

Kai Möller

# GIN

ZUHAUSE  
SELBST  
GEMACHT

DER EIGENE WEG  
ZUM TRENDGETRÄNK

PRAXIS



Kai Möller

Gin zuhause selbst gemacht





Kai Möller

# **Gin zuhause selbst gemacht**

**Der eigene Weg zum Trendgetränk**

Leopold Stocker Verlag  
Graz – Stuttgart

Umschlaggestaltung: Werbeagentur Rypka GmbH, 8143 Dobl, [www.rypka.at](http://www.rypka.at)

Titelbild: Stephan Friesinger, Graz

Alle Abbildungen im Innenteil wurden freundlicherweise vom Autor zur Verfügung gestellt.

Wir haben uns bemüht, bei den hier verwendeten Bildern die Rechteinhaber ausfindig zu machen. Falls es dessen ungeachtet Bildrechte geben sollte, die wir nicht recherchieren konnten, bitten wir um Nachricht an den Verlag. Berechtigte Ansprüche werden im Rahmen der üblichen Vereinbarungen abgegolten.

Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek

Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische Daten sind im Internet unter <https://www.dnb.de> abrufbar.

Hinweis

Dieses Buch wurde auf chlorfrei gebleichtem Papier gedruckt. Die zum Schutz vor Verschmutzung verwendete Einschweißfolie ist aus Polyethylen chlor- und schwefelfrei hergestellt. Diese umweltfreundliche Folie verhält sich grundwasserneutral, ist voll recyclingfähig und verbrennt in Müllverbrennungsanlagen völlig ungiftig.

Auf Wunsch senden wir Ihnen gerne kostenlos unser Verlagsverzeichnis zu: Leopold Stocker Verlag GmbH

Hofgasse 5 / Postfach 438

A-8011 Graz

Tel.: +43 (0)316/82 16 36

Fax: +43 (0)316/83 56 12

E-Mail: [stocker-verlag@stocker-verlag.com](mailto:stocker-verlag@stocker-verlag.com)

[www.stocker-verlag.com](http://www.stocker-verlag.com)

ISBN 978-3-7020-1945-7 ePDF ISBN 978-3-7020-2052-1

Alle Rechte der Verbreitung, auch durch Film, Funk und Fernsehen, fotomechanische Wiedergabe, Tonträger jeder Art, auszugsweisen Nachdruck oder Einspeicherung und Rückgewinnung in Datenverarbeitungsanlagen aller Art, sind vorbehalten.

© Copyright by Leopold Stocker Verlag, Graz 2022

Layout und Repro: Werbeagentur Rypka GmbH, 8143 Dobl, [www.rypka.at](http://www.rypka.at)

# INHALT

<b>Vorwort: Macht das Gin?</b> .....	10
<b>Wie kam es zu diesem Buch?</b> .....	10
<b>Was braucht man für einen guten Gin?</b> .....	12
<b>Noch etwas, das Sie wissen sollten, bevor Sie dieses Buch kaufen</b> .....	13
<b>Einleitung</b> .....	15
<b>Das Fachwissen ist zwischen den Zeilen versteckt!</b> .....	15
Ein Experiment mit Lerneffekt .....	16
Bei Wikipedia recherchieren! .....	16
Wacholder ist giftig! .....	17
Wikipedia-Fakten .....	18
<b>Bitte haben Sie keine Angst</b> .....	18
Ein gefährliches Buch! .....	19
Noch mehr Gefahr! .....	20
<b>Arbeitsmaterialien</b> .....	21
<b>Was brauchen wir wirklich?</b> .....	21
Glaswaren .....	21
Ohne Flaschen wird das nichts! .....	22
Oft unterschätzt: Etiketten .....	22
Ihr Gintagebuch oder Destillierbuch .....	23
Das eigene Label .....	24
Gläser zum Gin .....	24
<b>Messinstrumente</b> .....	26
<b>Destillen, Mazerationsbehälter und Perkolatoren</b> .....	27
Je eine Destille für Alkohol, ätherische Öle und Wasser? .....	27
Mazerationsgefäße ersetzen .....	27
Perkulator .....	29
<b>Rechtliche Hinweise</b> .....	31
<b>Die rechtliche Lage in Deutschland</b> .....	31

