

GIN GIN LILLIBETH!

Sogar in London trinkt man deutschen Gin. Was dort gintechnisch sonst noch so angesagt ist, haben wir während einer kleinen Bartour erfahren.

Noch ist wenig Betrieb in der coolen Graphic Bar mitten in Soho. Das angesagte Londoner Nachtlokal liegt gleich um die Ecke vom Piccadilly Circus und der legendären Carnaby Street. Hinter dem Tresen werkelt Alessandro Daino, ein junger Italiener aus Neapel.

Nicht zu übersehen ist das gigantische Gin Sortiment von 305 verschiedenen Sorten, für die das Graphic stadtbekannt ist. In Reih und Glied stehen hier die Top Sorten, die beliebten und gängigen und die für Extrawünsche. Einer seiner „Best of“ ist der Monkey 47. Schon die rundlich altertümliche Apothekerflasche ist ein Hingucker. „Das hier ist ein Dry Gin, ganz ungewöhnlich, denn er kommt aus dem Schwarzwald. Ein Engländer namens Montgomery Collins hat ihn in

den 50er Jahren kreiert“, erklärt Alessandro. Neben Preiselbeeren, Zitronen, Fichtensprossen, Schlehen, Brombeerblättern und natürlich Wacholder umfasst die Zutatenliste genau 47 verschiedene Kräuter und dazu exotische Botanicals, die ausgewogen miteinander kombiniert sind. Beim Einschenken für einen Probeschluck schnuppert der junge Barkeeper erstmal am Korkverschluss, bevor er dann von dem 47-%igen Edelgin ins Glas gießt.

Dann greift Alessandro noch etwas höher ins Regal und präsentiert eine dezent gestylte, eher unauffällige, schottische Ginfflasche von der Insel Islay. „Dieser ist ebenso stark und erhält



oben: Alessandro Daino aus der Graphic Bar

links: Jarek Kalinski aus dem Sanctuary House Pub



unten: Lilibeth Cocktail

seinen besonderen Geschmack und das unverwechselbare Aroma von dem handverlesenen Kräuterbukett, das ausschließlich auf der Insel gesammelt wird.“ Doch dem jungen Neapolitaner schmeckt Gin am besten in einem italienischen Negroni. Das erinnert ihn wahrscheinlich ein bisschen an zu Hause



– Bella Italia. „In ein paar Stunden wird hier der Bär los sein“, versichert er. „Dann geht es rund.“ Mit knapp 100 Sitzplätzen ist die Bar nicht allzu groß, aber hip ist das Graphic allemal.

Whisky ade

Für Whiskyfreunde sind schlechte Zeiten angebrochen. Statt dem gälisch, gelassenem „Slange“ und dem ausgedehnten Nosing, bevor man den ersten Schluck Single Malt Whisky probiert, hat sich nun ein neues Kultgetränk etabliert – der Gin. Auch diese destillierte Spezialität hat Tradition und besitzt Qualität. Zum ersten Mal angesetzt wurde die Spirituose

als Wacholderschnaps, genannt Jenever, von einem niederländischen Arzt. Wilhelm III. von Oranien, der Mitte des 17. Jahrhunderts zum König von England gekrönt wurde, brachte auch den Jeneverschnaps mit. Mit der Zeit entstanden immer mehr Gin Rezepturen. Die drei Varianten London Gin, Dry Gin mit Botanicals und der französische Gin, der eher zitrusbetont ist und Safran enthält, sind so die Favoriten.

Sogar im schicken, traditionellen Pub Sanctuary House im Londoner Stadtteil Westminster wird neben allerlei Bierarten der Gin zum beliebten Longdrink oder auch pur getrunken. Jarek Kalinski, der täglich die Gäste aus Amerika, Frankreich, Spanien und Deutschland bedient, hat eine Lieblingssorte, den London Dry Gin Tanqueray in der tanengrünen Flasche, die einem dreiteiligen Cocktailshaker ähnelt. „Er geht besonders gut mit Dry Martini und ebenso klassisch mit Tonic Water und Eis.“ Hierbei verrät der Profi Barkeeper noch einen Geheimtipp: „Ein guter Gin braucht ein peppiges Tonic wie Fever Tree. Für die Gin Classics oder die exotischen Cocktailmischungen nehme ich diese. Es gibt sie in vielen verschiedenen Sorten und sie haben einen hohen Chininanteil. Die Geschmacksintensität der Bitterorangen aus dem Kongo und Ruanda ist nicht zu übertreffen.“ Zum Abrunden mediterraner Gin Cocktails gibt es für Jarek den spanischen Allrounder Gin Mare. „Kaum zu glauben“, sagt er, „wie man den türkischen Thymian, den Rosmarin aus Griechenland und das italienische Basilikum heraus-schmeckt.“

Hol's dir!



