

# Kleinbrennerei

Fachinformationen für die Obst- & Getreidebrennerei

DAS DIGITALE EXTRA  
RUND UM GIN  
2023



## Gin-Dossier

Von den Botanicals bis zum fertigen Produkt - Tipps  
und Tricks rund um die Herstellung von Gin

# Das macht Gin

Gin ist ein Dauerbrenner. Über die Jahre hat die Kleinbrennerei daher immer wieder über das Thema berichtet und es in den verschiedensten Aspekten dargestellt – von den rechtlichen Grundlagen, über die Gin-Stile bis hin zur Herstellung und Vermarktung. Daher macht es absolut Gin, dass wir Ihnen hier einige der Artikel zu einem digitalen Heft zusammenstellen, das viele dieser Facetten vereint. In digitaler Form, sodass dieses Dossier auch digital verbreiten werden kann – zeitgemäß wie der Gin selbst. Denn diese Spirituose hat nicht zuletzt einen solchen durchschlagenden Erfolg, weil ihre Macher digitale Vermarktungsstrategien entwickelt haben. Virtuos haben sie vor allem auf der Social-Media-Klavatur gespielt. Nicht zuletzt dieser Aspekt eignet sich wunderbar dazu, dass man ihn auf die eigenen Produkte überträgt. Dabei muss es sich noch nicht einmal um Gin handeln ...



Friedrich Springob  
fspringob@ulmer.de

*Friedrich Springob*

Bild: Igor Normann/shutterstock.com, Dionisvera/shutterstock.com



06

## Produktion und Technik

- 04 Gin-Stile, Teil I und II**  
Was macht Gin?
- 08 Vergleich prämierter Gins**  
Der Mix macht's
- 12 Grundsätzliches und Grundrezept**  
So geht's und so wird's etwas
- 17 Destillationsverfahren**  
Gin destillieren
- 23 Ein Fallbeispiel**  
Das eigene Tonic Water

## Rohstoffe

- 16 Qualität von Wacholderbeeren**  
Beeriger Geschmack

## Vermarktung

- 18 Gin-Projekt am DLR Rheinpfalz**  
Die Kreation einer Marke



16

## Recht und Gesetz

- 22 Praktikerfragen**  
Fragen rund um den Gin

## Rubriken

- 03 Aktuell**
- 27 Impressum + Vorschau**

## Titel

Gin ist nicht zuletzt so beliebt, weil er sich wunderbar zum Mixen eignet.

Bild: Igor Normann/shutterstock.com



ONLINE



Auf [www.kleinbrennerei.de](http://www.kleinbrennerei.de) finden Sie News, Termine, einen umfangreichen Serviceteil und das PDF-Archiv mit allen Fachinhalten seit 2005.

NEWSLETTER



Mit unserem Newsletter bekommen Sie jeden Monat die neuesten Meldungen aus der Branche. Einfach auf [www.kleinbrennerei.de/newsletter](http://www.kleinbrennerei.de/newsletter) anmelden.

FACEBOOK



Hier finden Sie Unterhaltsames und Nützliches, wir freuen uns über Ihre Likes und Kommentare. Folgen Sie uns auf [www.facebook.com/kleinbrenner](http://www.facebook.com/kleinbrenner).

## Verwendung der Blauen Klitorie

## Verbotener Farbwechsel

Gin, der unter Verwendung der Blauen Klitorie (*Clitoria ternatea*) hergestellt wurde, zeigt bei der Zugabe einer säurehaltigen Flüssigkeit wie Tonic Water den Effekt einer Farbänderung von blau zu rosa. Das ist optisch wirkungsvoll, doch leider nicht zulässig. Wir sagen warum und zeigen den Effekt.

Das Bayerische Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (LGL) weist darauf hin, dass die Verwendung dieser Pflanze zur Färbung eines Lebensmittels nicht zugelassen ist. Denn es handelt sich hierbei um ein neuartiges Lebensmittel („Novel Food“), das heißt ein Lebensmittel, das vor dem 15. Mai 1997 nicht in nennenswertem Umfang in der Union für den menschlichen Verzehr verwendet wurde. Die Zulassung der Blauen Klitorie als neuartiges färbendes Lebensmittel wurde bei der Europäischen Kommission bereits beantragt, jedoch wurde diesen Anträgen wegen Sicherheitsbedenken der EFSA (European Food Safety Authority – Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit) bisher nicht stattgegeben.

## AUCH KEIN AROMA

Manche Hersteller behaupten, die Blaue Klitorie zur Aromatisierung von Gin zu verwenden, was aber ebenfalls nicht zulässig



Farbwechsel von blau zu rosa, nach Hinzufügen des Tonic Waters.

ist. Denn es dürfen nur solche Aromen oder Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften in Lebensmitteln verwendet werden, bei denen kein Zweifel an der Sicherheit besteht und die nach verfügbaren wissenschaftlichen Daten keine Gefahr für die Gesundheit der Verbraucher darstellen. Wegen der Zweifel der EFSA an der Sicherheit ist daher auch die Verwendung dieser Pflanze als Aroma nicht zugelassen.

Nach Einscannen des unten stehenden QR-Codes können Sie auf der Website [www.kleinbrennerei.de](http://www.kleinbrennerei.de) den Farbwechsel in einem animierten Bild nachvollziehen.

Dr. Claudia Bauer-Christoph, LGL Würzburg



Bild: BAschi Bender

Neuerungen beim Gin  
Änderungen  
bei der  
Verordnung

Die aktuelle Spirituosenverordnung (EU) 2019/787 hat gegenüber der Vorgängerverordnung (EG) Nr. 110/2008 einige Änderungen mit sich gebracht. Auch beim Gin. Wir stellen in einem Online-Artikel die beiden Fassungen gegenüber, sodass die Änderungen nachvollziehbar werden. Gestrichen wurden Passagen zur Qualität des Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs, die chemisch-analytisch unzutreffend waren, nämlich „von angemessener Qualität und der entsprechende sensorische Eigenschaften aufweist“. Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs ist als „Neutralalkohol“ definiert und darf nicht mehr „direkt erkennbar“ nach dem Ausgangsrohstoff riechen oder schmecken. Weiterhin wurden die Passagen zu den „herkömmlichen Destilliergeräten“ in den Definitionen für „Destillierter Gin“ und „Gin“ gestrichen, da diese Vorschrift nicht näher bestimmt und somit nicht kontrollierbar war. Im Übrigen haben sich auch im traditionellen Herkunfts-

land England die Destillationsgeräte für Gin im Laufe der Jahre geändert (Blasengerät oder kontinuierlich arbeitendes Gerät = Kolonne). Nach Einscannen des QR-Codes finden Sie die beiden Fassungen der Verordnung übersichtlich gegenübergestellt. Die Abweichungen sind dabei gelb markiert.

Redaktion

## Podcast-Kooperation

## Fachwissen zum Hören

Die Kleinbrennerei bietet ab sofort in Zusammenarbeit mit dem Destillateurmeister Stefan Penninger die Podcast-Reihe Freibrenner an. Reinhören, Wissen aneignen, die Freude an und den Erfolg in der Brennerei erhöhen. Mit dem Thema Gin startet die erste gemeinsame Podcast-Folge. Eine weitere Sendung wird sich ebenfalls dem Thema Gin widmen, weitere Podcast-Episoden mit anderen fachlichen Schwerpunkten sind geplant. Folgen Sie daher uns auf: [kleinbrennerei.de/podcast](http://kleinbrennerei.de/podcast)

Redaktion



Bild: Oksana Mizina/Shutterstock.com

GIN-STILE – TEIL 1

# Macht das wirklich alles einen Gin?



***Wir schreiben das Jahr 2023. Der bereits mehrfach totesagte Gin-Hype hält an und treibt bunte Blüten. Der Vielzahl an Gin-Brennereien entspricht eine stilistische Vielfalt. Wir stellen sie Ihnen vor, zunächst einmal drei Klassiker.***

Um die Jahrtausendwende wurde Gin plötzlich wieder zum Thema, zunächst in Großbritannien und in den USA, zunehmend aber auch in Europa. Die Anfänge des Trends zeigten sich zunächst in den Menükarten angesagter Bars, denn kreative Barkeeper wurden der – einzig auf alkoholischen Effekten basierenden – Wodka-Drinks leid. Sie suchten nach neuem Gaumenkitzel und fanden ihn in historischen Rezept-Büchern, prall gefüllt mit fantasievollen Gin-Cocktails. Es folgte eine erhöhte Nachfrage nach den traditionellen Gin-Marken wie Gordon's, Tanqueray und Beefeater, was wiederum die Neugierde inno-

vativer Destillateure nach sich zog. Gleichzeitig stieg die Erkenntnis, dass die Produktion von Gin weder zeitraubend noch allzu investitionsintensiv ist und nicht zuletzt die unwägbareren Reifungsrisiken und -kosten wie beim Whisky wegfallen.

Gin-Marken wie zum Beispiel Hendrick's, Sipsmith oder Monkey 47, die daraufhin in den jungen Jahren des neuen Millenniums entstanden, gelten inzwischen selbst schon als Klassiker. Ihre Machart sowie ihre kreative Vermarktung setzten Zeichen, die als Inspiration bis zum heutigen Tag dienen. Mehrere Start-up-Unternehmen, die in den Anfangstagen des Gin-Booms ge-

gründet wurden, haben inzwischen schon die Besitzer gewechselt. Sie sind nun in den Händen von multinationalen Konzernen, was eine weltweite Vermarktung ihrer Produkte nach sich zog.

Durch den Erfolg der Vorreiter entstand eine Art Goldrausch in der Gin-Branche, der zahllose Nachahmer auf den Plan rief. Einerseits waren das etablierte Produzenten, die lediglich auf die Nachfragen ihrer Kunden reagierten. Andererseits gab es aber auch eine Vielzahl von marketingorientierten Newcomern, die bislang noch gar keinen Kontakt mit Spirituosen hatten, jetzt aber ihre Nische entdeckten.

Heute erscheint der Markt als gesättigt und die Unkenrufe werden lauter. Trotzdem werden fast täglich neue Produkte vorgestellt, denn die Konsumenten scheinen Gin erst jetzt für sich zu entdecken. Um immer wieder mit Neuheiten aufzuwarten und Nischen zu fül-

len, die bislang unbesetzt waren, entstehen zunehmend Gins, die mit regionalspezifischen Botanicals aufwarten und somit die Besonderheiten einer Stadt oder einer Region repräsentieren. Die Markeninhaber dieser Gins sind dabei meist gar keine Destillateure, sondern Marketing-Spezialisten, die ihre Produkte lediglich im Auftrag fertigen lassen. Schätzungen gehen davon aus, dass diese „Agentur-Gins“ in Deutschland bereits rund 65 Prozent aller verfügbaren Marken ausmachen. Viele hiesige Brennereien haben sich schon auf die neue Kundengruppe eingestellt und bieten diesen Quereinsteigern ihre Dienstleistungen sowie individuelle Lösungen und Klein-Chargen an.

Um Unterschiede zwischen den zahllosen Produkten auszumachen, lohnt ein Blick auf das Etikett, denn hier finden sich neben den gesetzlich vorgeschriebenen Bezeichnungen

auch Hinweise auf die Stilistik und Machart des jeweiligen Gins.

## DISTILLED GIN

Jeder Gin, der auf Basis von Neutral-Alkohol landwirtschaftlichen Ursprungs mit Wacholder-Beeren und weiteren Botanicals entstanden ist und eine abschließende Destillation erhalten hat, gehört in die Kategorie der ‚Distilled Gins‘. Dabei ist es unerheblich, ob Wacholder und Botanicals vor der Destillation zunächst im Neutral-Alkohol mazeriert wurden und ob sie sich während der Destillation in der Brennblase befinden oder lediglich der alkoholische Dampf durch sie hindurchgeleitet wird. Üblicherweise müsste dieser Begriff deshalb auf den meisten Etiketten zu finden sein, aber man liest ihn selten. Viele Produzenten verstehen die Destillation als Selbstverständlichkeit und produzieren deshalb viel lieber einen „London Dry Gin“, also eine höhere Qualitätsstufe innerhalb der ‚Distilled Gin‘-Kategorie.

## LONDON GIN/ LONDON DRY GIN

An sich handelt es sich dabei um einen „Distilled Gin“, für dessen Produktion aber qualitätserhöhende Spezifikationen gelten. Einerseits ist das eine Einschränkung des Methanol-Gehaltes des verwendeten Neutralalkohols, die mit modernen Produktionsmethoden jedoch leicht zu unterschreiten ist. Andererseits sind es Bestimmungen, die den Reinheitsgehalt des Produktes garantieren. So muss das finale Destillat vor der Verdünnung auf Trinkstärke mindestens 70 % vol aufweisen und jegliche Zusätze – außer Wasser zum Herabsetzen des Alkoholgehaltes – sind untersagt. Der Zusatz ‚dry‘ ist freiwillig und

vom Gesetzgeber nicht vorgeschrieben, signalisiert aber in den meisten Fällen, dass selbst auf die zulässige Süßung von nur 0,1 Gramm Zucker pro Liter fertigen Gins verzichtet wurde. In Verbraucherkreisen sorgt der Begriff ‚London‘ immer noch für Verwirrung, denn viele verwechseln die Angabe, die lediglich Bezug auf die Machart nimmt, gern mit einer regionalen Herkunftsbezeichnung.

## BLENDED GIN

Bis vor wenigen Jahren konnte man diesen Begriff noch gelegentlich auf Etiketten lesen, inzwischen wurde er aber meist durch den übergeordneten Kategorie-Namen ‚Distilled Gin‘ ersetzt. Damit wurde auf das Empfinden vieler Whisky-Liebhaber reagiert, die den Begriff „blended“ oftmals mit qualitativ minderwertigen Produkten assoziieren. Schade eigentlich, denn im Gin-Bereich bedeutet es das genaue Gegenteil. Mit dieser Definition wird dem Konsument signalisiert, dass jede einzelne Zutat zum Zeitpunkt seiner besten Qualität individuell verarbeitet wird und der finale Gin somit ein Ergebnis geblendeter Einzeldestillate ist. Diese Produktionsmethode reduziert saisonale Schwankungen in der Botanical-Qualität und minimiert daher geschmackliche Abweichungen, die sich bei anderen Herstellungsarten von Charge zu Charge ergeben.



Julia Nourney

Julia Nourney war und ist Jurorin bei zahlreichen Spirituosen-Wettbewerben, unter anderem für das American Distilling Institute und die IWSC (Int. Wine- and Spirits Competition) in London.