<b>Sonderregelung Österreich</b> .....	33
<b>Sonderregelungen Schweiz</b> .....	34
<b>Welche Destille ist geeignet?</b> .....	35
<b>Fachwissen</b> .....	36
Alkohol oder ätherische Öle? .....	37
Brauchen Sie zwei Destillen? .....	38
<b>Traditionell: Alembik- und Pot-Still-Destillen</b> .....	40
<b>Kopfgekühlt: Alqitara- und Leonardo-Destillen</b> .....	41
<b>Die vielseitige Kolonnenbrennerei</b> .....	42
<b>Die sichere „EasyMoonshine“-Destille</b> .....	43
<b>Meine Empfehlung?</b> .....	46
<b>Materialien in der Ginherstellung</b> .....	47
<b>Botanicals</b> .....	49
<b>Die offiziellen 120</b> .....	49
<b>Das unausgesprochene Geheimnis</b> .....	51
<b>Botanicals, die Sie in jedem Fall ausprobieren sollten</b> .....	52
Angelica .....	52
Anis/Sternanis .....	53
Bockshornklee .....	54
Früchte .....	54
Holz .....	55
Ingwer .....	56
Iriswurzeln .....	56
Kardamom .....	57
Koriander .....	58
Kubebenpfeffer .....	58
Lavendel .....	59
Nadelbäume .....	60
Nelken .....	61
Nüsse .....	62
Orange .....	63
Pfeffer .....	64
Rose .....	64
Schwarzkümmel .....	65

Süßholz .....	65
Wacholder .....	66
Zitrone und andere Zitrusfrüchte .....	67
<b>Zucker</b> .....	68
<b>Es bleibt Ihre Entscheidung!</b> .....	69
<b>Ihr Zuckersirup: das Rezept</b> .....	69
<b>Zuckersirup als Grundlage</b> .....	70
<b>Alkohol</b> .....	71
<b>Wodka und Korn</b> .....	71
<b>Alkoholmeter</b> .....	72
<b>Primasprit und Neutralalkohol</b> .....	73
Eigengeschmack im Alkohol? .....	73
Echter Neutralalkohol .....	74
Storytelling beim Neutralalkohol? .....	74
Aufgepasst beim Weingeist! .....	74
<b>Verbotene Alternative</b> .....	75
<b>Die Krönung: Bio-Alkohol</b> .....	76
<b>Spaß</b> .....	77
<b>Tonic, Wasser und Eis</b> .....	78
Wasser und Alkohol: eine Wissenschaft für sich .....	78
„57 % Navy Strength“ .....	79
100 Proof? .....	79
<b>Veränderung der Geschmackswahrnehmung?</b> .....	80
Tasting und Sinneswahrnehmung .....	80
Das gehört zusammen: Schmecken und Riechen .....	82
<b>Geschichten rund um den Gin</b> .....	84
Gin-Stories in Kurzform .....	86
Geschichte oder Story? .....	88
<b>Wie komme ich zu meinem eigenen Gin?</b> .....	89
Gin kaufen .....	89
<b>Ginaromaessenzen</b> .....	91
<b>Gin mit ätherischen Ölen mischen</b> .....	94
Ätherische Öle im Handel .....	96

Ewige Blumenkraft .....	97
Das Zumischen von ätherischen Ölen .....	98
... aber! .....	101
<b>Gin mit Hydrolat mischen</b> .....	105
Hydrolate bieten viele Vorteile .....	105
Was sind die Vorteile der Hydrolate? .....	106
Wichtig zu wissen .....	107
Nieder mit den Keimen! .....	107
Das Beimischen von Hydrolaten .....	108
<b>Gin „frisch“</b> .....	109
Wie bekomme ich Wacholder in meinen „frischen“ Gin? .....	111
Ohne Alkohol .....	111
<b>Botanicals kalt ansetzen (Mazeration)</b> .....	112
Zwölf Methoden, Wacholder anzusetzen .....	113
<b>Botanicals warm ansetzen (Digestion)</b> .....	115
<b>Botanicals extrahieren (Perkolation)</b> .....	117
<b>Gin destillieren</b> .....	120
<b>Wo fangen wir an?</b> .....	120
Die perfekte „One-Batch“-Destillation .....	122
Distilled Gin .....	124
Das Kasseler-Experiment .....	124
<b>Beschaffung der Botanicals</b> .....	125
Kaufen .....	125
Sammeln .....	127
Was wächst bei Ihnen? .....	128
Botanicals für den eigenen Gin .....	130
Warnung! .....	132
<b>Herstellung der Aromen</b> .....	132
Kaltauszug mit Wasser .....	133
Kaltauszug mit Alkohol (Tinktur) .....	134
Heißauszug mit Wasser .....	135
Hydrolate .....	136
Die perfekte Destillation .....	137
Ätherische Öle .....	139
<b>Ginsorten, die wir selbst herstellen können</b> .....	143
<b>Compound Gin</b> .....	143

