



ulmer

Philipp Schwarz
Friedrich Springob

Was macht GIN

PRODUKTION
VON GIN UND GEIST

Philipp Schwarz
Friedrich Springob

*Das
macht*
GIN

PRODUKTION
VON GIN UND GEIST



Philipp Schwarz
Friedrich Springob

DAS MACHT GIN!

PRODUKTION
VON GIN UND GEIST



Vorwort	6
GESCHICHTE (N)	9
Geschichte der Brennerei und des Gins	10
DER SPRIT, DAS RECHT UND DIE PFLICHT	17
Zutaten der Geisterstellung	18
NUR GUTE DROGEN	25
Drogen: der Stoff für Spirituosenliebhaber – ganz ohne berauschende Wirkung	26
Drogenkunde	30
GIN - KATEGORIEN	63
Gin ist nicht gleich Gin	64
Gin-Stile	68
PHYSIK DES BRENNENS	73
Grundlagen der Destillation	74
VARIATION DER DESTILLATION	79
Destillationsverfahren	80
MAZERIEREN & DESTILLIEREN	87
Herstellungsmethoden von Geistern und Spirituosen	88
DAS BRENNGERÄT	95
Bauteile der Brennerei	96
NACH DER DESTILLATION	105
Fertigstellung des Destillats	106
VERMARKTUNG VON GIN	117
Gin in Deutschland	118
SERVICE	133
Schnell nachgeschlagen	134
Zu den Autoren	136

VORWORT

Gin ist sprichwörtlich in aller Munde. Ein absolutes Trendgetränk. Schon lange wird ein Ende des Booms vorausgesagt, aber entgegen allen Unkenrufen wächst der Gin-Konsum weiter: Betrug der Gin-Umsatz in Deutschland im Jahr 2020 etwa 586 Mio. Euro, wird für das Jahr 2023 ein Marktvolumen von 722 Mio. Euro prognostiziert. Dem wachsenden Konsum steht eine wachsende Menge an Erzeugern gegenüber. Hatten noch vor wenigen Jahren eine Handvoll internationaler Konzerne den Markt weitgehend unter sich aufgeteilt, buhlen heute allein knapp 1 000 deutsche Marken um die Gunst der Genießer. (Das hat eine private Erhebung des Gin-Enthusiasten Christian Lenk ergeben.) Es kommen im gesamten deutschsprachigen Raum, in Österreich, der Schweiz, Luxemburg und Lichtenstein, sicherlich noch einige Hundert dazu, von der weltweiten Konkurrenz ganz zu schweigen.

Es werden also auch noch weitere Gin-Marken auf den Markt kommen und bestehende Gin-Marken werden weitere Sorten lancieren. An all diese Unternehmer und Unternehmen richtet sich dieses Buch. Also an alle, die Gin produzieren oder ihn produzieren wollen. Aber genauso auch an die, die Gin nur genießen. Denn das Wissen um seine Herstellung, seine Geschichte, um Gin-Stile und -Trends vertieft das Verständnis der Spirituose und erhöht damit auch den Genuss.

So wird dieses Buch dem erfahrenen Brenner ebenso nützen wie dem ambitionierten Genießer. Weil es die Frage der Gin-Herstellung grundsätzlich und gründlich angeht. Weil es angefangen von den Botanicals bis zur Abfüllung des fertigen Destillats und seiner Lagerung den Herstellungsprozess im Detail erläutert. Weil es die rechtlichen Grundlagen darstellt und weil es die verschiedenen Spielarten des Gins zeigt. Weil es ein Fachbuch ist, das den Produzenten einen fachlichen Mehrwert verspricht, aber, weil es gut verständlich und praxisnah ist, auch dem Gin-Genießer wertvolle Inspirationen liefert. Und weil es über das reine Thema Gin hinausgeht. Denn Gin ist herstellungstechnisch gesehen nichts anderes als ein Geist, ein wacholderdominierter „Kräutergeist“. Darum werden auch Geiste und ihre Herstellung thematisiert.

Daher ist dieses Buch für viele geeignet, für die, die schon den „Gin des Lebens“ gefunden haben, und auch für die, die noch auf der Suche sind ...

P. Schütz

und

Friedrich Sprigge







GESCHICHTE(N)

GESCHICHTE DER BRENNEREI UND DES GINS

Kein Gin ohne Alkohol, also kein Gin ohne Destillation. Und die hat eine historische Entwicklung „durchgemacht“, genauso wie der Gin. Deswegen geht es zunächst um die Geschichte der Destillation, bevor die des Gins folgt. Es ist eine spannende Story, die einige tausend Jahre umfasst und noch lange nicht zu Ende ist ...

