

Der Gin-Boom hält an. Aufgrund der massiven Auswahl an Destillaten wird der Einkauf zum Roulettespiel. Vier Dry-Gin-Empfehlungen

# Auf dem Trockenen



Mädesüss,  
Kamille,  
Hagebutte

Duftet wie ein hochwertiges  
Parfum: Lady's Gin und  
Gentleman's Gin, 0,7 l, 45%,  
77 Fr., von Haldihof Destille-  
rie, über [suvrettahouse.ch](http://suvrettahouse.ch)



Holunder,  
Malven,  
Waldmeister

Handwerkskunst, 7-fach  
gefiltert: Berliner Dry Gin,  
0,7 l, 43,3%, 56 Fr.,  
von Berliner Brandstifter,  
über [ullrich.ch](http://ullrich.ch)



Rosenblätter,  
Angelikawurzel,  
Lavendel

Erfunden in Zürich,  
destilliert in Tirol:  
Deux Frères Dry Gin,  
0,7 l, 43%, 75 Fr.,  
über [spirit66.ch](http://spirit66.ch)



Fichte, Arve,  
Konifere,  
Bergminze

Polarisiert mit Aromen  
aus dem Wald: Aarver  
Swiss Dry Gin, 0,7 l, 41%,  
Fr. 49,90, über  
[onlygoodspirits.com](http://onlygoodspirits.com)

Einen Gutsch in die hohle Hand geben, beide Hände aneinander reiben, bis die Flüssigkeit verdampft ist, Augen schliessen, riechen. Wer dieses Vorgehen mit einem der beiden Gins ausprobiert, die Bruno Muff im Auftrag des Fünfsternehotels Suvretta House in St. Moritz kreiert hat, glaubt, es mit einem Eau de Parfum zu tun zu haben: Man nimmt die Süsse von Kirschen und Mädesüss wahr sowie die Herbe von Wacholder, der einen

Gin überhaupt erst zum Gin macht.

Muff, der den Bio-zertifizierten Haldihofin Weggis betreibt, ist ein Meister seines Fachs. Er ist studierter Botaniker, setzt beim Destillieren auf seine Wasserdampf-Anlage und experimentiert gerne mit ätherischen Ölen und Frischkräutern. Auf seinem Hof stellt er Jahrgangs- und bald auch Single-Tree-Brände her, Schnäpse aus Früchten einer einzigen Pflanze wie etwa einem Theilersbirnenbaum.

Gin genießt heute eine Popula-

rität wie sie bis vor nicht allzu langer Zeit noch Wodka zuteil wurde. Doch eines Tages filterten dessen Produzenten nur noch um die Wette, bis zu zwölfmal - was dem Marketing zuträglicher war als dem Geschmack. Zudem war die Zeit reif für Gin, der nicht nur über eine spannende, traditionsreiche Geschichte verfügt, sondern sich, ähnlich wie Craft-Beer, als ideales Testgelände für Hobbydestillateure entpuppte. Diese sind nicht selten hippe, bärtige Städter, die mit der

Massenindustrie auf Kriegsfuss stehen und sich selbst in einem Gemeinschaftsgarten austoben.

Die Vorarbeit für den kometenhaften Gin-Aufstieg leisteten vor allem die Schotten von Hendrick's. Nach der Jahrtausendwende lancierten sie ein Produkt, das als Premium-Gin angepriesen wurde, im zeitgemässen Apotheker-Look daherkam und bei dessen Zubereitung zum Gin Tonic man nach wie vor konsequent auf das Beigeben von Gurkenscheiben pocht. In der

Folge nahmen Markteintritte exponentiell zu, ein Rückgang ist nicht absehbar. «Es kommen täglich neue Produzenten auf uns zu», sagt Taho Rosslow vom Getränkehändler Paul Ullrich.

Während die «Anton's Bar» des «Suvretta House» 36 Gins aus-schenkt, findet man in der Zürcher «Dante Bar» rund 90 davon und in der «4 Tiere Bar» an der Feldstrasse sogar deren 160. Hier werden auch Workshops veranstaltet, bei denen man Gin-Cocktails mischt und

verschiedene Tonic Water kennen-lernt, von denen ebenfalls mehr und mehr Varianten zur Wahl stehen, oft auch von Kleinbetrie-ben wie Gents in Zürich hergestellt. Denn natürlich geht beim Gin das Probieren über das Studieren. Die hier vorgestellten Gins der Katego-rie «London Dry» eignen sich dazu hervorragend.

*Oliver Schmuki*