

Bernhard Schäfer



GIN

Geschichte ♦ Herstellung ♦ Marken



Hallwag

GIN

Geschichte ♦ Herstellung ♦ Marken



GIN

Geschichte ♦ Herstellung ♦ Marken



Inhaltsverzeichnis

Geschichte des Gins	5
Extra: The Dry Martini	10
Extra: Tonic Water	18
Extra: Die Prohibition und der Gin	22
Extra: „Geschüttelt, nicht gerührt“	28
 Herstellung von Gin.....	 33
Extra: Wie trinkt man Gin?	36
Extra: Gin selbst gemacht	42
 Marken	 49
 Gin-Cocktails	 71
 Glossar und Register	 92



GESCHICHTE DES GINS

Die Historie des Gins ist stark mit der englischen Geschichte verbunden. Seinen Ursprung aber hat er im Genever, einem aus Holland stammenden Wacholderschnaps.



Die Geschichte des Gins

... beginnt naturgemäß mit seinen wichtigsten Inhaltsstoffen, also dem Wacholder und natürlich dem Alkohol.

Wacholder (*Juniperus*)

Der Gemeine oder Heide-Wacholder, botanisch *Juniperus communis* L., ist der in Europa am weitesten verbreitete. Die gesamte Gattung *Juniperus* aus der Familie der Zypressengewächse umfasst etwa 50 bis 70 Arten, der Gemeine Wacholder zählt sieben Varietäten. Wacholder begleitet den Menschen schon sehr lange. In der Höhle von Lascaux, die, je nachdem, welchem Forscher man glauben mag, zwischen 20 000 und 40 000 Jahre alt ist, gibt es berühmte Malereien. Zum Malen benötigten die Steinzeitmenschen natürlich Licht, und was fand man hier? Steinlampen mit einem Docht aus Wacholderholz. Auch bei anderen paläolithischen Ausgrabungen fand man Hinweise auf Wacholder. Ob unsere Vorfahren die aromatischen Wacholderbeeren ebenfalls verwendeten, lässt sich nur vermuten. Naheliegender wäre es. In einer Zeit, in der noch kein Ackerbau betrieben wurde und man sich von dem ernähren musste, was gesammelt oder gejagt werden konnte, erscheint es eher unwahrscheinlich, nur das Holz des Baumes zu verwenden, nicht aber dessen Beeren oder Früchte. Für spätere Zeitpunkte gibt es jedoch sichere Belege. Ein bei den Ägyptern beliebtes Räucherwerk, das „Kyphi“, enthält unter anderem Wacholder als Inhaltsstoff.

In der Medizingeschichte finden sich zahlreiche Beispiele dafür, dass Wacholder als Heilmittel oder zur Prävention verwendet wurde. Hieronymus Brunschwig schrieb 1500 in seinem „Kleinen Destillierbuch“ der „Weckolter beer“ zahlreiche positive medizini-



Das „Kleine Destillierbuch“ des Arztes Hieronymus Brunschwig (1450–1512) gilt als erstes wichtiges Compendium in Sachen Destillationsmethoden und -techniken.

sche Wirkungen zu. Es war für die Menschen also naheliegend, mit dem Aufkommen der Destillation auch Wacholder zu verwenden.

Der Alkohol kommt ins Spiel

Genau wie Wacholder ist Alkohol ein sehr alter Begleiter der Menschheit. Er entsteht auf natürliche Weise bei der Vergärung von Zucker durch Hefekulturen. Es ist also durchaus möglich, dass bereits der frühe Homo sapiens mit Alkohol in Kontakt kam oder diesen sogar selbst herstellte – allerdings noch ohne Destillation.

