

ELOUISE ANDERS ILLUSTRATIONEN: ANNA MANOLATOS

# SIMSALA GIN



riva

DIE BESTEN COCKTAILS UND  
LONGDRINKS FÜR GIN-LIEBHABER



# SIMSALA GIN





ELOUISE ANDERS ILLUSTRATIONEN: ANNA MANOLATOS



DIE BESTEN COCKTAILS UND  
LONGDRINKS FÜR GIN-LIEBHABER

riva

# INHALT

6

EINLEITUNG

8

GIN-SORTEN

10

INFUSIONS:  
INFOS UND TIPPS

150

REGISTER



**12**  
KLASSIKER



**42**  
MIT TWIST



**64**  
FIZZES UND  
SPRITZES



**88**  
MOD  
LIBATIONS



**116**  
INFUSIONS



**140**  
SIRUP

# EINLEITUNG

---

## GESCHÜTTELT ODER GERÜHRT – GIN IST DIE BASIS VIELER GROSSARTIGER COCKTAILS

Martini (Seite 25). Negroni (Seite 21). Gimlet (Seite 26). Gin hat zur Entstehung vieler köstlicher Drinks beigetragen – und er hat eine durchaus interessante Geschichte, die es sich zu lesen lohnt, während man an einem Tom Collins (Seite 22) nippt.

Wacholderbeeren und Alkohol sind seit Jahrhunderten gute Freunde, auch wenn das Ergebnis ihrer Vereinigung nicht immer so gut schmeckte wie heutzutage. Schon im 11. Jahrhundert in Italien mischten Benediktinermönche Wacholder und Alkohol zu medizinischen Zwecken. Im 17. Jahrhundert erhielt die Kombination in den Niederlanden einen eigenen Namen: Genever. Man mischte Malzwein und Wacholderbeeren – auch wenn dabei bei Weitem noch nicht das herauskam, was wir heute für unseren Gin Tonic verwenden.

Und dann kamen die britischen Soldaten. Ihre Abkürzung des Namens »Genever« brachte uns den Gin, und der Gin bescherte England einen neuen Zeitvertreib. Im frühen 18. Jahrhundert überschwemmte die Spirituose quasi das gesamte Land, doch längst nicht zur Freude aller: Nicht nur in der Kunst





wird diese Zeit des »Gin Craze« als Kollaps der Gesellschaft dargestellt. Bis Mitte des 18. Jahrhunderts verloren die Engländer Berichten zufolge nach und nach ihren Verstand, schuld daran war der Gin. Sein Ruf wurde immer schlechter, bis er in den 1750er-Jahren per Gesetz weitgehend verboten wurde und bis Anfang des 19. Jahrhunderts von der Bildfläche verschwand.

Doch dann verbesserten sich die Destillationstechniken und damit auch die Klarheit der Spirituose. Auch die Zutatenliste wurde ausgereifter: Wacholder trat in den Vordergrund und verdrängte das Terpentin. Dry Gin (siehe Seite 9) tauchte auf dem Markt auf und britische Segler begannen, ihn in ihr Malariamittel zu mischen: Tonic Water. Dann kamen noch Limetten dazu, die Barkultur entwickelte sich weiter und es entstand eine Menge klassischer Cocktails, die wir heute noch kennen und gerne genießen.

Im 20. Jahrhundert gerieten Cocktails und mit ihnen auch der Gin für eine Zeit lang wieder in Vergessenheit, um die Jahrtausendwende jedoch erlebten beide eine Renaissance. Heute gibt es

eine Menge Gin-Brennereien, die klassische Dry Gins und moderne Varianten mit ganz neuen Mischungen herstellen – großartige Nachrichten für Liebhaber von Gin-Cocktails. Während der Martini nach wie vor unbezwingbar ist, haben die blumigen, fruchtigen und würzigen Gins, die heute auf dem Markt sind, alte Cocktail-Klassiker verändert und neue erschaffen, sind aber auch pur ein echter Genuss.

In diesem Buch treffen Gins der Vergangenheit und der Zukunft aufeinander: im Martini (Seite 25) und Vesper (Seite 51), im Southside (Seite 18) und Bramble (Seite 91). Gießen Sie sich einen Bee's Knees Spritz (Seite 66) ein, nippen Sie an einem Cherry Pie (Seite 104) oder starten Sie mit einem Breakfast Martini (Seite 107) den Tag. Mischen Sie mit Ihren eigenen Infusions neue Drinks und entdecken Sie mit über 60 Rezepten die Kräuternuancen des Gins.

