

Zürcher Gin



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

«Chin-chin» mit klarem Zürcher Akzent

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 Schnaps-experte ist Mitinhaber von J. B. Labat – einem Geschäft für Spirituosen – und steht hinter dem Tresen der Bar 63. Beide Lokaltäten 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 Tüftlei 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 Bestsel-

lern», sagt Markus Blattner von der Zürcher Old Crow Bar. Diese hat um die 90 verschiedene Gins und dazu verschiedene 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 neueste 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 Fantasia der Schnapsbrenner nämlich Praktisches der Grenzen gesetzt: Ob Zitrus-schalen, 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 Diskussions-thema für die ganz langen Abende am Bartresen.



Video Die Jury bewertet die Gins aus der Region Zürich

gin.tagesanzeiger.ch

Der Sieger

Rosy's Gin

Punkte 18.1
HK-Drink's Meilen
Eigene Brennerei in Meilen
Stärke 40%
Preis/Liter 54 Fr.

«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 be-trinken», schrieb jemand aufs Blatt – und darum geht es bei Spirituosen, ist man ehrlich, am Ende ja auch. Was bei diesem klaren Destillat sonst noch über-zeugte: das gelungene Gleichgewicht zwischen den floralen Akzenten, den zitronigen Noten und dem Wacholder-roma. 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» geniess.

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 Glühwein-konzentrat. «Lange habe ich mich da-gegen gesträubt, einen Gin herzustellen, die Nachfrage war aber zu gross», sagt der ehemalige Unternehmensberater. «Unser Ziel war es schliesslich, einen ganz klassischen Gin herzustellen.»

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 TÄ. 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 merklche Wacholdernote. Ebenso viele Punkte gab es für die zweite Kategorie, Gaumen: Hier wurde aufs Mund-gefühl (Cremigkeit, Fülle) geachtet, aber auch darauf, wie gut der Alkohol in die Spirituose eingebaut ist. Am meisten Punkte,

Tages-Anzeiger - Samstag, 22. Juli 2017



Platz 2

Turicum Gin

Punkte 17.6
Better Taste GmbH, Zürich
Eigene Brennerei in Zürich-Albisrieden
Stärke 41,5%
Preis/Liter 90 Fr.

«Schöne Wacholder- und Zitrusnoten, die würzigen Akzente schön im Hinter-grund», notiert Pascal Kählin. «Meine Wellenlänge, weil die Komplexität da ist, aber nichts unangenehm heraussticht», steht in den Degu-Notizen Daniel Böniger. Die Runde war sich einig, dass der Alkohol - hier immerhin beachtliche 41,5 Prozent - bei diesem Gin sehr gut eingebunden ist und die Probe insge-samt sehr harmonisch wirkt.

Platz 3
Nginious Swiss Blended Gin

Punkte 17.5
Ulrich Consulting Nginious! Production
Brennerei Erismann, Eschenmosen bei Bülach
Stärke 45%
Preis/Liter 110 Fr.

«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 deutlich zugleich. Diverse Aromen sind auszumachen, darunter Rose, Pfeffer und Zitrone. Ein vergleichsweise kör-periches Destillat, rund und ausgewogen, das «nicht zu viel will, aber sehr viel kann».

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

Platz 10
Ginuiné Alpine Gin

Punkte 14.3
Laletfin, Winterthur
Brennerei: Judith Brunschwiler, Oberzwil
Stärke 40%
Preis/Liter 70 Fr.

In der Nase sind Zitrusfrüchte und Wacholder in gelunem Gleichge-wicht, mit der Zeit zeigt sich eine pas-sende Würze im Hintergrund. Bloss ver-spricht der Duft viel mehr, als am Gau-men dann erfüllt wird: Ja, man wünscht sich zumindest im Mund mehr Kom-plexität. Der Alkohol ist gut eingebaut.



DieJury: Claudia Schmid, Daniel Böniger und Pascal Kählin (v. l.).

Tages-Anzeiger - Samstag, 22. Juli 2017



Platz 4

Ginn

Punkte 16.3
Christine Brugger, Zürich/Friedrichshafen
Ch. Brugger brennt selber in Friedrichshafen
Stärke 51%
Preis/Liter 310 Fr.

Auffällig: Dieser Gin zeigt eine leichte gelbe Färbung im Glas. Saubere, durch-aus komplexe Nase, die neben dem typi-schen 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 7
Ojo de Agua Dry Gin

Punkte 15.3
Dieter Meier, Zürich
Brennerei: Matter-Luginbühl, Kallnach
Stärke 43%
Preis/Liter 79 Fr.

«Charaktervoll, komplex, duftig und eher fruchtig in der Nase, dazu grüne Noten, Limetten, Beeren und Pfeffer.» - «Am Gaumen sehr cremig und körper-voll.» Aber trotz all dieser Umschreibun-gen vermochte dieser Gin nicht vollends zu überzeugen: «Kitschig!», schrieb einer. «Nicht mein Rezept!», ein anderer.

