

Tages-Anzeiger, 2017-07-22

## «Chin-chin» mit klarem Zürcher Akzent



9 der 14 getesteten Zürcher Gins in der Reihenfolge ihrer Platzierung: Rosy's Gin aus Meilen (ganz links) hat am meisten Punkte erhalten. Foto: Samuel Schalch

### ***Sieger des ersten grossen Zürcher Gin -Tastings ist Rosy's Gin – ein Produkt eines kleinen Herstellers aus Meilen.***

Thomas Zemp und Daniel Böniger

Das erfreuliche Resultat des ersten grossen Zürcher Gin -Tastings: Kein einziges Produkt fällt ab. «Die Gins aus Zürich können mit international bekannten Marken ohne weiteres mithalten», sagt Jurymitglied Pascal Kählin. Der Schnapsexperte ist Mitinhaber von J. B. Labat – einem Geschäft für Spirituosen – und steht hinter dem Tresen der Bar 63. Beide Lokalitäten sind im Langstrassen-Quartier beheimatet.

Ins Tasting aufgenommen wurden 14 Gins, die alle einen Zürcher Bezug aufweisen. Auffallend ist, dass vier der fünf Erstplatzierten ihre Gins in der eigenen Brennerei destillieren. Die Sieger aus Meilen – Hans Kunz, Bea Neururer und Hans Kägi – haben ihren Rosy's Gin im eigenen Brennhafen in monatelanger Tüftelei entwickelt. Ihr Hobby, Glühweinkonzentrat, Bündner Röteli und weitere Liköre und Destillate herzustellen, hat sich zu einem kleinen Unternehmen entwickelt. Ins Tasting aufgenommen wurden nicht nur Produzenten mit eigener Brennerei, sondern auch Hersteller, die im Kanton wohnen, ihre Produkte aber in einem auswärtigen Unternehmen brennen lassen, teils gar im Ausland.

Von jedem Produzenten wurde nur ein Gin ins Tasting aufgenommen, auch wenn er verschiedene Sorten anbietet. So haben zwei Hersteller Gins mit Erdbeergeschmack im Angebot. Getestet wurde in diesem Fall das Produkt, das einem klassischen Gin am nächsten ist.

Gin ist das Trendgetränk schlechthin. «Er gehört ganz klar zu unseren Bestsellern», sagt Markus Blattner von der Zürcher Old Crow Bar. Diese hat um die 90 verschiedene Gins und dazu verschiedenste Tonics im Angebot. Was im Vergleich zur Bar Vier Tiere im Zürcher Kreis 4 als wenig erscheint: Dort kann der Gast aus etwa 200 Gins auswählen. Serviert wird Gin im Old Crow zum einen

als Longdrink – vor allem mit Tonic – oder in klassischen Cocktails wie Corpse Reviver No. 2. Der Trend ist noch nicht am Abflauen: «Wöchentlich erhalten wir Anfragen von Produzenten und Vertrieben, neue Gins ins Sortiment aufzunehmen», sagt Blattner. Neue nehme er aber nicht mehr auf, wenn schon tausche er ein Destillat gegen ein Spannenderes aus. Auch in Zürich kommen immer wieder neue Brände auf den Markt: Der neuste ist der Seefelder Gin No. 8.

Was das Lehrbuch sagt

Was macht einen Gin überhaupt aus? Gemäss Lehrbuch handelt es sich um ein Destillat aus möglichst neutralem (Getreide-) Brand, das mit Wacholderbeeren und weiteren Pflanzen aromatisiert wird. Der namensgebende Wacholder (von lat. «juniperus») macht die «Seele» eines jeden Gins aus. Alles andere als unwichtig sind aber auch die weiteren verwendeten Zutaten, Botanicals genannt.

Bei diesen Botanicals sind der Fantasie der Schnapsbrenner nämlich praktisch keine Grenzen gesetzt: Ob Zitruschalen, Zimt oder Lorbeerblätter, ob Pfefferkörner, Kardamom oder Rosenblätter – die Hersteller dürfen experimentieren, wie sie wollen. Teilweise werden mehrere Dutzend Botanicals verwendet, was die fertigen Gins – im Idealfall – entsprechend komplex macht. Inzwischen gibt es auf dem internationalen Parkett auch mehrere Anbieter, die ihre Gins zwecks Aromatisierung – analog zu Whisky und Rum – sogar in Fässern lagern.

