General-Anzeiger
Partner von RP ONLINE

Gin aus Bonn und der Region

Schnapsideen

6. Januar 2022 um 13:00 Uhr | Lesedauer: 5 Minuten

Mit und ohne Alkohol: Raphael Vollmar und Gerald Koenen (von links). Foto: Benjamin Westhoff

Bonn. Die Popularität von Gin ist ungebrochen, im Handel sind weit mehr als 1000 Marken verfügbar. Wir stellen empfehlenswerte Gins aus Bonn und Region vor.

Von Hagen Haas

Sie haben noch nicht von Elizabeth Bowes-Lyon gehört? Die Dame starb 2002 im biblischen Alter von fast 102 Jahren und war schon zu Lebzeiten viel besser bekannt unter ihrem Spitznamen Queen Mum. Die Mutter der britischen Königin Elizabeth II. gilt sogar posthum noch als die bekannteste inoffizielle Botschafterin des Gin. Auch noch im hohen Alter stellte der Longdrink-Klassiker Gin Tonic das Leib-und-Magen-Getränk von Queen Mum dar, die mit Abstand das beliebteste Mitglied der britischen Königsfamilie gewesen ist.

Mehrere Palast-Insider bezeugten, dass die Königinmutter bereits zur Mittagsstunde ihren ersten Gin Tonic genossen hatte, im Verlauf des Tages und des Abends gefolgt von dem einen oder anderen weiteren Glas ebenjener Mixtur. Dass Queen Mum angesichts solch regelmäßigen Alkoholkonsums nahezu 102 Lebensjahre erreichte, wird noch heute von passionierten Gin-Liebhabern ins Feld geführt.

Die Ursprünge des Gin liegen laut Quellen aus der Mitte des 17. Jahrhunderts im niederländischen Wacholderschnaps Genever, welcher in Großbritannien den Namen Gin erhielt. Seit 1769 stellt die Gordon Destillerie in London die Spirituose her – der Gin mit dem markanten Eberkopf als Logo wurde später Hoflieferant des britischen Königshauses und ist heute immer noch die weltweit bekannteste Marke.

Mit Schuss: Murre Gin. Foto: Murre/Baerbel Gemmel

Hauptzutat aller Gins sind die Wacholderbeeren, daneben kommen insbesondere Koriander, Ingwer, Orangenschalen und Paradiesapfel-Kerne zum Einsatz. Für manche Gin-Sorten werden bis zu 120 dieser so genannten Botanicals verwendet. Laut Gesetz muss ein Gin einen Gehalt von mindestens 37,5 Prozent Volumenalkohol aufweisen.

Ungefähr im Jahr 2010 begann allmählich der Gin-Boom: Dank ebenso furchtlos wie fantasievoll eingesetzter Kräuter und coolem Marketing wurde aus der eher hüftsteifen Spirituose ein angesagtes Hipster-Getränk. Hier nun einige ausgewählte Marken-Beispiele aus Bonn und Region, ohne Anspruch auf Vollständigkeit.

Sagenumwobener Erfolg: Siegfried Gin

2014 begann die Erfolgsgeschichte für den **Siegfried Rheinland Dry Gin** (41,7 Prozent Volumenalkohol) der beiden Bonner Geschäftspartner Raphael Vollmar und Gerald Koenen. Unter dem Kürzel „Siggi“ hat das aus 18 Botanicals gefertigte Produkt längst zahlreiche Länder erobert.

Schon in der Nibelungensage spielte die Linde eine wichtige Rolle, als ein Lindenblatt auf Siegfrieds Rücken fiel, während er im Drachenblut badete. Also ist die Lindenblüte das Leit-Botanical im „Siggi“. Im Geschmack trifft ferner die Frische von Lavendel auf würzig-erdige Noten von Ingwer und Angelikawurzel.

