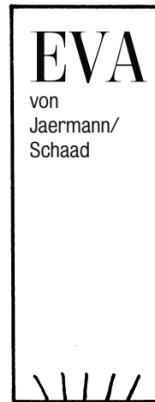


Bellevue



Zürcher stehen Schlange für ein Gläschen Gin

Die Szene hat sich dem altbekannten Wachholderschnaps zugewandt. Beliebt sind etwa die Destillate mit Bitterorangengeschmack oder Safranaroma.

Von Ev Manz

Zürich - Es war die Bestellung jener unbekannteren Frau am Tresen des Zürcher Volkshauses vor gut einem Jahr, die bei der Runde daneben nur Kopfschütteln erntete. «Ich hätte gerne diesen durchsichtigen Drink mit Gurken drin», sagte sie der Bedienung. Und zu ihrem Freund: «Ich weiss nicht, wie der Drink heisst, aber er ist in Zürich im Moment total in.» Sie bekam ihren Hendricks Gin mit Tonic und Gemüse und war selig. Nur Monate später war der Hendricks in aller Munde, die Gin-Bar Dante im Zürcher Kreis 4 zum Bersten voll. Und wenn die Basler Weinhandlung Paul Ullrich wie diese Woche zur Gin-Degustation ins Lokal 320 West lädt, stehen die Leute Schlange. Junge und Alte, Frauen und Männer, Unscheinbare und Schnauzträger, Anfänger und Profis.

Die Flaschen der 32 verschiedenen Ginsorten aus Amerika und halb Europa sind allesamt schlicht, die Etiketten modern und die Alkoholprozentwerte pendeln um 40. Die Degustierer kämpfen sich von Flaschenreihe zu Flaschenreihe. Dass der Brand auf einer Getreidebasis beruht und mit Koriander und Wacholderbeeren aromatisiert ist, wissen nur die wenigsten. Sie lassen sich einschenken, sie riechen, und sie trinken. «Der schmeckt nach Hustensirup», sagt eine junge Frau über den deutschen Schwarzwald Dry Gin Marke Monkey 47. Wunderbar würzig findet ihn ihre Begleiterin.

Zurück zu klassischen Drinks

Der Renner ist an diesem Abend nicht etwa der bereits erwähnte Hendricks Gin des gleichnamigen schottischen Herstellers. Gefragt sind der London Dry Gin mit einem ausgeprägten Wacholderaroma, gefertigt in der englischen Destillerie Sipsmith. Oder der The London No. 1 Blue Gin, wegen seiner blauen Farbe und der Williams Chase Seville Orange Gin mit Bitterorangearoma, hergestellt auf der Basis von vergorenen Birnen. Nach den Kostproben werden auf den Bestelltalons, die jeder am Eingang ungefragt erhalten hat, emsig Kreuze gemacht. Die billigste Flasche kostet 30 Franken, die teuerste 70.

Wer die fünf anwesenden Barkeeper nach der Ursache dieses Trends fragt, erhält immer wieder die gleiche Antwort: Das geschickte Marketing von Hendricks hat die Leute wieder zum Gintrinken gebracht. Doch für Pascal Kählin von der Bar 63 im Langstrassenquartier gibt es noch einen weiteren Grund. «Es gibt einen Trend zurück zu alten, klassi-



Von Flaschenreihe zu Flaschenreihe: Gin-Degustation im Zürcher Lokal 320 West. Foto: Reto Oeschger

schen Drinks, wie es sie schon Anfang des letzten Jahrhunderts gegeben hat», sagt er und meint den Martini Manhattan oder den klassischen Martini. Bis in die 60er-Jahre hatte Gin einen festen Stammpfad in der Barlandschaft. Danach wurde er von Wodka als Basis für Cocktails abgelöst.

Pascal Kählin's Kundschaft bevorzugt nicht nur einfache Drinks, sondern auch hochwertige Zutaten. Der Barkeeper hat sich für den Anlass mit dem Trench Town Martini einen Drink ebendieser Sorte ausgedacht: Eine leicht süssliche Martini-Variation gepaart mit den Geschmäckern Jamaikas und der Türkei (siehe Rezepte unten). Sogar der Berner Oliver Matter, der eigentlich obstbrandspezialisiert ist, stellt seit einigen Jahren eigenen Gin her. Er schätzt ihn nicht nur als Basisgetränk. «Gin ist je nach Ausprägung auch ein ideales Würzmittel.»