# DEIN GIN UNSERE ETIKETTEN



# STAATS.

GRAPHISCHE BETRIEBE.  
DRUCK. LABEL. DESIGN.



## GIN-STILE – TEIL II

# Gin, Gin, Hurra

*Nachdem Autorin Julia Nourney im ersten Teil grundsätzlich die Spirituosenkategorie Gin erklärt und ihre bekannteren Vertreter erläutert hat, widmet sie sich im zweiten Teil den eher unbekannteren Kategorien, wobei sich einige von ihnen als Trendgetränk erwiesen haben. Denn mit einer etwas exotischeren Kategorie kann man sich gut vom Wettbewerb abgrenzen.*

### Contemporary Gin/New Western Gin

Bei diesem Gin-Stil treten andere Aromen gleichberechtigt neben den Wacholder. In Europa hat sich für diese Kategorie der Ausdruck „Contemporary Gin“ etabliert, in Amerika verwendet man eher den Begriff „New Western (Style) Gin“.

### Compound Gin/Bathtub-Gin

Die simpelste Form, einen Gin herzustellen, ist die Mazeration von Wacholderbeeren und Botanicals in Neutral-Alkohol landwirtschaftlichen Ursprungs, ohne dieses Gemisch anschließend zu destillieren.

In den deutschsprachigen Ländern kommen solche Produkte nur selten in den Handel. In manchen Ländern der EU ist

dies für bestimmte spirituosenverarbeitende Betriebe jedoch die einzige Möglichkeit, Gin herzustellen, denn sie können keine Brennlizenz erhalten. Hier gibt es zwei unterschiedliche Begriffe für die gleiche Sache. In Europa spricht man vorwiegend von „Compound Gin“, in den USA verwendet man lieber den Ausdruck „Bathtub-Gin“, also Badewannen-Gin, was die Machart zahlreicher Gins während der Prohibition beschreibt.

Da es sich bei dem Begriff „Compound Gin“ um keine gesetzlich definierte Kategorie handelt, wird er gelegentlich auch in anderem Kontext verwendet, zum Beispiel für Gins, die nach der Destillation noch eine geschmacksverändernde Infusion

von Blüten oder Gewürzen erhalten haben. In den USA wird dieser Begriff gelegentlich aber auch für Gins verwendet, die man bei uns als „Blended Gin“ bezeichnet.

### Old Tom Gin

Der Begriff, der auf das englische Wort „tom cat“ („Kater“) zurückgeht, hat seinen Ursprung im 18. Jahrhundert, als es aufgrund massiven Alkohol-Missbrauchs mehrere Gin-Prohibitionen in London gab. Um den rauen Gin leichter trinkbar zu machen, wurde er vorsichtig gesüßt. Benannt ist er nach einer Katzen-Statuette in der Fassade eines Hauses, in deren Pfote heimlich von der Innenseite Gin befüllt wurde, nachdem Passanten einen Penny in ihr Maul geschoben hatten und dann die Flüssigkeit in Flaschen füllen konnten. Diese Form des Gins wird auch heute noch leicht gesüßt. Es handelt sich dabei meist um „Distilled Gin“. Die Süßung ist üblicherweise nur sehr leicht und erfolgt entweder mit Zucker oder mit einer nachträglichen Infusion, die aus süßlich schmeckenden Pflanzen erstellt wurde.

### Plymouth Gin

Im Gegensatz zum London Gin, handelt es sich hierbei um eine geografische Herkunftsbezeichnung. Heute gibt es in Ply-



### Wachholdergeschmack

## Das muss sein!

Bei aller Vielfalt bei den Gins muss doch beachtet werden, dass ein Gin nach Wacholder schmeckt. Es sind von der amtlichen Lebensmittelüberwachung bereits Gins, die keine vorherrschende Wacholdernote aufweisen, als nicht konform mit der EU-Spirituosenverordnung 110/2008 beanstandet worden. Darauf hat man sich auch bundesweit in Sachverständigenkreisen geeinigt. Denn der „vorherrschende Wacholdergeschmack“ ist ein Kriterium der Spirituosenangattung „Gin“. Im Umkehrschluss zu Art. 9 Abs. 1 der VO 110/2008 dürfen Spirituosen, die nicht die Spezifikationen für die Kategorien 1 bis 46 des Anhangs II erfüllen (hier: fehlender Wacholdergeschmack), die darin vorgesehenen Verkehrsbezeichnungen (hier: „Gin“) nicht tragen.



mouth nur noch eine einzige Brennerei, doch die Hafenstadt an der Südküste Englands spielte in der Geschichte des Gins eine bedeutende Rolle. Von hier aus stachen viele Schiffe der Royal Navy in See und hatten immer Fässer ihres heimischen Gins mit an Bord. Eine tägliche hochprozentige Ration war Teil der Heuer der Seeleute und so gelangte der Gin aus Plymouth in die entlegensten Ecken des Globus. Stilistisch ähnelt er dem Old Tom Gin, wobei die dezente Süßung durch die Verwendung von verschiedenen Wurzeln erzielt wird.

### Flavoured Gin

Gins mit nachträglicher Tee-Infusion? Mit Himbeer- oder Rauch-Geschmack? Zart rosafarben, safrangelb oder kräftig blau? Was sich wie ein schriller Marketingtrend anhört, hat tatsächlich historische Wurzeln. Glaubt man Aufzeichnungen aus der Blütezeit des Gins, so offerierten zahlreiche Pubs in London aromatisierte Gins, mit denen sie sich deutlich von den Angeboten ihrer Nachbarn absetzten, nicht nur geschmacklich, sondern – bedingt

durch die nachträgliche Infusion mit Blüten, Früchten und Gewürzen – auch farblich.

### Fassgelagerter Gin

Früher waren wohl alle Gins fassgelagert, denn es wurden fast nur Fässer zum Transport- und zur Aufbewahrung genutzt. Der Einfluss des Holzes dürfte wegen der häufigen Nutzung der Fässer wohl nicht intensiv gewesen sein und vermutlich gab es auch ein paar unerwünschte Geschmackseinflüsse. Die moderne Fassreifung steht dazu im krassen Gegensatz. Der Geschmack wird dabei durch das Holz oder die Vorbelegung meist deutlich verändert und lässt den Wacholder zugunsten der Fass-Aromen zurücktreten. Und damit wird der Gin plötzlich für Whisky- oder Rum-Liebhaber attraktiv.

### Sloe Gin

Der bekannteste Gin-Likör, der gleichzeitig eine eigenständige Kategorie bildet, ist der Sloe Gin. Er hat schon eine lange Tradition, deren Wurzeln im angelsächsischen Sprachraum liegen. Idealerweise

wird er nicht mit Aromen hergestellt, sondern erhält seine Farbe und seinen Geschmack lediglich durch die Mazeration von Schlehen-Früchten (engl. sloe) in Gin mit einer anschließenden Süßung. Bei der Ernte der Schlehenbeeren ist es dabei wichtig, sie entweder nach der Ernte einzufrieren oder sie so lange am Busch oder Baum zu belassen, bis es die ersten Frostnächte gegeben hat. Denn durch die Kälte verlieren die Schlehenfrüchte einen Großteil ihrer Gerbstoffe.

Text: Julia Nourney

Bilder: Oksana Mizina/Shutterstock.com, Dionisvera/Shutterstock.com (Wacholder)



Julia Nourney

Julia Nourney war und ist Jurorin bei zahlreichen Spirituosen-Wettbewerben, unter anderem für das American Distilling Institute und die IWSC (Int. Wine- and Spirits Competition) in London.

# Kräutermischungen

Gin  
Likör  
Absinth  
in unserer Brennerei erprobt  
und international prämiert

Beratung  
Entwicklung Ihrer individuellen Rezepte  
Eigene Brennerei  
Versand In- und Ausland

WÜNSCHE Manufaktur  
Ochsenwanger Straße 11  
73252 Lenningen/Schopfloch

info@wuensche-kraeuter.de  
Telefon 07026 - 376 30 45

[www.wuensche-kraeuter.de](http://www.wuensche-kraeuter.de)



Unsere Prämierungen 2023  
Destillata 23  
Kategoriesieger des Jahres 2023  
Destillerie mit sehr guter Qualität 2023  
Drei Prämierungen  
Meininger's International Spirits Award, April Tasting  
2023: Gold und Silber

VERGLEICH PRÄMIERTER GIN

# Der Mix macht's

*Wer es schafft ein Gin-Produkt herzustellen, das bei Prämierungen eine Goldmedaille erringt, hat zu Zeiten des Gin-Booms einen erheblichen Wettbewerbsvorteil. Doch nicht jedes Gin-Produkt schafft es in diese Goldriege. Daher hat die Forschungs- und Lehrbrennerei der Universität Hohenheim versucht, die Aromastoffzusammensetzung von Gold-Gins mittels analytischer Sensorik zu identifizieren und diese mit Bronze-Gins verglichen.*



**G**in ist eine typisch europäische Spirituose, deren Wurzeln bis ins 17. Jahrhundert zurückreichen. Die am 25. Mai in Kraft tretende neue EU-Spirituosenverordnung 2019/787 schreibt vor, dass Gin eine Spirituose mit Wacholder ist, „die durch Aromatisieren von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs mit Wacholderbeeren (*Juniperus communis* L.) entsteht. Für einen Hersteller heißt das erstmal, dass Neutralalkohol, auch Primasprit genannt, mit Wacholderbeeren aromatisiert werden muss. Darüber hinaus dürfen weitere Aromastoffe und Aromaextrakte hinzugefügt werden, was meist durch Zugabe von weiteren Früchten oder Pflanzenteilen (sogenannten Botanicals) zum Primasprit erfolgt. Gesetzlich vorgeschrieben ist, dass „der Wacholdergeschmack vorherrschend bleiben muss“. Hand aufs Herz: Dies ist nicht bei allen Gin-Produkten auf dem Markt der Fall. Daher spielen die Wahrnehmbarkeit und Ausgewogenheit der Wacholderaromen eine wesentliche Rolle bei Qualitätsfragen. Dies gilt auch beim international anerkannten 5-Punkte-Schema der Gin-Qualitätsbewertungen der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft (DLG). Die DLG veröffentlicht jährlich ihre Gin-Testergebnisse und ermöglicht so den Zugang zu Gin-Produkten mit unterschiedlicher sensorischer Qualität. Diese Liste diene als Bezugsquelle für die analysierten Gins dieser Studie.

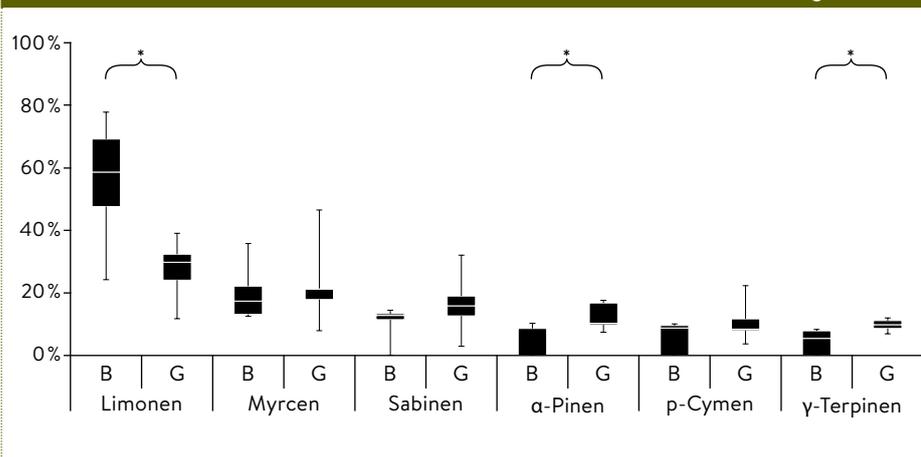
## SENSORISCHE ANALYSE

Im Jahr 2019 zeigten die DLG-Testergebnisse einen Gin-Medaillenspiegel von 39 Prozent Gold, 55 Prozent Silber und 6 Prozent Bronze. Für die angestrebte analyti-

sche Sensorik wurden alle verfügbaren Bronze-Gins und eine gleiche Anzahl an zufällig gewählten Gold-Gins verwendet. Dann wurden die wahrgenommenen Geruchseindrücke der verschiedenen Gins durch ein erfahrenes siebenköpfiges Sensorikpanel (24 - 48 Jahre) beschrieben. Jeder Teilnehmer erhielt je 40 ml (20 °C) der Gins in gedeckelten Tulpengläsern und notierte die für ihn wahrnehmbaren Geruchseigenschaften. Schließlich wurden alle beschriebenen Geruchseigenschaften gesammelt und anhand deren Wiederholungen gewichtet. Das Ergebnis dieser Studie zeigt eindeutig, dass sowohl die Bronze- als auch die Gold-Gins mit den vorherrschenden Aromaeigenschaften *Wacholder* und *Zitrone* beschrieben wurden.

Um die wahrgenommenen Geruchsstoffe auch mit analytischen Daten zu untermauern, wurden alle Gins anschließend mittels Festphasenmikroextraktion beprobt. Das kann man sich so vorstellen, wie ein sehr empfindliches Wattestäbchen, welches in den Kopfraum der Ginprobe gehalten wird. Daran haften sich bei definierter Temperatur (50 °C) und definierter Zeit (30 Minuten) eine bestimmte Menge an flüchtigen Geruchsstoffe an. Diese Proben wurden anschließend einem Analysegerät (GC-MS-O) zugeführt. Das Gerät heizt das „Wattestäbchen“ auf und löst dabei langsam alle flüchtigen Verbindungen zur folgenden Analyse wieder heraus. Die flüchtigen Verbindungen werden dann einzeln innerhalb des Geräts an zwei Kanäle gleichzeitig geleitet. An einen Kanal, an dessen Ende ein Sensorikexperte die wahrgenommenen Geruchseindrücke erkennen kann und ein zweiter, welcher es ermöglicht, den chemischen Aufbau der aktuell vorliegenden Verbindung zu be-

Bronze- (B) und Gold-Gins (G): Unterschiede bei Schlüsselverbindungen.



 Brüggemann

**... UND AM ENDE ERGIBT ALLES EINEN GIN!**

**Neutralalkohol zur Herstellung von Gin oder anderen Spirituosen gesucht?**

UNSER PRODUKT-FINDER FÜHRT SIE 24/7 ZUR PASSENDEN QUALITÄT!



stimmen. Durch das GC-MS-O wird es also möglich, die für bestimmte Geruchseindrücke verantwortlichen chemischen Substanzen genau zu identifizieren.

