

MIXOLOGY

— HOW TO —
DRINK
GIN
DEUTSCHLAND

MIT DEN
HIGHLIGHTS AUS
ÖSTERREICH
UND DER
SCHWEIZ

DIE 100 BESTEN GINS



Hallwag

Unsere eBooks werden auf kindle paperwhite, iBooks (iPad) und tolino vision 3 HD optimiert. Auf anderen Lesegeräten bzw. in anderen Lese-Softwares und -Apps kann es zu Verschiebungen in der Darstellung von Textelementen und Tabellen kommen, die leider nicht zu vermeiden sind. Wir bitten um Ihr Verständnis.

Impressum

© eBook: GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH, München, 2019

© Printausgabe: GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH, München, 2019


Alle Rechte vorbehalten. Weiterverbreitung und öffentliche Zugänglichmachung, auch auszugsweise, sowie die Verbreitung durch Film und Funk, Fernsehen und Internet, durch fotomechanische Wiedergabe, Tonträger und Datenverarbeitungssysteme jeder Art nur mit schriftlicher Zustimmung des Verlags.

Projektleitung: Jens Hasenbein

Lektorat: Gesa Weiss, Langenbuch & Weiss, Hamburg

Covergestaltung: Editienne

eBook-Herstellung: Yuliia Antoniuk, Bianca Isack

 ISBN 978-3-8338-7024-8

1. Auflage 2019

Bildnachweis

Illustrationen: Vectorstock

Fotos: Flaschenporträts: Tim Klöcker & Sebastian Böhme (OTTTN); Archiv Steinhäger/Schwarze & Schlichte;

Wachholderbrennerei Eversbusch

Syndication: www.seasons.agency

GuU 8-7024 05_2019_01

Unser E-Book enthält Links zu externen Webseiten Dritter, auf deren Inhalte wir keinen Einfluss haben. Deshalb können wir für diese fremden Inhalte auch keine Gewähr übernehmen. Für die Inhalte der verlinkten Seiten ist stets der jeweilige Anbieter oder Betreiber der Seiten verantwortlich. Im Laufe der Zeit können die Adressen

vereinzelt ungültig werden und/oder deren Inhalte sich ändern.

Die GU-Homepage finden Sie im Internet unter www.gu.de

[f www.facebook.com/gu.verlag](https://www.facebook.com/gu.verlag)

GRÄFE
UND
UNZER

Ein Unternehmen der
GANSKE VERLAGSGRUPPE

Unsere Garantie

Alle Informationen in diesem Ratgeber sind sorgfältig und gewissenhaft geprüft. Sollte dennoch einmal ein Fehler enthalten sein, schicken Sie uns eine E-Mail mit einem entsprechendem Hinweis an unseren Leserservice.

Liebe Leserin und lieber Leser,

wir möchten Ihnen mit den Informationen und Anregungen in diesem eBook das Leben erleichtern und Sie inspirieren, Neues auszuprobieren.

Alle Informationen werden von unseren Autoren gewissenhaft erstellt und von unseren Redakteuren sorgfältig ausgewählt und mehrfach geprüft. Deshalb bieten wir Ihnen eine 100%ige Qualitätsgarantie. Sollten wir mit diesem eBook Ihre Erwartungen nicht erfüllen, lassen Sie es uns bitte wissen! Wir tauschen Ihr eBook jederzeit gegen ein gleichwertiges zum gleichen oder ähnlichen Thema um.

Wir freuen uns auf Ihre Rückmeldung, auf Lob, Kritik und Anregungen, damit wir für Sie immer besser werden können.

Montag-Donnerstag: 9.00-17.00 Uhr;

Freitag: 9.00-16.00 Uhr

Tel.: 00800 - 72 37 33 33

Fax: 00800 - 50 12 05 44

(kostenfreie Servicenummern)

E-Mail: leserservice@graefe-und-unzer.de

P.S.: Wollen Sie noch mehr Aktuelles von GU wissen, dann abonnieren Sie doch unseren kostenlosen GU-Online-Newsletter und/oder unsere kostenlosen Kundenmagazine.

GRÄFE UND UNZER VERLAG

Leserservice

Postfach 86 03 13

81630 München

Oliver Steffens

Steffens zählt zu den führenden deutschen Gin-Experten. Als Betreiber von »Ginthusiast« und Mitgründer des Blogs »Trinklaune« gehört er zu den prägenden Figuren der hiesigen Cocktailszene. Für dieses Buch hat er sämtliche porträtierten Gins verkostet und beschrieben.