Für Ihren eigenen »Gin Craze« finden Sie in *Simsala Gin* alles, was Sie brauchen. Kühlen Sie also die Martini-Gläser, laden Sie ein paar Freunde ein und mixen Sie sich ein paar gute Cocktails.

# GIN-SORTEN

Wie Wodka besteht auch Gin aus neutralem Alkohol, der aus Getreide wie Weizen, Mais oder Roggen destilliert wird.

Wacholder und andere Botanicals – also pflanzliche Stoffe und Zubereitungen – werden während der Destillation hinzugefügt, sodass ein neuer Kräuterschnaps entsteht. Dank der jüngsten Gin-Renaissance gibt es mehr Destillerien, die mehr Gin-Sorten herstellen als je zuvor – ideal für Liebhaber von Gin Tonic, aber schlecht für alle, die sich beim Einkaufen nicht entscheiden können. Heute steht traditioneller Gin neben modernen Craft-Versionen im Regal, die mit neuen Geschmacksaromen experimentieren. Wenn Sie sich fragen, welchen Sie kaufen sollen, hier ein schneller Überblick.



## LONDON DRY

Wenn Sie schon einmal einen Martini getrunken haben, haben Sie wahrscheinlich auch schon London Dry Gin probiert.

»Dry« heißt hier, dass während der Herstellung dem Grundalkohol nur Botanicals hinzugefügt werden und nach der Destillation nichts außer Wasser. Die Gin-Sorte tauchte Mitte des 19. Jahrhunderts auf, als sich Fortschritte in der Destillationstechnologie auf den Geschmack auswirkten. Fortan musste Gin nicht mehr gesüßt werden, um genießbar zu sein.

Der Wacholder konnte nun ohne minderwertige Destillation (und Zusätze wie Sägemehl) so richtig zur Geltung kommen. Heute wird diese Gin-Sorte nicht mehr nur in London hergestellt; sie ist vielseitig und für die meisten Cocktails gut geeignet. Wenn Sie eine Flasche Gin auf Vorrat kaufen wollen, wählen Sie einen London Dry.

## NEW WESTERN DRY

Während Wacholder auch bei dieser Gin-Sorte noch der Star ist, dominiert er doch den Gaumen nicht so sehr. Andere Botanicals spielen eine größere Rolle und lenken den Gin in eine ganz neue Richtung.

Wenn Sie abenteuerlustig sind, bieten diese Gins eine tolle Möglichkeit, um den Klassikern einen neuen Kick zu geben oder sie mit innovativen Kreationen zu kombinieren. Wenn Sie etwas Fruchtiges oder Würziges mixen, sollten Sie sich bei den New Western Gins umsehen.

## GENEVER

Genever, der holländische Vorläufer des Gins, wird aus gemalztem Korn hergestellt, der dem Alkohol ein besonderes Aroma verleiht. Wacholder ist hier präsent, aber nicht der Star. Genever hat weniger Kräuter- und mehr Malzgeschmack und ist daher nicht für jeden Cocktail geeignet.

Wenn Sie Genever probieren möchten, verwenden Sie ihn nicht für einen Tom Collins (Seite 22), sondern in etwas Vollmundigerem wie beispielsweise dem Negroni (Seite 21).

## OLD TOM

Der Aufstieg des London Dry führte zum historischen Abstieg des Old Tom. In den Zeiten, als der Gin noch schlecht schmeckte, enthielt der Old Tom Süßungsmittel, damit er besser genießbar war. Die Ankunft des Dry Gin verdrängte die gesüßten Vorläufer aus den Regalen, sie büßten allgemein an Beliebtheit ein. Mitte des 20. Jahrhunderts verschwand der Old Tom dann komplett.

Aber keine Sorge: Moderne Destillierereien haben diese Gin-Sorte mittlerweile wiederbelebt.

Old Tom ist süßer als trockene Gins, aber immer noch weit entfernt von sirupartigem Likör. Dieser reichhaltige Gin schmeckt hervorragend in Drinks, deren Rezepte noch aus dem 19. und frühen 20. Jahrhundert stammen, als man den Original-Old-Tom noch verwendete, etwa im Collins (Seite 22) oder Martinez (Seite 34). Wenn Sie »historische« Cocktails mixen, probieren Sie mal Old Tom.

## COMPOUND

Auch »Bathtub Gin« genannt. Das klingt vielleicht nicht so lecker, aber der Name geht auf die Prohibition zurück, als Alkohol im Geheimen hergestellt wurde. Im Gegensatz zu anderen Gin-Sorten, die mit Botanicals destilliert werden, ist Compound Gin eine Infusion – dafür lässt man Wacholderbeeren und andere Zusätze in neutralem Alkohol ziehen, der dabei die Aromen annimmt.

