

GIN SET

create your own gin

Deutsch

——— Kleines Gin-abc ———



Gin, wie wir ihn heute kennen, verdanken wir einem Ereignis des späten 17. Jahrhunderts. Wilhelm der III. von Oranien ging als Sieger aus dem Krieg zwischen den Vereinigten Niederländischen Provinzen und dem Königreich England hervor und bestieg den englischen Thron. Seine Soldaten brachten den Genever mit auf die Insel, wo er zum Gin wurde.



Bald wurden Importe vom Festland mit hohen Zöllen belegt. Aus diesem Grund durften die Bürger ihre eigenen Wacholderbrände herstellen. Da es aber oft sehr an der Qualität mangelte, ordnete das britische Parlament 1751 strenge Qualitätskontrollen an. 1791 kam es zum „Gin Act“, dem wir die heutige Qualität und Herstellungsmethode verdanken.

•
Auch in Amerika wurde Gin durch die englischen Auswanderer bekannt und beliebt. Während der Prohibition 1920 wurde er oft in minderer Qualität schwarz hergestellt und bekam ein schlechtes Image.

•
In den 1970er Jahren wurde Gin durch James Bond zum Kultgetränk und ab den 1990er Jahren, mit Beginn der „Retrowelle“, ist Gin aus keiner gut sortierten Bar mehr wegzudenken.

———— Zubereitung ————

1

Eine der Flaschen des Sets mit Wodka nach eigener Wahl befüllen,
einen Esslöffel Wacholderbeeren hinzugeben und
36 Stunden ziehen lassen.

2

In die zweite Flasche mit Hilfe von Sieb und Trichter
die Wacholderbeeren aus dem Ansatz herausfiltern.

3

In den mit Wacholderbeeren aromatisierten Wodka alle weiteren
Gewürze wie 1/4 Espressolöffel Sternanis,
1 geh. Espressolöffel Orangenschale,
1 Samen Kardamom und
1/2 Espressolöffel Koriander
hinzugeben und noch einmal 24 Stunden ziehen lassen.

4

Nun die Gewürze mit Hilfe von Sieb und Trichter
herausfiltern und den hausgemachten Gin genießen.
Der fertige Gin enthält noch Schwebstoffe der Gewürze und
kann daher bei längerer Lagerung überwürzt schmecken.
Verbrauchen Sie ihn möglichst bald nach der Zubereitung.

———— Hinweise ————

•

Die befüllten Flaschen stehend transportieren und lagern.

•

Die Gin-Flaschen (ohne Aufkleber), das Sieb und der Trichter
sind spülmaschinengeeignet.

•

Füllen Sie keine heißen Flüssigkeiten in die Flaschen ein.
Verletzungsgefahr durch Glasbruch!

—— Die Gewürze und ihre Intensitäten ——



Wacholderbeeren

Angenehmer, aromatischer, süß-bitterer Geschmack.

Sehr intensiv und sparsam zu verwenden.

Wacholderbeeren erhalten Sie in jedem gut
sortierten Gewürzregal im Supermarkt.



Sternanis

Sehr dominantes, fein-bitteres Aroma.

Sie sollten Sternanis sparsam verwenden.



Orangenschale

Fruchtiges, leichtes und süßliches Aroma.
Nach Bedarf.



Kardamom

Zitroniges, blumiges, fast scharfes Aroma.
Ist sehr intensiv und sparsam zu verwenden.



Koriander

Kräftiges, frisches, orangeartiges
bis herb-würziges Aroma.
Polarisierend.

Verändern Sie unseren Rezeptvorschlag je nach Geschmack selber oder kreieren Sie Ihren eigenen Gin durch Zugabe anderer Gewürze.

Serviertvorschlag:
klassisch auf Eis mit Tonic Water und
einer Scheibe Salatgurke.



GIN SET

create your own gin

François

——— Petit guide du gin ———



Nous devons le gin, tel que nous le connaissons aujourd'hui, à un événement survenu à la fin du XVII^e siècle. Guillaume III d'Orange-Nassau, vainqueur de la guerre entre les Provinces-Unies des Pays-Bas et le royaume d'Angleterre, monta sur le trône d'Angleterre. Ses soldats apportèrent du continent une eau-de-vie, le genièvre, qui est considérée comme l'ancêtre du gin.



Rapidement, les importations en provenance du continent furent frappées de droits de douane élevés. Les citoyens furent donc autorisés à produire leurs propres eaux-de-vie aromatisées au genièvre. Comme la qualité était souvent médiocre, le parlement britannique ordonna en 1751 des contrôles très stricts. C'est au «Gin Act» de 1791 que nous devons la qualité et le processus de production actuels.

•

Les immigrants anglais firent connaître et apprécier le gin en Amérique également. Pendant la prohibition, dans les années 1920, la production clandestine de piètre qualité donna au gin une mauvaise image de marque.

•

Dans les années 1970, les films de James Bond firent du gin une boisson culte. Depuis les années 1990 et la mode rétro, c'est une composante incontournable de tout bar bien assorti.

Préparation

1

Remplissez une des bouteilles de vodka de votre choix, ajoutez une cuiller à soupe de baies de genévrier et laissez infuser 36 heures.

2

Videz la première bouteille dans la deuxième en vous aidant de l'entonnoir et du filtre pour retenir les baies de genévrier.

3

Mettez dans la vodka aromatisée au genièvre tous les autres aromates, comme un quart de cuiller à expresso d'anis étoilé, une cuiller à expresso bien pleine de zeste d'orange, 1 graine de cardamome et 1/2 cuiller à expresso de coriandre et laissez infuser 24 heures de plus.

4

Filtrez le gin maison avec le filtre et l'entonnoir pour en retirer les baies et les aromates. Il est prêt à être dégusté. Le gin contient encore des particules d'aromates en suspension et peut ainsi, si vous le conservez longtemps, avoir une saveur excessivement aromatisée. Consommez-le donc le plus rapidement après l'avoir préparé.

—— Remarques ——

•

Transportez et conservez debout les bouteilles remplies.

•

Les bouteilles à gin (sans étiquette), le filtre et l'entonnoir
vont au lave-vaisselle.

•

Ne mettez pas de liquides très chauds dans les bouteilles.
Risque de bris de verre et de blessure!



Baies de genévrier

Saveur agréable, aromatique, douce-amère.

Très intense, à utiliser avec parcimonie.

Vous trouverez des baies de genévrier
au rayon épices des supermarchés.



Anis étoilé

Arôme très dominant, avec une amertume délicate.

Utilisez l'anis étoilé avec parcimonie.



Zeste d'orange

Arôme fruité, léger et sucré.
Selon les besoins.



Cardamome

Arôme citronné, floral, presque épicé.
Très intense, à utiliser avec parcimonie.



Coriandre

Arôme puissant, frais, rappelant l'orange,
parfois d'une saveur âpre.
On déteste ou on adore.

Vous pouvez modifier notre suggestion de préparation
selon votre goût ou créer votre propre gin
en ajoutant d'autres aromates.

Suggestion de service:
Classique, avec des glaçons, du tonic
et une rondelle de concombre.



APS
glass & bar supply

APS Glass & Bar Supply GmbH
Obenhauptstraße 1 • 22335 Hamburg
www.apssupply.com