

geniessen

In Schottland spürt man den Gin-Boom am stärksten

Von Sascha Rettig

Für den klaren Wacholderschnaps verkauften einst Mütter ihr Kind. Heute gehört Gin zu einem der gefragtesten Drinks – nicht nur in Schottland.



Im Herbst ist in Schottland Erntezeit der Wacholderbeeren. Nicole pflückt die Kügelchen im Cairngorms, dem grössten der britischen Nationalparks. Dann gehts in die Destillerie. HO

Nicole bleibt stehen, stellt den Eimer ab, schliesst kurz die Augen und atmet durch. «Hier im Wald duftet es unglaublich, ja man riecht den Gin förmlich», sagt sie und meint damit die Wacholderbäume, deren Beeren sie hier gerade im Nationalpark Cairngorms in den schottischen Highlands erntet. Dafür hat sie sich dicke Handschuhe übergestreift, denn die kleinen, schwarzen Kügelchen muss sie vom Strauch rubbeln. Obwohl sie dabei den Wacholder streichelt, erwidert er ihre Zuneigung nicht. «Am Abend hat man überall Kratzer von den Stacheln. Das ist unangenehm, so wie die Spinnen.»

Im September und Oktober ist Erntezeit für den Wacholder in Schottland, der nicht weit von der Stelle, wo er gepflückt wurde, tatsächlich im Gin landet: nur eine kurze Jeep-Fahrt entfernt in der Destillerie Inshriach von Walter Micklethwait, die an einen windschiefen Saloon aus dem Wilden Westen erinnert und vor zwei Jahren von einem TV-Sender sogar als «Schuppen des Jahres» ausgezeichnet wurde. Der Schotte ist einer der wenigen Produzenten, die für ihren Gin einheimischen Wacholder verwenden – schliesslich wächst er selten und wird nicht angebaut, weshalb in anderen Brennereien oft Import-Beeren verarbeitet werden.

Gin kann mehr

Trotz dieser Besonderheit ist es nicht einfach, eine kleine Marke wie Walters «Inshriach Gin» zu etablieren, denn das Angebot an schottischen Craft-Gins ist riesig geworden. Nachdem Gin lange Zeit im Schatten anderer Spirituosen stand, begann vor einigen Jahren ein Revival. Der Boom zeigt: Gin ist nicht nur eine Spirituose für Cocktails und muss nicht zwingend in der Klassikermischung mit Tonic Water getrunken werden. Gin kann mehr. Was inzwischen möglich ist, zeigen Dutzende experimentierfreudige, oft originelle Kleinbrennereien auf dem schottischen Gin-Trail.

Dass rund zwei Drittel des Gins des Vereinigten Königreichs inzwischen aus Schottland kommen soll, verwundert dennoch. Schliesslich verbindet man Gin in erster Linie mit England, vor allem London.

«Es wird vermutet, dass Gin zum ersten Mal im frühen 17. Jahrhundert in Holland hergestellt wurde», sagt Natalie McGhee bei einer Führung durch die Souterrain-Räume der «Edinburgh Gin Distillery». «Zunächst wurde er nur für medizinische Zwecke verwendet.» Während des 80-jährigen Krieges tranken die britischen Soldaten vor der Schlacht zur Beruhigung den Wacholderschnaps der Holländer, an deren Seite sie kämpften. Danach fand der Gin den Weg nach Grossbritannien. «Dort entwickelte er sich zur beliebten und für die Armen billigeren Alternative zu Bier und Ale.»

Kinder für Gin verkauft

Gin wurde damals ohne Regulation hergestellt, und mit dem hohen Konsum von bis zu zwei Litern am Tag entstanden soziale Probleme: Es heisst, dass Frauen ihre Kinder vernachlässigt oder sogar verkauft hätten. Kein Wunder, dass das Image litt und Gin den Namen «Mother's Ruin» verpasst bekam. Doch das änderte sich. Später entdeckten die Kolonial-Briten in Indien, dass Gin mit Tonic gegen Mücken, also gegen Malaria half – was aber nur am bitteren, chininhaltigen Indian Tonic lag. Und in Cocktailbars auf der ganzen Welt war Gin Tonic ein beliebter Longdrink.

