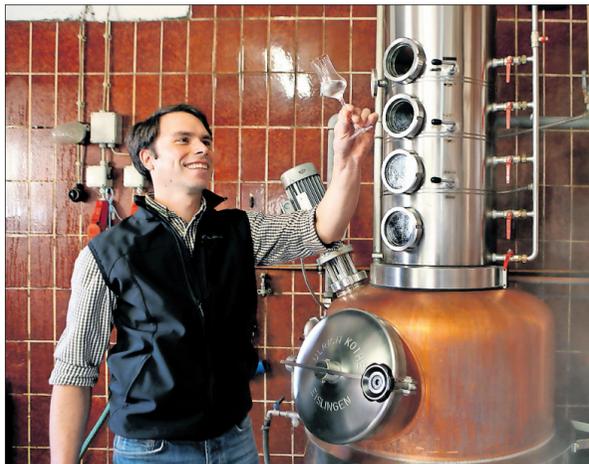
des Wacholders: Juniperus. Es sollte noch ein paar Jahrhunderte dauern, bevor die Verfahren zur Destillation von Spirituosen so ausgereift waren, dass bei deren Konsum die angeblich gesundheitsfördernde Wirkung in den Hintergrund trat und die Freude am Genuss in den Fokus rückte. Jener Spaß, der dem nur noch kurz „Gin“ genannten Getränk seinen Welterfolg bescherte.

Im Weingut Erlenwein auf dem Wacholderhof im südpfälzischen Ilbesheim rollt Juniorchef Timo Erlenwein ein blaues Fass mit schwarzem Deckel in die Brennerei. Es ist etwa halbvoll mit Neutralalkohol. Das ist reiner landwirtschaftlicher „Sprit“, gebrannt zum Beispiel aus Getreide und bis zu 98 Prozent stark. Darin eingelegt sind seit einigen Tagen Erlenweins 13 Gin-Zutaten, von Profis „Botanicals“ genannt, weil es sich stets um pflanzliche Geschmacksgeber handelt: Wacholderbeeren natürlich, Koriandersamen, immer auch Zitronenschalen, außerdem Kiwiblüten, gepflückt von den weinguteigenen Kiwibäumen. Das Spannende am Gin: Der Fantasie des Brenners sind bei den „Botanicals“ keine Grenzen gesetzt, was möglicherweise ein Geheimnis des enormen Gin-Erfolgs ist.

Gleich mehrfach ist in der Gin-Geschichtsschreibung von regelrechten Wellen der Euphorie die Rede, die der klare Schnaps aus der Wacholderbeere ausgelöst hat. So sollen sich die Stadt London und halb England Anfang und Mitte des 18. Jahrhunderts in einem regelrechten Gin-Rausch befinden haben. Ein Rausch, der direkt zurückging auf einen Erlas von König William III. von Oranien-Nassau, der jedem seiner Untertanen erlaubt hatte, ohne Konzession Gin zu brennen.

Solche Goldbrenner-Zeiten sind im 21. Jahrhundert undenkbar, doch auch im Zeitalter der strengen und europaweit regulierten Brandweingesetzgebung rollt wieder eine Gin-Welle durchs Land und durch die Pfalz. In den Supermarktregalen stehen nicht mehr nur Klassiker wie die schottische „Gordon's“ oder „Tanqueray“ aus England, moderne Klassiker wie „Bombay Sapphire“ oder „Hendrick's“, sondern auch der erfolgreiche Schwarzwälder Neuling „Monkey 47“ – und immer häufiger echte Pfälzer Gins aus regionalen Weingütern oder Destillieren.

Im Wacholderhof in Ilbesheim zum Beispiel ist es Juniorchef Timo Erlenwein, den seit gut zwei Jahren das Gin-Fieber gepackt hat, nachdem die Erlenweins neben dem Weinbau schon seit Generationen Hochprozentiges brennen. „Es gibt verschiedene Gin-Philosophien“, erzählt der 38-Jährige, der sich sein Wissen vor lauter Begeisterung einfach angelesen hat, vor allem im Internet. Nach einer dieser Philosophien sollen die Zutaten – bei manchen Produzenten sind das über 40 – zu einem einzigen perfekten Geschmack verschmelzen.