Die frühesten gefundenen Gerätschaften, die zum Destillieren dienten, stammen aus Mesopotamien, geschätztes Alter zwischen 5000 und 6000 Jahren. Um Alkohol ging es dabei jedoch noch

nicht, eher um Medizin und kultische Zwecke. Durch Aristoteles wissen wir, dass in der Antike Meerwasser durch Destillieren trinkbar gemacht wurde. Er erwähnt außerdem, dass man Wein auf ähnliche Weise behandeln konnte. Ein griechischer Alchemist des späten 3. und frühen 4. Jahrhunderts, Zosimos aus Panopolis, beschreibt ebenfalls Destillationsgeräte. Auch im arabischen Raum wurden Werke zur Destillation verfasst. Alkohol wird dort aber erst sehr viel später erwähnt. Um 1600 schreibt Abû'l Fazal Allani über die Herstellung von Arrak. Eine besondere Bedeutung kam der Stadt Salerno zu. In seinem Buch „Short History of the Art of Distillation“ geht der Autor R. J. Forbes davon aus, dass hier ab 1130 erstmals Alkohol destilliert wurde. Ein später weitverbreitetes Werk zur Alkoholdestillation war das bereits erwähnte „Kleine Destillierbuch“, in dem Hieronymus Brunschwig um das Jahr 1500 unterschiedliche Methoden beschreibt.

Vorläufer des Gins

Gin, so wie wir ihn heute kennen, entstand natürlich nicht von heute auf morgen. Als Vorläufer gelten diverse Mischungen aus Alkohol und Wacholder sowie teilweise weiteren Kräutern. Lange Zeit war die „Naturalis historia“ des römischen Historikers und Schriftstellers Plinius des Älteren mit ihren 37 Bänden die umfangreichste Enzyklopädie. In Buch 24 befasst sich Plinius mit Heilmitteln von wild wachsenden Bäumen. Dort findet sich auch ein Kapitel über Wacholder, den er je nach gewünschter Wirkung mit Rotwein oder Weißwein oder in Wein gekocht empfiehlt. In mittelalterlichen Klostergärten wurde eine Vielzahl an Heilkräutern und Beeren gezogen, die, oft in Alkohol gelöst, als Medizin Anwendung fanden. Eine weitere alte Verwendung von Wacholder

findet sich in dem finnischen Bier „Sahti“. Seine Geschichte reicht mindestens bis ins 15. Jahrhundert zurück. Dieses Bier war das Getränk der einfachen Leute, es wurde überwiegend zu Hause für den eigenen Gebrauch gebraut. Beim Brauen gab man Wacholderbeeren in den Sud hinzu, und es wurde durch Wacholderholz gefiltert. Während in Südeuropa Wacholder lange überwiegend als Arznei diente, verwendete man im Norden diese Beeren auch in Getränken, die der „Erfrischung“ und dem „Vergnügen“ dienten.

Als eigentlicher Vorläufer des Gins, so wie wir ihn heute kennen, gilt der Genever bzw. Jenever. Im Allgemeinen wird den Holländern zugutegehalten, die Destillation verfeinert zu haben. Die erste Erwähnung von „Geneverbessenwater“, also ein „Wasser“ aus Wacholderbeeren, stammt aus dem „Constelyc Distilleerboec“, von Phillip Hermanni, das 1552 zum ersten Mal in Antwerpen gedruckt wurde. Gut 20 Jahre später stellte Professor Sylvius de Bouve von der Universität Leiden etwas her, dass er „Genièvre“ nannte: Getreidebranntwein mit Wacholderöl. Für das Jahr 1575 gibt es zudem die ersten Zeugnisse der Familie Bulsius, die in Amsterdam eine Brennerei besaß. Es handelte sich vermutlich um Glaubensflüchtlinge, die aus Antwerpen über Köln nach Amsterdam gekommen waren. Es wird angenommen, dass sie das Rezept von de Bouve übernahmen. Heute heißt die Firma Bols und gilt als älteste Brennerei der Welt. Bols obliegt die Ehre, die Ersten gewesen zu sein, die begannen, Genever zu vermarkten.

Genever wird in England bekannt

Einen besonderen Einfluss auf die Genese des Gins hatte der Spanisch-Niederländische Krieg, der auch unter dem Namen „Achzigjähriger Krieg“ (1568–1648) bekannt ist. Im Zuge dieses

The Dry Martini

Über den Dry Martini zu schreiben ist ein schier uferloses Unterfangen, gibt es doch alleine über diesen Drink eigene Abhandlungen und Bücher. Wie man den König der Cocktails zubereitet, obliegt mehr der persönlichen Vorliebe, als dass es eine in Stein gemeißelte Vorgabe gäbe. Selbst über die Zutaten wird zumindest diskutiert. Nur seine Herkunft ist praktisch unumstritten: Der Drink wurde zuerst in Amerika zubereitet. Gegen Ende des 19. Jahrhunderts war in den USA eine Mischung aus Wermut und Gin sehr verbreitet. Der Wermut stammte meist aus Italien und war von der roten, süßen Art.