«Charaktervoll, komplex, duftig und eher fruchtig in der Nase, dazu grüne Noten, Limetten, Beeren und Pfeffer.» - «Am Gaumen sehr cremig und körper-voll.» Aber trotz all dieser Umschreibun-gen vermochte dieser Gin nicht vollends zu überzeugen: «Kitschig!», schrieb einer. «Nicht mein Rezept!», ein anderer.

Platz 11
Deux Frères Dry Gin

Punkte 13.8
Gian und Florian Grundböck, Zürich
Brennerei: im Tirol, Österreich
Stärke 43%
Preis/Liter 107 Fr.

Auffällig ist hier vor allem die tinten-blaue Farbe dieses Destillats - ansonsten würde das Produkt in der Fülle der Mus-ter ein wenig untergehen («flach»). Zwei-fach gelobt wird immerhin das Mundge-fühl, doch irgendwie lässt dieser Gin die Jury «ein wenig ratlos».

Platz 5

ZH Zürich Gin

Punkte 16.0
Hans Erismann Brennerei
Eigene Brennerei in Eschenmosen, Bülach
Stärke 45%
Preis/Liter 86 Fr.

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

Platz 8
Clouds Gin

Punkte 15.0
Restaurant Clouds, Zürich
Brennerei: Humbel, Stetten
Stärke 42%
Preis/Liter 78 Fr.

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

«Charaktervoll, komplex, duftig und eher fruchtig in der Nase, dazu grüne Noten, Limetten, Beeren und Pfeffer.» - «Am Gaumen sehr cremig und körper-voll.» Aber trotz all dieser Umschreibun-gen vermochte dieser Gin nicht vollends zu überzeugen: «Kitschig!», schrieb einer. «Nicht mein Rezept!», ein anderer.

Platz 12 und 13
Streulis Dry Gin/Seefelder N°8

Punkte 13.6/10.8
Urs Streuli, Horgen/Andres Pietro, Zürich
Urs Streuli, Horgen/Hans Erismann, Bülach
Stärke 46%/45%
Preis/Liter 98 Fr./98 Fr.

Streuli: sehr zurückhaltende Nase, leicht stechender Alkohol, «da fehlt ein wenig der Spassfaktor!». Seefelder: gewöhnungsbedürftige Nase (Limoncello, Mandarine), etwas scharf Alkohol. Ausgewogen, «auch mit Tonic nicht zu retten».

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

Platz 6

Aarver Swiss Pine Gin

Punkte 15.5
Only Good Spirits, Zürich
Brennerei: Kasers Schloss, Fricktal
Stärke 41%
Preis/Liter 71 Fr.

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

Platz 9
Gingo Power Spice Gin

Punkte 14.5
René Zimmermann, Ingo Holland, Oliver Matter
Brennerei: Matter-Luginbühl, Kallnach
Stärke 43%
Preis/Liter 79 Fr.

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 gefal-len vermag. Gute Arbeit, ist man sich ein-ig - und vielleicht ist das ja ein Destil-lat, bei dem sich die Liebe erst «auf den zweiten Blick» einstellt.

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 gefal-len vermag. Gute Arbeit, ist man sich ein-ig - und vielleicht ist das ja ein Destil-lat, bei dem sich die Liebe erst «auf den zweiten Blick» einstellt.

Platz 12 und 13
Streulis Dry Gin/Seefelder N°8

Punkte 13.6/10.8
Urs Streuli, Horgen/Andres Pietro, Zürich
Urs Streuli, Horgen/Hans Erismann, Bülach
Stärke 46%/45%
Preis/Liter 98 Fr./98 Fr.

Streuli: sehr zurückhaltende Nase, leicht stechender Alkohol, «da fehlt ein wenig der Spassfaktor!». Seefelder: gewöhnungsbedürftige Nase (Limoncello, Mandarine), etwas scharf Alkohol. Ausgewogen, «auch mit Tonic nicht zu retten».

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

Terrorverdächtiger lebt im Kanton Zürich

Ein eingebürgerter Albaner kommt wegen eines Paketbombenanschlags vor das Bundesstrafgericht.

Thomas Knellwolf und Enver Robelli

Manchmal kreuzt Kommissar Zufall spät auf - so im Fall eines Attentats auf eine Zürcher Redaktion, das nur wegen glücklicher Umstände nicht mit mehreren Toten endete. Nach über 14 Jahren konnte das schwere Verbrechen jetzt vermutlich aufgeklärt werden – dank eines vergleichsweise harmlosen Zwischenfalls: Am 10. Dezember 2016 kommt es in einer Disco in Zürich zu einer Schlägerei. Die Polizei kreuzt auf. Die Beteiligten müssen DNA-Proben abgeben. Es kommt zum routinemässigen Abgleich mit Daten ungeklärter Verbrechen.