Zugänglicher als Whisky

Für Hans Georg Hildebrandt, den Entwickler des Tonicwaters Gents, ist der Trend durchaus nachvollziehbar. «Gin

ist der neue Whisky, nur vom Geschmack her für die breite Masse viel zugänglicher», sagt er. Die rauchige oder torfige Whisky-Note sei nun wirklich nicht jedermanns Sache. «Wenn die Gäste schon 40-prozentigen Alkohol trinken, dann wollen sie etwas, das ihnen schmeckt.» Und sie seien auch bereit, einen höheren Preis zu bezahlen. Das bestätigt auch Aristidis Arsenidis. Er vertreibt Spirituosen für einen internationalen Getränkekonzern. «Die Nachfrage im Premiumsegment von Gin ist in den letzten Jahren deutlich angestiegen.»

In der Bar des Clouds, dem Restaurant im obersten Stock des Prime Tower, ist Gin jedenfalls die meistverkaufte Spirituose, wie Barchef Andreas Kloke sagt. «Es ist ein Getränk, das immer passt, egal ob vor oder nach dem Essen.» Und er kombiniert ihn auch mal extravagant: Beim Anlass im 320 West präsentiert er seinen Martini de Primavera mit einem Löffel Orangen-Olivenöl und Rosmarin.

Doch es gibt auch diejenigen, die dem ganzen Hype rund um den Gin wenig abgewinnen können. «Es nervt», sagt

der Mittdreissiger Michael Mathiuet. Er trinkt Gin, seit er 17 ist, sozialisiert durch die Eltern. Gin mache ihn wach und räume den Magen auf. Er trinkt ihn vorwiegend pur. Mit einer Ausnahme: dem 60-prozentigen Vintage Dry Gin. «Den ertrage ich nur mit Tonic.»

Gin Tonic als Malariaphylaxe

Bei einem Glas Gin hat Mathiuet im bündnerischen Sedrun auch Käthi von Wartburg und Marcel Vuillemin kennen gelernt. «Wir haben schon vor 30 Jahren Gin getrunken», sagt Vuillemin. Heute schwören sie auf den französischen Safran-Gin, und zwar pur. Bei von Wartburg löst Gin Feriengedächtnisse aus, nicht zuletzt deshalb, weil sie früher jeweils zur Prophylaxe in Malarialändern Gin Tonic getrunken hatte. Mit Chinin, wie es im Tonicwater enthalten ist, wird die Tropenkrankheit seit dem 17. Jahrhundert therapiert. Britische Kolonialisten, so die Legende, hätten dabei regelmässig den bitteren Geschmack des Tonic mit Gin übertönt und so den Gin-Klassiker schlechthin erfunden.

B-Side

Samstalk Habemus, viel zu viel Habemus

In Italien führen alle Wege nach Rom, und in der Schweiz führt keiner an Zürich vorbei. Die Parallelen sind erstaunlich. Hier wie da Vespa und hier wie da Wölfe. Rom wurde von einem gegründet, Zürich schläfert ab und zu mal einen ein und überlegt sich jetzt, wie viele es im Stadtrat erträgt. Die Köpfe und Kamine waren deshalb die ganze Woche toll am Rauchen. Besonders der Camin Marco. Das Konklave tagt zwar erst. Weil die Kardinäle aus Schwamendingen aber eine wichtige Rolle spielen werden, liess er in dieser Zeitung präventiv schon mal Dampf ab. Ob er eine Ahnung habe, wie schwer man eine bezahlbare Wohnung finde? Der Anwärter auf den Stuhl des heiligen Martin konterte mit den weisen Worten: «Ich habe im Vergleich zu anderen Menschen mein ganzes Leben in Zürich gewohnt.»