Die meisten Cocktail-Historiker bezeichnen den Cocktail „Martinez“ als einen Vorläufer dessen, was heute Dry Martini genannt wird. Referenz ist das Rezept in Jerry Thomas „Bartender Guide“ in der Ausgabe von 1887. Thomas war der bekannteste Bartender seiner Zeit, und sein Buch gilt als eines der Ersten überhaupt, das sich mit gemischten Drinks beschäftigt und Rezepte auflistet. Der Drink wäre heute den meisten deutlich zu süß, besteht er doch aus 3 cl Old Tom Gin (dieser ist mit Zucker gesüßt), 12 cl Wermut, zwei Spritzern Maraschino und einem Spritzer Boker's Bitter (wird nicht mehr hergestellt). Erstmals erwähnt wurde er allerdings 1884 in dem Buch „The Modern Bartender“ von O. H. Byron. Hier ist zu lesen, dass der „Martinez“ ein Manhattan Cocktail ist, bei dem der Whisky durch Gin ersetzt wird. Der Manhattan in diesem Buch besteht allerdings auch aus 3 cl Wermut und 1,5 cl Whisky, plus etwas Zuckersirup und Angostura Bitter – also ebenfalls eine süße Angelegenheit. Der Name Martinez ist natürlich nicht minder umstritten.

The Dry Martini

Im Laufe der Zeit änderte sich die Rezeptur zu weniger süß. In einem anderen Standardwerk, Harry Johnsons „Handbuch für Bartender“, gibt es in einer Ausgabe von 1900 einen Martini Cocktail mit einem Verhältnis Wermut zu Gin 6 cl zu 6 cl, dazu ein Spritzer Curaçao, zwei bis drei Spritzer Boker's Bitter (als Alternative erwähnt er Orange Bitter) und zwei Spritzer Zuckersirup. Der Dry Martini stammt folglich zumindest von diesen Drinks ab. Wann er, so wie wir ihn heute kennen, tatsächlich zum ersten Mal zubereitet wurde, ist jedoch unklar.

Es gibt dazu zumindest eine gute Geschichte, die John Doxat in „Stirred not Shaken“ (London, 1976) niederschrieb. Demnach besuchte der Ölmagnat John D. Rockefeller, zu dieser Zeit schon über 70 Jahre alt, etwa 1910 öfter die Cocktailbar im Knickerbocker Hotel in New York. Für gewöhnlich soll er dort „Gin and French“ getrunken haben, eine Mischung aus Gin und französischem Wermut zu gleichen Teilen. Der Barkeeper, ein gewisser Martini di Arma di Taggia, schlug eines Tages eine Variation vor. Er rührte die

Der Dry Martini – immer noch ein Klassiker, den ein guter Barkeeper beherrschen sollte.



Zutaten, importierter London Dry Gin, zu gleichen Teilen trockener (French) Wermut und gab einen Spritzer Orange Bitter hinzu. Alles wurde in ein Glas abgeseiht, mit einer Olive garniert und einem Stück Zitronenzeste abgespritzt. Rockefeller fand Gefallen daran und meinte, das Getränk solle Martini oder noch besser „Dry Martini“ heißen. Doxat behauptet, die Geschichte direkt von einem ehemaligen Mitarbeiter dieses Martini di Arma di Taggia berichtet bekommen zu haben.