## VIELE AROMAEINDRÜCKE

Mit dieser Methode konnten in den Gins 67 chemische Verbindungen identifiziert werden, welche sich hauptsächlich aus den für Wacholderbeeren typischen Verbindungen zusammensetzten. Wacholderbeeren beinhalten unter anderem die Stoffgruppe der Monoterpene mit Aromastoffen wie  $\alpha$ -Pinen,  $\beta$ -Pinen, Sabinen,  $\beta$ -Myrcen,  $\beta$ -Phellandren,  $\rho$ -Cymen und Terpinolen (Abbildung S. 9). Diese Stoffe vermitteln in Reinform Aromaeindrücke von Fichtennadel, Kiefer, Majoran, Ingwer, Anis, Kümmel, Fenchel, Wermut und Pastinake. Allerdings konnten auch andere Verbindungen wie Linalool, Neral und Citral identifiziert werden, welche die Zugabe anderer Botanicals wie Koriander und Zitrusfrüchte nahelegten. Auffälligkeiten zwischen Bronze- und Gold-Gins zeigten sich allerdings bei dieser Untersuchung noch nicht.

## VIELE STOFFE MACHEN GIN

Im Anschluss wurden die vorherrschenden Konzentrationen von 19 typischen Aromastoffen in den Gins analysiert. Dafür wurden alle Gins auf 37,5 % vol verdünnt. Als Ergebnis zeigten sich starke Schwankungen in den Konzentrationsbereichen der einzelnen Aromastoffe (Tabelle). Beispielsweise wurden die Aromastoffe der Monoterpene (ohne funktionale Sauerstoffgruppe) in einem Konzentrationsbereich von <0,1 – 31,9 mg/L erfasst.



Darüber hinaus war Linalool der Aromastoff mit den höchsten Konzentrationen von max. 39,2 mg/L. Sieben Aromastoffe waren nur in weniger als zwei Gin-Proben nachweisbar oder lagen unterhalb der Detektionsgrenze. Es zeigten sich jedoch keine signifikanten Unterschiede zwischen den beiden Riegen Bronze und Gold. Daraus konnte abgeleitet werden, dass auch das reine Vorhandensein eines Aromastoffs nicht qualitätsentscheidend ist.

## SCHLÜSSELVERBINDUNGEN

Wenn allerdings nicht das reine Vorhandensein eines Inhaltsstoffs über die Qualität eines Produkts entscheidet, dann muss es schließlich am Zusammenspiel mehrerer Aromakomponenten liegen. Um hier

gezieltere Aussagen treffen zu können, verwenden Wissenschaftler gerne einen statistischen Kniff. Hier kommt häufig die sogenannte Hauptkomponentenanalyse (HKA) ins Spiel. Ein Statistikprogramm berechnet dabei, welche Variablen die meiste Bedeutung an der gesamten Datengruppe haben. Diese gelten dann als die wichtigsten Parameter für die weitere Betrachtung in Studien. Als Ergebnis der HKA (Abbildung S. 11) zeigten sich die sechs Aromastoffe  $\beta$ -Pinen, Sabinen,  $\beta$ -Myrcen,  $\beta$ -Phellandren,  $\rho$ -Cymen und Terpinolen als die wesentlichen Entscheidungsträger, wenn es um die Qualitätsfrage der Gin-Produkte geht. Damit wurden sie für diese Studie als Gin-Schlüsselverbindungen (GSV) definiert. Daraufhin wurde das Mischungsverhältnis dieser sechs GSV in jedem Gin bestimmt.

Stoffkonzentration bei Bronze- (B) und Gold-Gins (G) in mg/L

|                          | B1   | B2   | B3   | B4   | B5   | G1   | G2   | G3   | G4   | G5   |
|--------------------------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|
| $\alpha$ -Pinen          | 2,0  | 1,4  | 6,4  | 0,3  | <0,1 | 1,1  | 0,5  | 8,8  | <0,1 | 31,9 |
| $\beta$ -Pinen           | <0,1 | 2,6  | 1,8  | <0,1 | <0,1 | 0,4  | 0,4  | 1,3  | 0,3  | 1,8  |
| Sabinen                  | 0,9  | 3,9  | 2,5  | <0,1 | 0,5  | 0,8  | 0,7  | 1,6  | 0,3  | 0,7  |
| $\beta$ -Myrcen          | 1,1  | 10,7 | 2,2  | 0,4  | 0,6  | 0,8  | 0,5  | 2,7  | 0,1  | 10,9 |
| Limonen                  | 4,4  | 7,3  | 8,3  | 1,3  | 2,6  | 1,3  | 0,3  | 5,0  | 0,4  | 7,6  |
| $\rho$ -Cymen            | <0,1 | 3,0  | 1,7  | <0,1 | 0,4  | 0,5  | 0,2  | 1,1  | 0,4  | 0,9  |
| $\gamma$ -Terpinen       | <0,1 | 2,5  | 1,0  | <0,1 | 0,4  | 0,5  | 0,2  | 1,1  | 0,2  | 1,6  |
| Eucalyptol               | 0,4  | <0,1 | 4,0  | <0,1 | 1,5  | 0,7  | 0,2  | 2,6  | <0,1 | 0,2  |
| Linalool                 | 4,7  | 21,1 | 11,2 | 1,6  | 11,1 | 17,2 | 2,6  | 39,2 | 2,6  | 30,3 |
| Terpinen-4-ol            | 6,6  | 12,3 | 3,6  | 2,6  | 34,0 | 14,8 | 5,5  | 5,4  | 7,9  | 4,1  |
| $\alpha$ -Terpinylacetat | 0,2  | <0,1 | 2,5  | <0,1 | 0,2  | <0,1 | <0,1 | <0,1 | <0,1 | <0,1 |
| Anethol                  | <0,1 | 6,1  | <0,1 | <0,1 | 21,6 | <0,1 | <0,1 | <0,1 | <0,1 | 0,3  |

B = Bronze Gins, G = Gold Gins



## Literatur

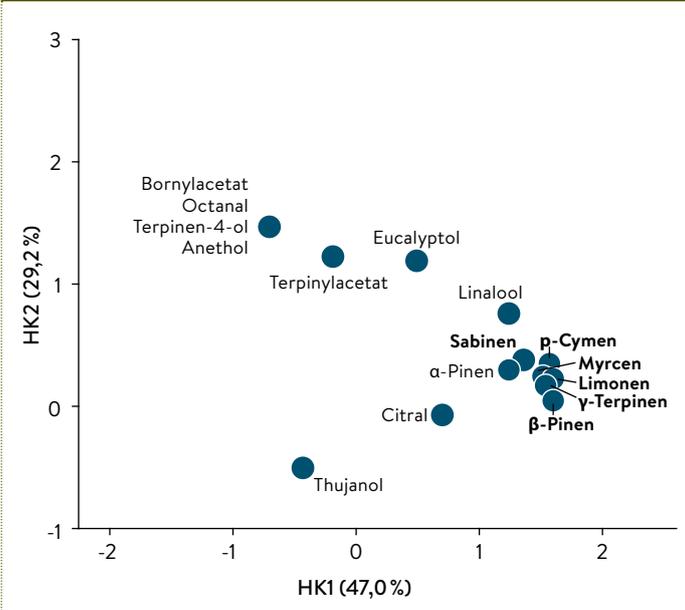
### Sensory characterization of dry gins with different volatile profiles.

Riu-Aumatell M, Vichi S, Mora-Pons M, López-Tamames E, Buxaderas S. J Food Sci. 2008 Aug;73(6):S286-93. doi: 10.1111/j.1750-3841.2008.00820.x. PMID: 19241573.

### Characterization of volatile compounds in quality-ranked gins.

Einfalt, D., Mitteilungen Klosterneuburg. 2020; 70:S278-291

## Hauptkomponenten: die wesentlichen Aromastoffe



Das Mischungsverhältnis der GSV zeigte signifikante Unterschiede bei den Aromastoffen Limonen,  $\beta$ -Pinen und  $\gamma$ -Terpinen (Abb. S. 9). Die GSV der Bronze-Gins werden durch einen hohen Anteil von  $55,5 \pm 20,8$  % Limonen dominiert. Hingegen liegt das GSV-Verhältnis bei goldprämiierten Gins bei  $27,4 \pm 10,3$  % Limonen,  $12,4 \pm 4,5$  %  $\beta$ -Pinen und  $9,7 \pm 2,0$  %  $\gamma$ -Terpinen. Es scheint also, dass das Verhältnis von Limonen,  $\beta$ -Pinen und  $\gamma$ -Terpinen einen bedeutenden Einfluss auf die sensorische Qualität hat. Limonen ist ein Hauptbestandteil von Zitrusfrüchten und wird mit den sensorischen Eigenschaften zitronig, frisch und Süßholz definiert, während  $\beta$ -Pinen und  $\gamma$ -Terpinen mit den Eigenschaften vegetativ, harzig, muffig, Limette oder Terpen assoziiert sind ( Abb. S. 9)

## DIE MISCHUNG

Auch andere Studien zeigen den Zusammenhang von Limonen mit einer zitronigen Note in Gins. Abgeschwächte zitronige Aromen scheinen eher zu Gold-Gins zu führen.

Mit dieser Studie konnte zum ersten Mal ein unterschiedliches Mischungsverhältnis von Aromastoffen in sensorisch bewerteten Gins dargestellt werden. Das bietet eine Basis, um über mögliche Qualitätssteigerungen durch sensorische Analytik nachzudenken. Weiterführende Infos finden Sie dazu unter der links angegebenen Literatur.

Text: **Daniel Einfalt**  
 Bilder: **Oksana Mizina/Shutterstock.com (S. 12)**, **GoncharukMaks/Shutterstock.com (S. 14)**, **Dionisvera/Shutterstock.com (S. 15)**



Daniel Einfalt

Dr. Daniel Einfalt ist Arbeitsgruppenleiter des Fachgebietes Hefegenetik und Gärungstechnologie der Universität Hohenheim.  
[www.uni-hohenheim.de](http://www.uni-hohenheim.de)



# BRENNEREI-FACHWISSEN



Änderungen und Irrtümer vorbehalten.

Vom Rohstoff bis zur Destillatproduktion vermittelt dieses Standardwerk wissenschaftlich fundiert die Grundlagen der Obstbrennerei. Es erläutert die Basis für eine erfolgreiche Destillatproduktion und vermittelt neueste wissenschaftliche Erkenntnisse praxisnah und verständlich. Ein Muss für alle, die sich in Ausbildung, Beruf und Hobby mit der Obstbrennerei beschäftigen.

### Technologie der Obstbrennerei.

P. Dürr, G. Scholten, K. Hagmann, M. Gössinger, W. Albrecht, D. Pulver. 3. Auflage 2010. 300 Seiten, 107 Abbildungen, 37 Tabellen, geb. ISBN 978-3-8001-4899-8. € 59,90 [D]

Erhältlich in Ihrer Buchhandlung oder unter [www.ulmer.de](http://www.ulmer.de)



## ERWEITERUNG DER PRODUKTPALETTE

# Gin – eine Trendspirituose weiter auf Höhenflug

*Gin gehört sicherlich nicht zu den klassischen Produkten einer deutschsprachigen (Klein)Brennerei. Aber Experimentierfreude und das Bestreben, sich vom breiten Angebot abzuheben, haben dazu geführt, dass sich mittlerweile eine ganze Reihe heimischer Brennereien an diese Spirituose herangewagt hat oder dies in Erwägung zieht – im Folgenden sind einige Aspekte zum Thema Gin zusammengestellt.*

Parallel zu Whisky besteht derzeit ein zunehmendes Interesse bei vielen Kleinbrennereien an der Herstellung und Vermarktung von Gin – einem vermeintlich einfach und günstig herzustellenden Produkt.

### WAS IST EIGENTLICH „GIN“?

Bevor man sich an neue Produkte wagt, ist es ratsam, einen Blick auf die gesetzlichen Rahmenbedingungen zu werfen. Für die Brenner ist das die Verordnung (EU) 2019/787 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 17 April 2019 zur Begriffsbestimmung, Bezeichnung, Aufmachung und Etikettierung von Spirituosen sowie zum Schutz geografischer Angaben für Spirituosen und zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 110/2008. Dort findet sich eine klare Definition, was unter Gin zu verstehen ist und welche Eigenschaften er aufweisen muss.

Dabei wird zwischen „Gin“ und „destilliertem Gin“ unterschieden:

→ Gin ist eine Spirituose mit Wacholdergeschmack, die durch Aromatisieren von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs, der entsprechende sensorische Eigenschaften aufweist, mit Wacholderbeeren (*Juniperus communis* L.) gewonnen wird. Der Mindestalkoholgehalt von Gin beträgt 37,5% vol.

Bei der Herstellung von Gin dürfen nur natürliche und/oder naturidentische Aromastoffe (Anhang der EU-Verordnung 2019/787, Kategorie 20, Buchstabe b) und/oder Aromaextrakte (Kategorie 20, Buchstabe c der genannten Richtlinie) verwendet werden, wobei der Wacholdergeschmack vorherrschend bleiben muss.

→ Destillierter Gin ist eine Spirituose mit Wacholdergeschmack, die

a) entweder ausschließlich durch erneute Destillation von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs und einem ursprünglichen Alkoholgehalt von mindestens 96% vol. in Destillierapparaten, die herkömmlicherweise für Gin verwendet werden, unter Zusetzen von Wacholder-

beeren und anderen pflanzlichen Stoffen hergestellt wird, wobei der Wacholdergeschmack vorherrschend bleiben muss – oder

b) eine Mischung der Erzeugnisse aus dieser Destillation mit Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs der gleichen Zusammensetzung, Reinheit und gleichem Alkoholgehalt; zur Aromatisierung von destilliertem Gin können auch natürliche und/oder naturidentische Aromastoffe und/oder Aromaextrakte gemäß Kategorie 20 Buchstabe c verwendet werden. Der Mindestalkoholgehalt von destilliertem Gin beträgt 37,5 % vol.

Hinweis: Gin, der durch den einfachen Zusatz von Essenzen oder Aromastoffen zu Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs gewonnen wird, darf nicht die Bezeichnung „destillierter Gin“ tragen.

### WAS GIN NICHT IST

Nach Lektüre der Definitionen wird deutlich, dass Gin keinesfalls ein praktisches

- 1 Die „Botanicals“ (pflanzliche Zutaten) bestimmen in ihrer Zusammensetzung die Einzigartigkeit der jeweiligen Gin-Rezeptur. So stehen bei „The Duke“ Malz und Hopfenblüten für seine Herkunft aus München.
- 2 Wacholderbeeren sind der bestimmende Geschmacksgeber bei Gin.