Sie können Compound Gin in Ihrer eigenen Badewanne herstellen oder auch in der Küche (Seite 134). Alles, was Sie dafür benötigen, sind neutraler Alkohol wie Wodka und Botanicals Ihrer Wahl.

# INFUSIONS: INFOS UND TIPPS

**Sicher, man kann einfach in ein Geschäft gehen und eine Flasche aromatisierten Gin kaufen – aber man kann ihn einfach auch selbst ansetzen, und das Ergebnis schmeckt prima.**

Manche Infusions müssen ein paar Stunden, andere ein paar Tage ziehen. Sloe Gin (Seite 122) wird seinem Namen in doppelter Hinsicht gerecht: Schlehenbeeren lässt man monatelang ziehen, um einen Likör mit intensivem Aroma zu erhalten. Die Wartezeit ist lange, aber wenn Sie die Flasche an einem kühlen, dunklen Ort aufbewahren, können Beeren und Gin gemeinsam ihre wundervolle Wirkung entfalten.

Im Vergleich dazu sind die meisten anderen Infusionsrezepte weitaus weniger zeitaufwendig, je nachdem, worauf Sie Lust haben. Ob Sie dem Gin nur einen Hauch oder intensiveres Aroma zufügen wollen, liegt ganz bei Ihnen.

Passen Sie die Ziehzeiten an Ihre Vorlieben an und entdecken Sie neue Geschmacksoptionen. Es gibt eine große Auswahl an Zutaten, mit denen sich experimentieren lässt, egal ob Sie es lieber süß, würzig, fruchtig oder bitter mögen.

In diesem Buch finden Sie einige Rezepte für Infusions, aber natürlich können Sie auch selbst kreativ werden. Lassen Sie manche Zutaten weg, fügen Sie andere hinzu und probieren Sie aus, wie die unterschiedlichen Aromen zu dem Gin passen. Dabei werden Sie ein paar köstliche neue Getränke entdecken, die Sie mit den Cocktails in diesem Buch mixen können.

Für eine Infusion mit Gin brauchen Sie ein kleines Equipment und etwas Erfahrung. Aber man kann sie ganz einfach zu Hause selbst machen, wenn man ein paar grundlegende Hinweise beachtet.

**1**

Nicht den besten Gin verwenden, eher einen mittelklassigen.

**2**

Vor der Verwendung Schraubgläser oder Behälter mit heißem Wasser und Spülmittel auswaschen und gut abtrocknen.

**3**

Zum Ansetzen nicht geeignet sind Flaschen mit engem Hals – ideal sind große Einmach- oder Schraubgläser mit passendem Deckel.

**4**

Das Volumen der Behälter oder Gläser sollte jeweils zum Ansatzvolumen passen.

**5**

Behälter möglichst fast komplett füllen, damit frische Zutaten vollständig von der Flüssigkeit bedeckt sind.

**6**

Nachdem die Infusion ausreichend lange gezogen hat, die Flüssigkeit durch ein mit einem Musselintuch (Käseleinen) ausgelegtes Sieb in einen sauberen Krug abseihen, um Feststoffe zu entfernen.

**7**

Zum Schluss kann man die Infusion wieder in die ursprüngliche Flasche füllen; diese am besten beschriften, damit es nicht zu Verwechslungen kommt, und an einem kühlen, dunklen Ort lagern. So halten sich Gin-Infusions bis zu einem Jahr.



KLASSIKER





# AVIATION

1 GLAS

*Ein Schuss Crème de Violette sorgt bei diesem Drink für die unverwechselbare lila Farbe. Wenn Sie diesen Veilchenlikör nicht extra besorgen wollen, können Sie ihn auch weglassen. Das Ergebnis wird Ihre Geschmacksknospen so oder so in Wallung bringen – und doch lohnt es sich, die klassische Mischung aus Kirschen und Veilchen mit Gin zu probieren.*

## ZUTATEN

...

Eiswürfel

60 ml Gin

1 EL Zitronensaft

2 TL Maraschino-Likör

1 EL Crème de Violette

Veilchenblüten, gewaschen, zum Garnieren

1 Stück Zitronenschale zum Garnieren

## SO GEHT'S

...

Eiswürfel in einen Cocktail-Shaker geben, Gin, Zitronensaft, Maraschino-Likör und Crème de Violette hinzufügen. 30 Sekunden schütteln, bis alles gut vermischt ist, dann in ein gekühltes Cocktailglas abseihen.

Mit Veilchenblüten und Zitronenschale garnieren.