Wie viele Geschichten hat auch diese mindestens eine Schwachstelle. Der italienische Wermutproduzent Martini & Rossi begann bereits 1867 in die USA zu exportieren, und 1910 gab es den Wermut in den USA nahezu überall in großen Mengen. Es existiert zudem ein Beleg über eine Anzeige in einer US-Zeitung von 1906, in der Martini & Rossi den „Original Martini Cocktail“ bewarb, mit 1/3 Martini & Rossi und 2/3 Tanqueray Dry Gin, einem Spritzer Orangebitter und etwas Zitronenzeste. Dieser Wermut war jedoch höchstwahrscheinlich rot und süß. Martinis waren also sicher schon bekannt. Ein weiterer Beleg ist eine Speisekarte des Hotel Flanders in der Speisekartensammlung der New Yorker Public Library. Das Hotel richtete für die Jury der Philadelphia Dog Show ein Bankett aus. Zu den Austern wurden „Martini Cocktails“ gereicht. Datum des Banketts: 22. November 1899 – also ein gutes Jahrzehnt vor der angeblichen Szene im Knickerbocker Hotel.

Von 1896 an wurden Martinis zudem in Kurzgeschichten oder Romanen erwähnt. Am berühmtesten sicher in Jack Londons „Lockruf des Goldes“. Der Protagonist Elam Harnish, Spitzname „Burning Daylight“, entwickelt darin seine Liebe zum Martini, aus der man herauslesen kann, dass Martinis üblicherweise vor dem Essen getrunken wurden und dass sie bereits eine normale Sachen

waren. Es gibt noch einen anderen Hinweis: Eine Variante des Martinis ist der „Gibson“, bei dem die Olive als Dekoration durch eine Perlzwiebel ersetzt wird. Namensgeber ist Charles Dana Gibson, ein amerikanischer Cartoonist und Illustrator, der durch seine über mehrere Jahrzehnte in amerikanischen Zeitschriften erscheinenden Cartoons bekannt ist. Angeblich ging er mit Freunden gerne zur Happy-Hour-Cocktailstunde in den Player's Club in New York. Da er im Gegensatz zu seiner Gesellschaft danach öfter noch zeichnen wollte, hatte er angeblich mit dem Barkeeper einen Code ausgemacht: Wenn sein Martini nur aus Wasser bestand, befand sich als Erkennungszeichen darin eine Perlzwiebel: So blieb der Künstler nüchtern, und die Zeichnungen gelangen. Gibson war wohl ein Trendsetter. Es dauerte nicht lang, und die Perlzwiebel wurde auch in einem richtigen Martini zur Dekoration, und der Drink erhielt den Namen Gibson – all das bereits vor 1910. Auch einige berühmte Trinker sorgten für die Bekanntheit dieses Drinks, der bekannteste ist wohl Ernest Hemingway. Er entwickelte im Lauf der Zeit aber mehr den Hang zum Daiquiri. Schauspieler und Vieltrinker W.C. Fields trug angeblich immer eine Art Thermoskanne gefüllt mit Dry Martini bei sich.

War der Martini zu Beginn eine 50:50 Mischung von Gin und Wermut mit einem Spritzer Orange Bitter, gingen die Verhältnisse in den 1960er-Jahren von 5:1 (also fünf Teile Gin zu einem Teil Wermut) bis zu 12:1, oder auch ganz ohne Wermut, also nur noch kalt gerührter Gin. Nach einer langen Phase des Niedergangs kam es ab Mitte der 1980er-Jahre zu einer Renaissance der Cocktail-Kultur. Die Wiedergeburt begann in den 1990er-Jahren. Mit dem Einsetzen des neuen Gin-Booms gewann der Dry Martini wieder langsam an Boden.

Unabhängigkeitskampfes der Niederländer gegen die spanische Krone schickte die englische Königin Elisabeth I. 1585 Truppen in die niederländischen Provinzen. Dort machten die englischen Soldaten mit einem Getränk Bekanntschaft, das sie „Dutch courage“ nannten: Ein ordentlicher Schluck Genever vor dem Gefecht erhöhte den Mut und die Kampfkraft der verbündeten holländischen Soldaten. Die Holländer waren mit ihrer Ostindien-Kompanie zu dieser Zeit die größten Händler für Waren aus Asien, darunter Kräutern, die beim Brennen von Genever verwendet wurden.