Nebenprodukt zur Weiterverwertung jeglicher Nachläufe oder Destillate aus der Obst- und Getreidebrennerei sein kann. Ausschließlich hochwertiger Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs ist zugelassen, der in der Kleinbrennerei nicht herstellbar ist und zugekauft werden muss.

## UND WIE FÄNGT MAN AN?

Da in der Regel ein „destillierter Gin“ produziert wird, stellt sich neben der Frage nach dem zugelassenen Alkohol die ebenso wichtige Frage nach einer geeigneten Rezeptur oder deren Entwicklung. Dafür haben Betriebe, die es nicht selbst machen wollten oder konnten schon durchaus Summen im fünfstelligen Bereich bezahlt.

Hauptkomponente ist Wacholder. Die Auswahl aller weiteren Bestandteile der mitdestillierten Drogen hängt vom persönlichen Wunsch des Herstellers ab. Mit wachsender Ginproduktion wird natürlich versucht, die Individualität des einzelnen Produktes durch Zusatz besonderer lokaler Komponenten hervorzuheben – die Pa-

lette recht hier vom „Tasmanischen Pfeffer“ bis zum „Weidenröschen“.

In der Praxis beginnt nun in vielen Fällen die „kreative Phase“ des Destillateurs, der sich im Geiste ausmalt, wie die Wunschbestandteile aromatisch miteinander harmonieren. Die ersten praktischen Versuche entsprechen dann oft nicht so ganz dem Wunschbild. Vom Geruch und Geschmack nach altem, verbranntem Gummi bis hin zu massiven Citrusbackaromen kann alles vorkommen.

Es macht also Sinn, sich vorher dem Literaturstudium hinzugeben. Gerade im Bereich der Kräuter und Drogen existieren zahlreiche Veröffentlichungen, aus denen für jede Droge die Eigenschaften bei Mazeration und Destillation mit entsprechenden ausführlichen sensorischen Beschreibungen des Destillates ersichtlich sind. Mit diesen Informationen erstellt man sich eine Drogenliste mit den gewünschten Komponenten, beschafft sich dieselben und kann mit einer kleinen Probedestillieranlage aus Glas erste Versuche und Mischungen machen (siehe auch Hinweise der Agroscope, nächste Seite).

Mit der Destillation der Mischungen wird die Qualität weiterhin stark beeinflusst. Setzen hier viele Betriebe auf einmalige Destillation ohne Böden, gibt es parallel dazu mittlerweile viele Ginhersteller, die die langsame Destillation über alle verfügbaren Böden bevorzugen – Geschmackssache – hier muss jeder selbst entscheiden, was er als Endprodukt haben möchte und verkaufen kann. Die Beliebtheit von Gin bei Herstellern und Konsu-



2

men-  
ten be-  
ruht auf ei-  
ner schier unendlich

scheinenden Vielfalt an Geruchs- und Geschmackskombinationen, deren Abgleich und Harmonie in Rezeptur und Destillation die Qualität und Charakteristik des Brenners widerspiegelt – und das ist die Kunst daran!

Text: Dr. Klaus Hagmann

Bilder: Friedrich Springob,  
Barbara Pheby - Fotolia.com



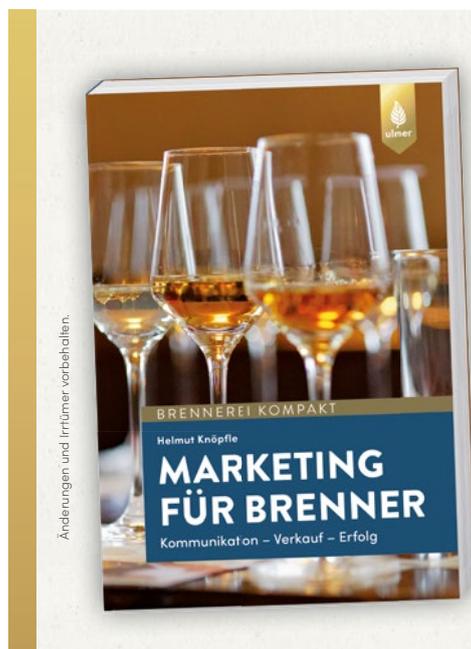
## Nachgefragt

### Was ist Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs?

Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs weist u.a. folgende Merkmale auf:

- a) sensorische Eigenschaften: kein feststellbarer Fremdgeschmack;
- b) Mindestalkoholgehalt: 96,0% vol;
- c) Höchstwerte an Nebenbestandteilen: z.B. Methanol 30 g/hl r. A.

Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs kann nicht in Kleinbrennereien hergestellt, sondern muss zugekauft werden.



Änderungen und Irrtümer vorbehalten.

## PROFESSIONELL VERMARKTEN



Marketing-Experte Helmut Knöpfle zeigt Wege und Ideen, wie Sie Ihre Produkte professionell am Markt platzieren. Erfahren Sie, wie ein erfolgreicher Marketingplan aussieht, worauf es beim Verkaufsgespräch ankommt, wie Sie positive Kundenerlebnisse schaffen und warum Networking so wichtig ist. Stimmen Sie Ihre Marketingstrategie ganz individuell auf Ihren Betrieb ab und lassen Sie sich inspirieren, Ideen weiterzudenken, um Kunden mit Ihren Produkten glücklich zu machen.

**Marketing für Brenner.** Kommunikation, Verkauf, Erfolg. H. Knöpfle.

2019. 188 Seiten, 50 Farbfotos, 3 sw-Fotos, kart. ISBN 978-3-8186-0836-1. € 19,95 [D]

Erhältlich in Ihrer Buchhandlung oder unter [www.ulmer.de](http://www.ulmer.de)



1



2



3

## Herstellungshinweise der Agroscope

# Gin aus (Klein)Brennereien

Um die Brenner bei den kosten- und zeitintensiven Rezeptentwicklungen zu entlasten, haben sich Agroscope (Kompetenzzentrum der Schweiz für landwirtschaftliche Forschung) und das Eidgenössische Institut für Metrologie (METAS) dieses Themas angenommen. Anhand von Destillationen einzelner Kräuter sowie der Analyse von Marktmustern wurden von Martin Heiri sowie Jonas Inderbitzin Empfehlungen erarbeitet, die, zusammengefasst in einem Merkblatt, der Branche zur Verfügung stehen. Ein Auszug davon ist im Folgenden abgedruckt.

## ZWEI VERFAHREN

Als Ausgangsstoff dient Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs. Der charakteristische Geschmack wird durch die Aromatisierung mit Gewürzen vor oder während der Destillation erreicht. Dazu werden zwei übliche Verfahren verwendet, die nebeneinander oder gleichzeitig angewandt werden. Bei

→ der Mazeration werden die Zutaten während Stunden oder Tagen in der Extraktionsflüssigkeit eingelegt.

Bei der  
→ Perkolatation wird der beim Destillieren erzeugte Dampf über die Aromaträger (Kräuter, Gewürze usw.) geleitet, welche auf einem Sieb oder in einem aufgehängten Sack angebracht werden.

## AROMATISIERUNG

Zur Herstellung von Gin können etliche verschiedene Zutaten als Aromen und Wirkstoffe verwendet werden. Insbesondere

Wacholderbeeren und Koriander sind dabei von Wichtigkeit.

Weitere häufig verwendete Aromaträger sind Cassiarinde, Süssholz, Kubebenpfeffer oder Zitronenschalen.

## VORGEHEN BEI DER HERSTELLUNG

Bei der Mazeration wird empfohlen

→ Trinksprit mit Wasser auf 60 % vol heruntersetzen.

→ Kurze Mazerationszeit von circa 12 bis 18 Stunden.

→ Grundsätzlich: kleine Mengen an Ingredienzien verwenden: 5 bis 10 g für die Mazeration von einem Liter à 60 % vol.

Bei der Destillation geht man folgendermaßen vor:

→ Vor der Destillation Reduktion auf 30 % vol.

→ Vorlaufabtrennung ist auch beim Gin notwendig (muffige Note, weniger die ansonsten typische, stechende, Essigsäure-ethylester-Vorlaufnote).

→ Mittellauf: länger als bei Fruchtbränden (Geistrohrtemperatur: 88 °C/Vorlage: 68 % vol).

## BASIS-REZEPT

Zu 10 l Alkohol (60 % vol.) gibt man

– 40 bis 50 g Wacholderbeeren

– 5 bis 10 g Koriandersamen

– 1 bis 5 Stangen Zimt sowie

– 1 bis 10 g Zitronenschalen.

Dieses Rezept kann man beliebig mit weiteren Kräutern und Gewürzen verfeinern.

Text: **Martin Heiri, Jonas Inderbitzin**

Bilder: **Agroscope**



## Webtipp

Merkblätter der Agroscope

**[www.destillate.agroscope.ch](http://www.destillate.agroscope.ch)**

Agroscope führt an diversen Standorten in der Schweiz Brenn- und Sensorikkurse durch. Zum Ausbildungsmaterial gehören u.a. Merkblätter, in welchen auf einer Seite jeweils das Wichtigste zu Themen wie Einmaischen, Destillieren, Destillatfehler zusammengefasst ist, und die man von der o.g. Website herunterladen kann.

- 1 Bei der Mazeration werden die Kräuter und Gewürze zur Extraktion der Aromen 12 bis 18 Stunden in Alkohol gelegt ...
- 2 ... und anschließend destilliert.
- 3 Bei der Perkolatation wird der Alkohol Dampf über die mit den Ingredienzien gefüllten Säckchen (oder Siebe) geleitet.



ulmer

# BeGINning - DER EIGENE GIN



Dieses Buch zeigt fundiert und praxisnah, wie die Herstellung von Gin und Geist gelingt: Von der Auswahl der Rohstoffe bis hin zur Destillation wird der gesamte Produktionsprozess anschaulich dargestellt. Darüber hinaus geben die Autoren einen umfassenden Überblick über die wichtigsten Botanicals und Gin-Stile, machen die rechtlichen Anforderungen nachvollziehbar und zeigen Markenkonzepte für Produzenten von hochqualitativem Gin. Ein unverzichtbares Werk für Destillateure, Bartender und Genießer.

### Das macht GIN!

Produktion von Gin und Geist. P. Schwarz, F. Springob. 2021.  
152 Seiten, 64 Farbfotos, 5 farbige Zeichnungen, 3 Tabellen, geb.  
ISBN 978-3-8186-1373-0. € 29,95 [D]

Änderungen und Irrtümer vorbehalten.

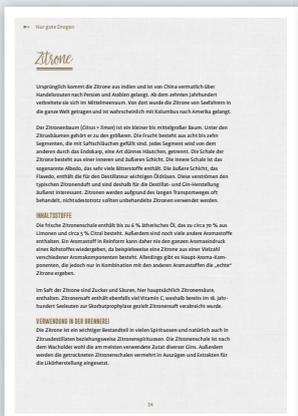


Philipp Schwarz ist Brennereileiter und als Dozent an der Hochschule Geisenheim University, bei den Destillateurmeistern sowie der Brennerausbildung tätig.



Friedrich Springob arbeitet als Redakteur der Kleinbrennerei. Als Genussmensch sind Destillate für ihn Beruf und Hobby zugleich.

Wenn dann noch die Begegnung mit interessanten Brennern und Brennereien hinzukommen, entstehen spannende Stories, die er gerne mit anderen teilt.



Erhältlich in Ihrer Buchhandlung oder unter [www.ulmer.de](http://www.ulmer.de)

## QUALITÄT VON WACHOLDERBEEREN

# Beeriger Geschmack

*Wacholderbeeren sind der Hauptgeschmacksgeber für Gin. Es ist daher Zeit, den Beeren Aufmerksamkeit zu schenken. Denn von ihrer Qualität hängt auch die des späteren Gins ab. Hinzu kommt, dass der Gin-Boom zu Qualitätsproblemen geführt hat. Doch was macht überhaupt die Qualität von Wacholderbeeren aus?*



Reife, bläuliche Wacholderbeeren.

Die Wacholderbeeren sind durch den steigenden Ginkonsum in den letzten Jahren stark unter Druck geraten. Allein die Briten konsumierten in 2019 61,7 Millionen l Gin. In 2010 waren es noch 24,3 Millionen l.

### ENTSCHEIDEND IST DIE REIFE

Die Ernte erfolgt in der Regel in den Monaten Oktober und November. An einigen Orten kann aufgrund klimatischer Bedingungen auch schon früher geerntet werden. Entscheidend ist der Reifegrad. Dieser bestimmt die süße, fruchtige Note. Schon ein geringer Anteil unreifer Beeren in einer Partie von gut gereiften Beeren verfälscht den Geschmack und ergibt eine

bittere, scharfe Note. Leicht zu erkennen sind die reifen, tief blauen Beeren. Die unreifen Beeren zeigen sich in ihrer hellen, grünen Farbe. Im trockenen Endprodukt erscheinen diese dann bräunlich-rötlich. Ihr Anteil lässt schon auf den ersten Blick auf die Qualität schließen. Hinzu kommt: Aufgrund des höheren Wasseranteils in den unreifen Beeren besteht die Gefahr der mikrobiologischen Verunreinigung durch Schimmel. Besonders bei braunrötlichen Partien ist daher vermehrt auf einen muffigen Geruch zu achten. Reife Beeren haben einen 18 - 21-%-igen ätherischen Ölgehalt. Über einen Zeitraum von sechs bis zwölf Monaten kann dieser auf etwa 16 bis 18 Prozent sinken.

### REINIGUNG

Der erste, wesentliche Schritt nach der Ernte ist die Reinigung. Hierzu werden Rüttelsiebe eingesetzt, um die Beeren von Nadeln und Zweigen zu trennen. Die Siebung erfolgt handelsüblich ein bis drei Mal. Je häufiger, desto erlesener das Endprodukt.

Im Anschluss werden die Beeren nach Farbe/Reifegrad sortiert. Das erfolgt handelsüblich bis zu zwei Mal. Je nach Reifeheitsgrad zeigt die Partie eine augenscheinlich gleichmäßige Farbe im Endprodukt. Um den Ölgehalt zu erhalten und die Beeren für den Handel zu konservieren, eignet sich die natürliche Trocknung in einer gut durchlüfteten Umgebung über einen längeren Zeitraum. Immer öfter wird aus wirtschaftlichen Gründen künstlich nachgetrocknet. So können unreife Beeren

bei entsprechender Feuchtigkeit und Wärmeeinwirkung soweit nachgereift werden, dass diese nur noch schwer von den natürlich gereiften Beeren zu unterscheiden sind. Dieses Verfahren hat jedoch einen Aromaverlust zur Folge.