Erlenwein verfolgt mit seinem „E 13“ eine andere Strategie: „Ich finde, man sollte alle 13 Zutaten in unserem Gin erahnen können.“

In der Brennpraxis sieht das so aus: Erlenwein schöpft den sogenannten Ansatz aus Alkohol, Botanicals und Quellwasser von der Regentonne in die Brennblase aus Kupfer. Diese Blase ist umgeben von einer doppelten Wand. In den äußeren Mantel leitet der Brenner heißen Wasserdampf, der das Alkohol-Kräuter-Obst-Gemisch im Innern langsam erhitzt.

Der schnelle Aufstieg des Gins im 18. Jahrhundert führte nach dem Gin-Rausch zu einer Gin-Krise.

Die Dampfbrennerei ist eine Besonderheit der Erlenweins, meist wird beim Destillieren einfach kaltes Wasser in den Mantel um die Brennblase geleitet, das dann direkt per Holz- oder Gasfeuer erhitzt wird. Er könne beim Dampfbrennen den Druck in der Brennblase etwas genauer steuern, erklärt Erlenwein. Ist die Brennblase befüllt, heißt es warten. Erst, wenn der Alkohol eine Temperatur von 78 Grad erreicht, wird er zur Dampf und steigt auf.

Der schnelle Aufstieg des Gins im 18. Jahrhundert führte nach dem Gin-Rausch zu einer Gin-Krise, die in eine Gin-Katastrophe mündete. Sehr häufig wurde Gin in erbärmlicher Qualität gebrannt, außerdem uferete der Konsum dramatisch aus. Im Jahr 1733 wurden in London 47 Millionen Liter Gin legal produziert, was einem Pro-Kopf-Konsum von 53 Litern pro Jahr entsprach – und Zahlen aus dem Jahr

1751 besagen, dass damals in einem Jahr 9000 Kinder an Alkoholvergiftung starben.

Die Sterblichkeitsrate in London stieg insgesamt so enorm an, dass sich die britische Regierung zu einer neuen Gin-Gesetzgebung genötigt sah. Von den 600.000 Einwohnern Londons waren inzwischen 7044 registrierte Ginhändler, hinzu kamen Tausende Straßenverkäufer. Qualitätskontrollen sollten dafür sorgen, dass sauber gebrannt wird. Aber es ging der Politik vor allem darum, die Gin-Mengen zu drosseln. Eine Verbrauchssteuer erhöhte den Preis so enorm, dass dies fast ein Gin-Verbot gleichkam. Der Konsum ging zurück und die Situation entspannte sich.

Im 19. Jahrhundert vollzogen die Konsumenten dann noch eine Geschmacks-wende: Weg vom gesüßtesten Gin hin zum „Dry Gin“, der nicht nur weniger ungesund war, sondern sich auch besser mixen ließ. Was allerdings bald den nächsten Gin-Rausch nach sich zog, der in den 1920er-Jahren begann und bis in die 1950er-Jahre anhielt, als ein Konkurrent namens Wodka den Markt eroberte.

In der Ilbesheimer Brennblase steigt derweil bei einer Temperatur von Mitte 80 Grad immer mehr Alkoholdampf samt Aromastoffen aus den Botanicals auf. Der Alkoholdampf setzt sich an den Wänden und auf den vier halbrunden Glockenböden der „Kolonne“ ab, die oben an die Brennblase anschließen. Mit weiter zunehmender Temperatur in der Blase steigt der Dampf noch weiter, bis schließlich der erste destillierte Alkohol die Kolonne ganz oben an einem gekühlten Abflussrohr verlässt, wo er kondensiert und eiskalt in den Auf-fangbehälter fließt.

Den „Vorlauf“, der als Erstes ausfließt, verschmäht Timo Erlenwein,

weil dieser die Rohre „geputzt“ hat. Der erste trinkbare Gin, der kurze Zeit später ausfließt, hat rund 85 Prozent Alkohol. Ein paar Tropfen davon erwärmen die Mund wie ein Ofenfeuer und schmecken unglaublich stark nach Zitrusaromen. „Bei unterschiedlichen Brenntemperaturen lösen sich verschiedene Geschmacksstoffe“, erklärt Erlenwein: „Zuerst verdampfen die leichter flüchtigen Aromen wie die der Zitrone“, die man daher zu Beginn schmeckt, später folgen nach und nach die immer schwerer flüchtigen, zum Beispiel die der streng würzigen Koriandersamen. „Es sind bei jedem Gin-Brenn-Vorgang die immer selben Aromen bei den immer selben Temperaturen.“ Die einzelnen Aromen sind natürlich umso einfacher zu erkennen, je weniger Botanicals zum Geschmack beitragen.