Gin Craze

Als „Gin Craze“ (Gin-Epidemie) wird eine Zeit in der ersten Hälfte des 18. Jahrhunderts bezeichnet, in welcher der Ginkonsum der Engländer, insbesondere der Bewohner Londons, ein ungeheures Ausmaß erreichte. Ihren Ausgang nahm diese Entwicklung von den politischen Ereignissen während der „Glorious Revolution“ Ende des 17. Jahrhunderts. Der katholische König von England, Jakob II., wurde de facto vom Parlament entmachtet. Teile des Parlaments riefen 1688 Prinz Wilhelm III. von Oranien-Nassau, der seit elf Jahren mit einer Tochter Jakobs II., Prinzessin Maria von England, verheiratet war, zu Hilfe. Als Wilhelm in England landete, floh Jakob II. ins Exil nach Frankreich. Das Parlament wertete dies als Abdankung. Wilhelm und Maria wurden als neues gleichberechtigtes Herrscherpaar anerkannt und im April 1689 gekrönt. Gleichzeitig mit dem neuen „niederländischen“ König wurde auch der Genever in England populär.

Begünstigt wurde sein Siegeszug noch durch einen anderen Umstand: Verpönt war nun alles Katholische, somit auch Frankreich und seine Genussmittel. Bis zu dieser Zeit genossen französische

Weinbrände, seien es Cognac oder Armagnac, große Beliebtheit. Whisky dagegen galt als etwas für die verrückten Schotten oder die Iren. Rum war für Seeleute und die Kolonien. Mit der Handelsblockade gegen Frankreich schwanden die Vorräte an Brandy, und Nachschub war kaum erhältlich. Diesen Platz nahmen allmählich die Lieferungen aus Holland ein – vornehmlich der Genever. Dieser besaß zudem einen großen Vorteil. Er wird aus Getreidealkohol hergestellt, den man auch in England produzieren konnte – im Gegensatz zum Weinbrand. Der König trank am Hof Genever und damit auch seine Entourage, die so ihre Loyalität gegenüber dem neuen Herrscher bekundete. Was am Hof getrunken wurde, erfreute sich schließlich auch beim Volk großer Beliebtheit. Hinzu kam eine „Gin-freundliche“ Gesetzgebung. Bereits 1690 beschloss das Parlament den „Distilling Act“, nachdem jedermann Schnaps aus Getreide brennen durfte. Die Brenner wurden zudem steuerlich entlastet. Dies kurbelte letztlich die gesamte Wirtschaft an, denn die erhöhte Nachfrage an Getreide bescherte den Bauern ein höheres Einkommen. Diese zahlten ihrerseits nun mehr Pacht an die Landeigentümer, die damals das Parlament dominierten.

Noch etwas kam der Verbreitung des Gins zugute – ein weiterer Krieg: In Deutschland als „Pfälzischer Erbfolgekrieg“ bekannt, in England als „The Nine Year's War“. Englands Beteiligung beschränkte sich auf die See, gemeinsam mit den Niederlanden kämpfte man gegen Frankreich. Für den kriegsnotwendigen Ausbau der Royal Navy sowie den Schutz des wichtigen Seehandels fehlte jedoch das Geld. Bei seiner Thronbesteigung fand Wilhelm ein zerrüttetes Finanz- und Kreditwesen vor. Neben der Gründung der Bank of England, 1694, sollte ein Gesetz Abhilfe schaffen, das unter anderem die Steuern auf Bier erhöhte. Eine Folge war,

dass Bier und Gin nun nahezu dasselbe kosteten, was so manchen Biertrinker auf den Wacholderschnaps umschwenken ließ.

Nach dem Tod von Wilhelm III. wurde seine Schwägerin Anne 1702 Königin. Sie widerrief ein Gesetz, dass es nur der „Worshipful Company of Distillers“ beziehungsweise deren Mitgliedern gestattete, in Westminster und London sowie im entsprechenden Umkreis von 21 Meilen zu brennen. In der Folge sprossen Hinterhofbrennereien wie Pilze aus dem Boden, über deren Qualität keiner mehr wachte. Die Worshipful Company of Distillers, die heute noch existiert, war eine Standesorganisation, die 1638 gegründet wurde und eine Monopolstellung innehatte, aber auch Mindeststandards verlangte. Zu dieser Zeit wurde alles mögliche destilliert, unter anderem diverse Versionen von Genever. Das Wort Gin taucht in geschriebener Form erstmals 1714 auf, allerdings kann man davon ausgehen, dass es schon länger verwendet wurde, allein, weil es deutlich leichter auszusprechen war als Genever.