KURZE GESCHICHTE DER DESTILLATION

Schon in den antiken Hochkulturen wusste man zu destillieren. Die ältesten Funde von Destillationsapparaturen stammen aus dem vierten vorchristlichen Jahrtausend. Erstaunlich. Fast noch erstaunlicher, zumindest auf den ersten Blick: „Schnaps“ wurde anscheinend nicht gebrannt. Der Grund ist wohl darin zu suchen, dass man zwar das Prinzip des Erhitzens von Stoffgemischen kannte, aber offenbar das Prinzip ihrer Kühlung nicht ausreichend beherrschte. Eine effektive Wasserkühlung, die erst eine Fraktionierung der Destillation möglich macht, war unbekannt. Stattdessen setzte man auf eine reine Luftkühlung oder aber auf das Auflegen feuchter Tücher auf den Destillationshelm. Das reicht für die Gewinnung ätherischer Öle, aber nicht für eine saubere Fraktionierung von Destillaten in Vorlauf, Mittellauf und Nachlauf.



Noch aktive Brennanlage aus dem 19. Jahrhundert.

Mit dem Untergang des Römischen Reiches ging in Europa auch das Wissen um die Destillation verloren. Es kehrte erst im frühen Mittelalter über die Vermittlung der Araber zurück. Auch das eine erstaunliche Tatsache. Denn der Genuss von Alkohol ist im Islam verboten. Doch Muslime hatten tatsächlich entscheidenden Anteil an der Entwicklung der Destillation. Das Wort Alkohol selbst ist arabischen Ursprungs. Theophrastus Bombastus von Hohenheim, in der Regel nur kurz Paracelsus genannt, leitete den Begriff Alkohol

vom arabischen „Al Kuhl“ ab. Das bedeutet das Feinste oder das Reine. Im neunten und zehnten Jahrhundert entdeckten arabische Alchimisten – weit voneinander entfernt – in Spanien und Persien die Destillation neu – als „Reinigungsprozess“. Zum Reinigen, Desinfizieren, wurde der gewonnene Alkohol in der damaligen Medizin verwendet, keineswegs zum genussvollen Trinken. Das übernahmen erst die Christen mitsamt dem Wissen um die Destillation.

ERST MEDIZIN, DANN GENUSS

Über das maurisch beherrschte Spanien fand die Kunst des Destillierens ins christliche Europa. Verbreitet zunächst durch Mönche. Die Klöster waren im frühen Mittelalter die wichtigsten Orte für Kultur und Wissenschaft. Das betrifft nicht zuletzt die Heilkunst und damit auch Destillate als Medizin. „Aqua Vitae“, Wasser des Lebens, wurde der Alkohol genannt. Die Spirituose Aquavit trägt diese Bezeichnung noch immer im Namen und auch das französische „Eau de Vie“ meint nichts anderes. Mit Kräuterauszügen als Medizin ist „Wasser des Lebens“ eine durchaus berechnete Bezeichnung.

Die medizinischen Aspekte traten in Europa aber bald in den Hintergrund und dafür der Genuss in den Vordergrund. Wobei von einem „Genuss ohne Reue“ sicherlich nicht immer die Rede sein konnte. Denn die primitiven Gerätschaften haben wohl vielfach keine sauberen Destillate hervorgebracht. Manch Aqua Vitae hat seinem Namen keine Ehre gemacht und ließ den Trinker eher erblinden, als dass es ihn

von einer Krankheit heilte. Auch Todesfälle kamen immer wieder vor. Das gilt übrigens bis heute. Qualitativ schlechter, schwarzgebrannter Alkohol birgt mehr Risiken, als nur durch die Polizei beziehungsweise den Zoll erwischt zu werden, vor allem, wenn der gebrannte Alkohol noch mit giftigem Methanol gestreckt wird. Das kann tödliche Folgen haben ...

Dennoch hat es auch gute Qualitäten gegeben. Durch Erfahrung, das eine oder andere Mal wie gesagt auch durch Schaden, wurden die Brenner klüger und ihre Destillate besser. Ihre Qualität hing immer schon mehr von der Qualität des Brenngutes und dem Können des Brenners ab als von der Qualität des Brenngerätes. So gibt es einige Spirituosen mit einer jahrhundertlangen Geschichte: Cognac, Armagnac, Whisky, Klosterliköre wie den Chartreuse und natürlich auch den Gin, um den es hier gehen soll.

