

SMALL BATCH

GIN SELECTION

for

CHRISTMAS



GIN-WISSEN ♦ VERKOSTUNG ♦ COCKTAIL-REZEPTE

◆ INHALT

3

EDITORIAL

4

ÜBER FOODIST

6

KOOPERATION
DRINK-SYNDIKAT

8

MEET THE MAKER
DREI UNSERER
MEISTER-BRENNER

10

FOODIST FIVE
GIN-WISSEN

12

HOW TO
GIN-TASTING

14

DIY
IHRE EIGENE VERKOSTUNG

22

TIPPS & TRICKS
GELINGSICHERE COCKTAILS

24

COCKTAIL- & SIRUP-REZEPTE
GINVOLLE KREATIONEN

32

FOODIST
WEIHNACHTSWELT

LIEBE FOODISTEN,

endlich wieder Gin im Leben! Die Welt der edlen Wacholder-Spirituose ist so vielfältig und spannend, dass wir uns entschieden haben, diesem flüssigen Meisterwerk dieses Jahr einen eigenen Adventskalender zu widmen.

Mit den Berliner Experten von „Drink-Syndikat“ an der Seite wurden wir beim Scouting der aufregenden nationalen und internationalen Gin-Kreationen unterstützt und dürfen Sie darüber hinaus mit raffinierten und bewährten Cocktail-Rezepten zum Nachmixen inspirieren.

Passend zum Adventskalender können Sie mit diesem Booklet übrigens zum echten Gin-Experten werden. Lernen Sie das nötige Barequipment für geniale Gin Tonics sowie die verschiedenen Gin-Botanicals näher kennen, stellen Sie Ihren eigenen Sirup her und bewerten Sie die Gin-Auswahl Ihres Kalenders Tag für Tag neu mit der beigefügten Tasting-Tabelle.

Wir wünschen Ihnen und Ihren Liebsten eine aufregende Vorweihnachtszeit!

◆ AUS ENTDECKUNGSLUST & GENUSS ◆

ÜBER FOODIST

Unsere Mission beginnt jeden Monat neu. Wir verstehen uns als Trüffelschweine bzw. neudeutsch „Food Scouts“, die besondere Köstlichkeiten aus der ganzen Welt für Sie auffinden.

Dabei nehmen wir weltweit einen Wandel zu einer bewussteren Ernährung, höhere Qualitätsansprüche und die Weiterentwicklung bestehender Lebensmittelindustrien wahr. Der Lebensmittelmarkt profitiert dabei von dem Mut passionierter Unternehmer, die klassische Lebensmittel mit viel Kreativität und gekonntem Handwerk auf ein neues Niveau heben. Ob kleine Kaffeeröstereien, eine neue Generation junger Winzer, Micro Craft Beer Kitchens oder rekultivierte Destillieren – die Bewegungen sind vielversprechend und vor allem köstlich. All diese Entwicklungen möchten wir für Sie einfangen. Kurz: Wir möchten Ihren Geschmackshorizont erweitern und ein neues, zeitgemäßes Feinkost-Verständnis prägen.

A. Djordjević

Alexander Djordjevic – Mitgründer von Foodist



*„Das Durchschnittliche
gibt der Welt ihren Bestand,
das Außergewöhnliche
ihren Wert.“*

AUF IN NEUE GESCHMACKSWELTEN

Wir sind für Sie jeden Monat auf der ganzen Welt unterwegs, um spannende Manufakturen, einzigartige Geschmackserlebnisse und ungewöhnliche Delikatessen aufzustöbern. Dabei legen wir großen Wert auf Handarbeit, verständliche Zutatenlisten und feinsten Geschmack.

MONATLICH WERDEN BEI FOODIST

700
Produkte gesichtet

400
Produkte probiert

40
Produkte ausgewählt



HOCHPROZENTIGE SCHÄTZE

Entdecken Sie mit dem Foodist Adventskalender eine Auswahl unserer besten hochprozentigen Schätze. Genießen Sie diese außergewöhnliche Genussreise und erweitern Sie Ihren Geschmackshorizont – fernab vom schnöden Supermarkt-Einerlei. Wir wünschen viel Spaß beim Türchen öffnen!

◆ KOOPERATION ◆

DRINK-SYNDIKAT

Adventszeit ist Genusszeit. Nachdem wir Sie im vergangenen Jahr bereits mit unserem edlen Spirituosen-Kalender begeistern konnten, nehmen wir nun einen der Branntweine ganz besonders in den Blick und versüßen Ihnen die Adventszeit mit einer erlesenen Auswahl an spannenden internationalen Gin-Kreationen.

Um eine sehr ausgewogene Zusammenstellung hochwertiger Gins zu finden und Ihnen dazu raffinierte begleitende Cocktails vorzustellen, haben wir uns einen Partner gesucht, der uns mit seiner umfangreichen Gin-Expertise unterstützt.