Ab der Jahrhundertwende erlebten zudem die Genever-Brennereien in den Niederlanden einen regelrechten Boom. Fast 85 % der Produktion gingen in den Export, zum größten Teil nach England.

Das alles führte zu einer solch drastischen Steigerung des Ginkonsums, dass man ab den 1720er-Jahren begann, von einer „Gin-Epidemie“ oder „Gin-Krise“ zu sprechen. In den folgenden gut 30 Jahren erlebte man vor allem in London einen wahren Ginrausch. Die gesundheitlichen und sozialen Folgen waren katastrophal, und der Staat versuchte, dem mit diversen Gesetzen Herr zu werden. Die in rascher Folge zwischen 1729 und 1751 erlassenen „Gin Acts“ blieben jedoch sämtlich erfolglos. Als Wilhelm III. den englischen Thron bestieg, stellten die dortigen Brenner jährlich noch gut zwei Millionen Liter „aqua vitae“ meist zu medizinischen

Zwecken her. Bis zum Jahr 1727 stieg die Produktion auf knapp 22 Millionen Liter, 1733 waren es bereits 50 Millionen und zehn Jahre später gut 91 Millionen. Das sind nur die offiziellen Zahlen, alles, was nebenbei „schwarz“ unter die Leute kam, ist darin nicht erfasst. Man muss dabei berücksichtigen, dass Gin zum allergrößten Teil nur in der Hauptstadt London verkauft wurde, die zu dieser Zeit gut 500 000 Einwohner zählte. Die „Botanicals“ wurden damals eher dazu verwendet, schlechten Alkohol zu „maskieren“. De facto wurde oft minderwertiger Alkohol mit der Zugabe von Wacholder oder Wacholderöl konsumiert. Gin, wie wir ihn heute kennen, hielt erst mit der Erfindung der kontinuierlichen Destillation Einzug.

1751 wurden schließlich einschneidende Maßnahmen beschlossen, die insbesondere die Schwarzbrennerei einschränkten. Missernten in den Jahren 1757 bis 1760 führten zudem dazu, dass das Herstellen von Alkohol aus Getreide vorübergehend komplett verboten wurde. Gin war nun kein billiges Armeleutegetränk mehr. In diese Zeit fällt auch die Gründung heute noch aktiver Firmen, die ihr Augenmerk jetzt auf Qualität legten: 1761 die Firma Greenall, 1769 Gordon & Company, 1793 der Plymouth Gin der Familie Coates. Am Ende des 18. Jahrhunderts war aus dem Chaos eine etablierte Industrie entstanden, und 1794 waren im Londoner „Trade Directory“ 40 ordentliche Brenner verzeichnet. Rund 50 Jahre früher waren es noch 1500 kleinere Betriebe gewesen. Gin herzustellen war zu einem richtigen Geschäft geworden.

Gin auf See

Seit der Übernahme von Jamaica, 1655, bestand die normale Alkoholation für die einfachen Matrosen der Royal Navy bekanntermaßen aus Rum. Bei den Offizieren dagegen wurde Ende des

Tonic Water

Die Geschichte des Tonic Waters begann als Medizin. Angeblich litt im 17. Jahrhundert die Comtesse Ana de Osorio del Chinchón in Peru an Malaria. Als seine Frau mit dem Tode kämpfte und sämtliche Ärzte ratlos waren, stimmte ihr Mann, der spanische Vizekönig, einem letzten Versuch zu. Ein Mediziner gab ihr von der Rinde des einheimischen Quinquina-Baumes. Die Comtesse wurde geheilt und der lebensrettende Baum nach ihr benannt – er erhielt den Namen Cinchona. So jedenfalls lautet die weitverbreitete Legende.

Sicher ist, dass Jesuiten die Kenntnis von der medizinischen Wirkung des Chinins in der Alten Welt bekannt machten. Chinarindenbäume wachsen ursprünglich in Zentral- und Südamerika, der peruanische Name des Baumes lautet „Quina“. Der Hauptwirkstoff in der Rinde, das Chinin oder Quinine, erhielt davon seinen Namen. Es ist das wirksamste der vier Alkaloide, die in der Rinde enthalten sind, und wirkt fiebersenkend und muskelentspannend. Zudem hemmt es den Entwicklungsprozess des Malariaerregers.

