



Rubrik: Alkoholisches

Gib deinem Leben einen Gin

Für eine Flasche Gin a 0,7l benötigt ihr:

0,4l Prima Sprit

0,3l abgekochtes Wasser

12g Wacholderbeeren

3-4 Scheiben frischen Ingwer

1 Flasche, 1 Trichter und 2 Kaffeefilter

Leider ist es in Deutschland seit dem 01. Januar 2018 verboten, im privaten Bereich selbst Kleinstmengen selber zu brennen. Diese Tatsache führt uns zurück zur Urform des Gins, dem Compound-, also Ansatz-Gin. Was muss nun eine Spirituose enthalten, um sich Gin nennen zu dürfen? Auf jeden Fall einen möglichst geschmacksneutralen Alkohol und natürlich Wacholderbeeren. In der EU gibt es eine Festlegung nach der ein Gin mindestens einen Alkoholgehalt von 37,5 % vol. aufweisen muss. Alles andere macht ja auch keinen Gin :-). Ich verwende den "Prima Sprit" von Lautergold mit einem Alkoholgehalt von 69,9 % vol. Das ist natürlich für den Gin- Ansatz zu viel. Um eine Flasche Prima Sprit auf 40% vol. zu verdünnen, müsst ihr 520ml Wasser zugeben (vorher abkochen) und erhaltet eine Gesamtmenge von 1,22 l Ansatzspirituose. Wer mag, kann aber auch eine neutrale Sorte Wodka verwenden. Oder ihr nehmt lediglich 0,4l Prima Sprit und füllt die Flasche mit Wasser auf. Zum Testen habe ich auf einen kräftigen, urigen Gin gesetzt, der sich hervorragend für Gin Tonic eignet. Die Wacholderbeeren werden leicht zerstoßen und zusammen mit dem Ingwer in die Flasche gefüllt. Der Ansatz wird nun mit dem Alkohol aufgefüllt und die Flasche verschlossen. Diesen Ansatz nun an einem warmen, dunklen Ort 3-4 Tage ziehen lassen. Anschließend filtert ihr euren Ansatz durch die beiden Kaffeefilter. Der Gin hat nun eine schöne Bernstein-Farbe, schmeckt kräftig nach Wacholder und hat eine leichte Schärfe.

Ihr könnt natürlich ganz nach eurem Geschmack kreativ werden und mit weiteren Botanicals experimentieren.

Beliebt ist die Zugabe von Kardamom, Koriandersamen und Pfeffer für weitere Würze. Mit Beeren, Orangen, Limetten, roten Trauben oder Apfel erreicht ihr fruchtige Noten. Auch die Zugabe von Kräutern ist nicht unüblich.

Viel Spaß beim Experimentieren.

Falls ihr vorhabt, weitere Alkoholika selber herzustellen, wie zum Beispiel angesetzten Beerenlikör oder Eierlikör, vielleicht sogar einen Kräuterschnaps, habe ich im Downloadbereich einen Rechner zum Ermitteln von Alkoholgehalt und Volumen von Ansätzen bereitgestellt.