Diesen Partner haben wir in Drink-Syndikat gefunden. Jens Hoffmann und Erik Pfauth sorgen bereits seit 2014 mit ihren Spirituosen-Boxen für Aufsehen. Sie füllen hochwertige Spirituosen in kleine Fläschchen ab und kombinieren diese mit aufregenden Zusätzen, um die perfekte Cocktail Experience für Zuhause zu schaffen. Sie standen uns mit Fachwissen, Cocktailrezepten und persönlichen Meinungen hervorragend zur Seite, sodass wir Ihnen nun zusammen mit Drink-Syndikat stolz unseren ersten Gin Adventskalender präsentieren dürfen.



Mit viel Leidenschaft und Kreativität stellen die beiden jeden Monat neue Sets mit handverlesenen Zutaten in genau den passenden Mengen für sechs Drinks zusammen. Jedes Set enthält darüber hinaus zwei bis drei besondere Rezepte, Hintergrundinfos zu den Spirituosen und Zubereitungstipps. Die vorgestellten Drinks entstehen in Kooperation mit Persönlichkeiten aus der Barszene. Drink-Syndikat bedeutet Cocktail-Kurs, Inspiration und schöne Momente mit Freunden zuhause. Erik und Jens kooperieren seit Beginn mit Spitzenbars und sind stets mit einem Ohr dicht an der Szene. So wählen sie überwiegend unbekannte, innovative „Craft“-Liehaberspirituosen aus – meist mit regionalem Bezug. Drink-Syndikat-Mitglieder erhalten die Boxen monatlich und lassen sich regelmäßig von neuen Geschmackswelten inspirieren. Die Boxen sind auch als Einzel-Sets erhältlich, etwa als ausgefallenes Geschenk. Darüber hinaus entwickeln Jens und Erik individuell angepasste Boxen für Unternehmenskunden. Noch bis 2014 waren beide bei gemeinnützigen Organisationen tätig und haben sich für mehr Klimaschutz stark gemacht. Heute beschäftigen sie sich mit ihrer Leidenschaft für richtig gute Drinks und kümmern sich um das Gemeinwohl der Menschheit in anderer Hinsicht. Ihre sozial-ökologische Ader haben sie aber beibehalten: Die Materialien der Boxen stammen etwa aus Recycle-Quellen und die Boxen selbst werden von den Berliner Werkstätten für Menschen mit Behinderung (BWB) konfektioniert.

◆ MEET THE MAKER ◆

DREI UNSERER MEISTER-BRENNER

ROKU GIN

1899 eröffnete der damals 20-jährige Shinjiro Torii seinen ersten Torii Shop, der zum Vorläufer von Suntory wurde. Er träumte davon, eine Spirituose japanischen Ursprungs herzustellen, die nach traditionellem japanischen Verfahren produziert wird und auf der ganzen Welt genossen werden könnte. Shinjiro bewältigte viele Hindernisse, um seinen Traum zu verwirklichen. Er stellte Wein, Whisky und Brandy her, bevor er 1936 „Hermes Gin“, den ersten Suntory Gin, auf den Markt brachte. Auch danach setzten Shinjiro und seine Nachfolger alles daran, die Kunst der Alkohol-Destillation zu perfektionieren. Und so ist „ROKU“ das Ergebnis von mehr als hundert Jahren Expertise.

◆ Japan

ABER FALLS DISTILLERY

200 Menschen – mehr wohnen nicht im walisischen Dorf Abergwyngregyn. Es ist die Heimat der Destillerie „Aber Falls“. Die junge Brennerei ist stolz auf ihren Ort, der einst die Lieblingsresidenz des letzten walisisch-stämmigen Prinzen Llywelyn ap Gruffudd war. Das merkt man auf jeder Ebene: Die Mitarbeiter stammen größtenteils aus der Region – und sprechen sowohl Englisch als auch Walisisch miteinander. Auch die Produktion der „Aber Falls“ Gins, Liköre und Whiskys hängt eng mit der Umgebung zusammen: Die oft ungewöhnlichen Zutaten für die Spirits stammen von lokalen Bauern. Diese wiederum nutzen die Abfallprodukte des Brennprozesses als Viehfutter.

◆ Wales

KYRÖ DISTILLERY COMPANY

Die „Kyrö Distillery Company“ wurde im Jahr 2012 gegründet, nachdem die Gründer während eines Saunabesuches zum ersten Mal Rye Whisky tranken und sich fragten, weshalb im Roggenland Finnland noch keiner Whisky aus Roggen produzierte. Da Whisky mindestens drei Jahre reifen muss, beschlossen sie in der Zwischenzeit, auch weitere Spirituosen auf Roggen-Basis herzustellen. Zwei Jahre nach dem besagten Saunabesuch begann in einer alten Molkerei aus dem Jahre 1908 in Isokyrö schließlich die Produktion.

