



1



2



3

Herstellungshinweise der Agroscope

Gin aus (Klein)Brennereien

Um die Brenner bei den kosten- und zeitintensiven Rezeptentwicklungen zu entlasten, haben sich Agroscope (Kompetenzzentrum der Schweiz für landwirtschaftliche Forschung) und das Eidgenössische Institut für Metrologie (METAS) dieses Themas angenommen. Anhand von Destillationen einzelner Kräuter sowie der Analyse von Marktmustern wurden von Martin Heiri sowie Jonas Inderbitzin Empfehlungen erarbeitet, die, zusammengefasst in einem Merkblatt, der Branche zur Verfügung stehen. Ein Auszug davon ist im Folgenden abgedruckt.

ZWEI VERFAHREN

Als Ausgangsstoff dient Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs. Der charakteristische Geschmack wird durch die Aromatisierung mit Gewürzen vor oder während der Destillation erreicht. Dazu werden zwei übliche Verfahren verwendet, die nebeneinander oder gleichzeitig angewandt werden. Bei

→ der Mazeration werden die Zutaten während Stunden oder Tagen in der Extraktionsflüssigkeit eingelegt.

Bei der
→ Perkolatation wird der beim Destillieren erzeugte Dampf über die Aromaträger (Kräuter, Gewürze usw.) geleitet, welche auf einem Sieb oder in einem aufgehängten Sack angebracht werden.

AROMATISIERUNG

Zur Herstellung von Gin können etliche verschiedene Zutaten als Aromen und Wirkstoffe verwendet werden. Insbeson-

dere Wacholderbeeren und Koriander sind dabei von Wichtigkeit.

Weitere häufig verwendete Aromaträger sind Kassiarinde, Süssholz, Kubebenpfeffer oder Zitronenschalen.

VORGEHEN BEI DER HERSTELLUNG

Bei der Mazeration wird empfohlen

→ Trinksprit mit Wasser auf 60% vol. heruntersetzen.

→ Kurze Mazerationszeit von circa 12 bis 18 Stunden.

→ Grundsätzlich: kleine Mengen an Ingredienzien verwenden: 5 bis 10 g für die Mazeration von einem Liter à 60% vol.

Bei der Destillation geht man folgendermaßen vor:

→ Vor der Destillation Reduktion auf 30% vol.

→ Vorlaufabtrennung ist auch beim Gin notwendig (muffige Note, weniger die ansonsten typische, stechende, Essigsäure-ethylester-Vorlaufnote).

→ Mittellauf: länger als bei Fruchtbränden (Geistrohrtemperatur: 88°C / Vorlage: 68% vol.).

BASIS-REZEPT

Zu 10 l Alkohol (60 % vol.) gibt man

– 40 bis 50 g Wacholderbeeren

– 5 bis 10 g Koriandersamen

– 1 bis 5 Stangen Zimt sowie

– 1 bis 10 g Zitronenschalen.

Dieses Rezept kann man beliebig mit weiteren Kräutern und Gewürzen verfeinern.

Text: Martin Heiri, Jonas Inderbitzin

Bilder: Agroscope



Webtipp

Merkblätter der Agroscope

www.destillate.agroscope.ch

Agroscope führt an diversen Standorten in der Schweiz Brenn- und Sensorikkurse durch. Zum Ausbildungsmaterial gehören u.a. Merkblätter, in welchen auf einer Seite jeweils das Wichtigste zu Themen wie Einmaischen, Destillieren, Destillatfehler zusammengefasst ist, und die man von der o.g. Website herunterladen kann.

- 1 Bei der Mazeration werden die Kräuter und Gewürze zur Extraktion der Aromen 12 bis 18 Stunden in Alkohol gelegt ...
- 2 ... und anschließend destilliert.
- 3 Bei der Perkolatation wird der Alkohol Dampf über die mit den Ingredienzien gefüllten Säckchen (oder Siebe) geleitet.