EXKURS ABFINDUNGS- UND VERSCHLUSSBRENNER IN DEUTSCHLAND

Deutschland ist das Land mit den meisten Brennereien weltweit: bis zu 83 000 Stoffbesitzer, rund 15 000 Abfindungsbrennereien und dazu noch rund 900 Verschlussbrennereien. Stoffbesitzer dürfen ihren eigenen „Stoff“, Äpfel, Birnen oder anderes zugelassenes Obst, bei einem Brenner zu Destillaten verarbeiten lassen. In der Regel findet dies bei Abfindungsbrennern statt. Doch was genau verbirgt sich hinter diesen Begriffen und worin unterscheiden sich Abfindungs- von Verschlussbrennereien?

Belegt ist, dass der Bischof von Straßburg, Kardinal Armand Gaston de Rohan im Jahr 1726 den Einwohnern des Amtes Oberkirch das Brennen von Kirschen zum Eigengebrauch gestattet hat. Beiden Seiten schuf das eine zusätzliche Einnahmequelle: den Bauern durch den Verkauf der Obstbrände, den Grundherren wie dem Bischof, aber auch den Markgrafen, den Herzögen und Königen durch die Besteuerung der Destillate. So entstanden die vielen Brennereien in Südwest- und Süddeutschland.

Die rechtlichen Grundlagen der Abfindungsbrennerei und die damit verknüpften steuerlichen Sonderregelungen haben die südlichen und südwestdeutschen Staaten Baden, Württemberg und Bayern als Mitgift in die Reichsgründung 1870/1871 eingebracht. Darum gibt es Abfindungsbrennereien auch kaum in Norddeutschland. Dabei ist seit 2018 auch dort die Einrichtung einer Abfindungsbrennerei rechtlich möglich. Die Rechtsgrundsätze gelten im Prinzip bis heute: Eine Abfindungsbrennerei verfügt über ein jährliches Brennkontingent von 300 l reinem Alkohol.

OHNE HOF KEINE ABFINDUNGSBRENNEREI

In den meisten Fällen ist die Abfindungsbrennerei ein sogenannter landwirtschaftlicher Nebenbetrieb, das heißt, er ist mit einem landwirtschaftlichen Betrieb, der über Mindestflächen verfügen muss, verbunden. Kurz: ohne Hof keine Brenngenehmigung. Oder andersherum: Ein Abfindungsbrenner in der Stadt ist kaum denkbar.

Abfindungsbrenner heißt er, weil der Staat ihn auf eine bestimmte im Voraus pauschal geschätzte Alkoholmenge „abfindet“. Wie

geschieht diese Pauschalisierung? Ganz einfach: Der Brenner meldet der Kontrollbehörde, dem zuständigen Hauptzollamt Stuttgart, was er wann destillieren will. Aus dem „Was“, der Obstsorte oder dem Getreide, leitet sich der amtliche Ausbeutesatz und damit die zu zahlende Alkoholsteuer ab. Bei Obst ist der amtliche Ausbeutesatz je 100 l Maische festgelegt, bei Getreide je 100 kg Getreide und bei Kartoffeln je 100 kg frische Kartoffeln. Es ist pro Sorte die Menge des voraussichtlich gewonnenen Alkohols, der Ausbeutesatz, definiert. Auf der Webseite des Zolls ist das nachzulesen: „So wird (...) die Ausbeute bei der Verarbeitung von 100 l Kirschenmais (..) auf den Ausbeutesatz von 5 l Alkohol geschätzt. Tatsächlich beträgt jedoch die Ausbeute ggf. 6,5 l Alkohol je 100 l Material. Die Differenz von 1,5 l Alkohol verbleibt dem Hersteller als sogenannte steuerfreie Überausbeute.“

Zudem ist der Steuersatz für Abfindungsbrennereien niedriger. Sie müssen nur 10,22 anstatt 13,03 Euro pro Liter Alkohol an den Staat abführen. Die 13,03 Euro gelten für den Verschlussbrenner mit einer vielfach verschlossenen Brennanlage – nomen est omen. Jede Stelle, an der der Brenner versuchen könnte, Alkohol am Zoll und der Steuer vorbei zu entnehmen, ist versiegelt. Das Destillat gelangt entweder in ein Sammelgefäß oder eine Messuhr misst jeden gebrannten Liter Alkohol. Davon muss jeder Liter Alkohol mit dem Regelsteuersatz von 13,03 Euro versteuert werden. Dafür darf der Verschlussbrenner aber auch so viel herstellen, wie er will. Anders ein Abfindungsbrenner, der obendrein seine Erzeugnisse nicht exportieren darf – nicht in andere EU-Länder und erst recht nicht darüber hinaus. Und last, but not least: Der Abfin-