

# Gin

## Was ist überhaupt Gin und wie wird er hergestellt?

Gin ist derzeit in der Steiermark eine der beliebtesten Spirituosen. Ob nun pur oder mit Tonic getrunken, seine Beliebtheit scheint seit Jahren ungebrochen. Auch wenn der Moment der größten Nachfrage überschritten zu sein scheint, steigen immer noch „kleine Hersteller“ in die Ginherstellung ein.

Der folgende Artikel soll Klarheit über die rechtliche Lage der Herstellung bzw. Antwort auf Fragen der Herstellung bringen.



### 20. Gin

- a) Gin ist eine Spirituose mit Wacholdergeschmack, die durch Aromatisieren von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs, der entsprechende sensorische Eigenschaften aufweist, mit Wacholderbeeren (*Juniperus communis* L.) gewonnen wird.
- b) Der Mindestalkoholgehalt von Gin beträgt 37,5 % vol.
- c) Bei der Herstellung von Gin dürfen nur natürliche und/oder naturidentische Aromastoffe gemäß Artikel 1 Absatz 2 Buchstabe b Ziffern i und ii der Richtlinie 88/388/EWG und/oder Aromaextrakte gemäß Artikel 1 Absatz 2 Buchstabe c der genannten Richtlinie verwendet werden, wobei der Wacholdergeschmack vorherrschend bleiben muss.

## Gesetzeslage

Die Herstellung von Gin als Spirituose ist in der Verordnung der Eu Nr. 110 aus dem Jahr 2008 geregelt (EU VO 110/2008). Alle Spirituosen, die diese Vorgaben nicht erfüllen, dürfen nicht als „Gin“ vermarktet werden.

### 1. Gin

Wie aus dem Ausschnitt aus der Verordnung klar hervorgeht ist die alkoholische Basis für Gin Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs, was lediglich ein anderer Begriff für Reinsprit, Weingeist, ... usw. ist. Dieser Punkt ist somit eindeutig geregelt und lässt keinen Spielraum für Interpretationen zu, wie vielleicht doch selbst hergestellter Alkohol weiterverarbeitet werden könnte.

**Kurz gesagt: Gin kann nur durch Verwendung von „Sprit“ hergestellt werden.**

Bei der Produktion dürfen zwar Aromen (wie andere Früchte bzw. Kräuter (= Botanicals)), bestimmte Farbstoffe und Süßstoffe zugeben werden. Jedoch muss der Wachol-

dergeschmack im Vordergrund stehen. Eine weitere Destillation des Alkohols ist nicht zwingend vorgesehen.

### 2. Destillierter Gin

Für die Herstellung eines „destillierten Gin“ wird Ethylalkohol unter Zusetzen von Wacholderbeeren und anderen pflanzlichen Stoffen ein zweites Mal destilliert.

### 3. London Gin

Die Herstellung eines „London Gin“ ist ähnlich der von „destilliertem Gin“. Zu beachten ist aber, dass ein noch hochwertiger Ethylalkohol Verwendung findet (mit einem Methanolgehalt von max. 5 g/hl, während bei normalem Gin Spirit mit 30 g/hl r.A möglich ist.)

Die Aromen, die während der Destillation dazu kommen, dürfen nur natürlicher Art sein. Nach der Destillation muss der Gin mindestens 70%vol Alkohol haben. Die Bezeichnung „London Gin“ kann mit dem Begriff „dry“ ergänzt werden, wenn der Gehalt an süßenden Stoffen (Zucker) nicht mehr als 0,1 g/l beträgt.

### New Western Gin

„New Western Gin“ definiert jene Gins, die neben dem Wacholder noch andere sehr intensive Aromen beinhalten. Ganz wegfallen darf aber auch hier die Wacholdernote nicht, andernfalls dürften sich diese Produkte nicht mehr „Gin“ nennen. Richtig Bedeutung hat diese Ginart erst in den letzten 20 Jahren erlangt, aber noch keine genaue Definition in der Spirituosenverordnung erlangt.

Die Besonderheit des New Western ist hier die Zugabe besonders vieler aromatischer Pflanzenteile. Sie weisen neben dem klassischen und für den Gin typischen Wacholderaroma noch zusätzliche Aromen mit gleicher oder mitunter sogar stärkerer Intensität auf. Welche Stoffe das sind, hängt von den Vorstellungen des Herstellers ab. Den klassischen New Western Dry Geschmack gibt es deshalb logischerweise nicht. Der Mindestalkoholgehalt von 37,5% vol. ist gleich wie bei herkömmlichen Produkten. Somit ist der „New Western Gin“ eher eine Definition, die der Markt vorgibt und nicht das Gesetz.

## Bestandteile und Zutaten

Außer reinem Ethanol (Alkohol) sind noch mehrere Zutaten für die Herstellung eines Gins notwendig, die sogenannten Botanicals. Diese machen jeden Gin im Aroma einzigartig und erklären somit, warum es so viele Geschmacksrichtungen gibt.

Je nach am häufigsten verwendeten Botanicals lässt sich Gin in fünf Gruppen einteilen:

- wacholderbetonte Gins: hier steht der Wacholder sehr im Vordergrund, manchmal in Kombination mit Koriander und Zitrus
- zitrusbetonte Gins: in dieser Richtung spielen Zitrone, Limette, Orange oder andere Zitrusfrüchte eine besondere Rolle. Häufig wird die Schale frischer Früchte verwendet
- würzige Gins: bei diesen Gins gibt es zwei Richtungen: Gartenkräuter oder mediterrane Kräuter wie Thymian, Majoran oder Rosmarin
- florale Gins: hier werden zahlreiche Blüten für die Herstellung verwendet wie zum Beispiel die von Holunder oder Lavendel