

KURZ NOTIERT

UNESCO

Bierbrauen
immaterielles Erbe

Sieben Kulturformen, darunter das handwerkliche Bierbrauen und die deutsche Friedhofskultur, zählen seit Mitte März zum Immateriellen Kulturerbe in Deutschland. Das wurde durch die Kultusministerkonferenz und die Beauftragte der Bundesregierung für Kultur und Medien auf Empfehlung des Expertenkomitees der Deutschen UNESCO-Kommission bestätigt. Dazu der Vorsitzende der Kultusministerkonferenz und bayerische Staatsminister für Wissenschaft und Kunst, Bernd Sibler: „Kulturerbe ist innovativ und kreativ! Das zeigen einmal mehr die Neueinträge in das bundesweite Verzeichnis des Immateriellen Kulturerbes. Sie bilden den kulturellen Reichtum in Deutschland ab und machen das überlieferte Wissen und Können um Bräuche, traditionelle Handwerkstechniken und künstlerische Ausdrucksformen sichtbar.“ Zu den weiteren Nominierungen gehören der moderne und zeitgenössische Tanz sowie die Beteiligung Deutschlands an den multinationalen Nominierungen der Flößerei und der manuellen Fertigung von mundgeblasenem Hohl- und Flachglas. kmk.org

Sport

FitX startet
Online-Training

Service ist wie Freundschaft! FitX „lebt“ sein Motto 2020 und bietet nicht nur Mitgliedern in Zeiten des Coronavirus einen besonderen Service für zu Hause: Ab sofort stellt das Fitness-Unternehmen seiner Community kostenfrei Trainings- und Kursprogramme für die sportliche Aktivität in den eigenen vier Wänden zur Verfügung. „Da unsere Mitglieder nicht zu uns in die Studios kommen können, um zu trainieren, tun wir aktuell alles dafür, um ihnen die Möglichkeit zu geben, sich trotzdem fit zu halten“, sagte Isabella Czabau aus dem Management des Unternehmens. So wird FitX in seiner Mitglieder-App spezielle Trainingspläne für zu Hause bereitstellen. Zudem wird jeden Tag ein neues Video auf YouTube veröffentlicht. So können sich alle FitX-Mitglieder auch zu Hause fit und gesund halten. Infos zum vielfältigen Online-Angebot im Internet. handwerksblatt.de/fitx

Buchtipps

Melmoth – Auf ewig
verdammte

Das Leben der unscheinbaren Helen Franklin nimmt eine jähe Wende, als sie in Prag auf ein seltsames Manuskript stößt. Es handelt von Melmoth, einer mysteriösen Frau

in Schwarz. Der Legende nach ist Melmoth dazu verdammte, auf ewig über die Erde zu wandeln. Durch die Tagebücher und Manuskripte ganz unterschiedlicher Menschen aus allen Epochen bekommt Helen immer mehr Hinweise auf Melmoth. Gleichzeitig fühlt sie sich jedoch zunehmend verfolgt. Mehr und mehr gerät die eigene Geschichte Helens in den Vordergrund. Liegt die Antwort, ob es Melmoth wirklich gibt, möglicherweise in ihrer eigenen Vergangenheit? Melmoth ist das zweite Buch der britischen Schriftstellerin Sarah Perry. Ausgestattet mit einem wunderbaren Sprachtalent, erzeugt die britische Schriftstellerin eine magische wie mysteriöse Stimmung. Zugleich ist Melmoth ein Plädoyer für mehr Menschlichkeit. **KLE**

Sarah Perry
Melmoth
Bastei Lübbe Verlag
332 Seiten, 24 Euro

Zu bestellen im vh-buchshop.de

Gib deinem Leben einen Gin

GENUSS: Pur oder als Longdrink vor allem mit Tonic – der Gin hat sich zum In-Getränk der letzten Jahre entwickelt. Allem Hype zum Trotz gibt es tolle Sorten und viel zu entdecken.