So beliebt wie heute war er allerdings noch nie. Der Grund dürfte an den verwendeten Aromen liegen. Früher war Gin klarer, schärfer im Geschmack. «Heute hat er mehr Tiefe», erklärt Matthew McGummels, der zusammen mit Marcus Pickering die Destillerie «Pickering Gin» betreibt – ebenfalls in Edinburgh. Eröffnet wurde sie 2013 in der Summerhall, in der bis kurz zuvor hundert Jahre lang eine Veterinärschule war. Bei der Umgestaltung in ein Zentrum für Kunst und Kultur suchten die beiden nach einer zündenden Idee für den ehemaligen Tierzwinger, kamen auf Gin und entschlossen sich, das gleich selber zu machen.

Erst experimentierten die beiden mit einem 5-Liter-Kupferkessel; heute stellen sie mit Blick für Details in den kleinen Räumen ihren Gin mit zwei nach ihren Urgrossmüttern benannten Brennblasen her. «Eine Grundlage für unseren Gin war ein handgeschriebenes Rezept eines indischen Freundes von Marcus' Vater von 1947», erklärt Matthew. Inzwischen reicht die Palette von der klassischen Variante über Schlehen-Gin bis zum Gin mit rauchiger Islay-Whisky-Note.

Nur zwei zwingende Zutaten

Nicht nur bei «Pickering» wird klar: Gin ist eine Frage der Mischung, denn nur zwei wichtige Grundkriterien müssen erfüllt sein. «Gin muss mindestens 37,7 Prozent Alkohol haben und überwiegend nach Wacholder schmecken», erklärt Scott Ferguson von «Eden Mill» im Städtchen St. Andrews, rund anderthalb Stunden von Edinburgh entfernt.

Abgesehen von der Hauptzutat kommen beim Destillieren weitere «Botani-

cals» hinein, Kräuter und Pflanzen, die den unterschiedlichen Gins der zahlreichen Brennereien ihre ganz eigene Note verleihen. Piniennadeln, Heide, Distel, Nelke, Koriandersamen, Orangen- oder Zitronenschalen. Für die saisonalen Gins werden mitunter Muskatnuss oder Weihrauch verarbeitet. Für die süsseren Varianten kommen zudem Rosenblätter infrage.

«Jeder Gin bei uns beinhaltet vierzehn Botanicals», erklärt der Schotte Scott Ferguson, der anders aussieht, als man sich einen Chef-Destillateur vorstellt. Da kommt kein knurriger, alter Brenner mit jahrzehntelanger Erfahrung in den Degustationsraum, sondern ein Endzwanziger, der für die Brennerei in der alten, seit 2008 geschlossenen Papiermühle zuständig ist und leidenschaftlich mit Geschmäckern experimentiert.

Wie ein Spaziergang in den Bergen

Sein erster Gin war ein Hopfen-Gin, ein Crossover zum Bier, der auch in Bierflaschen verkauft wurde. Das passte zur Geschichte von «Eden Mill», die mit Bier begann, bevor der Whisky dazukam. «Gin war einfach eine natürliche Weiterentwicklung für uns», sagt Scott Ferguson. «17 Stunden dauert die Destillation, dann kann man ihn in Flaschen füllen und sofort verkaufen.» Anders als beim Whisky, der erst einige Jahre in Fässern gelagert werden muss. Wie bei «Eden Mill» nutzen daher auch viele andere Destillerien ihre Brennblasen zwischendurch für das schnellere Gin-Geschäft.

Walter Micklethwait verwendet für seine Gins vor allem die Aromen seiner Umgebung. «Ich interessiere mich für die Geheimnisse der lokalen Flora und Fauna», sagt er. «Der neue Gin beinhaltet neben Wacholder auch Hagebutten und Distel sowie Douglasfichte, die nach Orange schmeckt, und Süssdolde, die ein Lakritzaroma hat.» Jemand habe ihm einmal gesagt, dass er wie ein Spaziergang in den Bergen sei.