◆ Finnland



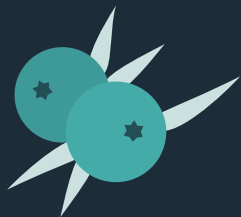
Foto: Veera Kujala

GIN-WISSEN

1

BOTANICALS

Gin ist eine Spirituose, deren Grundlage ein hochprozentiger Neutralalkohol ist, meistens aus Getreide, aber z. B. auch aus Kartoffeln. Für den individuellen Charakter sorgen vor allem Wacholderbeeren. So leitet sich der Name des Destillats indirekt vom botanischen Namen des Wacholders „Juniperus“ ab. Im Rahmen der Destillation werden dem Gin durch verschiedenste Botanicals, also diverse Kräuter, Früchte oder Gewürze, weitere Aromen zugefügt, sodass er seinen individuellen Geschmack erhält. Versuchen Sie doch mal, selbst zu schmecken, welche Aromen sich hinter jedem Gin des Kalenders verbergen!



2

HERKUNFT

Die Geschichte des Gins, der besonders in den letzten Jahren wieder stark an Popularität gewonnen hat, geht bis ins 17. Jahrhundert zurück. In den ältesten Quellen, in denen Gin erwähnt wird, berichtet der deutsche Arzt Franz de le Boe (Franciscus Sylvius), der im holländischen Leiden praktizierte und lehrte, erstmals über einen Wacholderschnaps namens „Genever“ (von „Jenever“, holländisch für Wacholder). Dieser entstand bei dem Versuch, aus einem Wacholderdestillat eine wirksame Arznei gegen Magen- und Nierenerkrankungen zu entwickeln – schnell wurde der Schnaps auch wegen seines Geschmacks über die Landesgrenzen hinaus beliebt. Durch englische Soldaten, die Holland im holländisch-spanischen Krieg unterstützten, gelangte der Genever auf die Britische Insel, wo er den Namen Gin erhielt. Im Laufe des 18. Jahrhunderts entwickelte sich aus billigem Fusel ein Edeldestillat und eine hochwertige, vielseitige Spirituose.

3

FILLERS

Beim Thema Cocktails und Longdrinks hat eine Komponente neben der Spirituose selbst besondere Aufmerksamkeit verdient: der sogenannte Filler, der im wahrsten Sinne des Wortes zum „Auffüllen“ von Drinks dient und dazu, diesen zu komplettieren.

Cocktails bestehen zum großen Teil aus einem oder mehreren Fillern, non-alkoholischen Getränken also. Allen voran werden Limonaden, Fruchtsäfte und Fruchtsirup, Softdrinks, Energy Drinks und Bitterlimonaden als Filler verwendet – wie Tonic Water, der klassische Begleiter von Gin.

4

GIN & TONIC

Dream-Team: Ursprünglich wurde der beliebte Drink von den Engländern in Indien erfunden, bis ins 20. Jahrhundert gehörte das Tonic zur Standardausrüstung der europäischen Kolonialarmeen. Um ihr als Malaria-Schutz mit Chinin versetztes Wasser genießbar zu machen, gaben die Soldaten kurzerhand einen Schuss Gin hinzu. Mit der Zeit wurden die „Tonic Waters“ dann mit Zucker und Zitrone verfeinert und so auch für den reinen Genuss immer beliebter.

Pro-Tipp: Als erstes einen kleinen Schluck Tonic

Water ins Glas geben, dann den Gin und am

Ende mit dem Tonic Water toppen.

Dadurch „fizzt“ es auch von unten und Gin und

Tonic vermischen sich besser.

5

KATEGORIEN

Ausgehend von der unglaublichen Vielfalt an destillierten Gins in der letzten Zeit, hilft zunehmend eine Klassifizierung in die beiden Kategorien London Dry Gin und New Western Dry Gin. Während der Wacholder im Falle des London Dry Gins die dominante Note darstellt, stehen beim New Western andere Botanicals im Vordergrund. Neben diesen beiden Kategorien lässt sich darüber hinaus der Sloe Gin vom klassischen London Dry abgrenzen. Für seine Herstellung werden Schlehen verwendet, bei der durch die Mazeration der Früchte in Gin ein Likör entsteht. Diese verleihen ihm seine rötliche Färbung.

◆ HOW TO ◆

GIN-TASTING

Beim Verkosten geht es darum, die Destillate nicht nur zu trinken, sondern die vielfältigen Aromen herauszuschmecken.

Die Zunge selbst schmeckt nur süß (Zungenspitze), salzig (vorderer und hinterer Zungenrand), sauer (mittlerer Rand), bitter (hintere Zungenoberseite) und umami (Mitte). Feine Nuancen werden zusätzlich von Sinneszellen in der Mundhöhle und am Gaumen aufgenommen.

Hier erkennt man häufig auch wärmende und mundfüllende Effekte. Erst anschließend schmeckt man die dezenteren Aromen von Früchten oder Kräutern. Tropfenweise mit Wasser verdünnt, lassen sich oft noch weitere, intensivere Aromen analysieren.

Wie Sie Ihren Gin-Genuss sonst noch in ein echtes Tasting-Erlebnis verwandeln können? Wir verraten es Ihnen!