1631 schickte der jesuitische Apotheker Agostino Salumbrino von Lima aus die Rinde nach Rom, die dort zur Fieberbekämpfung eingesetzt wurde. Karl II. von England wurde damit in den 1670er-Jahren von einem gewissen Robert Talbor erfolgreich behandelt. Auch den Sonnenkönig Ludwig XIV. heilte Talbor mit ihr. Das Pulver aus der Rinde wurde dadurch bald wertvoller als Gold. Schnell erkannte man, dass sich die wirksamen Inhaltsstoffe in Alkohol besser lösen als in Wasser. Mitte des 19. Jahrhunderts begannen Briten und Niederländer, Samen des Baumes in ihren Kolonien anzupflanzen. Die Niederländer waren in Java damit am erfolgreichsten und avancierten zu Beginn des 20. Jahrhunderts



Das in Tonic Water enthaltene Chinin wurde als Mittel gegen Malaria eingesetzt.

zum größten Chinin-Produzenten der Welt. Das blieb bis zum Zweiten Weltkrieg so, dann wurde synthetisches Chinin entwickelt.

Chinin wurde nicht nur zur Behandlung verwendet, sondern auch zur Vorbeugung. Da es sehr bitter schmeckt, begannen die britischen Kolonialherren in Indien, Chinin zunächst mit Zucker und Wasser zu mischen. Später kam Gin hinzu, dem ebenfalls eine Heilwirkung zugeschrieben wurde. Ergänzt wurde das Getränk durch Limetten oder Zitronen. Aus dieser Gewohnheit versuchte der Londoner Geschäftsmann Erasmus Bond Kapital zu schlagen. 1858 hatte er ein Patent auf „improved areated tonic liquid“ angemeldet. Der große Erfolg blieb ihm jedoch verwehrt, durchgesetzt hat sich letztlich das Tonic der Firma Schweppes, die in den 1870er-Jahren begann, Indian Tonic Water herzustellen, und damit den damaligen Weltmarkt übernahm. In vielen Gebieten des British Empire war es üblich geworden, den Tag mit einer Dosis Chininsulfat zur Prophylaxe zu beginnen, und als Tonic schmeckte es deutlich besser als pur. Heutiges Tonic enthält allerdings viel zu wenig Chinin, um noch eine medizinische Wirkung zu erzielen.

18. Jahrhunderts Gin beliebt. In Plymouth, einem der wichtigsten Häfen der Navy, produzierte seit 1793 die Brennerei Black Friars ihren Gin, und selbst Bristol und Liverpool hatten ihre eigenen Brennereien, welche die Navy mit Gin belieferten. Gin war beliebt an Bord – um 1850 hatte die Royal Navy pro Jahr 1000 „Barrels“ Plymouth Gin gekauft. Die Offiziere begannen bald, den Gin zu vermischen und nicht mehr nur pur zu trinken. Ähnlich wie beim Rum, lag ein Qualitätsmerkmal beim Gin in dessen alkoholischer Stärke, dem sogenannten „Proof“, wörtlich übersetzt dem „Beweis“. Auf den Kriegsschiffen der Royal Navy hatte man eine besondere Methode zur diesbezüglichen Prüfung des Destillats entwickelt: Die Offiziere, die für die Versorgung zuständig waren, mischten den eingekauften Gin mit Schwarzpulver und entzündeten ihn, um zu überprüfen, ob die gelieferte Ware auch hochprozentig war und man nicht einen verdünnten Gin untergeschoben bekam. Ein auf diese Weise getesteter Gin erhielt das Gütesiegel „Navy proof“.

Die Marine hatte wesentlichen Anteil an der weltweiten Popularität des Gins, schließlich waren die Seeleute Ihrer Majestät auf den sieben Weltmeeren und in sämtlichen Häfen präsent und damit zugleich Markenbotschafter für die heimischen Produkte. Um 1900 war der Plymouth Gin der meistexportierte britische Gin.