Stefan Adrian

Der Österreicher mit Sitz in Berlin ist gefragter Fachjournalist und Buchautor in allen Bereichen der Kulinarik und Trinkkultur. Im Einleitungstext dieses Bandes führt er umfassend in die deutsche Wacholder-Tradition ein.

Tim Klöcker & Sebastian Böhme (»OTTTN«)

Unter dem Pseudonym »OTTTN« erzählen der Fotograf Klöcker und der Bartender Böhme innovative Bildergeschichten rund um den Drink als Kunstform – mal minimalistisch, mal experimentell. Die Fotos der Gins stammen von den beiden.

Mixology – das Magazin für Barkultur

Seit 2002 begleitet und beobachtet Mixology die Bar- und Spirituosenbranche als maßgebliches deutsches Fachmagazin. Das Konzept des vorliegenden Bandes wurde von der Mixology-Redaktion entwickelt.

A SPICY STORY

Deutscher Gin ist erst seit wenigen Jahren »in«. Doch die heimische Tradition der Wacholder-Destillate ist nicht neu, sie hat hierzulande eine Geschichte, die mehrere Jahrhunderte zurückreicht. Obwohl es manchem Fußballfan nicht gefallen wird: Die kulturelle Nähe zu den Niederlanden spielt dabei eine zentrale Rolle. Und ein Ski-Unfall hat auch noch seinen Teil zur Historie beigetragen.



Die Brennerei Eversbusch in Hagen-Haspe im Jahre 1938. Geändert hat sich dort bis heute nur wenig: Auch der »Doppelwachholder« von dort schreibt sich noch immer stolz mit »hh«.

ZWISCHEN GESTERN UND HEUTE: DIE GESCHICHTE DES DEUTSCHEN GINS

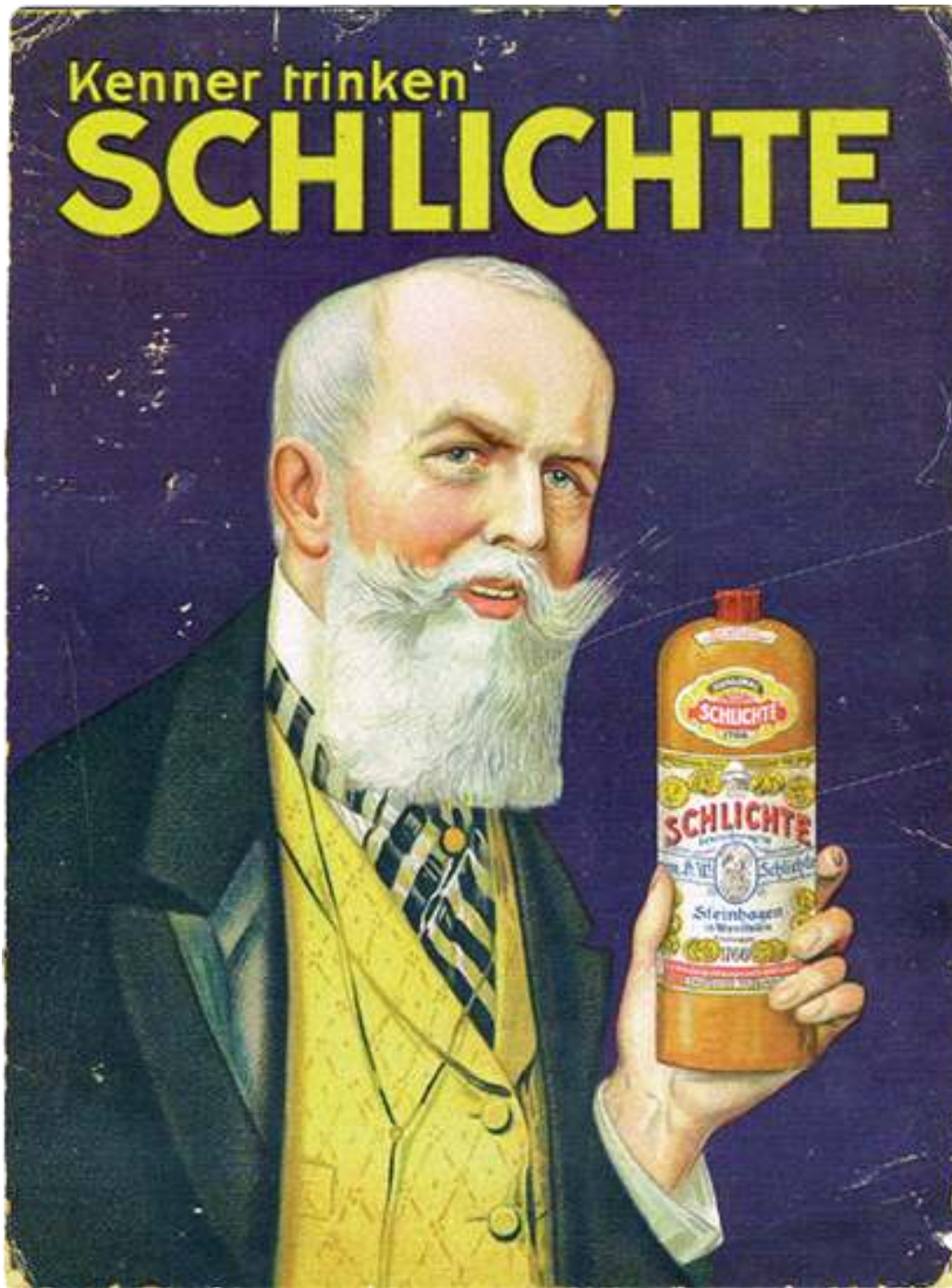
Die neue deutsche Gin-Welle beginnt wahrlich mit einem Knall: In den Tiroler Alpen fahren sich Dr. Ulf Stahl und Gerald Schroff gegenseitig in die Skier. Wie es der Zufall will, begegnen sie sich noch am gleichen Abend an einer Hotelbar wieder: der eine, dekorierte Mikrobiologe, als Gast, der andere, Diplom-Hotelier, als Bartender. Über mehrere Abende entsteht eine kleine Freundschaft, die kurze Zeit darauf in einer großen Idee mündet: der Wiederbelebung von Adler Gin.