1. Das A & O: Sich Zeit und vor allem nicht zu viel vornehmen (nur zwei bis maximal fünf Gins probieren, um die Nasen und Geschmacksnerven nicht zu überfordern). Profis bevorzugen die frühen Morgenstunden, da die Sinne dann noch nicht überreizt von den Eindrücken des Tages sind – also warum nicht den Adventssonntag für ein Tasting wählen?

2. Das Glas: Wenn vorhanden, ein Nosing-Glas nehmen, sonst ein sich oben verjüngendes Glas bzw. kleines Weißweinglas. Mit klarem Wasser ausspülen, um aromaverfälschende Spülmittel- oder andere Ginrückstände zu entfernen.

3. Ca. 2cl des zu verkostenden Gins ins Glas geben und einige Minuten atmen lassen. Betrachten und Bewerten des Aussehens (s. Tasting-Tabelle).

4. Nase vorsichtig über das Glas halten (nicht zu tief hinein) und die Aromen wahrnehmen, die sich freigesetzt haben – aufgrund der alkoholischen Dämpfe nicht zu tief einatmen!

5. Einen kleinen Schluck nehmen – ruhig schlürfen – und etwas auf der Zunge ruhen lassen, die Flüssigkeit dann durch den ganzen Mund wandern lassen, wahrnehmen und genießen.

6. Den Schluck ausspucken oder hinunterschlucken. Durch Ausspucken verfälscht das Brennen in der Kehle nicht den Geschmack. Anschließend auf die Aromen des Ab- und Nachklangs konzentrieren.

WICHTIG: Zwischen zwei Tastings den Mund mit klarem Wasser ausspülen und nach Wunsch auch die Nase durch Riechen an frischen Kaffeebohnen neutralisieren. Der Rest des Gins kann zurück in die Flasche gegeben werden zum Mixen des passenden Drinks.



Nosing-Gläser bündeln die Aromen und transportieren diese besser zur Nase.

◆ DO IT YOURSELF ◆

IHRE EIGENE VERKOSTUNG

Jeden Tag haben Sie die Möglichkeit, einen neuen Gin zu probieren. Machen Sie sich auf den folgenden Seiten Notizen zu jeder Kreation. Einige Aromen, die Sie aus den verschiedenen Gins herauschmecken können, können Sie nachstehender Tabelle entnehmen.



TASTING-TABELLE

◆ OPTIK

FARBE, GLANZ, KLARHEIT

FARBLOS | KLAR | TRÜB | RÖTLICH | GLÄNZEND

◆ GERUCH

FRISCH/FLORAL



WÜRZIG/HERB

LEICHT



SCHWER

FRUCHTIG | GEMÜSE | NÜSSE | BLUMIG | WÜRZIG | KRAUTIG | WALD | FRÜHLING | EXOTISCH | DEFTIG | HERZHAFT | ESSEN | REISE-ERINNERUNGEN

◆ GESCHMACK

WACHOLDER NOTEN, ZITRUSNOTEN, WÜRZIGE NOTEN, FLORALE NOTEN

AROMEN VON FRÜCHTEN, GEMÜSE, NÜSSEN, BLUMEN, GEWÜRZEN, KRÄUTERN, WALD

ASSOZIATIONEN Z.B. FRÜHLING, ESSEN, REISE-ERINNERUNGEN

◆ ABGANG

GLEICHBLEIBEND



VERÄNDERND

(im Abgang & zum Geschmack)

