



Drei Cocktails für zu Hause am internationalen Tag des Gins

Stuhr, 10.06.2022 Morgen am Samstag, den 11. Juni ist Welttag des Gins. Bereits seit 2009 wird jährlich der zweite Samstag im Juni der zumeist farblosen Spirituose mit Wacholdernoten gewidmet. Ursprünglich initiiert wurde dieser Ehrentag von den Schotten, da sie sich durchaus für Spirituosen abseits von Whisky begeistern lassen. Dies taten und tun nicht nur die Schotten: Gin ist in aller Munde und bleibt weiter im Trend.

Woher die Begeisterung für Gin kommt, den wir in seinen Ursprüngen den Niederländern zu verdanken haben, verdeutlichen drei schmackhafte und leicht zu mixende Cocktails für zu Hause. Die meisten Zutaten dafür finden Sie in Ihrer Küche. Die Auswahl der Gins kann bei der Fülle des Angebots allerdings zu einer Herausforderung werden. Für unsere Rezepte anlässlich des internationalen Ehrentages dieser spannenden Spirituose haben wir drei verschiedene Varianten ausgewählt:

Der schottische LoneWolf Craft Dry Gin von [BrewDog](#) ist eine Hommage an die Initiatoren des Welttages. Er setzt auf das, was die Spirituose im Kern ausmacht: Wacholder und die Frische von Grapefruit- und Zitronenschalen. Zudem verleihen Kiefernadeln aus den Wäldern Schottlands diesem Gin seinen besonderen Charakter.

Bei [No.3 London Dry Gin](#) aus dem benachbarten England ist die Balance zwischen Wacholder, Zitrus und Würze besonders elegant. Außerdem ist dieser Gin der einzige seiner Art, der bereits viermal in Folge zum weltbesten Gin gekürt wurde.

Le Gin von [Christian Drouin](#) aus Frankreich ist dagegen der einzige Gin, der neben neutralem Spirituosendestillat auf dem Eau de Vie de Cidre aus rund 30 verschiedenen Apfelsorten basiert, dem Destillat, das nach dem ersten Brennvorgang der Calvados-Produktion entsteht.

Cocktailrezepte zu Ehren des Gins

Cub Soda



- 5 cl LoneWolf Gin
- 2 cl Sauvignon Blanc (oder anderer Weißwein)
- 1 Teelöffel Holundersirup
- 1 Spritzer Zitronensaft
- Sodawasser

Methode:

Alle Zutaten in ein mit Eiswürfeln gefülltes Glas geben, nach Belieben mit Soda aufgießen und mit einem langen Löffel kurz verrühren. Mit einer halben Orangen- oder Blutorangenscheibe garnieren.

The Perfect Negroni



3 cl No.3 London Dry Gin

3 cl Campari

3 cl süßer Wermut (z.B. Vermouth del Professore Rosso)

Methode:

Alle Zutaten in einem großen Glas mit Eis verrühren, dann ohne Eis in das Servierglas abgießen. Mit der Zeste (Schale) einer Orange garnieren.



Le Gin Tonic



4 cl Le Gin de Christian Drouin
Indian Tonic Water

Methode:

Le Gin in ein Weinglas geben, das mit Eiswürfeln gefüllt ist. Nach Belieben mit Indian Tonic Water aufgießen und mit einem Stachelbeer-Spieß garnieren.

Über Kirsch Import

[Kirsch Import](#) kennt die Spirituosen-Branche seit 46 Jahren. Das Familienunternehmen aus Stuhr in der Nähe von Bremen hat sich früh auf das Premium-Segment spezialisiert. Über 4.000 hochwertige Spirituosen, darunter Deutschlands umfangreichstes Portfolio im Bereich Single Malt, verwaltet in zweiter Generation Christoph Kirsch