Im Vergleich zu Jorge Bergoglio etwa. Trotz einfachem Lebenswandel (halt nicht in Riesbach) war der damit aus dem Rennen und musste sich kurzfristig nach einem anderen Job umsehen. Jetzt ist er statt Finanzvorsteher Franziskus und unser aller Vater. Habemus Papam! Merkwürdig. Alle nerven sich, wenn der Oberhirte mit seinen Verhütungsproblemen kommt. Kommt aber ein neuer, hängen sie am TV, wie wenn «Voice of Switzerland» gespielt würde. «Ist der Mann mit der roten Kappe der Epiney?», fragten sie sich. Und vielleicht, ob ein Mann ohne Berührungängste wirklich der richtige sei für die Ministranten?

Franziskus und das liebe Geld

Weisser Rauch aber auch in Zürich-West. Habemus keinen Strom! Habemus ein neues Stadion! Nach dem Nagelhaus versuchen es die Architekten erneut mit einer begehren sozialen Plastik. Sie oszillieren zwischen Monument und Zelt, schwärmte die Jury. In anderen Worten: Das Zelt kann sich nicht entscheiden, Monument zu sein. Und der ZSC nicht, ob er das Zelt aufstellen will.

Das liebe Geld, womit wir beim heiligen Franziskus wären: Viel zu viel habemus, viel zu wenig sein! Das zeigen auch die Plakate, welche tout Zürich gerade verkleben. Inszeniert ist darauf nicht der 20-Jährige, der schon seit 14 vom tiefergelegten BMW träumt, sondern der Typ Mann, den die Werbung bisher in sauteuren Lofts fläzen liess. Nun hat er keinen Stutz mehr und will doch einen Töff. Es gibt immer eine Lösung, findet das Plakat. Ja sicher, den Privatkonkurs. Oder - Franziskus der Erste und Marco oder Richard die wahrscheinlich Ersten stimmen da sicher bei - den Glauben. Den Glauben an den Glauben, den Glauben an die Gewerbefreiheit, den Glauben an die alternative Urbanität. (rev)

Das Rezept

Bratwurst mit Birnen-Chutney



Für 4 Personen

Birnen-Nelken-Chutney:
2 reife Birnen, klein gewürfelt, 4-6 Nelken, 1 Lorbeerblatt, 1 EL Butter, 50 g Zucker, 1 EL Apfelessig, grüner

Pfeffer, grob zerstoßen, 1 grüne Chilischote, in Ringe geschnitten.

Kalbsbratwürste: 4 Kalbsbratwürste, Bratbutter oder Bratcreme, Birnenschnitzte zum Garnieren

Für das Chutney Birnen, Nelken und Lorbeerblatt in Butter dämpfen. Zucker, Essig, Pfeffer und Chiliringeln zugeben, offen einkochen. Die Bratwürste in der heissen Bratbutter 8-10 Minuten braten, auf Teller geben, mit dem Chutney und Birnenschnitzte garnieren.

swissmilk

Weitere 5000 Rezepte unter www.swissmilk.ch/rezepte

Die neusten Gin-Kreationen von Zürcher Barkeepern

Martini de Primavera - Clouds



5 cl Mediterranean Gin Mare
2 cl Lillet Blanc
1 TL Giffard Abricot
2 Dashes The Bitter Truth Grapefruit Bitter
1 Rosmarinzwig
1 TL Orangen-Olivenöl

Alles mischen, auf Eis rühren. Mit Rosmarinzwig dekorieren.

Secret Garden - Dolder



4 cl The Botanist Islay Dry Gin
1 cl Grapefruitsaft
2 cl Orangensaft
2 cl Hibiskusblüten-sirup
2 cl HQ Hpnotiik Likör

Alles mischen, abseihen und mit eingelegter Hibiskusblüte servieren.

Trench Town Martini - Bar 63



5 cl Berry Bros & Rudd No. 3 London Dry Gin
2 Drops Turkish Citrus Rum Bitters
1 TL Smith & Cross Rum
Orangenzesten

Alles mischen, auf Eis rühren. Mit Orangenzesten dekorieren.

Prudence - Park Hyatt



5 cl Sipsmith London Dry Gin
3 cl Honig-Ingwer-Sirup
2 cl Limettensaft
1 cl Grand Marnier

Mischen, mit Fill-up-Fever-Tree-Soda auffüllen, mit Limettenblättern, Ingwer, Zitronengras dekorieren.

Anzeige

Für eine schonende Geschirrpflege:

Miele CareCollection

Pulver, Tabs, Klarspüler, Salz für brillante Spülergebnisse!

Miele