VERGÄNGLICH



BLEIBEND

AROMEN VON FRÜCHTEN, GEMÜSE, NÜSSEN, BLUMEN, GEWÜRZEN, KRÄUTERN, WALD



GIN _____ **OPTIK** _____

GERUCH _____

frisch/floral |-----| würzig/herb
 leicht |-----| schwer

GESCHMACK _____

ABGANG _____

gleichbleibend |-----| verändernd
 vergänglich |-----| bleibend



GIN _____ **OPTIK** _____

GERUCH _____

frisch/floral |-----| würzig/herb
 leicht |-----| schwer

GESCHMACK _____

ABGANG _____

gleichbleibend |-----| verändernd
 vergänglich |-----| bleibend



GIN _____ **OPTIK** _____

GERUCH _____

frisch/floral |-----| würzig/herb
 leicht |-----| schwer

GESCHMACK _____

ABGANG _____

gleichbleibend |-----| verändernd
 vergänglich |-----| bleibend



GIN _____ **OPTIK** _____

GERUCH _____

frisch/floral |-----| würzig/herb
 leicht |-----| schwer

GESCHMACK _____

ABGANG _____

gleichbleibend |-----| verändernd
 vergänglich |-----| bleibend



GIN _____ **OPTIK** _____

GERUCH _____

frisch/floral |-----| würzig/herb
 leicht |-----| schwer

GESCHMACK _____

ABGANG _____

gleichbleibend |-----| verändernd
 vergänglich |-----| bleibend



GIN _____ **OPTIK** _____

GERUCH _____

frisch/floral |-----| würzig/herb
 leicht |-----| schwer

GESCHMACK _____

ABGANG _____

gleichbleibend |-----| verändernd
 vergänglich |-----| bleibend



GIN _____ **OPTIK** _____

GERUCH _____

frisch/floral |-----| würzig/herb
 leicht |-----| schwer

GESCHMACK _____

ABGANG _____

gleichbleibend |-----| verändernd
 vergänglich |-----| bleibend



GIN _____ **OPTIK** _____

GERUCH _____

frisch/floral |-----| würzig/herb
 leicht |-----| schwer

GESCHMACK _____

ABGANG _____

gleichbleibend |-----| verändernd
 vergänglich |-----| bleibend



GIN _____ **OPTIK** _____

GERUCH _____

frisch/floral |-----| würzig/herb
 leicht |-----| schwer

GESCHMACK _____

ABGANG _____

gleichbleibend |-----| verändernd
 vergänglich |-----| bleibend



GIN _____ **OPTIK** _____

GERUCH _____

frisch/floral |-----| würzig/herb
 leicht |-----| schwer

GESCHMACK _____

ABGANG _____

gleichbleibend |-----| verändernd
 vergänglich |-----| bleibend



GIN _____ **OPTIK** _____

GERUCH _____

frisch/floral |-----| würzig/herb
 leicht |-----| schwer

GESCHMACK _____

ABGANG _____

gleichbleibend |-----| verändernd
 vergänglich |-----| bleibend



GIN _____ **OPTIK** _____

GERUCH _____

frisch/floral |-----| würzig/herb
 leicht |-----| schwer

GESCHMACK _____

ABGANG _____

gleichbleibend |-----| verändernd
 vergänglich |-----| bleibend



GIN _____ **OPTIK** _____

GERUCH _____

frisch/floral |-----| würzig/herb
 leicht |-----| schwer

GESCHMACK _____

ABGANG _____

gleichbleibend |-----| verändernd
 vergänglich |-----| bleibend



GIN _____ **OPTIK** _____

GERUCH _____

frisch/floral |-----| würzig/herb
 leicht |-----| schwer

GESCHMACK _____

ABGANG _____

gleichbleibend |-----| verändernd
 vergänglich |-----| bleibend



GIN _____ **OPTIK** _____

GERUCH _____

frisch/floral |-----| würzig/herb
 leicht |-----| schwer

GESCHMACK _____

ABGANG _____

gleichbleibend |-----| verändernd
 vergänglich |-----| bleibend



GIN _____ **OPTIK** _____

GERUCH _____

frisch/floral |-----| würzig/herb
 leicht |-----| schwer

GESCHMACK _____

ABGANG _____

gleichbleibend |-----| verändernd
 vergänglich |-----| bleibend



GIN _____ **OPTIK** _____

GERUCH _____

frisch/floral |-----| würzig/herb
 leicht |-----| schwer

GESCHMACK _____

ABGANG _____

gleichbleibend |-----| verändernd
 vergänglich |-----| bleibend



GIN _____ **OPTIK** _____

GERUCH _____

frisch/floral |-----| würzig/herb
 leicht |-----| schwer

GESCHMACK _____

ABGANG _____

gleichbleibend |-----| verändernd
 vergänglich |-----| bleibend



GIN _____ **OPTIK** _____

GERUCH _____

frisch/floral |-----| würzig/herb
 leicht |-----| schwer

GESCHMACK _____

ABGANG _____

gleichbleibend |-----| verändernd
 vergänglich |-----| bleibend



GIN _____ **OPTIK** _____

GERUCH _____

frisch/floral |-----| würzig/herb
 leicht |-----| schwer

GESCHMACK _____

ABGANG _____

gleichbleibend |-----| verändernd
 vergänglich |-----| bleibend



GIN _____ **OPTIK** _____

GERUCH _____

frisch/floral |-----| würzig/herb
 leicht |-----| schwer

GESCHMACK _____

ABGANG _____

gleichbleibend |-----| verändernd
 vergänglich |-----| bleibend



GIN _____ **OPTIK** _____

GERUCH _____

frisch/floral |-----| würzig/herb
 leicht |-----| schwer

GESCHMACK _____

ABGANG _____

gleichbleibend |-----| verändernd
 vergänglich |-----| bleibend



GIN _____ **OPTIK** _____

GERUCH _____

frisch/floral |-----| würzig/herb
 leicht |-----| schwer

GESCHMACK _____

ABGANG _____

gleichbleibend |-----| verändernd
 vergänglich |-----| bleibend



GIN _____ **OPTIK** _____

GERUCH _____

frisch/floral |-----| würzig/herb
 leicht |-----| schwer

GESCHMACK _____

ABGANG _____

gleichbleibend |-----| verändernd
 vergänglich |-----| bleibend

◆ TIPPS & TRICKS ◆

GELINGSICHERE COCKTAILS

Für den perfekten Drink sind nicht nur ausgewählte Zutaten wichtig. Auch die Zubereitung ist mitentscheidend. Doch was, wenn die Hausbar nicht das richtige Equipment hergibt? Mit unseren Tipps und Tricks verwandeln Sie jeden Drink auch ohne professionelles Barkeeper-Set in einen beeindruckenden Hingucker!

