

Projekt „Gin“

von Maren Schmitz, Sandra Heim und Patrick Kahrs



Alles Be*GIN*nt mit einer Idee! So ist es ja oft, wenn wir zusammen kommen und uns austauschen. Wie auch in diesem Fall, als Patrick und ich plötzlich über Gin und dessen Möglichkeiten sprachen. „Schwipps!“ War die Idee, Gin selbst herzustellen, auch schon geboren. Mich persönlich interessierte, ob sich wohl Duftgeranien als Botanicals (das allgemeingültige Fachwort für Gewürze im Gin) eignen würden. Da Maren sich zeitgleich mit einem Geranienprojekt beschäftigt, haben wir sie kurzerhand mit ins Boot geholt und das Projekt zu dritt gestartet.

Bei unserer Vielfalt an Kräutern war es gar nicht so leicht sich für etwas Bestimmtes zu entscheiden. Am Ende sind es dann Duftgeranien, Lavendel und

eine bunte Mischung aus Kardamom, Piment, Kapuzinerkresse und Muskatellersalbei geworden.

Um einen sogenannten compound (engl. Verbindung) Gin herzustellen haben wir zunächst einen neutralen Alkohol gewählt, um diesen mit Wacholderbeeren zu versehen. Auf 750ml sollten ca. 20g Beeren verwendet werden. Danach haben wir das ganze für 24Std. an einen kühlen dunklen Ort gestellt. Am nächsten Tag hat der Alkohol bereits eine goldene Farbe angenommen und schon einen sehr starken Wacholderbeerenduft verströmt.

Als nächstes kamen unsere ausgewählten Botanicals hinzu. Diese haben wir zuvor in einem Dörrautomaten

getrocknet, um ein stärkeres Aroma zu erhalten. Dann ging es wieder ab in den Schrank. Das ganz stand dann ca. 2 Wochen rum.

Die erste Probe war eher ernüchternd und viel zu stark im Aroma. Dennoch haben wir uns dann überlegt, welche Tonic Geschmacksrichtung wohl am besten zu den außergewöhnlichen Kompositionen so passen könnten. Und siehe da! Es hat ganz ausgezeichnet geschmeckt.

So ein compound Gin ist also eine super Möglichkeit, um schnell verschiedene Aromen zu erzeugen und sich auszuprobieren. Aber „Lange Rede, kurzer GIN!“

Prost! Und frohes Genießen. :)