Schroff, der schon für Alfons Schuhbeck gearbeitet hat, verlässt die Berge und zieht nach Berlin, wo er die im Dornröschenschlaf liegende Preussische Spirituosen Manufaktur vorfindet, wo Stahl tätig ist. Das ist zumindest die romantische Version. In der Realität bedeutet die Revitalisierung der Anlage, die 1874 als Versuchsanstalt des Verbandes der Spirituosenfabrikanten Deutschlands (VLSF) im rauen Stadtteil Wedding eröffnet wurde, harte Arbeit. »Die Scheiben sahen aus, als wären sie aus Milchglas. In Wahrheit war es der jahrzehntelange Beschlag von ätherischen Ölen, den wir in Handarbeit mit der Rasierklinge abkratzen mussten«, erinnert sich Schroff an die Anfänge.

2007 schließlich kommt Adler Gin auf den Markt, der großteils auf einem Rezept von Max Delbrück beruht, dem ersten Leiter der VLSF. Adler Gin leitet somit nicht nur als Produkt die neue deutsche Gin-Welle ein, sondern nimmt auch deren Philosophie vorweg: Es geht um hochwertige, handgemachte Spirituosen, in denen persönliche Leidenschaft steckt.

Dass Schroff und Stahl in ihrem Vorhaben auf ein Rezept aus dem vorigen Jahrhundert zurückgreifen, verdeutlicht

aber auch, dass deutscher Gin auf eine Historie zurückblicken kann. Sie mag nicht so groß sein wie in England, dem Mutterland des Gins; aber die Deutschen und Wacholder – das ist schon lange eine Liaison. Sie war nur etwas in Vergessenheit und Verruf geraten.



Das Haus Schlichte war die führende Wacholder-Brennerei in Steinhagen und damit stilprägend für die ganze Gattung. Und Schlichte war auch die letzte Steinhagener Brennerei, die aufgekauft wurde. Nach rund 150 Jahren.

VON DER ARZNEI ZUM ARBEITGEBER

Um das zu verstehen, wirft man am besten einen Blick ins westfälische Steinhagen. Das heute knapp 20.000 Einwohner zählende Städtchen trägt die Wacholderbeere gar im Stadtwappen, und das nicht von ungefähr. Arzneien auf Basis von Wacholder – schon seit dem Mittelalter u. a. für seine magenberuhigende Wirkung geschätzt – wurden dort seit dem 15. Jahrhundert verwendet. Mit der aufkommenden Destillationskunst in Europa wurde Steinhagen dann rasch zu einem Epizentrum des deutschen Wacholderschnapses.