Weiterer Effekt des Destillations: Je höher die Temperatur in der Brennblase klettert, desto mehr Wasser steigt zusammen mit dem Alkohol auf und desto tiefer sinkt die Alkoholkonzentration des ausfließenden Gins – bis auf etwa 60 Prozent. Dann folgt der „Nachlauf“, der wie der „Vorlauf“ nichts im Endprodukt zu suchen hat.

Nach dem Brennen muss Erlenwein seinen Gin nur noch im Stahlfass mit Quellwasser auf die gewünschte Alkoholkonzentration bringen (im Fall des „E 13“ sind es 42 Prozent), ein wenig rühren, ein paar Wochen ruhen lassen – und fertig ist der Ilbesheimer Gin. Was jetzt nur noch fehlt, ist das passende Tonic Water. Dieses Getränk wurde bekanntlich von den Engländern in der britischen Kolonie Indien erfunden, um sich mit dem Chinin des Tonics gegen Malaria zu schützen.

Doch diese Gesundheits-Story ist Stoff für den nächsten Beitrag – wenn die Pfälzer auch ein regionales Tonic Water auf den Markt gebracht haben.

WAS ALLES GEHT PFÄLZER GINS

PALATINUS DRY GIN, WINNWEILER

Bernhard Höning hat vor gut fünf Jahren den ersten Pfälzer Gin auf den Markt gebracht. Seinen Palatinus Dry Gin brennt er zusammen mit seiner Frau Christiane in der Nordpfälzer Edelobst- und Whiskydestille in Winnweiler. Das Faible für Whisky zeigt sich auch im Basisalkohol des Höning-Gins: Es ist selbst gebrannter Nordpfälzer Rohwhisky. „Der Whisky bringt eine Süße mit“, erklärt Bernhard Höning, und auch bei den rund 40 Botanicals setzen die Winnweilerer auf Regionales: Neben den gängigen Zutaten Wacholder, Koriander, Lavendel (äußerst vorsichtig dosiert) und Zitronenschale wird der Gin angesetzt mit (unter anderem) Waldmeister, Spitzwegerich, Brennnessel- und Brombeerblüten sowie zwölf heimischen Kräutern einer Bioland-Wiese (mit Pimpernelle, Blutwurz und vielem anderen). (ca. 36 Euro)

www.nordpfalz-brennerei.de

PALATINUS DRY GIN, WEISENHEIM

„Mein Gin basiert auf Weingeist“, erklärt Thomas Sippel von der gleichnamigen Destillerie in Weisenheim am Berg. Er hat kurz nach Bernhard Höning seinen ersten „Palatinus Dry Gin“ auf den Markt gebracht – „als man noch dachte: Die Pfalz und Gin, das ist wie London und Riesling“. Der Basiswein stammt aus eigenen Weinbergen eher buketarmer Sorten wie Dornfelder oder Müller-Thurgau („Muskateller wäre kein gute Wahl“) und wird zweimal destilliert. Darin werden die obligatorischen Kräuter angesetzt, darunter auch Hopfen. Der eigentliche Gin wird dann bei der dritten Destillation gebrannt. Abgerundet wird der Sippel-Gin danach mit hauseigenen Obstbränden „und ganz am Schluss mit einer Flasche Riesling“. (ca. 30 Euro)

www.destillerie-sippel.de

HEUSSLER DRY GIN, RHODT

Jürgen Heußler vom gleichnamigen Weingut in Rhodt fährt, was die Zutaten angeht, eine völlig andere Linie als Thomas Sippel oder die Hönings. „Unser Ziel war es nicht, eine Pfälzer Stilistik zu machen“, erklärt Tochter Nina Heußler. Das Motto in Rhodt lautet: „Der Wacholder soll im Vordergrund stehen.“ Von der Idee, als Basisalkohol Wein zu brennen, ist Jürgen Heußler abgekommen. Er greift nun auf landwirtschaftlichen Rohalkohol zurück, und das erklärte Ziel ist es, mit eher konventionellen Zutaten einen frucht- und zitrusbetonten Gin zu kreieren. „Sehr klar, sehr straight, so pur wie möglich und so frisch wie möglich“, soll der Gin aus Rhodt sein, der seit 2013 auf dem Markt ist. (ca. 31 Euro für 0,7 Liter)