Mit ätherischen Ölen .....	144
Mit Hydrolaten .....	146
Mit angesetztem Alkohol .....	147
Mit fertigen Aromen .....	148
<b>Dry Gin</b> .....	150
... Ist das erlaubt? .....	150
Legale Tricks .....	150
<b>London Dry Gin</b> .....	152
Nur durch die Destille! .....	152
<b>Old Tom Gin</b> .....	153
Mit Zucker .....	153
<b>Sloe und andere Fruchtgins</b> .....	154
<b>„Alkoholfreier Gin“?</b> .....	155
Alkoholfreie Tage .....	156
Aber ich kann ja destillieren! .....	157
<b>Genießen</b> .....	158
<b>Pur genießen</b> .....	158
<b>Im Mischgetränk genießen</b> .....	159
<b>Was tun, wenn es nicht mundet?</b> .....	159
Destillieren .....	159
Verdünnen .....	160
Kühlen .....	160
Filtrieren .....	161
Sauerstoff .....	161
Aktivkohle .....	161
Lagerung in Holz .....	162
<b>Nachwort: Das Ende naht!</b> .....	163
<b>Danksagung</b> .....	164
<b>Adressen</b> .....	166
<b>Literatur &amp; Fachwissen</b> .....	168

# VORWORT: MACHT DAS GIN?

Dieses Buch überraschte mich, und ich wünsche mir, dass es auch Sie überraschen wird. Am besten erzähle ich gleich am Anfang, wie es dazu kam und warum ich dieses wunderbare Buch schreiben durfte. Schöne Geschichten passen zum Thema, denn ...

... in diesem Buch geht es um Gin! Eine der wichtigsten Zutaten zu einem Gin ist seine Geschichte. Wir Genießer konnten uns beim Gin schon vor langer Zeit über das einstmals schlechte Image eines billigen, nach Wacholder und Kräutern schmeckenden „fuseligen“ Industrialkohols hinwegsetzen und ihn zigtausendfach veredeln. Zum Glück, denn so können wir ihn heute angemessen wertschätzen und genießen.

Beim Gin ist immer noch (fast) alles erlaubt, was uns vor allem im Hobbybereich schier unendliche Möglichkeiten bietet. Die Ginherstellung ist ein sensationell vielseitiges Hobby mit „abgefahrenen“ Möglichkeiten für Experimentierfreudige und Kreative.

Nur hier können wir uns lustvoll austoben, egal ob im Corona-Lockdown zu Hause oder unterwegs. Wenn wir uns auf die Ginherstellung einlassen, wird es uns so schnell nicht mehr losgeben. Zu viel ist immer und überall zu entdecken.

Wir genießen Gin heute wegen seiner unglaublichen Vielseitigkeit und erfreuen uns an versteckten neuen Aromen ebenso wie an den wundervollen Präsentationen und den dahintersteckenden Erzählungen.

Die kleinen und großen Geschichten um die einzelnen Sorten erhöhen den Genuss, egal, ob man sich allein sinnierend nur ein winziges Schlückchen gönnt oder in geselliger Runde lautstark versucht, die Story aus dem Glas zu schmecken.

So oder so, es bietet sich prima an, auch dieses Buch zum Gin mit einer Story zu beginnen. Oder, besser gesagt: mit einer Geschichte. Den Unterschied erkläre ich in einem späteren Kapitel.

## WIE KAM ES ZU DIESEM BUCH?

Nichts Böses ahnend saß ich eines Nachmittags im Dachkämmerchen meines alten Fachwerkhäuschens, zurückgezogen im

Corona-Homeoffice, wo ich fleißig arbeitete, als plötzlich und unerwartet das Telefon klingelte.