Und wie wird Gin am besten getrunken? Der Charakter des hochprozentigen Getränks zeigt sich am deutlichsten, wenn die Spirituose pur und ungekühlt konsumiert wird. Dieser Meinung ist auch Markus Blattner von der Old Crow Bar: «Pur erkennt man, wie ein Gin wirklich schmeckt. Nur so nimmt man die Unterschiede der verschiedenen Hersteller wahr.» Doch ist diese fast ein wenig brachiale Genussart (bisher) kaum verbreitet.

Viel beliebter ist, auch in der Gastronomie Zürichs, der Gin and Tonic. Wobei einzelne Barkeeper (und inzwischen vermehrt auch die Gäste) beinahe eine Wissenschaft daraus machen, welches Tonic mit welchem Gin am ehesten harmoniert. Unbestritten ist: Wer das Tonic gekühlt in den Mix gibt, braucht weniger Eis – der Drink wird so weniger wässrig.

Ob darüber hinaus aber ein Zitronenschnitt, etwas Orangenzeste oder sogar eine Scheibe Gurke als Dekoration ins Glas kommt – dies scheint viel weniger klar. Oder eben: Es ist ein Diskussionsthema für die ganz langen Abende am Bartresen.

Video Die Jury bewertet die Gins aus der Region Zürich [gin.tagesanzeiger.ch](http://gin.tagesanzeiger.ch)

Die 14 getesteten Zürcher Gins in der Reihenfolge ihrer Platzierung: Rosy's Gin aus Meilen (ganz links) hat am meisten Punkte erhalten. Der Draft Brothers Original Gin ganz rechts konnte nicht bewertet werden.

Fotos: Samuel Schalch

Der Sieger

**Rosy's Gin**, 18,1 Punkte, Stärke 40%, Preis/Liter 54 Fr.

HK-Drink's Meilen, Eigene Brennerei in Meilen

«Dieser Gin hat das Zeug zum Sieger», notierte eines der Jurymitglieder noch während der laufenden Blindverkostung auf seinem Formular. Von «Trinklust» und «Spass» war in den Notizen ausserdem die Rede. «Damit will man sich betrinken», schrieb jemand aufs Blatt – und darum geht es bei Spirituosen, ist man ehrlich, am Ende ja auch. Was bei diesem klaren Destillat sonst noch überzeugte:

das gelungene Gleichgewicht zwischen den floralen Akzenten, den zitronigen Noten und dem Wacholderaroma. Die Nase sei «sehr einladend» und «komplex», der Alkohol sehr gut eingebunden. Gleich zwei Testern fiel auf, dass sich der Gin mit zusätzlicher Belüftung im Glas positiv entwickelt. Ein tolles Produkt – ganz egal, ob man es nun pur bei Zimmertemperatur oder mit Tonic Water «on the rocks» genießt.

Rosy's Gin wird in Meilen hergestellt. Der 71-jährige Hans Kunz, seine Frau Bea Neururer und der ebenfalls pensionierte Hans Kägi haben monatelang getüftelt, bis sie mit ihrem Gin zufrieden waren und ihn vor zwei Jahren auf den Markt bringen konnten. Kunz' Firma hat sich einen Namen gemacht mit Glühweinkonzentrat. «Lange habe ich mich dagegen gesträubt, einen Gin herzustellen, die Nachfrage war aber zu gross», sagt der ehemalige Unternehmensberater. «Unser Ziel war es schliesslich, einen ganz klassischen Gin herzustellen.»

Platz 2

**Turicum Gin**, 17,6 Punkte, Stärke 41,5%, Preis/Liter 90 Fr.

Better Taste GmbH, Zürich, Eigene Brennerei in Zürich-Albisrieden

«Schöne Wacholder- und Zitrusnoten, die würzigen Akzente schön im Hintergrund», notiert Pascal Kählin. «Meine Wellenlänge, weil die Komplexität da ist, aber nichts unangenehm heraussticht»,

steht in den Degu-Notizen Daniel Bönigers. Die Runde war sich einig, dass der Alkohol – hier immerhin beachtliche 41,5 Prozent – bei diesem Gin sehr gut eingebunden ist und die Probe insgesamt sehr harmonisch wirkt.