www.weingut-heussler.de

44 STAR GIN, HOCHSTADT

Das Weingut Stern in Hochstadt packt 44 Zutaten, also Botanicals, in seinen 44 Star Gin deluxe. Zum ersten Mal gebrannt wurde dieser südpfälzische Gin im November 2014. „Weit weg vom Mainstream“ siedeln die Sterns ihr eigenes Produkt an, erzählt Anne-Sophie Stern im Gespräch. Im landwirtschaftlichen Alkohol angesetzt werden neben den üblichen Gin-Zutaten unter anderem Pfälzer Feigen, Pfälzer Kastanien, Sauvignon-blanc-Blüten aus den eigenen Weinbergen sowie satte vier verschiedene Pfefferarten. In kleinster Auflage gibt es den 44 Star Gin – deluxe – auch unfiltriert. (ca. 44 Euro)

www.44stargin.de

E 13, ILBESHEIM

Für ein Weingut auf dem „Wacholderhof“ wie das von Willi und Timo Erlenwein im südpfälzischen Ilbesheim ist Gin-Brennen eigentlich Pflicht. Doch die Wacholderbüsche gibt es schon seit Jahrzehnten nicht mehr, wie Timo Erlenwein erzählt. Und den „E 13“ gibt es erst im zweiten Jahrgang. Dafür blühen auf dem Aussiedlerhof die Kiwis – und Kiwiblüten gehören denn auch zu den 13 Botanicals, auf die die Ilbesheimer setzen. Der Gin, sagt Timo Erlenwein, soll mild und harmonisch sein – dafür soll auch die Methode sorgen. Die Erlenweins brennen mit Dampf unterm Kessel – nicht mit Gas oder Holzfeuer. (ca. 30 Euro)

www.weingut-erlenwein.de

GIN FL3UR, SPEYER

Ein halber Pfälzer ist der „Gin Fl3ur“ aus Speyer. Die Zahl drei ist Christian Kretschmar wichtig. Seine Speyerer Firma nennt sich „Gin Gesand3er Manufaktur“, den „Gin Fl3ur“ gibt es in drei Varianten und er wird mit nur drei Zutaten gebrannt: Wacholder, Zitronenschale und Koriander. Destilliert wird von einem externen Brennmeister nach Kretschmars Rezept in einer kleinen Hausbrennerei an der Mosel, der Feinschliff erfolgt in der Speyerer Manufaktur, wo die Flaschen auch abgefüllt werden. (ca. 25 Euro)

www.gingesandter.de

HOOS LONDON GIN, KARLSRUHE

Der Pfälzer Heiko Hoos, der inzwischen in Karlsruhe lebt, brennt seinen „Hoos London Gin“ bei seinem Schwager in Neustadt-Duttweiler. 2014 aus einer Laune heraus entstanden, wird der pfälzisch-badische Gin inzwischen deutschlandweit vermarktet und in vier weitere Länder exportiert. Hoos brennt seinen London Gin aus Neutralalkohol, in dem alle 15 Zutaten angesetzt werden – darunter auch Majoran, Zitronenmelisse, Kamille und Kiefernnospen. Nach dem Brennen fügt Hoos nur noch Quellwasser hinzu. Die Botanicals stammen aus dem Bioversand- und dem Obst- und Gemüsehandel. (ca. 25 Euro)

www.hoos-london-gin.de

Diese Liste erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. |mk

FOTOS: IVERSEN

WEICH & RUND

DER NEUE HYPE

Die aktuelle Begeisterung für Gin führen die Autoren des Buchs „Gin & Tonic – das ultimative Handbuch“ auf neue, weichere und rundere Ginsorten zurück, die von Tanqueray und Bombay Sapphire auf den Markt gebracht wurden und sich zur echten Konkurrenz für den Wodka entwickelt haben. Hinzu kamen das moderne Flaschendesign sowie eine „Gourmetkultur für Getränke“, die das Interesse auf Mixgetränke gelenkt hat. |mk