Das passiert sehr selten. Ich telefoniere nicht gern, und dementsprechend ist meine Telefonnummer so etwas wie ein Geheimnis und der Klingelton meistens abgeschaltet.

Es war der gute Herr Koiner vom Leopold Stocker Verlag, mit dem ich schon meine beiden früheren Bücher<sup>1</sup> besprochen und veröffentlicht hatte. Nach kurzem Small Talk überrumpelte er mich geradeheraus mit der Frage, ob ich nicht ein Buch über die Ginherstellung schreiben wolle.

Bumm! Da war es. Aus heiterem Himmel wurde ich mit dem Thema Gin konfrontiert. Natürlich mag ich Gin. Natürlich kann ich Gin destillieren. Natürlich kenne ich alle Methoden der Ginherstellung und habe mir oft Gedanken gemacht, wie man einen guten Gin auch trotz der teilweise strengen Gesetze legal herstellen könnte. Privat und zu Hause. Aber es kam völlig unerwartet.

Könnte ich ein Buch über die Ginherstellung schreiben? Ich trinke lieber Whisky. Ist es ehrlich, wenn ich als Whiskytrinker ein Buch über Gin schreibe?

Wenn mich meine Erinnerung nicht trügt, sagte ich erst einmal ab. Ein Buch über Gin! Krass. Wo sollte ich die Zeit hernehmen?

Ich musste eine Nacht darüber schlafen, konnte aber nicht. Die Idee hielt mich gefangen. Gin spukte durch meinen Kopf. Mazrieren, perkolieren, destillieren ...

Je intensiver ich darüber nachdachte, umso klarer wurde mir selbst, dass ich zur Ginherstellung tatsächlich eine Menge zu sagen hätte. Vor allem, weil es trotz der strengen Gesetze immer noch möglich ist, privat Gin legal zu fabrizieren, auch wenn die Methoden kaum jemand kennt. „Yes, we can!“



Zurückgezogen im Homeoffice: Schreib- und Arbeitskammerchen im Fachwerkhaus.

Gin ist tatsächlich nahezu die einzige Spirituose, die wir in Deutschland oder in der Schweiz noch legal zu Hause herstellen dürfen, jedenfalls, wenn wir dabei destillieren möchten. In Österreich ist das Gesetz großzügiger. Da dürften wir sogar mit Alkohol destillieren und echte „Distilled Gins“ herstellen.

So viele Möglichkeiten. Meine Gedanken fanden kein Ende in dieser Nacht. Wir destillieren seit Jahren so viele Kräuter, Blüten und Wurzeln, wir sammeln und verarbeiten sie in der Küche, nutzen sie als Heilmittel, in der Naturkosmetik, in allerlei Getränken und für die Aromatherapie. Wir wissen, was wir tun.

<sup>1</sup> Die hohe Kunst des Destillierens. Ätherische Öle, Pflanzenelixiere, Brände & mehr ..., Graz 2014, mittlerweile in der 4. Auflage; Tisch- und Kleindestillen. Essenzen, Brände und ätherische Öle selbst erzeugen, Graz 2016, mittlerweile in der 5. Auflage.

Wahrscheinlich konnte kaum jemand sonst so viele Erfahrungen mit der Herstellung von Düften, Aromen, ätherischen Ölen und Pflanzenwassern sammeln wie wir bei Destillatio. Der Umgang mit diesen Themen ist immerhin seit 25 Jahren unsere Berufung. Ein Ginseminar<sup>2</sup> für das Destillatio-Team hatte uns schon im Januar 2016 unheilbar mit dem Ginvirus infiziert. Unsere internen Fortbildungen bringen uns eine Menge Spaß, und wir suchen sofort nach neuen Lösungen, wenn sich die Gesetzeslage – so wie 2018 mit dem neuen deutschen Alkoholsteuergesetz – plötzlich ändert. Wir wissen auch ziemlich genau, was wir tun dürfen und was lieber nicht.



Unser erstes Ginseminar 2016 mit Destillateurmeister Stefan Bierbaum.