Platz 3

**Nginious Swiss Blended Gin**, 17,5 Punkte, Stärke 45%, Preis/Liter 110 Fr.

Ullrich Consulting Nginious! Production, Brennerei Erismann, Eschenmosen bei Bülach

«Das ist was Gutes, das will man gleich austrinken», bringt es Claudia Schmid auf den Punkt. Die merklich elegante Nase zeigt sich harmonisch und äusserst komplex zugleich. Diverse Aromen sind auszumachen, darunter Rose, Pfeffer und Zitrone. Ein vergleichsweise körperreiches Destillat, rund und ausgewogen, das «nicht zu viel will, aber sehr viel kann».

Platz 4

**Ginn**, 16,3 Punkte, Stärke 51%, Preis/Liter 310 Fr.

Christine Brugger, Zürich/Friedrichshafen, Ch. Brugger brennt selber in Friedrichshafen

Auffällig: Dieser Gin zeigt eine leichte gelbe Färbung im Glas. Saubere, durchaus komplexe Nase, die neben dem typischen Wacholdergeruch auch spezielle seifige Akzente zeigt – «Mottenkugeln, was ich aber mag», notiert ein Tester vorwitzig. Der Alkohol ist am Gaumen deutlicher spürbar als bei den weiter vorne platzierten Proben, insgesamt wirkt die Spirituose aber sehr solid und facettenreich.

Platz 5

**ZH Züri Gin**, 16,0 Punkte Stärke 45%, Preis/Liter 86 Fr.

Hans Erismann Brennerei, Eigene Brennerei in Eschenmosen, Bülach

Ein bemerkenswert «würziges» Destillat, da ist sich die Runde einig. «Prägnante Gewürze, Kardamom?», notiert jemand. Erst am Gaumen kommen die Zitrus- und Wacholdernoten deutlicher zum Vorschein – dieser Gegensatz zwischen Geruch und Aromatik im Mund wird nicht unbedingt goutiert. Positiv formuliert: «Ein gewagter Gin », wie es in Pascal Kählins Notizen heisst.

Platz 6

**Aarver Swiss Pine Gin**, 15,5 Punkte, Stärke 41%, Preis/Liter 71 Fr.

Only Good Spirits, Zürich, Brennerei: Käasers Schloss, Fricktal

Wie man einen Gin eben auch noch machen kann: eher auf der «Weihnachtsgewürze-Linie», fast ein wenig an einen Bitterlikör aus Kräutern und Wurzeln erinnernd – hier zeigt der Brenner eine sehr mutige Variante. Der Alkohol ist, wie es sein muss, gut eingebaut. Die sonst häufig vordergründige Zitrus-Aromatik wird zur Nebensache. «Eher ein Winter als ein Sommer- Gin », so Daniel Böniger.

Platz 7

**Ojo de Agua Dry Gin**, 15,3 Punkte, Stärke 43%, Preis/Liter 79 Fr.

Dieter Meier, Zürich, Brennerei: Matter-Luginbühl, Kallnach

«Dieser Gin hält im Mund, was er in der Nase verspricht.» Saubere, ausgewogene und sehr blumige Nase mit erkennbarer Wacholdernote. «Ein mega Gewürzbouquet», schreibt Claudia Schmid. Im Abgang wird der Alkohol als ein wenig stechend empfunden, was dieses Produkt aus dem Hause Dieter Meier dann doch einige Zehntelpunkte kostet.

Platz 8

**Clouds Gin**, 15,0 Punkte, Stärke 42%, Preis/Liter 78 Fr.

Restaurant Clouds, Zürich, Brennerei: Humbel, Stetten

«Charaktervoll, komplex, duftig und eher fruchtig in der Nase, dazu grüne Noten, Limetten, Beeren und Pfeffer.» – «Am Gaumen sehr cremig und körpervoll.» Aber trotz all dieser Umschreibungen vermochte dieser Ginnicht vollends zu überzeugen: «Kitschig!», schrieb einer. «Nicht mein Rezept!», ein anderer.

