Foto: Kräuter Mix GmbH / Ingo Bartussek / stock.adobe.com

WACHOLDERBEEREN – RENAISSANCE IN DER SPIRITUOSENINDUSTRIE

Wacholder – vom Heilmittel zum Hochprozentigen

Einst für ihre medizinische Wirkung geschätzt, erleben die schwarzen Beeren eine Renaissance in der Spirituosenindustrie. Gin liegt im Trend und ist wortwörtlich (nahezu) in aller Munde. Neben der omnipräsenten Standardmischung Gin und Tonic ist die Bar-Legende der Hauptbestandteil in mannigfaltigen Cocktails und hat sich in den letzten Jahren zu einem populären In-Drink entwickelt. Besonders vielfältig stellt sich das Angebot dar: etablierte Marken, limitierte Brennmeister-Editionen und innovative Gin-Kreationen aus Europa, Asien und den USA. Die Welt des Gins repräsentiert ein geschmacklich exklusives Portfolio für die Konsumentenmärkte und den „Bar-Trade".

Von BERNHARD MIX, geschäftsführender Gesellschafter der Kräuter Mix GmbH, Abtswind

Gin ist en vogue und beruft sich mittels seiner Wacholder- und Kräuteringredienzien auf eine tiefe Verwurzelung in der Geschichte. Die medizinische Wirkung der Früchte des Juniperus Communis, des gemeinen Wacholderstrauchs, wird bereits in frühesten Quellen als probates Heilmittel genannt. Mit dem Aufkommen erster rudimentärer Destillationstechniken und deren sukzessiver Verbreitung in Europa sollte die heilende Kraft von Kräuter- und Wurzeldrogen in einem auf Alkohol basierenden Destillat konzentriert werden. Im Zuge der Weiterentwicklung der Destillationskunst über das Mittelalter hinweg wurde das Heilelixier von Alchemisten und Gelehrten verfeinert und in Anwendungen weit geschätzt. Jedoch aufgrund der zunehmenden Beliebtheit als Genussmittel rückte der heilende Charakter der aromatisierten Spirituose allmählich in den Hintergrund.

Der niederländischen Übersetzung für Wacholderbeeren (Geneverbessen) entlehnt, ist der Genever als einer der ersten originären Wacholderschnäpse zu benennen. Ab dem 17. Jahrhundert erfuhr dieser eine rasche Verbreitung in Europa und entwickelte sich in England, welches die Spirituose zunächst nur importierte, zu dem uns heute bekannten Gin. Genever und Gin bestehen noch immer in Koexistenz, wobei Letzterer über die Jahrhunderte verschiedene Entwicklungsstufen durchlief und schließlich durch diverse Gesetze, die Gin-Acts, ein hohes und standardisiertes Qualitätsniveau erlangte. Auf dieser Zeitreise veränderten sich sowohl die Zutaten als auch der Basisalkohol und dadurch Geschmack und Aromen. Der weitere Weg zur gegenwärtig populärsten Wacholderspirituose, dem (London) Dry Gin, führte über den gesüßten Old Tom und schließt ebenfalls den hochprozentigeren Navy Strength Gin mit ein. Die Beliebtheit verhalf auch diesen beiden Spirituosen zu einer Renaissance, welcher gegenwärtig mit Sortimentserweiterungen Rechnung getragen wird. Die aktuelle Bandbreite an Gins definiert sich über die genannten Arten und den Genever, jedoch insbesondere über das individuelle Geschmackserlebnis jeder einzelnen Produktausführung.

Typisches Geschmacksprofil

Der Spirituosenmarkt ist segmentiert in die Angebotspalette namhafter Hersteller und ihrer weltweit bekannten Marken und außerdem durch Gins von mittleren und kleineren Brennereien. Die Markenbotschaft großer internationaler Anbieter beinhaltet Qualität, Genuss, Tradition und Lebensfreude, wobei kleinere Produzenten ihre Erzeugnisse erfolgreich durch den Zusatz eines innovativen Charakters zu positionieren wissen. Das Thema Craft Gin, handgemachte Wacholderspirituosen in kleinerer Abfüllmenge, ist ein weiterer wesentlicher Anhaltspunkt, welcher die Produktvielfalt und den Markterfolg des Gins zum Ausdruck bringt.

Der Konsument entscheidet nach seinem ganz persönlichen Gusto. Ein exzellenter Gin hebt sich nicht nur aufgrund der ihn umgebenden Marketing-Aura aus der Angebotsvielfalt ab, sondern muss als Trinkerlebnis ein typisches Geschmacksprofil aufweisen. Es sind die produktspezifischen Ingredienzien, denen eine elementare Bedeutung für den ganzheitlichen Erfolg eingeräumt werden muss.