### FAZIT

Der entscheidende Faktor für eine schmackhafte Wacholderbeere ist der Reifegrad. Bei rötlichen bis bräunlichen Beeren ist mit unreifen oder künstlich nachgereiften Beeren zu rechnen, die erfahrungsgemäß ein bitteres Geschmacksprofil aufweisen. Auf eine natürliche Trocknung sollte geachtet werden, kombiniert mit einer guten Reinigung der Beeren. Achtet man bei der Auswahl der Rohstoffe auf den wesentlichen Geschmacksgeber, die Wacholderbeeren, ist es möglich, mit geringem Aufwand einen wesentlichen Unterschied im Brennergebnis zu erzielen. Es empfiehlt sich, verschiedene Provenienzen, Reinigungs- und Sortierstufen auszuprobieren und somit seinen eigenen Geschmack zu finden.

Text: Jan Müggenburg  
Bild: Dionisvera/shutterstock.com

## Nicht verwechseln!

Der Gemeine Wacholder (*Juniperus communis*) gehört zur Gattung Wacholder in der Familie der Zypressengewächse (*Cupressaceae*). Er ist eine von zwei Wacholderarten, die in Mitteleuropa vorkommen. Die andere ist der Sadebaum (*Juniperus sabina*), der ebenfalls blauschwarze Beeren besitzt. Eine Verwechslung der Beeren kann gefährlich werden, denn der Sadebaum ist in allen Teilen giftig. Bekannt ist, dass er früher in der Volksmedizin als Abtreibungsmittel verwendet worden ist. Für eine Wildsammlung sollte man sich also gut auskennen oder Fachleute zu Rate ziehen, bevor die Beeren im Brennkessel landen.



Jan Müggenburg

Jan Müggenburg leitet in der vierten Generation das Familienunternehmen Müggenburg Pflanzliche Rohstoffe GmbH & Co. KG.  
E-Mail: Jan.Mueggenburg@mueggenburg.com

## DESTILLATIONSVARIANTEN

# Gin destillieren

*Neben der Qualität und der Zusammensetzung der Botanicals haben auch noch andere Faktoren einen Einfluss auf das sensorische Profil eines Gins. Philipp Schwarz beschreibt im folgenden Artikel ein paar der maßgeblichen Faktoren. Der Artikel ist ein Auszug aus dem Buch „Das macht Gin“ von Philipp Schwarz und Friedrich Springob.*

Im Buch werden unter anderem in einigen Kapiteln die Grundlagen für das Herstellen von Gin vorgestellt. Dies sind zum einen die rechtlichen Aspekte und die verschiedenen Gin-Kategorien mit ihren unterschiedlichen Herstellungsweisen und Anforderungen. Zum anderen sind es die verschiedenen Zutaten und Qualitäten sowie das Wissen über die Rohware und ihre Qualitätskontrolle. Die gewünschte Gin-Kategorie ist gewählt und die Liste der Botanicals, die im Gin Verwendung finden sollen, steht fest. Die Zutaten wurden mazeriert und können nun destilliert werden.

## SENSORISCHES PROFIL

Je nach verwendetem Destillierapparat und Ausstattung des Geräts hat dies Einfluss auf das sensorische Profil des Gins. So ist es durchaus möglich, mit verschiedenen Destilliergeräten unterschiedlichster Ausstattung gute Gins zu kreieren. Aber auch das Destillationsverfahren hat erheblichen Einfluss auf den Geschmack eines Gins. Deshalb sollten in der Rezeptur sowohl das Gerät als auch das Destillationsverfahren berücksichtigt und perfektioniert werden. Gewisse Funktionalitäten

und Brennereispezifika bringen je nach angestrebtem Aromaprofil Vorteile. Möchte der Brenner beispielsweise seinen Gin mit einer floralen Kopfnote aus Lavendel veredeln, so kann er den Lavendel in seinen Geistkorb geben. Hat das Brenn-

„ ..... “  
**Die Destillationsweise hat einen großen Einfluss auf den Geschmack.**

Philipp Schwarz

gerät keinen Geistkorb oder kein vergleichbares System installiert, muss allein durch die Rezeptur des Mazerats der Lavendel inkludiert werden. So bringt ein Geistkorb dem Brenner deutlich mehr Flexibilität in der Herstellung, wenn er auch nicht zwingend erforderlich ist. Ein Geistkorb kann in klassischen Brenngeräten und auch in solchen mit Verstärkerkolonne eingebaut werden. Sofern die Bauweise es zulässt, können auch bereits ältere Brenngeräte mit einem Geistkorb nachgerüstet werden.

## VOR- UND NACHTEILE

Wird der Gin auf einem klassischen Gerät destilliert, so ist die Verstärkung deutlich geringer als auf einem Destilliergerät mit Verstärkerkolonne. Neben der höheren Alkoholkonzentration des Mittellaufs ist auch die Gesamtausbeute auf Brennereien mit Verstärkerkolonne deutlich höher, da im Gegenstromverfahren auch der Rückfluss gesteuert werden kann. Auf dem Brenngerät mit Helm und Kühler kann die Stofftrennung nur durch die Beheizung reguliert werden. Für welche der verschiedenen Destillationsmöglichkeiten sich der Brenner/Destillateur entscheidet, bleibt ihm selbst überlassen. Jede der Varianten hat ihre Vor- und Nachteile und nimmt

einen sensorischen Einfluss auf das Endprodukt. Der Produzent muss entscheiden, welches Aromaprofil er sich für seinen Gin wünscht und dementsprechend den Destillationsprozess wählen beziehungsweise steuern.

Ein weiterer wichtiger Aspekt in der Gin-Destillation sind die drei Fraktionen, die man auch von der Obstbrandherstellung kennt: Das sind der Vorlauf, der Mittellauf (das eigentliche Produkt) und der Nachlauf. Beim Gin enthält der Nachlauf – anders als ein Brand – weniger bis keine Fuselalkohole, sondern eher unerwünschte Aromakomponenten, die sich negativ auf das Produkt auswirken würden. Der Brenner muss sensorisch entscheiden, wo der Mittellauf endet und wo der Nachlauf beginnt. Es spielt also eine zentrale Rolle, welches „Filet“ der Brenner aus dem Destillat „herausschneidet“.

Brennereiexperte Philipp Schwarz bietet Seminare zur Gin- und Destillatherstellung sowie der Spirituosen-Sensorik an: [www.schwarz-gebrannt.de/seminare](http://www.schwarz-gebrannt.de/seminare) [seminare@schwarz-gebrannt.de](mailto:seminare@schwarz-gebrannt.de)

Text: Philipp Schwarz



Info

### Automatische Abtrennung der Destillat-Fractionen

Wird immer die gleiche Rezeptur destilliert, gibt es von namhaften Brenngeräteherstellern die Möglichkeit, an seinem Brenngerät ein automatisches Vorlauf-, Mittellauf-, Nachlaufabtrennungs-System zu installieren. In der Steuerung des Systems werden die Vorlaufmenge und Parameter wie z. B. die Geistrohrtemperatur eingepflegt. Das System trennt dann automatisch nach den eingestellten Parametern die Fraktionen ab.



GIN-PROJEKT AM DLR RHEINPFALZ

# Der Element Gin – die Kreation einer Marke

*Wie wird erfolgreich Neues geschaffen? Diese Frage beinhaltet gleichzeitig einen Anspruch. Es geht darum, ein innovatives, hochwertiges Produkt zu entwickeln. Am Beispiel eines Gins stellen wir im folgenden Artikel die Produktentwicklung bis hin zu Gestaltung und Vermarktung exemplarisch vor.*



Vier Elemente, vier verschiedene Gins, die deren Charakter widerspiegeln.

Neue Ideen entstehen nicht aus dem Nichts. Kein Konzept ohne Fundament. Im Beispiel des Element-Gins ist es die Kombination zweier längst bekannter Aspekte, welche zuvor noch nicht zusammen gedacht wurden: die Kombination der alten griechischen Lehre, nach der alles Sein auf der Erde auf der Mischung der vier Elemente Feuer, Wasser, Luft und Erde beruht, mit dem Produkt Spirituose.

## DIE HINTERGRÜNDE

Die Idee zu einem vierteiligen Elemente-Gin entstand bei der Verkostung von Essenzen. Die kleinen Destillatproben einzelner Botanicals, welche zum Blending von Gin verwendet werden und ihre verschiedenen Kombinationsmöglichkeiten luden förmlich dazu ein. Es sollten vier grundverschiedene Gins entstehen, die sich durch ihre Differenzen gegenseitig erweitern und eine individuelle Gin-Aromatik verkörpern. Jeder dieser Gins sollte das Essenzielle eines der vier angesprochenen Elemente aufweisen.

Worin der Wesenskern eines Elementes besteht, war daher die leitende Fragestellung der folgenden Versuche. Die Entwicklung, auf welche im Folgenden näher eingegangen wird, ist in drei große Schritte unterteilbar. Zunächst wurde das Verkoster-Panel in die Idee und die Thematik Gin eingeführt. Hierzu diente ein Benchmarking kommerzieller Gins und deren Bewertung. Im nächsten Schritt wurden einzelne Botanical-Gins gebrannt und sensorisch verkostet, um sie den jeweiligen Elementen zuzuordnen.

Das Projekt war als Bachelorarbeit am Weincampus Neustadt konzipiert und wurde aus Mitteln des Bundesministeriums für Bildung und Forschung im Rahmen der „Förderung individueller Studienwege (FIS)“ für „Forschendes Lernen“ gefördert.

## ERSTER SCHRITT

Das dreißigköpfige Panel, bestehend aus Studierenden, Mitarbeitern und Doktoranden des Weincampus Neustadt, wurde zunächst in die Thematik eingeführt, über den geplanten Verlauf des Projekts informiert und eingeladen, Anmerkungen sowie Kritik zu äußern. Der direkte Austausch zwischen dem Panel und den Projektleitern stellte ein gemeinsames Arbeiten und Entwickeln sicher. Zunächst wur-



### Webtipp

Auf [www.kleinbrennerei.de](http://www.kleinbrennerei.de) finden Sie nach Eingabe des Webcodes 5804803 ins Suchfenster ein Video mit weiteren Informationen zu dem Neustädter Gin-Projekt.



» Video



### Philipp Hofmann

Der Autor hat am Weincampus Neustadt/ Weinstr. den dualen Studiengang Weinbau und Oenologie absolviert. Dieser Artikel basiert auf seiner Bachelorarbeit. Kontakt: [elementgin@yahoo.de](mailto:elementgin@yahoo.de)



Paradieskörnern, Zitronenschale, Rosmarin und Wacholder.

Das Element Erde beinhaltet Thymian, Hagebutte, Süßholzwurzel, Wacholder, Angelikawurzel, Majoran, Rosmarin, Fichtennadeln, Koriander, Patschuli, Ringelblumenblüte, Hopfenblüte, Fenchel, Anis und Kamillenblüte.

Dem Element Luft werden zugeordnet: Pfefferminze, Zitronenmelisse, Rosenaroma, Zitronenschale, Lavendel, Eukalyptus, Blutorange, Granatapfel, Lemongras und Fenchel.

Aus diesen Daten konnten spezifische Botanicals den einzelnen Element-Gins zugeordnet werden. Diese Vorbereitungen waren nötig, um sich an das Test-Blending der Gins zumachen.

## DRITTER SCHRITT

Zu Anfang des dritten Arbeitsschrittes wurden die Ergebnisse der vorherigen sensorischen Überprüfungen zusammengeführt, um verschiedene Rezepturen zu entwickeln. Wichtigsten Einfluss darauf hatte die Tabelle mit den spezifischen, signifikanten Aromen der zweiten Verkostung. Aber auch die Ergebnisse der Assoziationsstudie und der ersten Verkostung wurden mit eingebaut. Ein Expertenpanel probierte im kleinen Rahmen mithilfe der erstellten Essenzen aus dem zweiten Versuch unzählige Rezepturen. Ein langer und schwieriger Prozess, an dem mit viel Sorgfalt und Geduld gearbeitet wurde.

Für jedes Element wurden zwei Testvarianten gebrannt, welche sich in der Konzentration der Botanicals unterschieden. Die Version mit der

niedrigen Konzentration der Botanicals bestand aus 250 g Wacholder und der dazugehörigen Menge an Botanicals. Die andere Version bestand aus 500 g Wacholder und ebenfalls der doppelten Menge an Botanicals. Die eingewogenen Botanicals der weniger intensiven Version betragen gerundet 20 % des Gewichts des 96 % vol Alkohols. In 5 Litern 60 % vol Alkohol wurden die Botanicals für 20 Stunden mazeriert und dann gemeinsam in einer 30-Liter-Versuchsanlage des DLR Neustadt an der Weinstraße destilliert. Das Ganze passierte ohne Kolonne und ohne Fraktionierung. Die so entstandenen Raubrände wurden auf 40 % vol Alkohol eingestellt und dem Panel zur Verkostung vorgelegt, daraufhin verkostet.