VORGEKÜHLTE GLÄSER...

verhindern, dass sich der Cocktail nach dem Einschicken zu schnell erwärmt. Ein Drink muss in den meisten Fällen richtig kalt sein!

Um die Gläser vorzukühlen, gibt es beispielsweise folgende Möglichkeiten:

- ◆ Die Gläser für > 15 Minuten ins Gefrierfach geben
- ◆ Die Gläser mit Eiswürfeln und kaltem Wasser befüllen und mehrere Minuten stehen lassen

KEIN BARZUBEHÖR?

Alternativen zu Barzubehör verstecken sich in der Küche. Marmeladen- oder Einweckgläser dienen etwa als Shaker- und Rührglasersatz. Mit einem langen Löffel können Drinks gerührt werden. Mit einem großen Servierlöffel kann die Flüssigkeit vom Eis getrennt werden. Ein Küchensieb hilft beim Filtern von groben Stücken.

DAS RICHTIGE EIS...

ist mitentscheidend für eine gelungene Zubereitung. Zu kleine Eiswürfel verwässern den Drink. Gutes Eis hingegen ist komplett durchgefrostet und würfelförmig mit einer Breite von 2 bis 3 cm. Wichtig: Keine Eiswürfel in das Gästeglas geben, außer das Rezept verlangt den Drink „auf Eis“ serviert.

KEIN BARMASS ZUR HAND?

Die Mengen lassen sich mit einem geeichten 2-cl-Schnapsglas abmessen.

Alternativ eignen sich Tee- und Esslöffel:

- ◆ Ein Teelöffel = ca. 5ml
- ◆ Ein Esslöffel = ca. 10ml



GINVOLLE KREATIONEN

Ob spitziger Gin & Tonic, bitter-süßer Negroni oder legendärer Martini – mit den edlen Überraschungen aus Ihrem Kalender lässt sich so manch zeitloser Klassiker der internationalen Gin-Szene herstellen.

Viel Spaß beim Mixen!

GIN & TONIC

Ursprünglich von den Engländern in Indien erfunden. Um ihr mit Chinin versetztes Wasser als Malaria-Schutz genießbar zu machen, versetzten die Soldaten es mit Gin. Mit der Zeit wurden die Tonic Waters mit Zucker und Zitrone versetzt und so auch für den reinen Genuss immer beliebter.

PRO-TIPP: Erst einen kleinen Schluck Tonic Water in das Glas geben, dann Gin und am Ende den Rest Tonic Water zugeben. Dadurch „fizzt“ es auch von unten und Gin und Tonic vermischen sich besser.

ART: Long-Drink

GLAS: Highball auf Eis

ZUTATEN: 4-6 cl Gin, Tonic Water (1- bis 3-fache Menge des Gins)

GARNITUR: Zitronen- oder Limettenzeste oder -stück, je nach Gin auch Salatgurke oder Beeren

Das Glas mit Eiswürfeln füllen. Gin hinzugeben und mit gekühltem Tonic aufgießen (toppen). Garnitur hinzugeben.



*Tipp:
Entdecken Sie
unsere Tonic
Water Auswahl!
FOODIST.DE*

JE NACH GIN EIGNEN SICH UNTERSCHIEDLICHE TONIC WATERS:

KLASSISCHES TONIC WATER: Bitter mit feinen Zitrusnoten. Im Vergleich zu anderen Tonics relativ neutral, ergänzen klassische Gins mit weder sehr starken noch schwachen Aromen.

DRY TONIC WATER: Zeichnen sich durch Zurückhaltung aus. Bitter, aber nicht zu sehr, leicht süßliche Zitrusnoten. Ideal für Gins, die bereits sehr viel Aroma haben.

FRUCHTIGES TONIC WATER: Mild statt bitter mit frischen, floralen Noten, die auch die entsprechenden Botanicals im Gin betonen. Diese Tonics dominieren leicht den Gin im G&T.

HERBES TONIC WATER: Herb statt fruchtig und so gut geeignet, um die klassischen Bestandteile (Wacholder etc.) in den Vordergrund zu rücken. Durch weniger Bitterkeit und Säure kommen auch leichtere Gins zur Geltung.



GIN SOUR/GIN FIZZ

Als Sour bezeichnet man Cocktails, die aus einer Spirituose, Zitronensaft und Zucker bestehen. Das Schöne am Gin Sour ist, dass die Aromen des Gins akzentuiert werden und dieser im Vordergrund bleibt. Die Harmonie des Drinks entsteht durch die Balance zwischen der Würze des Alkohols, der Säure des Zitronensafts und der Süße des Zuckers. Dabei kommt das Mischungsverhältnis sehr auf den eigenen Geschmack und den Gin an. So verlangen z.B. Gins mit Zitrusnoten mehr oder weniger Zitronensaft, um die Noten perfekt hervorzubringen.