Brannten die Steinhagener zunächst meist für den Hausgebrauch, war es Heinrich Wilhelm Schlichte, der um 1840 begann, seine Erzeugnisse weitläufiger zu vertreiben. Steinhäger wird mit den Jahrzehnten zum geflügelten Begriff, verkauft in markanten Flaschen aus Steinzeug. Diese halten die Flüssigkeit nicht nur kühl, sondern verleihen Steinhäger auch noch lange Zeit sein Image.

Zur Hochblüte produzieren in Steinhagen ca. 20 Brennereien die Spezialität. Steinhäger unterscheidet sich – neben technischen Besonderheiten – von Gin geschmacklich vor allem dadurch, dass bei seiner Produktion einzig und allein auf Wacholder als Aromat zurückgegriffen wird, während im klassischen London Dry Gin die Wacholdernote zwar tonangebend ist, aber auch ergänzende Zutaten zum Tragen kommen. Der Mindestalkoholgehalt für Gin ist bei 37,5 % Vol. festgelegt, während Wacholderschnäpse auf nur 30 % Vol. kommen müssen.

Steinhagen ist durch seine Dichte an Brennern der wohl bekannteste Ort der deutschen Wacholder-Tradition, er ist

aber nicht der einzige. Im westfälischen Hagen etwa produziert die Familie Eversbusch seit 1817 ihren Doppel-Wachholder (das doppelte »h« ist kein Schreibfehler), und im münsterländischen Schöppingen sitzt die Brennerei Sasse, 1707 erstmals urkundlich erwähnt; nur zwei weitere Beispiele, bei denen die Wacholderbeere – wissenschaftlich gesehen übrigens ein Zapfen – für Familienehre steht.

Seit 150 Jahren

DEUTSCHES ERZEUGNIS 40% VOL.

Eversbusch
Doppel-Wachholder
46 Vol. %

HAGEN · HASPE

The advertisement features a central image of a bottle of Eversbusch Doppel-Wachholder 46 Vol.% liqueur. The bottle is dark brown with a yellow and red label. In front of the bottle are five small, clear glasses filled with the liqueur. The background is a framed historical painting depicting a man in a blue coat sitting at a table with a woman in a green dress. The text 'Seit 150 Jahren' is written in a white, cursive font in the upper right corner. The brand name 'Eversbusch' is written in a large, red, stylized font, and 'Doppel-Wachholder 46 Vol. %' is written in a smaller, black, stylized font below it. At the bottom, 'HAGEN · HASPE' is written in a simple, black font.

Eversbusch ist - nicht nur in Sachen Wacholder - eine der traditionsreichsten deutschen Destillieren. Und bis heute in Familienbesitz.

IM DEUTSCH-HOLLÄNDISCHEN GRENZGEBIET

Nicht von ungefähr blüht diese deutsche Tradition in Bundesländern, die in unmittelbarer Nachbarschaft zu den Niederlanden und Belgien liegen. Von dort stammt Genever, der Vorläufer des Gins. Genever wiederum leitet sich von den niederländischen (jeneverbes) bzw. französischen (genévrier oder genièvre) Begriffen für Wacholder ab. Laut EU-Spirituosenverordnung muss Gin aus Neutralalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs bestehen, der mit Wacholder und anderen Gewürzen versetzt wird. Für Genever ist jedoch vor allem Moutwijn (»Malzwein«) charakteristisch, ein auf Getreide basierendes Destillat, das sehr malzig ausfallen kann. Dafür werden meist Roggen, Weizen, Gerste und Mais verwendet. Dieser Moutwijn wird mit einem Destillat aus Wacholder, Früchten und Kräutern verschnitten – also im Prinzip mit Gin. Die Bandbreite ist sehr groß: Es gibt sehr neutrale Genever, fassgelagerte Genever (mit Whisky-Anklängen), aber auch komplexe ungereifte Genever mit vielen Botanicals und tiefer Malzstruktur. Und neben den Niederlanden, Belgien und den beiden französischen Départements Nord und Pas-de-Calais dürfen nur Produkte aus Nordrhein-Westfalen und Niedersachsen als Genever bezeichnet werden, wie etwa Fissers echter ostfriesischer Genever.