Drei Fragestellungen bezüglich der Gins mussten die Probanden beantworten. Unter anderem die Frage nach der Präferenz und den fünf wichtigsten Gin-Aromen auf einer Skala von 1-9. Weiterhin war eine Zuordnung der Gins zu den vier verschiedenen Elementen auf Basis ihrer Intensität notwendig. Die Unterscheidung zwischen Luft/Wasser und der Gruppe Erde/Feuer verlief bei der Zuordnung sehr positiv, während innerhalb der genannten Gruppen nach wie vor Defizite bezüglich der Differenzierung vorhanden waren. Die Elemente Wasser/Luft bzw. Erde/Feuer schienen untereinander als nur schwer unterscheidbar. In der Abbildung 2 sind nur die ersten beiden Parameter abgebildet. Es

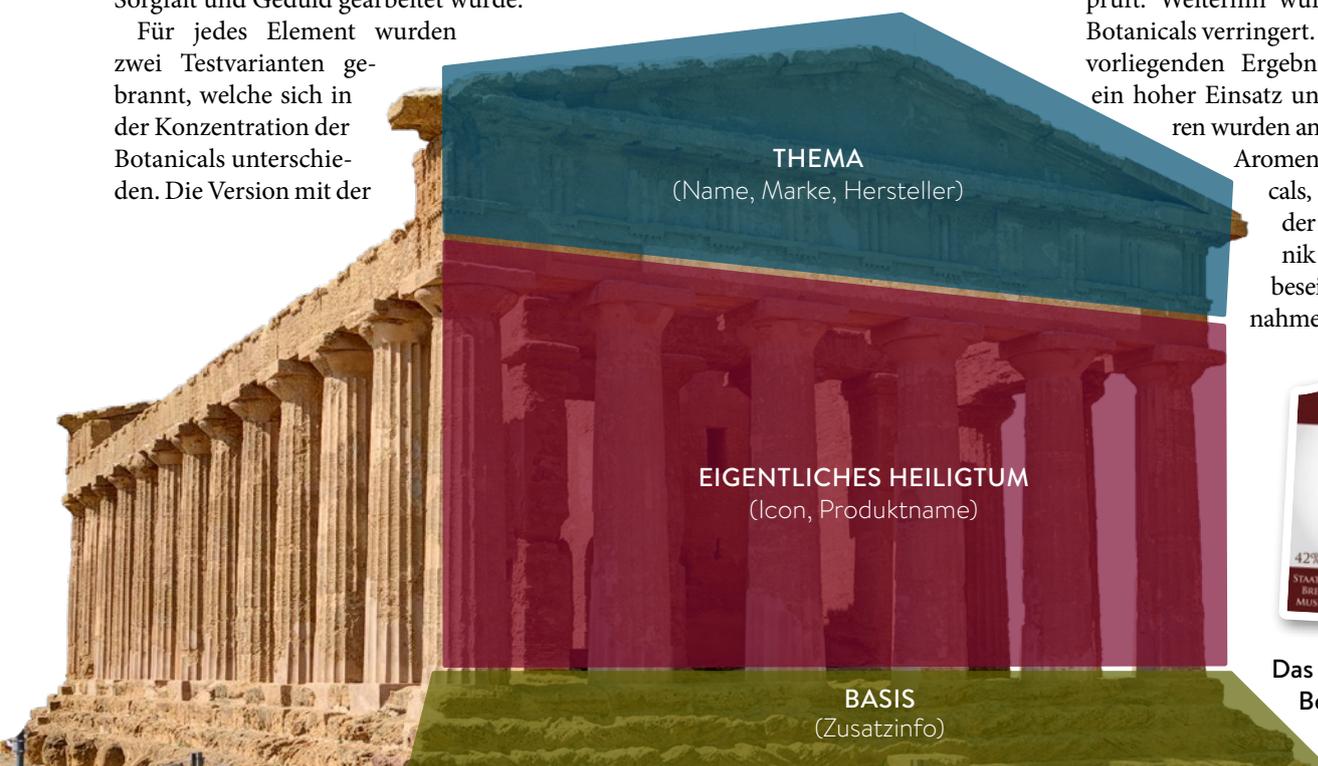
fällt auf, dass bei erhöhter Gewürz-, Anis- oder Lakritzaromatik die Präferenz der Probanden sank. Die Gins Luft und Wasser stehen mit ihrer prägnanten Zitrus-Ausprägung an der Spitze der Präferenz. Je leichter, blumiger und zitroniger der Gin, desto mehr gefiel er den Probanden. Es muss erwähnt werden, dass die Proben pur verkostet wurden. Weiterhin war zu beobachten, dass die Varianten mit hoher Konzentration, trotz einer Verdoppelung der Botanicals, keine auffällenden Unterschiede zeigten.

Es bleibt zu beachten, dass Gin hauptsächlich als Grundlage von Mischgetränken genutzt wird und sich durchaus kräuterige Aromen in einem Gin Tonic besser darstellen können, als sie es im direkten, reinen Vergleich zeigen konnten.

## DIE VERFEINERUNG

Bedingt durch einige Fehler bei der ersten Destillation, wie der fehlenden Fraktionierung, und den Ergebnissen der Verkostung der Element-Gins wurde eine weitere verfeinerte Version erstellt. Bei dieser Version wurden drei Glockenböden genutzt. Die so entstandenen Brände waren harmonischer und hatten sich ihres ruppigen, rauen und unfertigen Charakters entledigt. Der Mittellauf wurde bis zu einem Alkoholgehalt von 78 % vol abgetrennt. Der Nachlauf wurden in kleine Fraktionen unterteilt und einzeln sensorisch überprüft. Weiterhin wurde der Einsatz der Botanicals verringert. Man konnte aus den vorliegenden Ergebnissen ablesen, dass ein hoher Einsatz unnötig war. Rezepturen wurden angepasst, um störende

Aromen bestimmter Botanicals, welche nun anhand der feineren Brandtechnik herausstachen, zu beseitigen. All diese Maßnahmen führten zu weit-



Das Etikett macht den Bezug zur Antike deutlich.

aus feineren Bränden, die nicht mehr im Rahmen des Projekts sensorisch überprüft werden konnten.

## AUSSTATTUNG

Ein wichtiger Faktor war die Weiterentwicklung des Konzepts zu einer gesamtheitlichen Außendarstellung des Produkts. Das Vier-Elemente-Gin-Projekt nahm Anleihen an bestehende Gin-Designelemente, wie zum Beispiel dem minimalistischen und puristischen Design vieler Gin-Etiketten, und schuf durch den Bezug auf die vier Elemente doch ein neues Designkonzept.

Es spiegelt sich in allen Bestandteilen der Produktausstattung und Verpackung, von den Etiketten bis zur Verpackung, wider. Der Bezug zu den vier Elementen und der antiken, griechischen Kultur wird durch die Gestaltung deutlich hergestellt. Der obere Teil der Etiketten symbolisiert das Dach eines Tempels, der Mittelteil ist dem eigentlichen Heiligtum in Form des jeweiligen Elements gewidmet und der untere Abschnitt bildet die Basis.

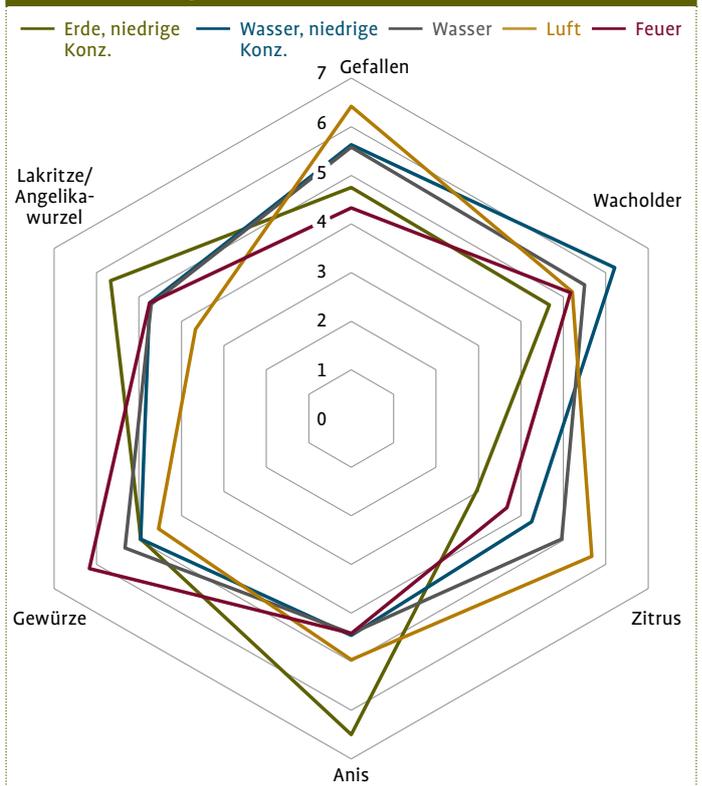
Das Neuartige ist nun die Verknüpfung der vier Elemente mit einem Getränk, das

dem Genießer ihr Wesen auf eine einzigartige sensorische Weise näherbringt. Das Rückenetikett, auf dem die im Produkt erkennbaren Bestandteile und Aromen des Gins genannt werden, sorgt für eine gesteigerte Verbindung zum Element und dem Produkt an sich. Es wird zugänglicher.

Die Verpackung führt das Konzept der Verknüpfung von Antike mit modernem Minimalismus weiter. Ein Karton des Element-Gin wird eine Flasche jeden Elements mit 200-ml-Fassungsvermögen beinhalten. Der hohe „Spielwert“ der Gins ist ihren vielfältigen experimentierfreudigen Verwendungsmöglichkeiten geschuldet. Der Verbraucher kann die Gins untereinander mischen und damit seine persönlichen Präferenzen einfließen lassen. Er kann das Getränk genau auf seinen Geschmack abstimmen.

Im Sinne der aktuellen Beliebtheit von DIY (do-it-yourself), dass auch auf die Kombination von Getränken zutrifft, ist das ein wichtiger Vermarktungsvorteil. All diese Maßnahmen machen das fertige Produkt zu mehr als einem Gin. Aus dem Vier-Elemente-Paket wird ein Erlebnis. Durch

Grafik 2: Spinnennetzdiagramm der Präferenz (n=1) und der fünf wichtigsten Gin-Aromen (n=5)



Quelle: FIZZ ANOVA Fischer LSD

aktives Probieren und Experimentieren wird das Produkt zur Eigenkreation des Kunden. Das steigert die Identifikation. Der Element-Gin macht deutlich: Um erfolgreiche Produkte auf dem Markt zu etablieren, sollte neben Geschichten rund

ums Produkt auch ein Erlebnis transportiert werden. Denn ein Produkt muss einen emotionalen Mehrwert bieten.

Text und Grafiken: **Philipp Hofmann**

Bild: **Stock Photographie**

## PROFESSIONELL VERMARKTEN

Marketing-Experte Helmut Knöpfle zeigt Wege und Ideen, wie Sie Ihre Produkte professionell am Markt platzieren. Erfahren Sie, wie ein erfolgreicher Marketingplan aussieht, worauf es beim Verkaufsgespräch ankommt, wie Sie positive Kundenerlebnisse schaffen und warum Networking so wichtig ist. Stimmen Sie Ihre Marketingstrategie ganz individuell auf Ihren Betrieb ab und lassen Sie sich inspirieren, Ideen weiterzudenken, um Kunden mit Ihren Produkten glücklich zu machen.

**Marketing für Brenner.** Kommunikation, Verkauf, Erfolg. H. Knöpfle.

2019. 188 Seiten, 50 Farbfotos, 3 sw-Fotos, kart. ISBN 978-3-8186-0836-1. € 19,95 [D]

Erhältlich in Ihrer Buchhandlung oder unter [www.ulmer.de](http://www.ulmer.de)





# SIE FRAGEN WIR ANTWORTEN

Die Herstellung von qualitativ hochwertigen Bränden, Likören und Spirituosen setzt ein hohes Maß an Grundwissen voraus. Hinzu kommt die notwendige Kenntnis umfangreicher rechtlicher Auflagen, die zu befolgen sind. In diesem Zusammenhang tauchen immer wieder Fragen auf, die wir sammeln und deren Beantwortung wir in regelmäßigen Abständen an dieser Stelle einer breiteren Leserschaft zugänglich machen wollen.



Dr. Claudia Bauer-Christoph

Dr. Claudia Bauer-Christoph ist staatlich geprüfte Lebensmittelchemikerin beim Bayerischen Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (LGL) Dienststelle Würzburg. Ihr obliegt die Sachbearbeitung Spirituosen und spirituosenhaltige Erzeugnisse.

**Haben Sie Fragen?  
Dann schreiben Sie eine E-Mail an die Redaktion: [fspringob@kleinbrennerei.de](mailto:fspringob@kleinbrennerei.de)**

## Woher kommt „Gin“?

Der Niederländer Wilhelm von Oranien wurde als Wilhelm III. König von England. Er brachte das Wacholderdestillat 1689 nach England mit, wo sich aus dem Namen „Genièvre“ beziehungsweise „Genever“ bald der Name „Gin“ entwickelte.

## Was unterscheidet „Gin“ von „Destillierter Gin“?

Bei Destilliertem Gin ist eine erneute Destillation von Neutralalkohol unter Zusatz von Wacholderbeeren und Botanicals vorgeschrieben. Das Destillat kann dann mit Neutralalkohol sowie Aromastoffen und/oder Aromaeextrakten versetzt werden.

## Wann ist der Zusatz „dry“ zulässig?

Die Angabe „dry“ ist sowohl bei Gin als auch bei destilliertem Gin zulässig, wenn der Gehalt an zugesetzten süßenden Erzeugnissen nicht mehr als 0,1 g Zucker je Liter Fertigerzeugnis beträgt.

## Welche besonderen Merkmale weist „London Gin“ auf?

„London Gin“ ist keine geografische Angabe, sondern die Bezeichnung für eine Spirituosenkategorie, die mit Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs hergestellt ist, der höchstens 5 g Methanol auf 100 Liter reinen Alkohol enthält. Das Aroma geht ausschließlich auf die erneute Destillation von Neutralalkohol unter Zusatz von Wacholderbeeren und anderen pflanzlichen Stoffen zurück. Die Verwendung von Aroma- und Farbstoffen ist nicht zulässig. Der Gehalt an zugesetzten süßenden Erzeugnissen darf nicht mehr als 0,1 g Zucker je Liter Fertigerzeugnis betragen.

## Gibt es eine Definition für Gin?

Gin ist nach europäischem Recht (Verordnung 2019/787) definiert als Spirituose mit Wacholdergeschmack, die durch Aromatisieren von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs (Synonym für Neutralalkohol) mit Wacholderbeeren gewonnen wird. Zur Herstellung dürfen Aromastoffe und/oder Aromaeextrakte verwendet werden. Dabei unterscheiden sich die Kategorien „Gin“, „Destillierter Gin“ und „London Gin“ durch ihre Herstellung und Zusammensetzung voneinander.

## Darf man Wein zusetzen?

Ein Zusatz von Wein ist nicht zulässig, da es sich bei Wein nicht um einen Aromaeextrakt, sondern um ein Lebensmittel mit Aromaeigenschaften handelt. Weinalkohol kann nur verwendet werden, wenn er die Eigenschaften von Neutralalkohol erfüllt. Insofern ist die Bezugnahme auf den Geruch bzw. Geschmack einer bestimmten Traubensorte (zum Beispiel Riesling) in der Aufmachung eines Gins wegen einer möglichen Irreführung des Verbrauchers zu prüfen.

## Welche Aromen können Gin verliehen werden?

Alle drei Gin-Kategorien müssen einen vorherrschenden Geschmack nach Wacholder aufweisen. Daneben dürfen Kräuter, Gewürze oder Früchte bzw. Auszüge hieraus zugesetzt werden. Häufig werden Zitrusfrüchte bzw. deren Schalen, Koriander, Kardamom, Melisse, Ingwer, Muskat, Pfeffer, aber auch Lavendel oder Flieder zur Aromatisierung eingesetzt.