ART: Sour

GLAS: Whiskey Tumbler

ZUTATEN 5cl Gin, 3cl Zitronensaft, 2cl Zuckersirup

GARNITUR: Zitronenzeste

Alle Zutaten mit reichlich Eiswürfeln in einen Shaker (oder anderes verschließbares Gefäß) geben und ca. 15 bis 20 Sekunden schütteln, bis das Gefäß außen beschlägt. Über ein Sieb in einen mit Eiswürfeln gefüllten Tumbler abseihen und mit einer Zitronenzeste garnieren.

PRO-TIPP:

Sodawasser macht aus dem Sour einen Gin Fizz. Durch das feinperlige Soda können sich manch neue Aromen auf der Zunge herauskitzeln lassen und der Drink verliert etwas von seiner Wucht. Hierfür den fertigen Sour mit einem kleinen Schluck Sodawasser (oder kohlenensäurehaltigem Mineralwasser) toppen.

GIN SOUR SMASH

Der Sour lässt sich sehr leicht vielfältig zu einem Smash abwandeln. Dies bedeutet, dass dem Drink frische Kräuter hinzugefügt werden. Am bekanntesten ist der Gin Basil Smash. Dazu einfach am Beginn eine Handvoll Basilikum mit etwas Zuckersirup in den Shaker geben und leicht andrücken. Dann die restlichen Zutaten hinzugeben und normal fortfahren. Am Ende ein Basilikumblatt zwischen den Händen „anklatschen“, um die ätherischen Öle freizusetzen, und in den Drink geben.

Je nach Geschmack und Gin-Sorte (auf Botanicals und Aromenprofil achten) lassen sich Smashes mit allen frischen Kräutern zubereiten. Sehr zu empfehlen ist auch Thymian.



Variation

SIRUP

Eine weitere interessante Abwandlung ist das Ersetzen des Zuckersirups im Sour, Fizz oder Smash durch einen anderen Sirup.

ZUCKERSIRUP – auch Simple Syrup genannt, eine Grundzutat vieler Drinks. 500ml Wasser mit 500g Zucker in einem Topf aufkochen und umrühren, bis sich der Zucker komplett aufgelöst hat. Abkühlen lassen. Hält sich einige Wochen im Kühlschrank, durch die Zugabe von 50ml Wodka sogar fast unbegrenzt.

HIMBEER-SIRUP – natürlich können auch andere Beeren genutzt werden, gibt dem Drink eine fruchtige Note.

500ml Wasser mit 500g Zucker und ca. 100g Himbeeren aufkochen und etwas ziehen lassen. Durch ein feines Sieb filtern.

KAFFIR-LIMETTEN-SIRUP – für fernöstlich angehauchte Drinks, besonders Gins mit Zitrus-Noten.

1 Handvoll Kaffir-Limettenblätter auf 500ml Wasser und 500g Zucker aufkochen lassen, bis sich der Zucker komplett aufgelöst hat.

EARL GREY TEA SIRUP – gibt dem den Drink eine belebende Wirkung und herbe Note.

2 EL Tee auf 500ml Wasser mischen, nach Herstellerangaben ziehen lassen und Tee entfernen. Mit 500g Zucker aufkochen lassen, bis sich der Zucker komplett aufgelöst hat.



ART: Aperitif-Drink

GLAS: Whiskey Tumbler

ZUTATEN: 2,5cl Dry Gin, 2,5cl Campari, 2,5cl süßer Wermut (z. B. Antica Formula, Belsazar Vermouth Red), Orangenzeste

Halbhoch Eiswürfel in den Whiskey Tumbler geben, alle Zutaten (außer Orangenzeste) hinzugeben und ca. 30 Sekunden mit einem langen Löffel rühren. Die Orangenzeste über dem Drink ausdrücken, über den Glasrand streichen und in den Drink geben.

NEGRONI

Der Aperitif-Drink überhaupt aus Italien. Einfach und elegant zugleich. Zudem ein sehr komplexer, bitterer Geschmack. Beim ersten Negroni wundert man sich oft, wie so etwas überhaupt gut schmecken kann, dann überrascht einen jedes Mal mehr das aufregende Aromen-Profil. Lieblingsgetränk der Bartender und ein „Zeichen“, dass man etwas von Drinks versteht, wenn man diesen bestellt.

PRO-TIPP: Vor dem ersten Schluck mit der Nase über dem Glas einatmen, um die frischen Aromen der Orange zu genießen. Durch das Schmelzwasser verändert der Drink seinen Charakter und wird mit der Zeit etwas milder. Falls er also zu Beginn etwas stark rüberkommt, Zeit geben.

Variation

ESPRESSO-NEGRONI

Eine tolle, belebende Variante. Zu den anderen Zutaten einen frisch aufgebrühten, etwas abgekühlten Espresso geben. Die bitteren Kaffee-aromen passen hervorragend zum Charakter des Aperitifs.