Foto: © Alexander Henrichs

Thomas Cook hat einst die Pauschalreisen erfunden – weil er damals die Menschen weg von der Ginflasche bekommen wollte. Der war damals billiger als Bier, zu oft waren die Menschen viel zu betrunken, um zu arbeiten. 180 Jahre später ist sein Reisekonzern Geschichte, der Gin hingegen hat es nach einer 50-jährigen Durststrecke zum In-Getränk gebracht. Pur, als Klassiker mit Tonic oder in unzähligen Longdrinkvarianten, die sich Barkeeper rund um den Globus einfallen lassen.

Für Einsteiger ist es schwer. Hunderte Marken buhlen um die Gunst, täglich kommen neue hinzu, vom Billig-Gin für wenige Euros bis hin zur teuren, limitierten Sonderausgabe im dreistelligen Bereich. Wobei der Geschmack nicht unbedingt vom Preis abhängt.

Wacholder mit Aromakick

Schnöde gesagt, ist Gin aromatisierter Schnaps: In Alkohol aus Korn, Getreide und – seltener – Weintrauben werden Wacholderbeeren eingelegt, die den Grundgeschmack liefern. Dann kommen weitere Zutaten hinein, die dem Getränk seinen Aromakick versetzen. Der Prozess des Einlegens nennt sich mazerieren, die Zutaten heißen Botanicals. Und genau hier setzt die Kunst und das Können von Brennmeistern wie Severin Simon aus Alzenau nahe Aschaffenburg ein. Er führt in fünfter Generation eine kleine, aber feine Destillerie, die mit ihren Destillaten, von Gin über Rum bis hin zu Whisky, Preise für ihre Erzeugnisse gleich reihenweise einheimst.

„Ich habe Monate für die Entwicklung meines ersten Gins gebraucht“, erzählt der 44-jährige Brennmeister. „Überall in der Küche standen Gläser mit hundert Millilitern Alkohol rum, in denen die verschiedensten Zutaten in unterschiedlichen Mengen schwammen.“ In Geschmackstest galt es festzulegen, wie viel Gramm von jeder Zutat hineinsollte.



Für Einsteiger ist es schwer. Hunderte Marken buhlen um die Gunst, täglich kommen neue hinzu, vom Billig-Gin für wenige Euros bis hin zur teuren, limitierten Sonderausgabe im dreistelligen Bereich. Wobei der Geschmack nicht unbedingt vom Preis abhängt.

Mehr noch, ob sie frisch oder getrocknet sein sollten, im Ganzen oder gemahlen und wie lange das Mazerieren dauern sollte.

„Dieses sorgfältige Abstimmen machen die eigentliche Klasse, die Besonderheiten des jeweiligen Gins aus“, erklärt Simon. Mit dem Wacholder legen die Destillateure die Kräuterbasis, die weiteren Botanicals entscheiden, ob es bei einer Kräuternote bleibt oder in eine florale oder fruchtige Richtung geht. Severin Simon hat nach seinem ersten Gin geschmacklich völlig unterschiedliche entwickelt, deren Namen die Geschmacksrichtung andeuten: Sauerkirch-Gin, Hopfen-Gin, Tabaco-Gin, Pepper-Gin oder floral-fruchtig als Sommergarten-Gin.

Geschmack ist das eine, die Optik das andere: Neben klarem Gin gibt es gelbe, grüne, blaue und rote. Dabei verpassen Botanicals dem Gin nicht nur ihren Geschmack, sondern auch seine Farbe – nach dem Brennen. Besonders in ist Pink Gin, den Erd-, Him- oder Waldbeeren färben. Interessant ist der portugiesische Gin Sharish Blue Magic. Die strahlend blaue Farbe kommt von den Blüten der Schmetterlingserbse – und vermischt mit Tonic färbt er sich rosa. Sieht nicht nur toll aus, schmeckt auch hervorragend.

Der deutsche Importeur



Foto: © Simon Severin

Foto: © Ginneslust/Sharish

Foto: © Gin de Cologne

Foto: © Monkey47



Foto: © Alexander Henrichs

Gelungen? Susanne und Severin Simon bei der Verkostung.

