



So trinkt man den **PERFEKTEN**

# texelschen GIN TONIC



**Das erste was mir auffällt, wenn ich die Brennerei von Jaco Spek und Kees Groenewoud betrete, ist der Duft. Es riecht hier herrlich nach Kräutern und Gewürzen. Jaco: „Diese Kräuter und Gewürze haben wir sehr sorgfältig ausgewählt. Wir verwenden für unsere Spirituosen echt texelsche Aromen, wie Cranberrys, Holunderbeeren und Sanddorn.“**

Das Destillieren des TX Gin und TX Wodka ist ein sehr interessanter Prozess: im ersten Kessel wird Alkohol aus dem sogenannten Stookbier gebrannt. Dann wird im zweiten Kessel der Alkoholgehalt auf ca. 96 % gebracht, das ist der höchste Alkoholgehalt, den man auf natürliche Weise erreichen kann. Jaco: „Stärker muss es auch nicht sein.“ Für den Wodka wird diesem Destillat nicht mehr viel zugefügt. „Wodka besteht aus Alkohol und Wasser. Wir fügen außer Wasser zum Verdünnen nur noch Cranberrys hinzu, das ergibt einen schönen, hellen Farbton und rundet den Geschmack ab.“

Das Brennen von Gin ist dahingegen erheblich aufwendiger. Der Alkohol wird mit sorgfältig abgewogenen Kräutern und

Gewürzen wie Wacholderbeeren, Koriander, süßen Apfelsinenschalen, Kardamom, Holunderbeeren und Sanddorn nochmals destilliert. Die Kräuter kondensieren mit dem Alkohol und verleihen ihm den herrlichen Geschmack und das wunderbare Aroma. „Es ist ein schöner aber auch sehr präziser Prozess: manche Kräuter entfalten schon von Anfang an ein leckeres Aroma, andere erst später. Sehr wichtig ist hierbei die Temperatur. Wir produzieren den sogenannten direkt gebrannten Gin. Nach dem Destillieren wird außer Wasser nichts mehr hinzugefügt. Es dauerte fünf Monate bis das Rezept unseren Vorstellungen entsprach. Da wir den Gin direkt brennen, fällt er in die höchste

Kategorie seiner Art, was bei dieser Weise des Brennens normal ist.“ Jaco vergleicht es mit der *Premiere League* der Gins. „Aber das muss nicht unbedingt erwähnt werden, das klingt doch vielleicht etwas angeberisch.“ Ich finde den Vergleich lustig und erwähne es daher doch.

Nach dem letzten Destillieren hat der Gin einen Alkoholanteil von 72%. „Diesen verdünnen wir auf einen trinkbaren Gehalt von 40%. Dann füllen wir den Gin in ein Expansionsfass und lassen ihn sechs Wochen reifen. Danach hat man unserer Meinung nach den perfekten texelschen Gin.“

## Der perfekte Serviertipp von Kees:



Gin gibt es in vielen Variationen und auch Tonic gibt es in vielen Sorten. Hiermit kann man unzählige Gin Tonic - Variationen mixen. „Barkeeper halten natürlich immer ihren eigenen Mix für die perfekte

Kombination, aber das finde ich sehr persönlich. Als Destillateur des TX Gin kann ich wohl einen *perfect serve 2018* empfehlen.“

### Zutaten

- TX Gin
- Fevertree Elderflower Tonic von Fever Tree – hiermit kommt der Geschmack der Holunderbeeren gut zur Geltung und es entsteht ein delikater, frischer Geschmack der sehr geschätzt wird.
- Blutorange oder Grapefruit – diese Früchte verleihen einen frischen, zitrusartigen Geschmack. Nach Wunsch kann man eine Orangen- oder Grapefruitscheibe zufügen

oder eine Zitruslocke mit einem Sechstel der Frucht.

- Zweig Schokoladenminze
- Herzblume, auch bekannt als Gurkenkraut (wegen des leichten Gurkengeschmacks)

### Zubereitung:

- Nehmen Sie ein Copa (Gin-Tonicglas) und füllen Sie es fast bis zum Rand mit dicken Eiswürfeln (viele denken, dass man hierdurch das Getränk verwässert, aber es ist genau umgekehrt: je mehr Eis, desto weniger Wasser. Das Eis schmilzt nämlich langsamer und so genießt man das Getränk länger.
- Füge  $\frac{1}{4}$  TX Gin zu.
- Füge  $\frac{3}{4}$  Elderflower Tonic zu.
- Füge je nach Geschmack eine Schreibe Blutorange oder Grapefruit oder eine Zitruslocke mit einem Sechstel Frucht zu.
- Verziere mit einem Zweig Schokoladenminze und einer Herzblume. Sollten Herzblumen nicht erhältlich sein, so nimmt man ein Veilchen.

**Und dann heißt es genießen!**

