

1 Einleitung

1.1 Was ist Gin?

Gin ist ein Agraralkohol und wird meist aus Getreide oder Melasse hergestellt. Seinen charakteristischen Geschmack erhält er jedoch erst aus der Aromatisierung mit Gewürzen, darunter vor allem Koriander und Wacholderbeeren. Über 120 verschiedene Aromen kommen zum Einsatz, sodass der Fantasie der Destillierereien keine Grenzen gesetzt sind. Zum Einsatz kommen beispielsweise Ingwer, Thymian, Orangenschalen und Oliven (sog. Botanicals). Die Aromatisierung geschieht während der Destillation. Entweder werden die geschmacksgebenden Aromen zur Maische gegeben oder die Alkoholdämpfe werden über die Botanicals geleitet. Nach einer weiteren oder mehreren Destillationen wird der Gin auf Trinkstärke verdünnt (metro-genussblog.de). In der Schweiz muss ein Gin einen Mindest-Alkoholgehalt von 37.5 Volumenprozenten aufweisen¹.



Abb. 1: Wacholderbeeren (eyeforspirits.com)

1.2 Geschichtlicher Hintergrund

Dieses Kapitel widmet sich den geschichtlichen Hintergründen von Gin und dem Sachverhalt, wie zwei medizinische Zutaten vereint zu einem Kult-Getränk fusionierten.

1.2.1 Ursprung des Gins

Wie bei vielen anderen alkoholischen Kulturgetränken liegt auch beim Gin der Ursprung im Dunkeln (Ruthner, 2011).

Schon 1000 n. Chr. finden sich in der damals berühmten Schule von Salerno Hinweise auf die Verwendung von Beeren und Kräutern, denen heilende Wirkungen zugesprochen wurden. Mittelalterliche Rezepte zur Bekämpfung diverser Krankheiten bauen auf die Verbindung von Wacholderbeeren und Alkohol. Wie viele Spirituosen hat auch der Genever/Gin medizinischen Ursprung.

Einige Quellen schreiben die Erfindung der Spirituose dem niederländischen Professor Sylvius de Bouvre zu, der bereits im 16. Jahrhundert Alkohol mit Wacholder-Öl versetzt. Die



Abb. 2: Geschichte des Gin (ginspiration.de)

Medizin, die er für die Behandlung von Magen- und Nierenbeschwerden, Gallensteinen und Gicht einsetzte, taufte er Genever. Den Namen Genever leitete der Professor vermutlich vom französischen Wort für Wachholder – „Genièvre“ – ab (ginspiration.de).

¹ <http://www.admin.ch/opc/de/classified-compilation/20121963/index.html>



Zu seinem Siegeszug gelang der Genever, als britische Militärtruppen die Holländer im Spanisch-Niederländischen Krieg unterstützten und das Getränk heim auf die Insel nahmen. Pragmatisch wie sie waren(sind), taufte sie Genever kurzerhand in Gin um (ginpassion.de, 2012).

Gin gewinnt an Popularität

Ende des 17. Jahrhunderts erliess König William III ein Importverbot für französische Waren. Da dies auch die französischen Spirituosen betraf und die trinkfreudigen Briten etwas vermissten, erleichterte das britische Parlament 1690 mit dem sogenannten „Distilling Act“ die Herstellung von Gin. Jeder konnte fortan „brennen“, Vier Jahre später stiegen die Preise von Bier und anderen Spirituosen infolge „Tonnage Act“ drastisch an, sodass sich für die Bevölkerung ein Umstieg auf Gin lohnte. Teilweise bezahlten Arbeitgeber ihre Leute in dieser Zeit auch mit Gin. Die lockere Gesetzgebung führte – wen wundert’s? – zu Überkonsum. Gin wurde zu einem Problem (gininspiration.de).

Gin Craze – der Gin Wahn

Der Siegeszug des Gins hatte auch seine Schattenseiten. Im 18. Jahrhundert, das als „Gin Craze“ oder Gin Wahn in die Geschichte eingegangen ist, spülte gerade die ärmere Bevölkerung ihre Sorgen und Nöte mit günstigem Gin weg. Überkonsum führte zu Massenalkoholismus. Und Massenalkoholismus wiederum führte zu zahlreichen Gewaltdelikten und Ausschreitungen (ginpassion.de, 2012). Da Kinder von süchtigen Frauen oft vernachlässigt wurden oder bereits alkoholsüchtig zur Welt kamen, bekam der Gin den traurigen, bis heute geläufigen Beinamen „Mother’s Ruin“ (gininspiration.de).

Der letzte Gin Act

Das Parlament musste die Sache der losen Gesetzgebung in Bezug auf Herstellung von Gin ausbügeln. 1751 wurde der letzte Gin Act, der „Tippling Act“, erlassen. Er verpflichtete die Brauereien dazu, ihre Erzeugnisse nur noch an Händler und Gaststätten und nicht mehr direkt an den Endverbraucher zu verkaufen. Die Händler und Gaststätten mussten eine entsprechende Lizenz erwerben. Zugleich nahm auch die Strafverfolgung von illegalen Brauereien zu, sodass diese nach und nach verschwanden (ginpassion.de, 2012).

Gin Entwicklung bis heute

Während der industriellen Revolution etablierte sich Gin als Getränk der Arbeiterklasse, welche das Getränk in sogenannten „Gin Palaces“ konsumierten. Nebst Flucht vor dem Alltag und Alkoholismus gab es in dieser Zeit einige Innovationen. So stellte Robert Stein 1826 seinen Apparat für kontinuierliche Destillationen vor, der von Aenas Coffey verbessert wurde. Diese Neuerungen erlaubten in relativ kurzer Zeit grosse Mengen an hochwertigem Alkohol herzustellen (Ruthner, 2011). Nicht nur die Herstellverfahren verbesserten sich, auch der Gin entwickelte sich weiter. So kam im 19. Jahrhundert der „Old Tom Gin“, versetzt mit Zucker und daher süsser, auf den Markt (gininspiration.de).

Es kann zwar nicht mit Sicherheit gesagt werden, wer ursprünglich den Gin erfunden hat. Aber ohne Frage waren es die Engländer, die ihn populär gemacht haben.



1.2.2 Wie kam es zum Gin Tonic?

Die Geschichte von Tonic Water beginnt 1638 und weit weit weg von England, nämlich in Peru. Die Gräfin von Chinchon, Frau des Spaniers Viceroy, erkrankte an Malaria. Ihr Ehemann fragt die lokalansässige Inka-Bevölkerung nach einem Heilmittel. Die Inkas instruierten sie, eine Kräutermedizin mit Teilen der Rinde des „Quinquina“ Baumes, der in den Anden wächst, einzunehmen. Dieser Baum ist bei den Einheimischen auch als „Fever Tree“ (Fieberbaum) bekannt, da er auch bei Fieber, Verdauungsbeschwerden oder sogar Krebs eingesetzt wird.

Als die Briten dann ostwärts gingen und in Indien mit Malaria konfrontiert wurden, fanden sie heraus, dass das Chinin des Tonic Waters bei der Behandlung der Krankheit hilft. Tonic wurde als Medizin entwickelt, und der Geschmack liess daher zu wünschen übrig. Findige Soldaten mixten das Tonic mit Soda Wasser, Zucker und Gin. Die Medizin liess sich so auch zur Cocktail Hour einnehmen. Der berühmte Gin & Tonic war geboren (BBC).