

# *Miscology*

MAGAZIN FÜR BAR-KULTUR



## GIN & TONIC

*Aufbruch. Alleinherrschaft. Abgesang?*



Unternehmen, das außergewöhnliche Spirituosen herstellt, die in keine Kategorie passen (siehe auch Mixology 2/18). Der Ansatz ist, nicht den klassischen Sparten wie Gin oder Whiskey zu folgen, sondern sich primär am Geschmack zu orientieren. Zudem haben die beiden mit ihrem Team eine Vakuum-Destillation entwickelt, die es erlaubt, bei niedrigen Temperaturen zu destillieren und somit die feinen Aromen der Zutaten zu erhalten, anstatt sie zu »verkochen«.

Einer meiner Favoriten und ein gutes Beispiel ist der »Charlene McGee Blend« von Empirical Spirits. Eine Kombination aus geräuchertem Wacholder, Perlergerste, Pilsener Malz und Koji, der in einer eigens dafür gebauten »Sauna« gezüchtet wird. Der Wacholder wird leicht zerdrückt und mit dem Holz des Strauches geräuchert, was sehr interessante feine und florale Noten schafft, die mit dem rauchigen Aroma wundervoll mitschwingen. Der Charlene McGee Blend lädt zum Experimentieren und Erfinden ein! In meinem zweiten Wohnzimmer, der Balderdash Cocktailbar, kamen wir darauf, diesen Blend mit Pilz-infundiertem Wermut, etwas

Kirsche, Schokolade und einem Hauch Absinthbitters zu kombinieren. Klingt ungewöhnlich, aber – funktioniert! Weiterhin kann man McGee in Klassikern einbauen, wie etwa in einem Suffering Bastard, einem Penicillin oder sogar einem Clover Club. Wer es mag, mit historischen Drinks zu arbeiten, und ihnen eine moderne, freie und feine Basis verpassen will, der sollte sich mehr mit den Blends von Empirical Spirits befassen. In diesem Sinne: Skål!

## KERSTEN WRUCK

Stairs Bar, Berlin



## ma-Erinnerung

avit und Kümmeldestillate sind derwo wir immer mehr auf der Suche in traditionellen Spirituosen sind, großes Thema. Das mag vielleicht in liegen, dass Aquavit und Kümmelillate Aromen aufgreifen, die wir in traditionellen Gerichten wiederfinden, gewisse Regionen für ihren Kümmel-schnaps-Konsum bekannt sind. Aber nicht liegt es auch daran, dass diese lukre Eigenschaften mit sich bringen, die sie so interessant für die Barkeeper: Sie sind gut mixbar, vielseitig lassen sich gut für Foodpairings verwenden.

Ein Paradebeispiel dafür ist für mich »Dild Akvavit« aus dem dänischen Distillationshaus Aalborg, das schon lange für seine dänische Aquavit-Kunst bekannt ist. Dieser sehr frische Aquavit

besticht durch seine prägnante Dill-Note, die man nicht nur in der Nase, sondern auch auf der Zunge wiederfinden kann, die in meinen Synapsen sofort eine Verbindung mit Omars Gurkensalat herstellt. Das Aroma wird abgerundet von Zitronen und einer feinen Anis-Note.

Aufgrund dieses Geschmacksprofils ist er für mich eine sehr schöne Basis für frische sommerliche Cocktails, Kitchen-Style-Drinks – und er lässt sich auch hervorragend in klassischen Gin-Cocktails als Basis adaptieren. Beispielsweise in Gimlets und Martinis, doch auch sehr schöne Negroni-Variationen im Zusammenspiel mit verschiedenen Wermuts und Bitterlikören durfte ich schon genießen.

Doch einer meiner Lieblingsdrinks mit dem Dild Akvavit ist eine Sour-

Variante mit Apfelessig und Salatgurken. Anscheinend bin ich sehr von der Kochkunst meiner Oma vorbelastet. Um beim Thema Küche und Kochen zu bleiben: Ich habe mir sagen lassen, dass sich dieser Aquavit wohl hervorragend mit Fisch und Meeresschnecken kombinieren lässt. Dies kann ich selber nicht beurteilen. Doch erfahrungsgemäß lassen sich mit ihm auch schöne fruchtige, fleischfreie Mahlzeiten begleiten. Das schreit dann doch eigentlich mal wieder nach einem mehrgängigen Menü mit Drinkbegleitung.