Ungeachtet der Tatsache, ob es sich um ein geheimes Traditionsrezept oder um eine Produktneuentwicklung handelt, obliegt die ausgewogene Komposition eines Gins dem jeweiligen Brennmeister. Für die Kreation eines konstant hochwertigen Erzeugnisses werden mit Expertise und Erfahrung die besten Komponenten selektiert, eingehend getestet und verarbeitet. Die Wacholderbeere verleiht dem Gin das unverkennbare Bouquet, welches durch weitere aromatische Kräuter individuell abgerundet wird. So bewegt sich das jeweilige Assortiment zwischen fünf und zweiundvierzig, in manchen Fällen sogar siebzig natürlichen Inhaltsstoffen.

Hochwertige Ingredienzien

Die Qualität der Naturprodukte, die in das Destillat einfließen, ist maßgeblich und stützt sich auf die relevanten Rohmaterialien und deren Veredelung. Auf sonnigen Berghügeln in Italien, Mazedonien und anderen Balkanstaaten reifen die Beeren der Wacholdernadelsträucher in einem Zeitraum von bis zu zwei Jahren. Die Sammlung der wild wachsenden Früchte verläuft je nach Witterung von Anfang September bis Ende November. So werden die frischen Beeren in den Ursprungsländern nur temporär gelagert, um anschließend zu den Verarbeitungsstandorten transportiert zu werden.

In den modern ausgestatteten, hauseigenen Laboren werden die verschiedenen pflanzlichen Rohstoffe untersucht, ob sie den geltenden Gesetzen und Normen entsprechen. Fotos: Kräuter Mix GmbH

Die Herstellung von Premium-Wacholderbeeren beruht auf langjähriger Erfahrung, nachhaltigem Produktionswissen und spezifischen Anlagen für eine schonende Veredelung. Nach behutsamer Trocknung der frischen Beeren werden diese farbselektiert, auf Schwergut gereinigt und mehrfach gesiebt. Zur Sicherung der Qualität unterliegen die Halbfertig- und Fertigerzeugnisse diversen Kontrollen während der unterschiedlichen Prozessstufen und werden auf Basis chemisch-physikalischer und mikrobiologischer Parameter analysiert. Unter dem Qualitätsprädikat „dreifach sortierte und thermogetrocknete Wacholderbeeren" werden die fertigen Waren vermarktet und fließen als solche in die Wertschöpfungskette der Spirituosenindustrie ein. Eine weitere essenzielle Gin-Komponente ist die Angelikawurzel, auch bekannt als Engelwurz. Die Stammpflanze wird in Deutschland, Frankreich, Belgien und Polen über einen Wachstumszeitraum von mehreren Monaten bis zu zwei Jahren kultiviert, bevor die Wurzeln im Spätherbst oder im zeitigen Frühjahr geerntet, gereinigt und industriell veredelt werden und letztlich in grob geschnittener Form das alkoholische Destillat bereichern. Daneben hat die Koriandersaat eine wesentliche Bedeutung für den Gin. Diese wird im Sommer in der Ukraine, Russland, Marokko, Spanien und diversen Ländern auf dem Balkan geerntet und nach dem Export von spezialisierten Produktionsbetrieben verarbeitet und vertrieben. Das Gin-Arrangement wird je nach Rezeptur durch den Zusatz von verschiedenen schmackhaften Ingredienzien getragen. Zu diesen sogenannten Botanicals zählen Veilchen-, Enzian- und Ingwerwurzel, Zitronen- und Orangenschalen, Cassia-Zimt, Schlehdornfrüchte, Kubebenpfeffer, Sternanis, Thymian, Rosmarin, Salbei, Rosen-, Holunder- und Kamillenblüten, Muskatnuss und vieles mehr.

Geschmackserlebnis Gin

Das Flavor-Wheel, ein standardisiertes System zur sensorischen Beschreibung des Geschmacks, erfährt durch die ureigene Rezeptur der einzelnen Gins einen nahezu unfassbaren Radius, welcher durch ganze, geschnittene oder gemahlene Kräuter und Gewürzpflanzen individuell zur lukullischen Geltung kommt. Die Erfolgsgeschichte des Gins wird heutzutage durch die florierende Nachfrage, neue Produktlancierungen, gezieltes Marketing und die große Aufmerksamkeit von TV- und Printmedien sowie durch das Internet und Buchveröffentlichungen fortgeschrieben. Dennoch: Das Geschmackserlebnis ist und bleibt ein wesentliches Erfolgskriterium. Wacholderbeeren und andere natürliche Inhaltsstoffe sind die entscheidenden Komponenten – für den Verbraucher, die Destillerien und Kräuterveredelungsbetriebe. Denn eines ist so klar wie die Spirituose selbst: Nur das Beste für den Gin. ■

Mehr Informationen
www.kraeuter-mix.de