

# Gin (Wacholderbrand)

Martin Heiri, Jonas Inderbitzin  
www.destillate.agroscope.ch



**Definition** (Art. 144, Abs. 1; Verordnung des EDI über Getränke; Stand 1. Juni 2020)

Gin ist eine Spirituose mit Wacholder, die durch **Aromatisieren** von Ethylalkohol, der die entsprechenden organoleptischen Merkmale aufweist, mit natürlichen oder naturidentischen **Aromastoffen** oder mit Aromastoffen gewonnen wird. Der Wacholderbeerengeschmack muss vorherrschend bleiben. Folgende **Mindestanforderungen** müssen für die Gin-Herstellung erfüllt sein:

- Das Endprodukt muss einen Alkoholgehalt von mindestens **37.5% Vol.** aufweisen.
- Bei der erneuten Destillation muss der **Wacholdergeschmack vorherrschend** bleiben.



Mazeration

## Zwei Verfahren

Agraralkohol aus beliebigen stärkehaltigen Ausgangsstoffen, meist Getreide oder Melasse, dient als Ausgangsprodukt. 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. Beim Verfahren der **Mazeration** werden die Zutaten während Stunden oder Tagen in der Extraktionsflüssigkeit eingelegt. Bei der **Perkolation** wird der beim Destillieren erzeugte Dampf über die Aromaträger geleitet, welche auf einem Sieb oder in einem aufgehängten Sack angebracht werden.



Perkolation

## 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 Kassiarinde, Süssholz, Kubebenpfeffer oder Zitronenschalen.

## Vorgehen bei der Herstellung

### 1. Mazeration

- Trinksprit mit Wasser auf 60%vol. heruntersetzen
- Kurze Mazerationszeit von 12-18 Stunden
- Grundsätzlich: kleine Mengen an Ingredienzien verwenden: 5-10 Gramm für die Mazeration von einem Liter à 60%vol.



Wacholderbeeren

### 2. Destillation

- Vor der Destillation, Reduktion auf 30%vol.
- Vorlaufabtrennung ist auch beim Gin notwendig (muffige Note, weniger die ansonsten typische, stechende, Essigsäureethylester Vorlaufnote)
- Mittellauf: länger als bei Fruchtbränden (Geistrohrtemperatur.: 88°C / Vorlage: 68%vol.)



Korianderbeeren

### 3. Basis-Rezept für 10L, 60%vol.

Menge [g]	Zutat	Verarbeitung
40-50	Wacholder (Juniper)	Beeren
5-10	Koriander (Coriander)	Samen
1-5	Zimt (Cinnamon)	Stangen
1-10	Zitrone (Lemon)	Schale



Zimtstangen



Zitronenschale

Das obige Rezept kann beliebig mit weiteren Gewürzen/Zutaten verfeinert werden.

**Literatur** - André Dominé, The Ultimate Bar Book, Ullmann Verlag, 2008  
- Gin-Buch: Cocktailrezepte und Wissenswertes über Gin, <http://ginobility.de/blog/gin-buch-260>, 2.7.2013