## WAS BRAUCHT MAN FÜR EINEN GUTEN GIN?

Eigentlich ist es einfach. Zumindest in der Theorie. Gin ist ein aromatisierter, sozusagen gewürzter Alkohol. Wir brauchen nichts weiter als einen neutralen Alkohol, eine Handvoll Botanicals, vielleicht eine Idee, wie man alles lecker kombiniert, und dazu eine schöne Geschichte.

Darum geht es. Wir veredeln einen eigentlich langweiligen klaren Alkohol mit allerfeinsten und aufregenden Aromen, bis er uns schmeckt und zur Story passt.

Gin lässt sich gut zu Hause herstellen, auch ohne eine versteckte Geheim- oder Schwarzbrennerei. Wir müssen keine Gesetze überschreiten und können trotzdem feinste Gins und vor allem deren Aromen und Inhaltsstoffe selbst kreieren.

Wenn wir wollen. Es genügt, herauszufinden, welche Botanicals uns zur Verfügung stehen, wie man sie am besten verarbeitet und was zu unserer eigenen Geschich-

te passt. Die Herstellung der einzelnen Aromen ist relativ einfach, auch wenn es verschiedene Methoden gibt. Es sind nur so unwahrscheinlich viele, und für unsere Story dazu gibt es kein Rezept. Wir dürfen, ja müssen in beiden Fällen kreativ werden und weiter gehen als je zuvor. Wir brauchen Botanicals und eine passende Geschichte. Wenn wir keine haben, dann erfinden wir eine Story. Wir suchen die passenden Pflanzen dazu. Oder umgekehrt. Die Pflanzen ergeben die Geschichte. Oder die Story.

Auf Anhieb fallen mir mindestens zehn unterschiedliche Methoden ein, wie man einen Gin herstellen könnte. Extrem einfache ebenso wie sehr komplexe. Und man kann sie alle untereinander kombinieren.

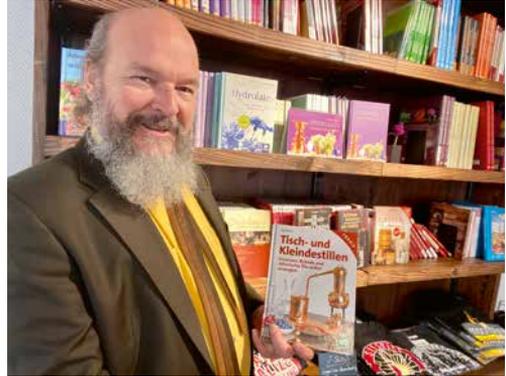
Aufregend sind sie alle, und das Beste dabei ist: Am Ende ergibt alles einen Gin.

Als ich Herrn Koiner am nächsten Morgen zurückrief, war mir klar, dass ich tatsächlich

<sup>2</sup> Dank an Herrn Stefan Bierbaum ([der-destillateur.de](http://der-destillateur.de)) für das tolle Seminar!

ein Buch über Gin schreiben sollte und vielleicht sogar der Einzige bin, der den Spaß vermitteln und zugleich all die vielen möglichen Wege anschaulich erklären kann. Ein Buch, wie ich es mir selbst vor langer Zeit gewünscht hätte. Ein Buch, das sich liest wie ein (hoffentlich) spannender Roman, der fundiertes Wissen mit so manchem Aha-Erlebnis vermittelt, ein Buch, das uns das „innere“ Wissen der Destillateur- und Brennmeister zeigt, uns als Laien teilnehmen lässt und am Ende nicht nur Spaß und Freude bringt, sondern sogar zu einem hervorragenden eigenen Gin führt. Oder mehreren. Der Anfang eines kulinarisch aufregenden Hobbys.

Ein kleiner Dank gleich zu Anfang: Ich möchte mich an dieser Stelle bei meinem Lektor, Herrn Gut, und bei Herrn Koiner für die Geduld bedanken. Den ursprünglichen Abgabetermin hatte ich leider zum Ende zu deutlich überzogen. Das Thema forderte mich doch mehr als erwartet, vor allem, weil ich im praktischen Bereich, bei mei-



Kai Möller mit seinem Buch „Tisch- und Kleindestillen“, erschienen im Leopold Stocker Verlag 2016.

nen Experimenten, noch auf unerwartete Probleme mit der blumig-irdischen Iris als Zutat stieß.