Wacholder

Ohne Wacholder kein Gin, so einfach ist das. Die kleinen Beeren - aus botanischer Sicht übrigens Zapfen - verleihen dem Destillat sein klassisches harzig-frisches und manchmal »waldiges« Aroma. Je nachdem, wie der Brenner sie einsetzt, lassen sich allein aus Wacholderbeeren schon unheimlich vielschichtige Aromen hervorzaubern.

So setzt sich die deutsche Wacholder-Tradition aus Wacholderschnaps und Genever zusammen und erlebt vor allem in den Zeiten des Wirtschaftswunders ihre Blüte. Aber parallel zum Niedergang der klassischen Cocktailkultur - also spätestens ab den 1970ern - beginnt auch die Talsohle des deutschen Wacholderschnapses. Die Gründe sind klar: Für die junge Generation stehen Disco und Punk höher im Kurs, und niemand trinkt zu »Saturday Night Fever« oder The Clash gerne Opas Steinhäger, eher Tequila Sunrise und Wodka. Parallel dazu ersetzen in den Hausbars der Mittelschicht exotische Urlaubsimporte wie Metaxa oder Campari die einheimischen Dauerbrenner Wacholder und Eierlikör. Die Rezeptur des alten Adler Gins verstaubt längst in den Berliner Archiven.



Heute würde man es »craft« nennen, in der Zwischenkriegszeit war diese Abfüllstraße in Steinhagen der »State of the Art«.

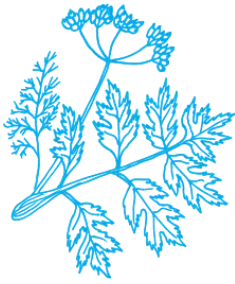
Der Zeitgeist braust über Wacholder hinweg. Darüber hinaus steigt die Schnapssteuer in Deutschland von Anfang der 1970er-Jahre bis Mitte der 1980er-Jahre um 70 Prozent, ein weiterer Grund, weshalb der Absatz von Steinhäger im gleichen Zeitraum um etwas mehr als die Hälfte sinkt. Vom weitbekannten Schlichte-Slogan »Trinke ihn mäßig, aber regelmäßig« scheint nur das dritte Wort den Konsum zu beschreiben: mäßig. In Steinhagen fusionieren schließlich die großen Konkurrenten König und Schlichte, um das Unheil abzuwenden. Aber auch das nützt nichts gegen die grassierende Wacholderfeindlichkeit im Lande: 1990 wird Schlichte von der Kornbrennerei Friedr. Schwarze übernommen und firmiert seither unter Schwarze & Schlichte. Zwar ist Steinhäger ab 1989 ein geschützter Begriff und darf nur von Steinhagener Produzenten verwendet werden – von den einst 20 Brennereien gibt es allerdings vor Ort nur noch zwei, und keine davon ist tatsächlich in Steinhagener Hand.



Die Brennerei Kisker aus Halle/Westfalen gehört zu den wenigen »Überlebenden«. Dort wird seit über 285 Jahren Wacholder destilliert.

BEWEGUNG, GEGENBEWEGUNG

Ein Gesetz des Kosmos ist: Auf Bewegung folgt Gegenbewegung. Mit dem Start in das neue Jahrtausend erlebt die klassische Barkultur eine Wiederauferstehung, und zieht den Wacholder wieder mit sich aus den Untiefen. Rezepte aus dem 19. Jahrhundert werden aus Antiquariaten gefischt und finden im Internet Verbreitung, in den Bars stehen wieder frisch gepresste Säfte, und klassische Cocktails wie Martini oder Gimlet sind nicht mehr schwarz-weiße Holly-wood-Folklore, sondern stehen für Urbanität und Genuss. Es ist noch eine kleine Bewegung, aber ihre Protagonisten meinen es ernst mit ihrer Besinnung auf Qualität und Authentizität. Und eine Vielzahl der klassischen Cocktailrezepte verlangt eben nach: Gin. Der Gin-Markt ist zu diesem Zeitpunkt fest in britischer Hand und wird von Marken wie Gordon's oder Bombay Sapphire regiert, der blauen Gin-Ikone der 1990er-Jahre. Die Auswahl in den meisten Bars beschränkt sich aus diesem Grund auf wenige Produkte, aber erste Ikonen der neuen Cocktail-Bewegung basieren auf Gin, wie etwa der Bramble des Londoner Bartenders Dick Bradsell oder auch der Drink, der zur deutschen Cocktail-Ikone des neuen Jahrtausends schlechthin werden soll: Der Gin Basil Smash des Hamburger Barbetreibers Joerg Meyer, der 2008 das Licht der Welt erblickt.