## Welcher Alkohol darf zur Herstellung von Gin verwendet werden?

Gin muss aus Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs (Neutralalkohol) hergestellt werden. Die zusätzliche Verwendung von Destillaten aus Wein oder Obst ist nur in Form von Aromaeextrakten und nur in geringen Mengen möglich; der Wacholdergeschmack muss vorherrschend bleiben.

## Wie hoch ist der Mindestalkoholgehalt bei Gin?

Gin, Destillierter Gin und London Gin müssen mindestens 37,5 % vol Alkohol enthalten.

## EIN FALLBEISPIEL

# Das eigene Tonic Water

*Der Gin-Boom hat einen Boom auch des Tonic Waters nach sich gezogen. Lange Zeit hatte Schweppes fast ein Monopol in dieser Getränke-Kategorie. Heute sind einige Marken hinzugekommen. Und auch Brenner kommen langsam auf den Geschmack. Wir stellen hier ein Fallbeispiel vor.*

Die Kellerei und Brennerei Eberbach-Schäfer hat ihren Sitz in Lauffen am Neckar. Neben dem Verkauf von Flaschenweinen wurde in den 1990er Jahren die Erzeugung von eigenem Winzersekt als zweites Standbein aufgebaut. Unter großem finanziellem Aufwand wurde die Abfüllanlage technisch so umgebaut, dass es auch möglich war, kohlen-säurehaltige Getränke unter hohem Druck selbst auf dem Weingut abzufüllen. Die Voraussetzungen für die Produktion eines eigenen Tonic Waters waren gegeben. Doch bevor wir uns dem Spezialfall zuwenden, erfolgen grundsätzliche geschichtliche und rechtliche Ausführungen zum Thema Tonic Water.

## VON DER MEDIZIN ZUM GENUSS

Die Geschichte des Tonic Waters lässt sich bis ungefähr 1825 zurückverfolgen. Damals eroberten die europäischen Mächte Kolonien. Nicht nur die britischen Soldaten in Indien hatten schwer mit Tropenkrankheiten wie etwa Malaria zu kämpfen. Zur Linderung der Symptome und auch zur Prophylaxe wurde das extrem bittere Chinin verschrieben.

Bereits die indigenen Völker Südamerikas nutzten seine heilende Wirkung. Chinin kommt natürlicherweise in der Rinde des südamerikanischen Chinarindenbaums vor und gehört zur Gruppe der sogenannten „Alkaloide“. Isoliert handelt es sich um ein weißes, kristallines Pulver.

Die Offiziere lösten das Pulver in Wasser, was jedoch sehr bitter schmeckte. Deshalb fügten sie der Mischung zusätzlich Zucker hinzu und später auch Sodawasser.

Dies war die Geburtsstunde des Tonic Waters, welches in den nächsten Jahren auch immer öfter mit Gin gemischt wurde. Gin gehörte zu der damaligen Zeit zum Standard-Repertoire der britischen Armee und wurde in großen Mengen getrunken.

Durch das Gin-Comeback der letzten Jahre erfreut sich dieser Longdrink heutzutage wieder großer Beliebtheit. Und die Frage, welches Tonic am besten zu welchem Gin passt, hat sich schon fast zu einer Glaubensfrage entwickelt ...

## INHALTSSTOFFE UND RECHTLICHES

Nach wie vor trifft man das klassische Geschmacksprofil des Tonic Waters am häufigsten an. Dieses setzt sich zusammen aus erfrischenden Zitrusnoten, Kohlensäure, einer Bitternote, meist durch Chinin, Säure und etwas Süße.

Der Zusatz von Chinin muss im Zutatenverzeichnis mit „Aroma Chinin“ gekennzeichnet werden. Chinin darf Spirituosen und Erfrischungsgetränken zugesetzt werden: laut Aromen-Verordnung 1334/2008 Anlage 4 (zu § 2) als Aromastoff bei alkoholfreien Erfrischungsgetränken bis zu einer Menge von 85 Milligramm pro Liter. Bei Spirituosen sind Mengen bis zu 300 Milligramm pro Liter erlaubt. Üblicherweise werden diese Höchstwerte jedoch nicht erreicht. So enthält Tonic Water im Mittel etwa 60 Milligramm Chinin pro Liter. Für Bitter-Le-



mon liegen die Werte im Mittel bei 30 Milligramm Chinin pro Liter.

Es gibt aber auch Fälle, bei denen auf die Zugabe von Chinin verzichtet wird, da manche Personengruppen, beispielsweise Schwangere oder Menschen mit Muskelschwäche, chininhaltige Getränke meiden sollten oder der Inverkehrbringer auf die vorgeschriebene Kennzeichnung verzichten möchte.

## IDEE UND ENTWICKLUNG

Nachdem die vorgeschriebenen Trinkwasser-Analysen von den Behörden immer aufwendiger geworden sind, hat sich der Leiter von Eberbach-Schäfer, Frieder Schäfer, Gedanken gemacht, wie man aus dem eigenen Quellwasser ein innovatives Getränk entwickeln kann. Als begeisterter Gin-Fan fragte er sich, warum kein regionales Tonic Water angeboten wird.

Mit dieser Idee und dem Wunsch, aus eigenem Quellwasser sowie natürlichen Kräuterextrakten einen hochwertigen Mix-Partner für Gin zu entwickeln, ergab sich eine kreative Kooperation mit dem Nachbarn, der Joh. Vögele KG. Auch solo getrunken sollte das Tonic erfrischend herb schmecken.

Da die Firma Joh. Vögele KG in einer bekannten Weinregion zuhause ist, steht sie in einem engen Kontakt mit den lokalen Weinbauern. Allein in Deutschland gibt es über 80.000 Winzer! Das traditionelle Weingeschäft wird von ihnen nicht selten durch verwandte Produkte ergänzt, um von Ernteschwankungen unabhängiger zu werden und ein breiteres Kundenspektrum zu erreichen. Seit der Sensibilisierung der Verbraucher für handwerklich gefertigte und lokal produzierte Produkte, die eine persönliche Geschichte zu erzählen haben, ist „vom Winzer produziert“ zu einem Qualitätslabel geworden.

Daher schien die Entwicklung eines alkoholfreien Getränks in Zusammenarbeit von Winzer und Aromenhersteller die perfekte Antwort zu sein – das war der Anstoß für das WINZERTONIC®.

Um das Tonic Water tatsächlich zu einem erkennbaren „Winzergetränk“ zu machen, dachte man gemeinsam über die Zutaten nach, die zur Entwicklung eines Tonics verwendet werden könnten. In Frage kamen Traubensaft des Winzers sowie ein duftender Extrakt aus den Traubenblüten des Betriebes.

Mit dem Traubenblütenextrakt kann man das Aromapotenzial der Traube nutzen, ohne eine alkoholische Gärung durchzuführen. Natürlich kann man nur sehr begrenzt Traubenblüten ernten, sonst bekommt man später keine Weintrauben.

Es ist aber möglich, in Spitzenlagen mit hohem Ertragspotenzial eine frühzeitige Ertragsreduzierung über das Absammeln der Blüten durchzuführen. Man „schlägt zwei Fliegen mit einer Klappe“: Die Weinqualität steigt und man gewinnt das Aroma-Potenzial der Blüten.

Nach zwei spannenden Monaten des Probierens waren die Rezepturen in den Augen des Auftraggebers und des Auftragnehmers perfekt! Es entstanden zwei individuelle Varianten WINZERTONIC® mit einem neuen Geschmackserlebnis. Die eine, mit einer erfrischend grünen Basilikum-Note und eine florale Variante, in der das zarte Aroma der Traubenblüte hervorgehoben wurde.

### HERSTELLUNG UND PFAND

Die Erfrischungsgetränke werden aus ausgewählten Zutaten auf dem Weingut hergestellt. Für alle Beteiligten war es ein Anliegen, nur hochwertige und natürliche Kräuter- und Fruchtextrikte zu verwenden.

Aus pfandrechtlicher Sicht sollte das Tonic Water nur in 0,33-Liter Longneck Flaschen mit Kronenkorken abgefüllt werden. Es ist absolut notwendig einem nationalen Flaschenpool beizutreten, sonst sind 0,25 Euro für ein Einwegpfand verlangen. Dies ist aber als regionaler Hersteller in der Kundenakzeptanz schwer zu vermitteln.

Die Etikettierung findet mit einem hochwertigen Selbstklebe-Etikett statt. Auf eine komplette Zutatenliste mit Nährwerttabelle und Mindesthaltbarkeitsdatum ist zu achten. Es empfiehlt sich immer, den in der Region zuständigen Lebensmittelkontrolleur vor der Abfüllung hinzuzuziehen, um alle rechtlichen Punkte im Vorfeld des Verkaufs sauber zu klären.

Das WINZERTONIC® wird steril filtriert und nur mit Ascorbinsäure abgefüllt. Dies funktioniert nur bei einer maximalen Hygiene an der Abfüllanlage und mit ausreichendem mikrobiologischem Verständnis. Der

### Rechtliches

## Pfandproblematik

Die pfandrechtliche Situation ist in Deutschland sehr komplex. Aktuell wurde vom Bundestag das Pfandrecht weiter verschärft.

Problematisch an den 200-ml Mixer-Bottle-Flaschen, die umgangssprachlich Tonic-Flaschen heißen, ist, dass es für sie keinen nationalen Mehrweg-Pfandpool gibt.

Die großen Hersteller haben alle eigene Sonderflaschen, zu deren Pfandsystem kleine Betriebe keinen Zugang erhalten. Aus rechtlicher Sicht ist es daher besser und sicherer, das Tonic Water in 0,33-Liter-Long-Neck-Flaschen abzufüllen, da hier ein nationaler Mehrwegpfandpool zur Verfügung steht.

Weil sich die Gesetzeslage tendenziell häufig ändert, ist es sinnvoll sich durch einen fachkundigen Rechtsanwalt beraten zu lassen, um das Risiko für Abmahnungen oder Ähnliches zu verringern.

Einsatz von Velcorin als nicht deklarationspflichtigem Konservierungsmittel ist für alle Lohnabfüllungen empfehlenswert.

Velcorin ist der Handelsname der Firma Lanxess für Dimethyldicarbonat. Das ist ein deklarationsfreies Kaltentkeimungsmittel. Nach Zugabe zum Getränk reagiert Dimethyldicarbonat mit dem darin enthaltenen Wasser zu Methanol und Kohlendioxid. Das in geringen Mengen entstehende Methanol ist toxikologisch als unbedenklich zu bewerten. Die Zugabe muss mit einem Dosiergerät erfolgen.

### VERMARKTUNG

Die Tonics erwiesen sich als großer Erfolg. Das vermutete jährliche Verkaufsvolumen wurde bereits innerhalb von drei Monaten erreicht. Über das Jahr verkauft das Weingut mehrere Zehntausend Flaschen. Gerade im Sommer ist ein alkoholfreies herbess Erfrischungsgetränk sehr beliebt. Eberbach-Schäfer bietet auch Lohnabfüllungen an. Dies kann sich für Interessenten lohnen, die die Investitionen für einen Druckfüller, Drucktanks, Kronkorker, die leicht 500.000 Euro übersteigen, sparen wollen.

Um zu testen, ob die eigenen Kunden für ein Tonic Water zu gewinnen sind, ist es möglich, die von Eberbach-Schäfer ent-



wickelten Sorten mit einem eigenen Etikett zu versehen. Dadurch ist die Abnahmemenge nicht groß und man kann schon ab 1.000 Flaschen einen Vermarktungsversuch starten.

Gerade ein jüngeres, Gin-affines Publikum lässt sich gerne von einem regionalen Tonic Water überzeugen. Die Akzeptanz bei konservativen und in der Regel älteren Zielgruppen ist häufig geringer, sie können aber durchaus durch eine Kostprobe eines hochwertigen Gin-Tonics gewonnen werden. Um den kreativen Zusammensetzungen der verschiedenen Botanicals von Gin gerecht zu werden, sind die Tonic Waters herausgefordert. So wird das klassische Geschmacksprofil durch die Zugabe weiterer Drogen, wie Rosmarin, Basilikum, oder auch „rosa Pfeffer“ ergänzt.

Der Endverbraucher fordert ein authentisches Geschmacksprofil unter der Verwendung von natürlichen Zutaten und Extrakten, wie zum Beispiel der Einsatz von Chinarinden-Extrakt, oder möchte das Erfrischungsgetränk gerne in Bio-Qualität genießen. Ein weiterer Trend ist

der Verzicht auf stark zuckerhaltige Lebensmittel. So werden mittlerweile auch Dry Tonic Waters mit einem reduziertem Gehalt an Zucker angeboten.

Um das Portfolio zu erweitern und seinen Kunden eine „ready to drink“-Variante ihres beliebten Gins anbieten zu können, empfiehlt sich die Entwicklung eines alkoholischen Mischgetränkes. Dabei ist es wichtig, den individuellen Charakter des Gins hervorzuheben und ihn perfekt mit dem Tonic Water harmonisieren zu lassen – so steht dem verantwortungsvollen Genuss in all seinen Variationen nichts mehr im Wege.

Durch die steigende Vielfalt der Aromenprofile von Gin, nehmen auch die Variationen der Tonic Waters zu. Hinsichtlich der Entwicklung eines eigenen Tonics wirkt sich das dahingehend aus, dass Hersteller die Entwicklung eines sensorisch zu ihrem Gin passenden Tonics wünschen.

Text: Julian Machinek

Bilder: Click and Photo/Shutterstock.com, GoncharukMaks/Shutterstock.com



## Quellen

### Geschichte des Tonic Waters

<https://www.drinkology.de/blog/spirituose/die-geschichte-des-tonic-water>

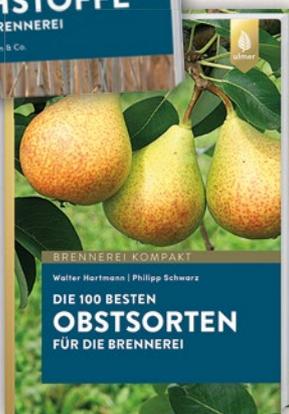
### Chinin in Getränken

<https://projekte.meine-verbraucherzentrale.de/DE-TH/chinin-in-getraenken-#:~:text=So%20enth%C3%A4lt%20das%20alkoholfreie%20Erfrischungsgetr%C3%A4nk,zur%20Behandlung%20von%20Malaria%20verwendet>



Julian Machinek

Julian Machinek ist Destillateurmeister und als Entwickler in der Aromen- und Lebensmittelindustrie tätig. Für weitere Infos des Zuliefereres wenden Sie sich bitte an die Firma Vögele. [www.voegele-ingredients.de](http://www.voegele-ingredients.de)



## FÜR EDLE BRÄNDE NUR DAS BESTE



Dieses Buch bietet einen umfassenden Einblick in die Verarbeitung stärkehaltiger Rohstoffe. Der Autor spannt den Bogen von der Maischebereitung über Gärung und Destillation bis hin zur Fasslagerung und Fertigstellung des Destillats. Getreideporträts zeigen die Möglichkeiten zur Herstellung edler und ausgefallener Brände.