Platz 9

**Gingo Power Spice Gin**, 14,5 Punkte, Stärke 43%, Preis/Liter 79 Fr.

René Zimmermann, Ingo Holland, Oliver Matter, Brennerei: Matter-Luginbühl, Kallnach

Schon der Name deutet es an: Dieser Gin hat eine (gewöhnungsbedürftige) erdige Nase, er ist eher verschlossen. Dazu ein «ausgesprochen botanischer» Gaumen, der im grossen Ganzen jedoch zu gefallen vermag. Gute Arbeit, ist man sich einig – und vielleicht ist das ja ein Destillat, bei dem sich die Liebe erst «auf den zweiten Blick» einstellt.

Platz 10

**Ginuine Alpine Gin**, 14,3 Punkte, Stärke 40%, Preis/Liter 70 Fr.

Lateltin, Winterthur, Brennerei: Judith Brunschwiler, Oberzuwil

In der Nase sind Zitrusfrüchte und Wacholder in gelungenem Gleichgewicht, mit der Zeit zeigt sich eine passende Würze im Hintergrund. Bloss verspricht der Duft viel mehr, als am Gaumen dann erfüllt wird: Ja, man wünscht sich zumindest im Mund mehr Komplexität. Der Alkohol ist gut eingebaut.

Platz 11

**Deux Frères Dry Gin**, 13,8 Punkte, Stärke 43%, Preis/Liter 107 Fr.

Gian und Florian Grundböck, Zürich, Brennerei: im Tirol, Österreich

Auffällig ist hier vor allem die tintenblaue Farbe dieses Destillats – ansonsten würde das Produkt in der Fülle der Muster ein wenig untergehen («flach»). Zweifach gelobt wird immerhin das Mundgefühl, doch irgendwie lässt dieser Gin die Jury «ein wenig ratlos».

Plätze 12 und 13

**Streulis Dry Gin /Seefelder N°8**, 13,6/10,8 Punkte, Stärke 46%/45%, Preis/Liter 98 Fr./98 Fr.

Urs Streuli, Horgen/Andres Pietro, Zürich, Brennereien: Urs Streuli, Horgen/Hans Erismann, Bülach

Streuli: sehr zurückhaltende Nase, leicht stechender Alkohol, «da fehlt ein wenig der Spassfaktor!».

Seefelder: gewöhnungsbedürftige Nase (Limoncello, Mandarine), etwas scharfer Alkohol. Unausgewogen, «auch mit Tonic nicht zu retten».

Zudem wurde der «Draft Brothers Original Gin » aus Winterthur getestet, der wegen eines Korkscheckers – wie man ihn auch bei Weinen kennt – allerdings nicht gewertet werden konnte.

So testete die Jury Nase, Gaumen und Gesamteindruck

Die Jury setzte sich wie folgt zusammen: Claudia Schmid, Kulinarik-Redaktorin bei der «SonntagsZeitung»; Pascal Kählin, Co-Betreiber des Spirituosenfachgeschäfts J. B. Labat in Zürich; Daniel Böniger, Kulinarik-Redaktor beim TA. Den Juroren, die auch privat gerne Gin trinken, wurden die Proben zur blinden Verkostung gereicht. Die Gins wurden pur und ungekühlt degustiert.

Für jede Probe vergaben sie bis zu 20 Punkte. Diese setzten sich wie folgt zusammen: Maximale 6 Punkte konnte man mit überzeugender Aromatik in der Nase erzielen; wichtig war die Sauberkeit des Geruchs und eine merkliche Wacholdernote. Ebenso viele Punkte gab es für die zweite Kategorie, Gaumen: Hier wurde aufs Mundgefühl (Cremigkeit, Fülle) geachtet, aber auch darauf, wie gut der Alkohol in die Spirituose eingebaut ist. Am meisten Punkte, deren 8 nämlich, konnte die Jury für den Gesamteindruck vergeben. Hier spielte auch der persönliche Gusto der Juroren eine nicht zu unterschätzende Rolle. Die maximale Punktzahl für den «perfekten Gin » wurde in dieser Kategorie allerdings nicht vergeben.