INHALT

Vorwort: Macht das Gin? 10
Wie kam es zu diesem Buch? 10
Was braucht man für einen guten Gin? 12
Noch etwas, das Sie wissen sollten, bevor Sie dieses Buch kaufen 13

Einleitung 15
Das Fachwissen ist zwischen den Zeilen versteckt! 15
Ein Experiment mit Lerneffekt 16
Bei Wikipedia recherchieren! 16
Wacholder ist giftig! 17
Wikipedia-Fakten 18
Bitte haben Sie keine Angst 18
Ein gefährliches Buch! 19
Noch mehr Gefahr! 20

Arbeitsmaterialien 21
Was brauchen wir wirklich? 21
Glaswaren 21
Ohne Flaschen wird das nichts! 22
Oft unterschätzt: Etiketten 22
Ihr Gintagebuch oder Destillierbuch 23
Das eigene Label 24
Gläser zum Gin 24
Messinstrumente 26
Destillen, Mazerationsbehälter und Perkolatoren 27
Je eine Destille für Alkohol, ätherische Öle und Wasser? 27
Mazerationsgefäße ersetzen 27
Perkolator 29

Rechtliche Hinweise 31
Die rechtliche Lage in Deutschland 31

Bibliografische Informationen
http://d-nb.info/1233025090

digitalisiert durch DEUTSCHE NATIONAL BIBLIOTHEK

Sonderregelung Österreich ... 33
Sonderregelungen Schweiz ... 34

Welche Destille ist geeignet? ... 35
Fachwissen ... 36
Alkohol oder ätherische Öle? ... 37
Brauchen Sie zwei Destillen? ... 38
Traditionell: Alembik- und Pot-Still-Destillen ... 40
Kopfgekühlt: Alquitara- und Leonardo-Destillen ... 41
Die vielseitige Kolonnenbrennerei ... 42
Die sichere „EasyMoonshine"-Destille ... 43
Meine Empfehlung? ... 46

Materialien in der Ginherstellung ... 47

Botanicals ... 49
Die offiziellen 120 ... 49
Das unausgesprochene Geheimnis ... 51
Botanicals, die Sie in jedem Fall ausprobieren sollten ... 52
Angelica ... 52
Anis/Sternanis ... 53
Bockshornklee ... 54
Früchte ... 54
Holz ... 55
Ingwer ... 56
Iriswurzeln ... 56
Kardamom ... 57
Koriander ... 58
Kubebenpfeffer ... 58
Lavendel ... 59
Nadelbäume ... 60
Nelken ... 61
Nüsse ... 62
Orange ... 63
Pfeffer ... 64
Rose ... 64
Schwarzkümmel ... 65

Süßholz ... 65
Wacholder ... 66
Zitrone und andere Zitrusfrüchte ... 67

Zucker ... 68
Es bleibt Ihre Entscheidung! ... 69
Ihr Zuckersirup: das Rezept ... 69
Zuckersirup als Grundlage ... 70

Alkohol ... 71
Wodka und Korn ... 71
Alkoholmeter ... 72
Primasprit und Neutralalkohol ... 73
Eigengeschmack im Alkohol? ... 73
Echter Neutralalkohol ... 74
Storytelling beim Neutralalkohol? ... 74
Aufgepasst beim Weingeist! ... 74
Verbotene Alternative ... 75
Die Krönung: Bio-Alkohol ... 76

Spaß ... 77
Tonic, Wasser und Eis ... 78
Wasser und Alkohol: eine Wissenschaft für sich ... 78
„57 % Navy Strength“ ... 79
100 Proof? ... 79
Veränderung der Geschmackswahrnehmung? ... 80
Tasting und Sinneswahrnehmung ... 80
Das gehört zusammen: Schmecken und Riechen ... 82
Geschichten rund um den Gin ... 84
Gin-Storys in Kurzform ... 86
Geschichte oder Story? ... 88

Wie komme ich zu meinem eigenen Gin? ... 89
Gin kaufen ... 89
Ginaromaessenzen ... 91
Gin mit ätherischen Ölen mischen ... 94
Ätherische Öle im Handel ... 96

Ewige Blumenkraft ... 97
Das Zumischen von ätherischen Ölen ... 98
... aber! ... 101
Gin mit Hydrolat mischen ... 105
Hydrolate bieten viele Vorteile ... 105
Was sind die Vorteile der Hydrolate? ... 106
Wichtig zu wissen ... 107
Nieder mit den Keimen! ... 107
Das Beimischen von Hydrolaten ... 108
Gin „frisch“ ... 109
Wie bekomme ich Wacholder in meinen „frischen“ Gin? ... 111
Ohne Alkohol ... 111
Botanicals kalt ansetzen (Mazeration) ... 112
Zwölf Methoden, Wacholder anzusetzen ... 113
Botanicals warm ansetzen (Digestion) ... 115
Botanicals extrahieren (Perkolation) ... 117

Gin destillieren ... 120
Wo fangen wir an? ... 120
Die perfekte „One-Batch“-Destillation ... 122
Distilled Gin ... 124
Das Kasseler-Experiment ... 124
Beschaffung der Botanicals ... 125
Kaufen ... 125
Sammeln ... 127
Was wächst bei Ihnen? ... 128
Botanicals für den eigenen Gin ... 130
Warnung! ... 132
Herstellung der Aromen ... 132
Kaltauszug mit Wasser ... 133
Kaltauszug mit Alkohol (Tinktur) ... 134
Heißauszug mit Wasser ... 135
Hydrolate ... 136
Die perfekte Destillation ... 137
Ätherische Öle ... 139

Ginsorten, die wir selbst herstellen können ... 143
Compound Gin ... 143

Mit ätherischen Ölen ... 144
Mit Hydrolaten ... 146
Mit angesetztem Alkohol ... 147
Mit fertigen Aromen ... 148
Dry Gin ... 150
... Ist das erlaubt? ... 150
Legale Tricks ... 150
London Dry Gin ... 152
Nur durch die Destille! ... 152
Old Tom Gin ... 153
Mit Zucker ... 153
Sloe und andere Fruchtgins ... 154
„Alkoholfreier Gin"? ... 155
Alkoholfreie Tage ... 156
Aber ich kann ja destillieren! ... 157

Genießen ... 158
Pur genießen ... 158
Im Mischgetränk genießen ... 159
Was tun, wenn es nicht mundet? ... 159
Destillieren ... 159
Verdünnen ... 160
Kühlen ... 160
Filtrieren ... 161
Sauerstoff ... 161
Aktivkohle ... 161
Lagerung in Holz ... 162

Nachwort: Das Ende naht! ... 163

Danksagung ... 164

Adressen ... 166

Literatur & Fachwissen ... 168