Koriander

König Wacholder – und Prinz Koriander! Die würzigen, pikanten Samen sind ohne Frage die zweite Hauptzutat traditioneller Gins. Sie sorgen nicht nur für eine feine Gewürznote, sondern steuern auch deutliche Aromen von Zitrone bei. So deutlich, dass mancher Gin nach Zitrus duftet, ohne Zitronen zu enthalten!

Es ist also die gleiche Zeit, in der Stahl und Schroff ihren Adler Gin lancieren. Im Herbst 2008 bringen die beiden Münchener Daniel Schönecker und Maximilian Schauerte den The Duke Gin auf den Markt. Und hieße dieses Buch »100 Gins aus dem deutschsprachigen Raum«, müsste auch der Blue Gin des Österreicher Hans Reisetbauer erwähnt werden, der 2006 auf den Markt kam und wahrhaftig eine Wacholder-Duftnote setzte. Die ebenfalls auf handwerkliche Verarbeitung und einen Manufaktur-Gedanken setzende Duke-Destillerie in der Maxvorstadt ist die erste Münchener Destillerie seit den 1970er-Jahren (mittlerweile brennt man in Aschheim vor den Toren Münchens).

Adler, Duke und Blue Gin bilden somit das Triumvirat der Gin-Pioniere. Ein anderes Produkt aber sollte den aufkeimenden deutschen Gin-Boom in die nächste Sphäre katapultieren. Im gleichen Jahr, in dem The Duke auf den Markt kommt und Meyer seinen ersten Basil Smash serviert,

treffen sich im Schwarzwald der ehemalige Nokia-Manager Alexander Stein und der frühere Kunstbuchverleger Christoph Keller. Die beiden arbeiten zwei Jahre lang an der Rezeptur für einen Gin, den sie mit 47 Aromen und einem Retro-Packaging versehen sowie mit einer (Marketing-)Legende rund um einen vermeintlichen britischen Soldaten, der nach dem Krieg im Schwarzwald eine Gin-Rezeptur entwickelt haben soll, auf dem die ihrige basiert: Monkey 47 ist geboren und wird 2010 mit einer ersten Auflage von 2.000 Flaschen ausgeliefert. Der »Schwarzwald Dry Gin« wird rasch zum weltweiten Hit. Bereits 2011 wird der Gin bei der International Wine and Spirit Competition (IWSC) als bester Gin weltweit ausgezeichnet, die braune Apothekerflasche wird zum Symbol des Aufbruchs. Mit seinem intensiven blumig-fruchtigen Aroma steht er sinnbildlich für die New Western Dry genannte Kategorie von Gins, die sich aromatisch von dem geradlinigen Zitrus-Wacholder-Geschmack der klassischen London Dry Gins entfernen.



Zitrusfrüchte

*Schalen reifer Zitrusfrüchte sorgen in klassischen Gins für die charakteristische, feinfruchtige und »crispe« Frische. Zitrone und Orange sind die Klassiker, dicht gefolgt von der Grapefruit. Manche **Hersteller** verwenden auch ganze Früchte, was dem Gin durch die Säure zu einer besonderen Eleganz verhilft.*

Im Zusammenspiel mit der immer stärker aufkommenden Bar-Bewegung und dem Einsetzen eines noch nie dagewesenen Gin & Tonic-Booms drängen bald die nächsten Produkte auf den Markt. In Hamburg versetzt Stephan Garbe seinen Gin Sul mit portugiesischen Botanicals, Elephant Gin verarbeitet afrikanische Aromen und spendet pro verkaufter Flasche einen Betrag an die namensgebenden Dickhäuter, Windspiel Gin wiederum basiert auf Kartoffeln aus der Eifel. Eine Vielzahl deutscher Obstbrenner erkennt die Gunst der Stunde. Schließlich rühmt sich Deutschland seiner hochklassigen Obstbrände, und für Obstbrenner ist die Herstellung eines Gins ein Leichtes. So spielen die Destillerie Lantenhammer (Josef Bavarian Gin), Alfred Schladerer (Gretchen Dry Gin) oder die Alte Hausbrennerei Penninger (Granit Bavarian Gin) auf dem Gin-Markt mit – und auch Schwarze & Schlichte gelingt mit Friedrichs Dry Gin der Brückenschlag in die Moderne.