Und hier gibt es einen Treffer, einen äusserst interessanten Treffer. Das Erb-gut eines 41-jährigen Schlägers ist ver-zeichnet. Die DNA des albanischstämmigen mazedonisch-schweizerischen Dop-pelbürgers war an einer Paketbombe si-chergestellt worden, die im September 2002 an die damalige Exilredaktion der kosovarischen Zeitung «Bota Sot» ge-sandt worden war. Der Verleger hatte das Paket im Beisein zweier Kinder geöffnet. Darin war eine Splitterhandgranate ver-steckt. Doch weil der Verleger das Paket seitlich öffnete und dabei skeptisch wurde, explodierte die Splitterhandgrana-te nicht, die darin versteckt war.

Über 14 Jahre lang blieb die Tat un-aufgeklärt. Bis Kommissar Zufall auf-kreuzte. Am 31. Januar 2017 wurde der mutmassliche Attentäter an seinem Arbeitsplatz im Zürcher Oberland ver-haftet. Er lebt mit seiner Familie seit

Bewaffneter Mann löst Grosseinsatz aus

In Dübendorf hat ein bewaffneter 27-jähriger Mann am späten Freitagnachmit-tag für Aufregung gesorgt. Der Mann hatte in einem Geschäft- und Wohn-haus mit einer Waffe hantiert. Kantons-polizei und Rettungskräfte rückten zu einem Grosseinsatz aus, weil nicht be-kannt war, ob akute Gefahr bestand. Die Einsatzleitung entschied, den Wohn-be-reich des Gebäudes zu evakuieren und die Strassen um das Gebäude abzusper-ren. Spezialeinheiten und Verhandler der Kantonspolizei konnten den Mann, der im Wohnhaus «begleitet wohnt» gegen 19 Uhr lokalisieren, wo er sich ver-hafteten liess. Der Mann, der nach Anga-ben der Kapo «offensichtlich ein medizi-nisches Problem hatte», habe nie kon-kret eine Person bedroht oder jemanden in seine Gewalt gebracht. Ob sein Ge-sundheitszustand etwas mit der Tat zu tun hat, steht bisher nicht fest. *(roc)*

Zwei Franzosen hatten an der letzten Street-Parade in Zürich zwei Frauen be-schützt - und wurden dafür brutal mit dem Messer attackiert. Staatsanwalt Ad-rian Kaegi hat nun gegen einen 19-jähri-gen Schweizer Anklage erhoben. Der Be-schuldigte hatte am Utoquai zwei junge Frauen angemacht. Dabei zückte er auch ein Klappmesser. Zwei Franzosen mischten sich ein. Es kam zu einem Streit, bei dem der 19-Jährige beide Franzosen in die Brust stach und sie le-bensgefährlich verletzte. Kaegi klagt den Mann wegen mehrfacher versuchter vorsätzlicher Tötung an und verlangt zwölf Jahre Gefängnis. Bereits Ende Mai hat Kaegi im Zusammenhang mit der Street-Parade 2016 einen Brasilianer der versuchten vorsätzlichen Tötung ange-klagt und zehn Jahre gefordert. Dieser hatte mit einer zerbrochenen Flasche auf einen Peruaner eingestochen. *(hoh)*

Nachrichten

Nachfolge **Nik Gugger ist neuer Zürcher EVP-Nationalrat**

Winterthur - Der Regierungsrat hat den Winterthurer Kantonsrat Nik Gugger als EVP-Nationalrat für den Kanton Zürich als gewählt erklärt. Der 47-jährige Sozial-unternehmer tritt laut einer Mitteilung die Nachfolge von Maja Ingold (EVP) an, die auf den 26. November aus dem Na-tionalrat ausscheidet. *(mth)*

Autorennen Formel-E in der Enge: SP lehnt Vorgehen ab

Zürich - Die SP Zürich 1 & 2 lehnt das Vor-gehen beim geplanten Formel-E-Rennen in der Enge ab. Sie verlangt, dass vor Er-teilung einer Bewilligung die Bevölke-rung angehört werde. Die SP stelle sich damit nicht grundsätzlich gegen das Ren-nen, teilt sie mit. Angesichts der Belas-tungen, die ein solches Event aber mit sich bringe, brauche der Anlass «deuti-liche Zeichen von der Bevölkerung und von den Gewerbetrieben, dass sie be-reit sind, diese Belastungen zu tolerie-ren.» Die SP Zürich 1 & 2 betrachtet einen Rennstart 2018 als unrealistisch. *(roc)*

Kandidatur **Nina Hüsser will für die Juso in den Zürcher Stadtrat**

Zürich - Neben Lewin Lempert will auch Nina Hüsser für die Jungsozialisten in den Stadtrat. Sie wird gegen Lempert in der internen Ausmarchung im August antreten. Hüsser präsidiert seit 2015 die kantonale Juso. Sie wolle eine Politik für die Jungen und Verdrängten dieser Stadt machen, die im Parlament vertretene Linke rube sich zu stark auf dem bisher Erreichten aus. «Wir müssen die Stadt radikaler denken», sagt sie. *(sipp)*