2017 wurde der alkoholfreie „Siegfried Wonderleaf“ entwickelt, der gleichfalls aus den erwähnten 18 Botanicals hergestellt wird – nur eben ohne „Umdrehungen“. Auf die häufig gestellte Frage, ob der „Wonderleaf“ genauso schmecke wie der Siegfried Gin, antwortet das Unternehmen: „Den Geschmack einer alkoholischen Spirituose kann man nicht imitieren und sollte das – unserer Meinung nach – auch gar nicht erst versuchen. Das Besondere an Siegfried Gin ist ja nicht der Alkohol an sich, sondern die Aromenvielfalt und deren Balance. Genau diese haben wir in eine alkoholfreie Alternative übertragen.“

Am besten nackt genießen: Naked Gin

Auch der **Naked Gin** (42 %) wird von einer Bonner Firma auf den Markt gebracht, und zwar von der 2015 gegründeten „Bonner Manufaktur“ von Daniel Wartacz, dessen zweite Heimat Schweden ist. Der Firmenchef empfiehlt, seinen Gin „naked“, also nackt zu trinken – und damit ist nichts anderes als ein purer Trinkgenuss ohne Tonic Water oder Ähnlichem gemeint. Die italienischen Wacholderbeeren dafür werden zwei Jahre lang auf Bastmatten getrocknet, bevor sie verarbeitet werden. Hinzu kommen zum Beispiel Lavendel aus der Provence sowie getrocknete Schlehen.

Am besten nackt: Daniel Wartacz und sein Naked Gin. Foto: Naked Gin

Aus Kartoffeln destilliert: Windspiel Gin

Aus Daun in der Vulkaneifel stammt der **Windspiel Premium Dry Gin** (47 %), und als Wahrzeichen führt die Marke einen schwarzen Windhund. Als Basis für das Gin-Flaggschiff dient aus eigenen Kartoffeln destillierter Rohalkohol, gepaart unter anderem mit Wacholderbeeren, Lavendel, Koriander, Ingwerwurzel, Zimtrinde und Zitronenschale. Sandra Wimmeler und Denis Lönnendonker führen die 2014 gegründete Windspiel Manufaktur und haben neben ihrem Bestseller, dem Premium Dry Gin, neun weitere Gin-Variationen in ihrem Portfolio, darunter Kaffee-Gin, Pfeffer-Gin und Pistacchio-Gin.

Möhren in den Botanicals: Murre Gin

Seit 2018 ist der **Murre Gin** (44 %) auf dem Markt, ins Leben gerufen von der Firma „Wacholdas?“ von Ralph und Bärbel Gemmel in Sankt Augustin. Das Etikett der Flasche steht ganz im Zeichen des Hasen, und des Langohrs Lieblingsspeise ist bekanntlich die Möhre (rheinisch: „Murre“).

Murre Gin mit Möhre: Ralph und Bärbel Gemmel. Foto: Murre/Bärbel Gemmel

Bemerkenswert ist die kleine Anzahl der verwendeten Botanicals, es sind bloß sieben. Neben dem obligatorischen Wacholder stellen die namensgebende Möhre, Orangenschalen und Pfefferminze die Leitaromen dar. Möhren als eine der Hauptkomponenten sind äußerst selten in der Gin-Herstellung.

Ralph Gemmel ging mit dem Familienhund am Rande des Hangelarer Flugplatzes spazieren und suchte nach einem Leitaroma für seinen neuen Gin. Und weil auf dem Gebiet am Flugplatz einst Möhren (Murre) angebaut wurden, war die Lösung schließlich schnell gefunden.

Inspiriert von einer sagenhaften Jungfrau: Roshain Gin

Auf einer alten Legende aus dem Siebengebirge basiert der **Roshain** Gin (47 %). Es geht um die Sage der Jungfrau von der Rosenau: Jene junge, bildschöne Dame besaß dem Mythos nach übernatürliche Kräfte und wies einen niederträchtigen Grafen mit ungalanten Absichten in die Schranken.

Der Königswinterer Unternehmer Christian Fech hat den Namen der Jungfrau (Roshain) für seinen Gin adaptiert, der in schmucken Steinzeug-Flaschen ausgeliefert wird. Verwendet werden Botanicals aus zu 100 Prozent biologischem Anbau, der Lavendel stammt aus dem eigenen Garten am Fuß des Siebengebirges. Hinzu gesellen sich etwa der achtzackige Sternanis, Nelke, Fenchel und Cassia-Zimtstange. Die Variante Roshain Premium Gin Barrel Aged Edition 2020 reift in einem französischen Weißeichenfass mit besonderem Toasting.

Foto: Frank Homann

Nutzt Lavendel aus dem eigenen Garten: Christian Fech mit Roshain Gin.

www.siegfriedgin.com,
www.nakedgin.com,
www.gin-windspiel.de,
www.murre-gin.de,
www.roshain.com