Wenn während der Glanzzeit des British Empire ein Schiff der Royal Navy in einem Hafen vor Anker lag, kam es häufig vor, dass ein spezieller grüner oder grün-weißer Wimpel gehisst wurde, oftmals mit einem Weinglas als Symbol in der Mitte. Dieser wurde „Gin Pendant“ genannt. Auf einem Zusatz standen die Buchstaben R. P. C., was „Request the Pleasure of your Company“ bedeutete – man bat die Offiziere der Nachbarschiffe um Besuch, und zwar um 18 Uhr. Getrunken wurde Gin, Pink Gin oder Gin & Tonic.



Zeitgenössische Karikatur eines Gin-Shops im viktorianischen England.

Gin im Viktorianischen Zeitalter

Der Gin, der zu Beginn des 19. Jahrhunderts produziert und getrunken wurde, war gesüßt, mit 25 Vol.-% eher schwach und trug Namen wie „Old Tom“ oder „Young Tom“. Old Tom war damals eine generische Bezeichnung für Gin und hat sich bis heute als Typenbezeichnung für gesüßten Gin erhalten. Süßes war in Mode und Zucker dank der Kolonien ein sehr günstiges Produkt. Wer zu dieser Zeit „Qualitätsgin“ trank, hatte es also mit Old Tom zu tun. Alternativ griff man zu Kopien des holländischen Originals, oft als „Geneva“ oder auch „Hollands“ bezeichnet.

Die Prohibition und der Gin

Dass sich übermäßiger Alkoholkonsum schädlich auf das Individuum und die gesamte Gesellschaft auswirkt, hatte sich spätestens während des „Gin Craze“, also der Gin-Epidemie der ersten Hälfte des 18. Jahrhunderts in England, gezeigt. Immer wieder gab es danach verschiedene Anti-Alkoholbewegungen. Treibende Kraft in den USA war die „Anti-Saloon-League“. Der Bundesstaat Maine erließ 1851 schließlich als Erster ein generelles Verbot für den Verkauf von Alkohol. Dieses Beispiel machte Schule – zwölf Jahre später waren bereits zwölf Staaten der USA dieser Regelung gefolgt.

The „Noble Experiment“ begann landesweit 1919 mit dem 18. Verfassungszusatz. Damit wurde in den gesamten USA die Prohibition eingeführt. In Kraft trat dieser Volstead-Act (benannt nach dem Abgeordneten, der den Antrag einreichte) am 17. 1. 1920. Sämtliche alkoholischen Getränke über 0,5 Vol.-% fielen darunter. Herstellung, Import, Verkauf und Transport waren nun verboten, nicht jedoch der Genuss. Zudem war Alkohol zu „medizinischen Zwecken“, also auf Rezept, weiterhin zugelassen. So mancher rauchige schottische Whisky wurde daraufhin in der Apotheke verkauft.

Zunächst war das Projekt ein Erfolg, es wurde deutlich weniger getrunken als vor der Prohibition. Alkoholbedingte Todesfälle und Krankheiten gingen zurück. Allerdings stieg durch die Illegalität des Trinkens als „Nebeneffekt“ die Kriminalitätsrate. Alkohol kam illegal ins Land, besonders „gereifte“ Spirituosen, also Rum und Whisky. Es entwickelte sich eine regelrechte Schmuggelindustrie. Der Staat setzte 2300 Prohibitionsagenten (Federal Prohibition Agents) ein, die versuchten, den Schmuggel ebenso wie die illegale



Nach einer Razzia wird konfiszierter Alkohol unter den wachsamen Augen des Gesetzes in die Kanalisation gekippt.

Herstellung im eigenen Land zu unterbinden. Allerdings waren das für ein so großes Land wie die USA schlicht zu wenige. Schmuggel und Schwarzhandel entwickelten sich zu einem lukrativen Geschäft. Das größte Risiko bestand dabei nicht in den Prohibitionsagenten oder den Polizisten – diese wurden im Zweifel bestochen –, gefährlich waren vor allem die Konkurrenten auf dem Schmuggelmarkt. Es ist unstrittig, dass durch die Prohibition das organisierte Verbrechen in den USA erst wirklich groß wurde. Nachdem 1933