Gin & Tonic

Welches Tonic harmoniert mit welchem Gin? Welche Garnitur passt besser, Gurke oder Limette? Diese und weitere Fragen beantworten der Gin-Experte Frédéric Du Bois und die Foodjournalistin Isabel Boons. Sie präsentieren dabei 400 Gin-Sorten und 50 Tonics aus aller Welt ausführlich und weitere in einer umfassenden Ginzyklopädie, dazu 18 trendige Gin-Bars. Hildesheim: Gerstenberg, 432 Seiten, 29,95 €.

Wollen Sie ein Exemplar gewinnen? Werden Sie Trinktime-Fan auf Facebook! Unter allen neuen Fans verlosen wir eines von drei Exemplaren. Hier geht's zu unserer Seite: www.facebook.com/trinktime





oben: Das „Galvin at Windows“ im Hotel Hilton Park Lane

links: Simona Reipaite aus dem „Galvin at Windows“

Gin Gin to the Queen

Im Hotel Hilton Park Lane, im 28. Stock, ist nicht nur der Ausblick über den St. James und den Hyde Park grandios, auch in der Roof Bar „Galvin at Windows“ lässt es sich wunderbar chillen. Beim Schmökern der Getränkekarte bekommt man Lust, aus der reichhaltigen Gin Selection von einer der unbekannteren, wortreich umschriebenen Varianten zu probieren. Noch ein Tick verführerischer klingen die Gin Cocktails mit ihren exotischen Zutaten. „London Pride“ (Gin mit Maraschino Likör), „Bloody Last Stand“ mit frischem Tomatensaft, Sauvelle Vodka und Tanqueray Gin wird mit fluffigem Teepulver gemixt. Bei „Fields of Gold“ nippt man an einer feinen Mischung aus Beefeater 24 Gin und bittersüßem Orangenwasser.

Doch Bar Supervisor Simona Reipaite aus Litauen kennt noch ein paar ganz abgefahrene Mixgeheimnisse. Ihr Favorit besteht aus Tanqueray Gin, grünem Teepulver, Gin-Tonic Sirup und geschlagenem Eiweiß. Sowohl die Präsentation des lindgrünen, schaumigen Drinks, wie sein cremiger Geschmack mit starkem Abgang sind ein subtiles Geschmackserlebnis.

Doch unter den 20 Cocktailkreationen, die täglich hier bestellt werden, gibt es eine Besonderheit: „Diese einmalige, sehr persönliche Gin Mischung wird es nur in diesem Jahr geben. Da wir ja gerade das Jubeljahr von Queen Elisabeth feiern, hat die Galvin at Windows Bar einen Geburtstagscocktail für die Königin kreiert“, erklärt Simona stolz. Komponiert aus den bevorzugten Geschmacksrichtungen und Blumensorten der Königin, entstand der sogenannte „Lillibeth Cocktail“. Er wird stilvoll für jeden Gast inszeniert und auf einer schwarzen Schieferplatte mit einer roten Rose serviert. In einem etwas anti-

quierten Likörglas, auf dem eine angezündete Lavendelrispe ihren Duft verströmt, funkelt der rubinfarbene Cocktail aus Beefeater, Earl Grey Teesirup und rotem Dubonnet Vermouth im Kristallglas. Da kann man nur sagen: „Gin Gin Lillibeth!“

Eva-Maria Mayring

The Duke – Willi

Moritz Billina, The Duke Destillerie & Zephyr Bar

4 cl The Duke Gin, 2 cl Creme de Cacao,
1 cl Williamsbirne, 1,5 cl Limette,
2 Dash Orange-Flower-Bitter,
1 Tumbler

Für den Drink alle Zutaten in ein vorgekühltes Gästeglas auf Eiswürfeln geben und kräftig rühren. Mit ein wenig mehr Eiswürfeln das Glas auffüllen und servieren.

www.theduke-gin.de