Die »dunklen« Aromen

Sie sind die »little helpers« aller Gin-Destillateure: Botanicals wie Angelikawurzel, Süßholz, Iris oder Kassiarinde. Sie schmecken meist nicht selbst vor, verleihen dem Gin durch ihre »dunklen«, hintergründigen Noten aber das aromatische Fundament und die nötige Tiefe – fast wie bei einem komplexen Parfüm.

Im Zuge dessen wiederum besinnen sich immer mehr Bars der deutschen Wurzeln des Wacholderschnapses und listen auf prominente Weise regionale Produkte, als bekanntestes Beispiel die Bar am Steinplatz in Berlin. Das Team dort ersetzte alle Gins durch Doppelwach(h)older. Und

auch der wiederentdeckte Genever findet häufiger den Weg in die Gläser eines neugierigen und aufgeschlossenen Publikums: denn im Sinne des Originären verwenden immer mehr Barleute den sogenannten »Holland Gin«, der um 1900 zu großen Mengen an der US-Ostküste importiert wurde und die dortige Cocktailkultur massiv beeinflusst hat – Genever.



Die kulinarischen Statussymbole des deutschen Wirtschaftswunders: Bier, viel derbes Fleisch, dick geschnittenes Brot – und natürlich Steinhäger.

Aber es ist vor allem Gin, der im Fokus steht, nicht zuletzt aufgrund des Gin & Tonic-Trends, der längst Einzug in den Privatbereich gefunden hat. Es ist eine Entwicklung, deren

Ende nicht abzusehen ist; die auch bizarre Blüten treibt und Produkte als Gin ausgibt, die längst kein Gin mehr sind. So manches Produkt wird diese Gin-Flut nicht überstehen, so manches wird zum modernen Klassiker aufsteigen. Eines aber ist klar: Der Konsument kann heute auf eine Vielzahl hochwertiger Produkte zurückgreifen, was vor wenigen Jahren undenkbar schien. Dabei den Überblick über Qualität, Geschmack, Herkunft und Authentizität zu bewahren, wird immer schwieriger. Nicht zuletzt dabei soll dieses Buch helfen.



COCKTAILS

WHITE LADY

6 CL GIN

2 CL FRISCHER ZITRONENSAFT

1,5 CL ORANGENLIKÖR

½ FRISCHES EIWEISS NACH GESCHMACK

Eine Cocktailschale vorkühlen. Die Zutaten im Shaker mischen, mit Eiswürfeln auffüllen und ca. 20 Sekunden kräftig schütteln. Ins kalte Glas abseihen.

NEGRONI

3 - 4 CL GIN

3 CL ROTER WERMUT

3 CL CAMPARI

Einen Tumbler komplett mit Eiswürfeln füllen. Die Zutaten hinzugeben und mit einem Barlöffel gründlich ca. 15 Sekunden kaltrühren. Mit einer Orangenzeste garnieren.

GIN BASIL SMASH

6 CL GIN

3 CL FRISCHER ZITRONENSAFT

1,5 - 2 CL ZUCKERSIRUP

3 - 4 ZWEIGE BASILIKUM

Zutaten in einen Shaker geben und den Basilikum mit einem Stößel kräftig zerdrücken. Mit Eiswürfeln auffüllen und ca. 15 Sekunden schütteln. Doppelt (also auch durch ein

Teesieb) auf Eiswürfel in einen Tumbler abseihen. Mit einer Basilikumspitze garnieren.

DRY MARTINI

6 CL GIN

1 - 3 CL TROCKENER WERMUT

(JE MEHR, DESTO WENIGER »DRY« IST DER FERTIGE COCKTAIL)

1 DASH ORANGE BITTERS

Eine kleine Cocktailschale vorkühlen. Die Zutaten in ein Rührglas geben und auf reichlich Eiswürfeln mind. 30 Sekunden kaltrühren. Ins kalte Glas abseihen und mit einer kleinen Zitronenzeste garnieren.