ART: Aperitif-Drink

GLAS: Martini-Schale (im Gefrierschrank mind. 30 Minuten vorgekühlt)

ZUTATEN: 5cl Gin, 1 cl trockener Wermut (z. B. Noilly Prat oder Belsazar Dry), grüne Olive oder Zitronenzeste

Gin und Wermut mit viel Eis in ein Rührgefäß geben und ca. 30 Sekunden mit einem langen Löffel umrühren. Vom Eis getrennt in das vorgekühlte Glas geben und je nach Geschmack die Zitronenzeste über dem Drink ausdrücken und/oder eine Olive in das Glas geben.

MARTINI

Einer der bekanntesten Gin-Cocktails. Bekannt durch James Bond, der seinen Martini „geschüttelt, nicht gerührt“ genießt, und Winston Churchill, der gesagt haben soll „I would like to observe the vermouth from across the room while I drink my martini“. Nur aus Gin und trockenem Wermut bestehend, ergibt sich so ein sehr potenter Drink, der je besser ist desto weniger Wermut enthalten ist.

PRO-TIPP: Etwas leichter und eingängiger als der Martini ist der Martinez, auch einer der ganz „alten“ Cocktails und mit mehr und etwas anderen Zutaten als der Martini. Die Zubereitung folgt in den gleichen Schritten.



MARTINEZ

ZUTATEN: 3cl Gin, 6cl Roter Wermut, 1 Barlöffel Maraschino (Kirschlikör, hell), 2 Dash Angostura Bitters, Zitronenzeste

◆ FOODIST ◆

WEIHNACHTSWELT

Heiligabend kommt immer näher und die Suche nach dem perfekten Geschenk beginnt. Doch bei dem Gedanken an volle Kaufhäuser mit gehetzten Menschen vergeht die Lust am Schenken ganz schnell. In unserem Onlineshop finden Sie für jeden Geschmack und jedes Alter das passende Geschenk und das alles ganz ohne den lästigen Weihnachtsstress. Lehnen Sie sich zurück und stöbern Sie durch die aufregende Welt von Foodist!

ONLINE
GESCHENKE
SHOPPEN
FOODIST.DE

WEIHNACHTSBOXEN

Ganz egal, ob Naschkatze, Hobbykoch oder einfach Liebhaber feiner Delikatessen und Getränke – bei unseren Weihnachtsboxen werden Sie für jeden fündig. Dank liebevoll gestalteten Geschenkkartons und passenden Grußkarten kommen die Produkte sogar schon fertig verpackt Zuhause an!



DELIGHTFUL DECEMBER

Erleben Sie mit unserer „Delightful December“ Box einen unvergesslichen Tag voller Genuss. Die Köstlichkeiten passen perfekt zum Kaffeekränzchen und zum gemeinsamen Dinner.



MERRY XMAS

Süße Grußkarten sowie ein umfangreiches Sortiment verschiedener Köstlichkeiten zaubern jedem Beschenkten ein Lächeln ins Gesicht.



SPIRITUOSEN UND CRAFT BEER SETS

Ob edle Cocktail-Sets für Drinks mit Stil, ein Braukasten für selbstgebrautes Pale Ale oder unser Craft Beer Entdecker-Set mit zehn verschiedenen Bieren – unser Foodist Shop macht Sie und Ihre Liebsten zu echten Drink-Experten, Barkeepern und Spezialisten der Braukunst. Entdecken Sie unser vielseitiges Spirituosen- und Craft-Beer-Sortiment mit Geschenkideen für Gin-Liebhaber, Craft-Beer-Kenner und Co.

LANGANHALTENDE FREUDE VERSCHENKEN

Mit dem Foodist Geschenkabo schneit Ihren Liebsten über eine Wunschlaufzeit von drei, sechs oder zwölf Monaten ein großes Paket mit liebevoll ausgewählten Besonderheiten ins Haus: einzigartige Snacks, Delikatessen und Getränke von ausgewählten Manufakturen aus ganz Europa.



Foodist
Geschenktipp

Perfekt für jeden Geschmack:

Neben unserer Fine Food Box können Sie auch zwischen der Fine Food Box Active (die mit veganen Köstlichkeiten für eine bewusstere Ernährung überrascht) oder unseren aufregenden Neulingen wählen: der Craft Beer Box und der Cocktail Box.

Mehr erfahren?
foodist.de/abo-boxen





10%

RABATT

AUFGEPASST!

Auch wir möchten Ihnen eine kleine Weihnachtsfreude machen und schenken Ihnen 10% Rabatt* auf das gesamte Sortiment. Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Stöbern, Entdecken und Verkosten!



GINXMAS

Gutscheincode*

Einlösbar auf foodist.de

* Der Gutscheincode gilt bis zum 31.12.2018 und ist nicht mit anderen Aktionen kombinierbar.

FOODIST.DE