

# GIN SET

*create your own gin*

———— Kleines Gin-abc ————

•

Gin, wie wir ihn heute kennen, verdanken wir einem Ereignis des späten 17. Jahrhunderts. Wilhelm der III. von Oranien ging als Sieger aus dem Krieg zwischen den Vereinigten Niederländischen Provinzen und dem Königreich England hervor und bestieg den englischen Thron. Seine Soldaten brachten den Genever mit auf die Insel, wo er zum Gin wurde.

•

Bald wurden Importe vom Festland mit hohen Zöllen belegt. Aus diesem Grund durften die Bürger ihre eigenen Wacholderbrände herstellen. Da es aber oft sehr an der Qualität mangelte, ordnete das britische Parlament 1751 strenge Qualitätskontrollen an. 1791 kam es zum „Gin Act“, dem wir die heutige Qualität und Herstellungsmethode verdanken.

- Auch in Amerika wurde Gin durch die englischen Auswanderer bekannt und beliebt. Während der Prohibition 1920 wurde er oft in minderer Qualität schwarz hergestellt und bekam ein schlechtes Image.

- In den 1970er Jahren wurde Gin durch James Bond zum Kultgetränk und ab den 1990er Jahren, mit Beginn der „Retrowelle“, ist Gin aus keiner gutsortierten Bar mehr wegzudenken.

———— Zubereitung ————

**1**

Eine der Flaschen des Sets mit Wodka nach eigener Wahl befüllen,  
einen Esslöffel Wacholder hinzugeben und  
36 Stunden ziehen lassen.

**2**

In die zweite Flasche mit Hilfe von Sieb und Trichter  
den Wacholder aus dem Ansatz herausfiltern.

**3**

In den mit Wacholder aromatisierten Wodka alle weiteren Gewürze  
wie 1/4 Espressolöffel Anis,  
1 geh. Espressolöffel Orangenschale,  
1 Samen Kardamom und  
1/2 Espressolöffel Koriander  
hinzugeben und noch einmal 24 Stunden ziehen lassen.

**4**

Nun die Gewürze mit Hilfe von Sieb und Trichter  
herausfiltern und den hausgemachten Gin genießen.  
Der fertige Gin enthält noch Schwebstoffe der Gewürze und  
kann daher bei längerer Lagerung überwürzt schmecken.  
Verbrauchen Sie ihn möglichst bald nach der Zubereitung.

———— Hinweise ————

•  
Die befüllten Flaschen stehend transportieren und lagern.

•  
Die Gin-Flaschen (ohne Aufkleber), das Sieb und der Trichter sind spülmaschinengeeignet.

•  
Füllen Sie keine heißen Flüssigkeiten in die Flaschen ein.  
Verletzungsgefahr durch Glasbruch!

— Die Gewürze und ihre Intensitäten —



*Wacholder*

Angenehmer, aromatischer, süß-bitterer Geschmack.

Sehr intensiv und sparsam zu verwenden.

Wacholder erhalten Sie in jedem gut  
sortierten Gewürzregal im Supermarkt.



*Orangenschale*

Fruchtiges, leichtes und süßliches Aroma.

Nach Bedarf.



## *Kardamom*

Zitroniges, blumiges, fast scharfes Aroma.  
Ist sehr intensiv und sparsam zu verwenden.



## *Anis*

Sehr dominantes, fein-bitteres Aroma.  
Sie sollten Anis sparsam verwenden.



## *Koriander*

Kräftiges, frisches, orangeartiges  
bis herb-würziges Aroma.  
Polarisierend.

Verändern Sie unseren Rezeptvorschlag je nach Geschmack selber oder kreieren Sie Ihren eigenen Gin durch Zugabe anderer Gewürze.

Serviervorschlag:  
klassisch auf Eis mit Tonic Water und  
einer Scheibe Salatgurke.



**APS**  
glass & bar supply

APS Glass & Bar Supply GmbH  
Obenhauptstraße 1 · 22335 Hamburg  
[www.apssupply.com](http://www.apssupply.com)