Ich danke auch für die Flexibilität und den Mut, dieses Sie als Leser stellenweise etwas herausfordernde Buch in der sonst eher sachlichen Praxisbuchreihe des Leopold Stocker Verlages zu veröffentlichen.

## NOCH ETWAS, DAS SIE WISSEN SOLLTEN, BEVOR SIE DIESES BUCH KAUFEN

Ich möchte nichts schreiben, was an anderer Stelle bereits mehrfach beschrieben wurde. Das Buch „Trinkbranntweine und Liköre“ von Wüstenfeld aus den 1930er-Jahren wird noch heute gern als Referenz hergenommen. Wir leben aber knappe 100 Jahre später! Das Wissen hat sich explosionsartig vervielfacht, und es ist uns heute ein Leichtes, aktuelles Fachwissen – vor allem zu den einzelnen Botanicals – im Internet zu recherchieren oder in einem guten Kräuterbuch nachzulesen. Die Experimente

dazu bleiben uns aber immer noch selbst überlassen. Jeder Gin ist anders, ebenso wie seine Zutaten und Inhaltsstoffe. Selbst der beim Wein bekannte Südhang-Nordhang-Unterschied kann einer Pflanze bereits ein anderes Aromaspektrum verleihen.

Die Anzahl der möglichen Aromen für unseren Gin ist unendlich! Obwohl offiziell für einen London Dry Gin nur 120 Botanicals erlaubt sind, ist es nicht mein Ziel, sie alle in diesem Buch zu beschreiben. Es ist kein Kräuterbuch, kein Rezeptbuch und



Gewürze und Kräuter – die Zutaten für den eigenen Gin.

auch kein Buch über Marken, Sorten oder Cocktails. Es ist nicht einmal wirklich ein Fachbuch, das wäre mir zu langweilig.

Dieses Buch ist ein Freizeit-, Hobby- und Spaßbuch. Es soll Ihnen beim Lesen Freude bereiten und Wissen vermitteln. Ich würde mich freuen, wenn es mir gelänge, den „Spirit“ zu wecken, damit Sie sich später – bei einem Glas eigenen Gins – gern an das Buch erinnern, es weiterempfehlen und vielleicht sogar ein zweites Mal zur Hand nehmen und lesen.

Dies ist ein Buch über die Ginfabrikation in kleiner Menge, zu Hause und privat. Sie erfahren, wie Sie selbst zum „Destillateur“ werden und mit einfachen Mitteln Ihren eigenen Gin herstellen können.

Ich freue mich, wenn es Sie anspricht, und wünsche viel Spaß beim Lesen und Experimentieren.

Ihr Kai Möller

# EINLEITUNG

## Am Anfang steht der Wacholder

Da sind wir nun, ganz am Anfang. Ich verspreche Ihnen, Sie werden es nicht bereuen, wenn Sie gleich hier und jetzt mit mir gemeinsam starten. Das Buch ist mehr praktisch als theoretisch aufgebaut. Es soll Ihnen zeigen, wie Sie Ihren eigenen Gin herstellen können. Von klein auf und von Anfang an. Die Ginfabrikation zu Hause von A bis Z.

Ich empfehle Ihnen, schon in der Einleitung aufzupassen. Aller Anfang ist wichtig, um die Dinge, die folgen, richtig verstehen zu können. Erst, wenn wir unsere eigenen

Gins abfüllen, dann dürfen wir uns gehen lassen. Davor wird es noch lustig. Wir müssen reichlich verkosten, um feststellen zu können, ob unsere Mischungen appetitlich schmecken oder wir lieber noch etwas üben.

Ich bitte Sie, dieses Buch Zeile für Zeile zu lesen und mitzumachen. Es wird Ihnen (hoffentlich) eine Menge Spaß bereiten. Ich wünsche mir, dass Sie beim Lesen meines Buches nicht nur gut unterhalten werden und gelegentlich etwas schmunzeln müssen, sondern dass Sie dabei auch noch alles an Wissen einsammeln, um am Ende wirklich guten Gin herstellen zu können.

## DAS FACHWISSEN IST ZWISCHEN DEN ZEILEN VERSTECKT!

Um Ihnen gleich hier und jetzt ein Beispiel zu geben, warum Sie das Buch genau und Zeile für Zeile lesen sollten, möchte ich Ihnen ein Experiment vorschlagen.