EINE SUBJEKTIVE TOP 5

Sommergarten-Gin

Floral, fruchtig, frisch – der Gin aus dem Kahlgrund nahe Aschaffenburg mit der Note von Lavendel und roten Beeren ist für süße Zungen. Neben seinem Sauerkirch-Gin mein persönlicher Favorit, der auch im Winter Sommer serviert. 36 Euro, 0,5 Liter simon-brennt.de

Sharish Blue Magic

Magischer Farbwechsel mit einer subtilen Erdbeer- und Himbeernote aus Portugal. Der dank Schmetterlingserbseblüte blaue Gin färbt sich mit Tonic rosa und ist optisch ein Hingucker. Auch sein Original ist jede Verkostung wert. 35,90 Euro, 0,5 Liter ginneslust.de

GRANIT Gin

Ein kleines Gimmick hängt am Flaschenhals: Ein Granitwürfel, der in die Tiefkühltruhe kommt, um den Gin zu kühlen ohne ihn zu verwässern. Kräuter und frische Zitronen umspielen ausgewogen und mild die Geschmacksnerven. 32,90 Euro, 0,7 Liter. penninger.de

Gin de Cologne

Zugegeben, meine Heimatstadt, und dahinter steckt ein Marketing-Experte. Doch der Gin de Cologne ist dank Zitrone, Limette und Orange einfach ein fruchtig-frisches Geschmackserlebnis, das auch mit einer leichten Kräuternote überzeugt. 29,90 Euro, 0,5 Liter. gin-de-cologne.shop

Monkey 47

47 Kräuter geben ihre Aromen ab, der Gin darf in keiner gut sortierten Bar fehlen. Allein sechs Pfeffersorten sorgen schließlich für den herberen Würze-Kick, der am ehesten dem klassischen Gin nahekommt. 30 Euro, 0,5 Liter monkey47.com

Ginneslust hat sich neben Sharish auf weitere interessante Gins von der iberischen Halbinsel konzentriert. Dazu zählen etwa die auf Traubenalkohol basierenden Gins der spanischen Destille Santamania.

Den Siegeszug verdankt der jahrhunderte alte Wacholderschnaps cleveren Marketingstrategen. Der Name selbst soll von den Engländern stammen, die den holländischen Genever kurz Gin nannten. Einer zweiten Version zufolge leitet er sich vom lateinischen Wort für Wacholder, Juniper, ab. Die Engländer vermählten auch den Gin mit dem Tonic. Die Kolonialsoldaten nahmen einst Chinin gegen die Malaria: Um es runterzuspülen, mischten sie das Chinin in Gin und addierten für den besseren Geschmack Soda, Zitronen und Zucker, ein Klassiker ward geboren, den Rest erledigten die Bars.

Den Startschuss für den heutigen Hype legte die schottische Marke Hendrick's vor 20 Jahren. Die Destille aromatisierte nach dem Brennprozess ihren Gin mit Essenzen von Damaszener-Rosen und holländischen Salatgurken, den Rest erledigte eine geschickte Werbekampagne. In Deutschland schaffte „The Duke“ aus München den Durchbruch, weil die Destillateure durch eine PR-Reise den Gin Barkeepern ans Herz legten. Zu den Top-Gins gehört auch Monkey 47 aus dem Schwarzwald. Ein ehemaliger Nokia-Manager entwickelte ein altes Rezept mit 47 Zutaten weiter, heute gehört er in jede sortierte (Gin-)Bar.

Die eigene Zunge entscheidet!

Welcher Gin nun der Beste ist, muss jeder seine Zunge entscheiden lassen. Dabei kommt es auch auf das Tonic an, das es in den unterschiedlichsten Richtungen gibt. Manche unterstreichen den Gin, andere setzen einen schönen Kontrapunkt, das falsche Tonic kann einen guten Gin zerstören. Wie man einen guten Gin entdeckt? Einfach mal abseits der Supermarktregale stöbern, gerade bei kleinen Destillieren wie der von Severin Simon stößt man jederzeit auf echte Kleinode. Und man erkennt schnell, dass es manchmal richtig gut sein kann, etwas tiefer in die Tasche zu greifen für einen Gin. **STEFAN BUHREN**