**Stärkehaltige Rohstoffe für die Brennerlei.** Für Whisky, Korn & Co.

P. Schwarz. 2018. 128 Seiten, 89 Farbfotos, kart. ISBN 978-3-8186-0340-3. € 16,95 [D]

Hier finden Sie Hilfestellung bei der Wahl der richtigen Früchte für die Herstellung von Destillaten in der Brennerlei. Schwerpunkt ist die Sortenwahl: Vorgestellt werden vor allem aromareiche, neben neuen aber auch viele alte und regionale Obstsorten mit sortentypischen Fotos.

**Die 100 besten Obstsorten für die Brennerlei.** W. Hartmann, P. Schwarz.

2018. 160 Seiten, 120 Farbfotos, geb. ISBN 978-3-8186-0339-7. € 19,95 [D]

Erhältlich in Ihrer Buchhandlung oder unter [www.ulmer.de](http://www.ulmer.de)

## Gin Tonic

Rezeptur mit einem Gin zu Tonic-Verhältnis von 1:2 bis 1:3 für 1 Person. Das Tonic-Volumen kann nach Belieben angepasst werden. Benötigt wird ein Highball- oder Coppa-Glas und eventuell ein Zestenschneder.

### Zutaten:

5 cl Dry Gin (wacholderbetont)  
12,5 cl Tonic Water  
4 – 5 mittelgroße Eiswürfel  
1 Garnitur

### Zubereitung:

Gib zunächst die Eiswürfel ins Glas und gieße anschließend Gin hinzu. Nun Limettenzeste, Gurkenscheibe oder Botanical des jeweiligen Gins hinzugeben. Mit Tonic Water auffüllen.

## Empfehlenswerte Kombinationen von Gin- und Tonicarten

| Gin                        | Alkohol    | Typ   | Passende Tonics                          |
|----------------------------|------------|---|--|
| Cotswolds Dry              | 46 %Vol.   | Klassisch-wacholderbetont   | Fever Tree, Thomas Henry                 |
| Windspiel Dry              | 47 %Vol.   | Klassisch-wacholderbetont   | Windspiel Tonic, Schweppes, Thomas Henry |
| Uncle Val's Botanical Gin  | 45 %Vol.   | Würzig-pfefferbetont  | Gents, Fentimans                         |
| Granit Bavarian Gin        | 42 %Vol.   | Klassisch-wacholder- und enzianbetont                               | Thomas Henry, Fentimans                  |
| Monkey 47                  | 47 %Vol.   | Melange aus modern und klassisch: Wacholder, Zitrus & Preiselbeeren | Gents, Schweppes Dry                     |
| OMG                        | 45 %Vol.   | Klassisch-wacholderbetont   | Fever Tree, Thomas Henry                 |
| N-Gin                      | 45 %Vol.   | Modern-zitrusbetont   | Fever Tree, Schweppes                    |
| The Botanist               | 46 %Vol.   | Klassisch-wacholderbetont   | Fever Tree, Thomas Henry                 |
| Nikka Coffey Gin           | 47 %Vol.   | Klassisch-wacholderbetont   | Fever Tree, Thomas Henry, Schweppes      |
| Juniper Jack Navy Strength | 57,2 %Vol. | Klassisch-wacholderbetont   | Schweppes Dry                            |
| Siegfried Rheinland Dry    | 41 %Vol.   | Klassisch-wacholderbetont   | Fever Tree                               |
| Isle of Harris Gin         | 45 %Vol.   | Melange aus modern und klassisch: Wacholder & Zitrus                | Fever Tree, Gents                        |
| Fieldfare Dry Gin          | 45 %Vol.   | Klassisch-würzig und wacholderbetont                                | Thomas Henry                             |
| Tschin                     | 40 %Vol.   | Klassisch-wacholderbetont   | Fever Tree, Thomas Henry                 |
| Turicum                    | 41,5 %Vol. | Klassisch wacholder- und enzianbetont                               | Thomas Henry, Fentimans                  |

## Gin Tonic: Genießerwissen rund um den Long Drink

Die Zubereitung eines Gin Tonics erfordert nicht viele Zutaten, jedoch solide Kenntnisse über deren Aromatik. Einen guten Gin Tonic zuzubereiten, ist keine Herkulesaufgabe. Das passende Tonic zum Gin zu finden, hingegen schon. Es ist noch gar nicht so lange her, da stand ich (Philip Reim) hinter der Bar mit Gordon's als Gin und Schweppes als Tonic. Unser damaliger Barchef wünschte nicht mehr, denn die Gäste wünschten nicht mehr. Und heute? Seit einigen Jahren sprießen neue Wacholderdestillate wie Pilze aus dem Boden. Einige davon mit hervorra-

gender Qualität und andere mit... nun ja, überspringen wir das. Gin Tonic ist dabei das Zugpferd. Dieser Longdrink ist der Grund, warum es Genussmenschen seit einiger Zeit in Scharen an die Cocktail-Gläser zieht. Er lässt sich einfach zubereiten, versprüht einen Hauch Sommer und lässt Raum für kreative Ideen. Das Problem ist nur: Es gibt zu viele Möglichkeiten. Mehrere Hundert Gins und Dutzende Tonic-Varianten machen das Angebot unüberschaubar. Hier sind daher einige Tipps versammelt: zum Mischungsverhältnis und zu Gin- und Tonic-Kombinationen.



### Webtipp

#### Eye for Spirits

Eye for Spirits ist eines der führenden Online-Medien für Spirituosengenießer im deutschsprachigen Raum. Die Plattform wurde 2010 von Philip Reim gegründet. Er ist Juror internationaler Spirituosens-Wettbewerbe und Autor zahlreicher Whisky-Bücher. Die Texte und Grafiken auf dieser Seite stammen mit freundlicher Genehmigung von der genannten Website. Dort finden sich noch weitere Informationen zu Gin und Gin Tonic.

[www.eyeforspirits.com](http://www.eyeforspirits.com)

## Gin & Tonic – Verhältnisse und Aromatik

### 1:1

Bei diesem Verhältnis sticht die Aromatik des Gins deutlich hervor. Es eignet sich vor allem, um herauszufinden, ob Gin und Tonic aromatisch harmonieren. Für den Genuss des Cocktails ist dieses Verhältnis meist ungeeignet, da das Tonic eine zu geringe Rolle spielt.

### 1:2 / 1:3 / 1:4

In diesen Bereichen harmonieren die meisten Gin Tonic-Kombinationen. Hier besitzt der Alkohol noch genügend Kraft um erkannt zu werden, lässt jedoch den Aromen von Gin und Tonic genügend Freiraum. Dies sind die aromatischsten und erfrischendsten Gin Tonic-Verhältnisse.

### 1:5

Ab 1:5 schwindet die Aromatik des Gins, Alkohol und Wacholder-Noten gehen verloren und das Tonic steht im Vordergrund.

Ein Gin Tonic besteht im klassischen Sinne nur aus Gin (Basis-Spirituose) und Tonic (Filler). Aus diesem Grund entscheidet nicht nur die Wahl der Zutaten, sondern auch deren Mischverhältnis über die Qualität dieses Highballs.



Bild: Mariëlla MC Neany/shutterstock.com

# Kleinbrennerei

Ausgabe 7 erscheint am 24. Juni



Bild: Melica/shutterstock.com

## Sortimentsergänzung

Brennereien können mit frischen und verarbeiteten Früchten ihr Sortiment ergänzen. Wir geben dazu Anregungen.

## WEITERE THEMEN

Die unterschätzte Gefahr: CO<sub>2</sub> | Wertige Produktgestaltung | Heizungsarten für Brennereien, Teil III | Porträt

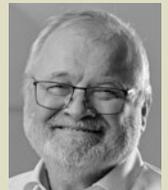
## ANZEIGENSCHLUSS AUSGABE 7

Textteil 17. Mai 2023 | Anzeigenteil 9. Juni 2023

## REDAKTION



**Friedrich Springob** (verantwortlich i. S. d. P.)  
AR Agrar-Redaktion GmbH  
Bopserstraße 17, 70180 Stuttgart  
Telefon: 0711/982940-26  
E-Mail: fspringob@ulmer.de



**Mag. Christian Haydn**  
L. Haidenstr. 1, A-3233 Kilb  
Telefon: +43(0)676/4454012  
E-Mail: haydn@schnapsnase.at

## ANZEIGEN



**Britta Knies**  
Verlag Eugen Ulmer  
Telefon: 0711/4507-125  
E-Mail: anzeigen@ulmer.de

## KUNDENSERVICE



**Anja Mettmann**  
Verlag Eugen Ulmer  
Telefon: 0711/4507-105  
E-Mail: kundenservice@ulmer.de

## IMPRESSUM

ISSN (print) 0341-2067  
ISSN (online) 2196-582X  
75. Jahrgang

**Verlag:** Eugen Ulmer KG, Wollgrasweg 41, 70599 Stuttgart, Telefon 0711/45 07-0, Fax 0711/45 07-120, www.ulmer.de, info@ulmer.de, UST-ID: DE147639185.  
**Kundenservice:** Daniela Hettich, Telefon 0711/4507-105, Fax -120, E-Mail: kundenservice@ulmer.de.  
**Anzeigen:** Gerhard Kretschmer (verantwortl.). Preisliste Nr. 60 gültig ab 21.11.2022. **Herstellung:** Beate Scholz-Yelin. **Vertriebsleitung:** Matthias Ulmer. **Bankverbindungen:** Deutsche Bank AG Stuttgart IBAN: DE62 6007 0070 0147 6878 00 BIC: DEUTDE33XXX, BW-Bank Stuttgart IBAN DE53 6005 0101 0001 1143 11 BIC: SOLADEST600. **Redaktionsbeirat:** Werner Albrecht, Meckenheim, Dr. C. Bauer-Christoph, Würzburg, Prof. Dr. D. Durner, Neustadt/Weinstraße, Dr. Manfred Gössinger, Klosterneuburg, Dr. Dirk Hofmann, Weinsberg, Sonia Petignat-Keller, Wädenswil. **Druck:** Ungeheuer + Ulmer KG GmbH + Co., Offset- und Rotationsdruck, 71634 Ludwigsburg  
**Kleinbrennerei** erscheint monatlich am Ende des Vormonats. Der Jahresbezugspreis beträgt im Inland bei Bezug als Postvertriebsstück € 63,90 inkl. Versandkosten, Online-Zugang und Mehrwertsteuer. Im Ausland Gesamtpreis € 73,70. E-Paper € 43,99. Einzelheftpreis € 5,90 zzgl. Versandkosten. Die Einzel- sowie die Gesamtpreise sind preisgebunden.

**Kündigungsfrist:** Das Abo ist nach Ablauf der Mindestlaufzeit (12 Monate) jederzeit kündbar. Bestellungen nehmen jede Buchhandlung und der Verlag entgegen.  
**Urheberrecht:** Die in der Zeitschrift und digital veröffentlichten Beiträge sind urheberrechtlich geschützt. Die Eugen Ulmer KG als Inhaber der Urheberrechte bzw. Urhebernutzungsrechte behält sich sämtliche Rechte vor. **Pressespiegel:** Für die Übernahme von Artikeln in interne elektronische Pressespiegel erhalten Sie die erforderlichen Rechte unter www.pressemonitor.de oder unter info@presse-monitor.de, PMG Presse-Monitor GmbH & Co. KG. **Verlagsrechte und Autorenrichtlinien:** Angaben zur Manuskripterstellung sind im Autorenmerkblatt enthalten. Dies steht als Download unter www.kleinbrennerei.de zur Verfügung. Die Übertragung der Nutzungsrechte durch den Autor ist durch eine Autorenvereinbarung geregelt. Informationen hierzu erhalten Sie über die Redaktion oder online unter www.ulmer-verlag.de/Autoren/Zeitschriftenautoren/Zeitschriftenautorenwerden.  
**Genderngerechtigkeit und Inklusion** sind bei uns gelebte Praxis. Bei der Auswahl unserer Themen, bei der Recherchearbeit, in der Gestaltung. Unsere Texte meinen alle – und so sind sie auch geschrieben!



## SOCIAL MEDIA – EINFACH ERKLÄRT



- So gelingt die Kommunikation mit Ihren Kunden
- Finden Sie die richtige Plattform für sich und Ihren Betrieb

Die Sozialen Medien bieten eine echte Chance, sich selbst, ihren Betrieb und ihre Philosophie der Öffentlichkeit authentisch zu präsentieren und auf direktem Wege zu kommunizieren. Ob Facebook, Instagram oder Twitter, YouTube, Pinterest oder Snapchat – dieses Buch vermittelt Ihnen alles Wissenswerte über die tägliche Praxis mit Social Media.

**Social Media für Landwirte.** Facebook, Snapchat und Co. J. Zeisset, T. Fabry. 2018. 176 Seiten, 40 Farbfotos, Klappenbroschur. ISBN 978-3-8186-0383-0. € 19,95 [D]

Erhältlich in Ihrer Buchhandlung  
oder unter [www.ulmer.de](http://www.ulmer.de)



ulmer

Die führende Fachzeitschrift  
für die Brennerpraxis

# JETZT KOSTENLOS PROBE LESEN!

[kleinbrennerei.de/testabo](http://kleinbrennerei.de/testabo)

Gleich  
bestellen:  
**2 Ausgaben  
frei Haus**



## Weitere Ulmer Angebote für Sie



NEWSLETTER  
FÜR DIE BRANCHE  
[kleinbrennerei.de/newsletter](http://kleinbrennerei.de/newsletter)



JOBBOERSE  
GRÜNER STELLENMARKT  
[gruener-stellenmarkt.de](http://gruener-stellenmarkt.de)



ULMER  
BÜCHER FÜR KLEINBRENNER  
[ulmer.de](http://ulmer.de)