Bitte gehen Sie in Ihre Küche und holen Sie sich ein paar Wacholderbeeren. Wacholder ist die wichtigste Zutat in jedem Gin. Ein Gin muss Wacholder enthalten und soll wahrnehmbar nach Wacholder schmecken. Bitte legen Sie sich, bevor Sie weiterlesen, ein paar Wacholderbeeren bereit, am besten selbst gesammelt oder in Bio-Qualität

gekauft. Wir werden in diesem Buch Wacholder fühlen, riechen, drücken, schneiden, schreddern, pürieren, ansetzen, vergären, destillieren und schmecken.

Falls Sie keinen Wacholder in Ihrer Küche haben, sollte das Buch zunächst hier enden. Bitte überspringen Sie die nächsten Absätze und gehen Sie erst einkaufen. Eine Liste mit allerlei weiteren Dingen, die Sie vielleicht noch benötigen, finden Sie im nächsten Kapitel „Arbeitsmaterialien“. Wacholder ist die wichtigste Zutat!

### Ein Experiment mit Lerneffekt

Neben mir liegen zehn Wacholderbeeren. Zehn durchschnittliche getrocknete Wacholderbeeren entsprechen etwa einem Gramm Gewicht. Ein Liter davon wiegt ca. 375 Gramm. Wacholderbeeren sind relativ leicht.

Bitte, suchen Sie sich eine schöne Beere aus und spüren Sie mit Ihren Fingern, wie sie sich anfühlt. Ist sie gleichmäßig geformt, mit einer feinen bläulichen „Staubschicht“ überzogen? Vielleicht leicht klebrig? Wie riecht die Beere? Können Sie die Beere mit den Fingern zerdrücken? Mit dem Fingernagel zerteilen, öffnen?

Machen Sie es wie ich, nehmen Sie eine in den Mund und schmecken Sie. Zerkauen Sie die Beere in feinste, kleinste Stückchen. Zermalmen Sie die Beere zwischen Ihren Zähnen.

Wie ist der erste Eindruck? Schmecken Ihre Beeren süßlich? Harzig? Bitter?

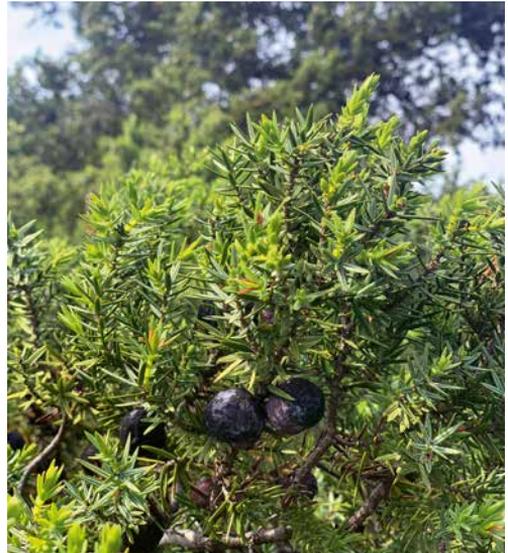
Mögen Sie den Geschmack? Es sind eigentlich keine Beeren, die Sie da eben zerkauen. Es sind Zapfen. Wacholder ist ein stacheliges, widerspenstiges Nadelgewächs und im Aroma schwer mit normalen Beeren zu vergleichen. Mögen Sie das Aroma der Wacholderzapfen? Es gibt 70 verschiedene Arten! So eine winzige Wacholderbeere braucht zwei Jahre, bis sie voll ausgereift ist und geerntet werden kann. Ein Wunder der Natur!

### Bei Wikipedia recherchieren!

Ich empfehle Ihnen, während Sie die nächste Beere zerkauen, das Buch zur Seite zu legen und bei Wikipedia das Wort „Wacholder“ zu recherchieren. Lassen Sie sich Zeit, während Sie schmecken und lesen, was Wikipedia über Wacholder schreibt.



Wacholder können Sie selbst sammeln oder in guter Qualität kaufen.



Wacholder wächst überall. Vielleicht möchten Sie ihn selbst sammeln? Die am besten geeignete Sorte ist der „Gemeine Heidewacholder“.