

# Dave Broom

## 60 – Second - Cocktails Großartige Drinks, blitzschnell gemixt

- *Gin ist weiterhin Deutschlands Trend-Getränk*
- *Preisgekrönter Spirituosen-Autor*
- *125 Gins in je vier Standard Mixgetränken*
- *80 neue Gins, 50 Gin-Cocktails*
- *Booms praktische Geschmacks-Skala*

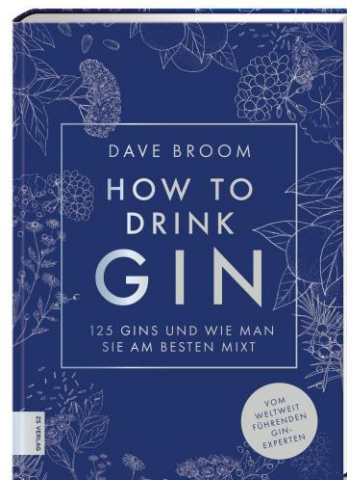
### 125 ausgesuchte Gins in 472 Varianten gemixt für optimalen Gin-Genuss

How to drink Gin? Einfach trinken kann sicher jeder (über 18). Wer ein bisschen tiefer ins Glas blicken will, findet in *How to drink Gin* alles Wissenswerte über die Gin-Geschichte, die Herstellungsverfahren und -regionen sowie die komplexen Geschmacksnuancen, basierend den ätherischen Ölen der Botanicals. Wacholder ist die einzige Botanical-Konstante im Gin. Der Variantenreichtum ist also grenzenlos und ständig kommen neue Unikate auf den Markt. Wie kombiniert man nun welchen perfekt?

Cool bleiben, hier kommt großartige Hilfestellung: In Brooms Buch geht darum, wie sich 125 ausgewählte Gins machen, wenn sie so genossen werden, wie es eigentlich gedacht ist – nämlich gemischt mit anderen Getränken. Dabei ist es keineswegs damit getan, Gin einfach nur mit Tonic zu mischen. Gin funktioniert mit vielen Fillern und auch in Cocktails. Wie reagiert er, wenn man ihm süßen Wermut und Campari zur Seite stellt? Und wie schlägt er sich, wenn er stärker exponiert wird: im Verbund mit einem Martini? Wie genießt man einen Old Tom am besten? Und wie einen ausgebauten Gin oder einen Genever?

Broom hat dafür fünf Geschmackstile und Mischverhältnisse definiert für Gin Tonic, Gin mit Sicilian Lemonade, Negroni und Martini. Diese findet man übersichtlich bei jedem detailliert beschriebenen Gin und kann sich so optimalen Gin-Mix.Genuss ins Glas holen.

Wer Lust hat auf Cocktails mit Gin findet zudem über 50-Rezepte samt Variationen und Infos.



Dave Broom  
**How to Drink Gin**  
125 Gins und wie man sie am besten mixt

224 Seiten, Hardcover  
24,99 € (DE) | 25,70 € (AT)  
ISBN 978-3-96584-257-1

Erscheint am 11. Oktober 2022



## DER AUTOR

Dave Broom



Foto: Will Robb

## DER VERLAG

ZS Verlag

Der ZS Verlag gehört in den Bereichen Essen, Trinken, Fitness und Gesundheit zu den führenden Verlagen Deutschlands. Am Puls der Zeit, mit größter Kompetenz verlegen wir Inhalte, die wichtig für das Leben unserer Leser sind. Unsere Autoren? Menschen, die zu ihrem Thema wirklich etwas zu sagen und zu schreiben haben. Erzählerisch, appetitmachend, haptische Erlebnisse sollen unsere Produkte sein. Seit der Verlagsgründung 1984 kann der Verlag auf eine lange Reihe von Bestsellern und Titeln zurückblicken, die wegweisend für die Branche waren. Meilensteine waren dabei das legendäre und bestverkaufte Buch „Kochen — die neue große Schule“ mit dem roten Löffel und die „Erfindung“ der TV-Kochbücher. Tradition, Innovation, Inspiration und Kreativität sind auch nach dreißig Jahren die Triebfedern für uns, hochwertige, schöne Produkte zu kreieren, die unsere Leser inspirieren, motivieren und informieren. Der ZS Verlag gehört zur Edel Verlagsgruppe in Hamburg.

**Dave Broom**, weltweit anerkannter Whiskey- und Spirituosenexperte, ist seit bald 30 Jahren als Journalist und Autor tätig und wurde für seine Arbeit vielfach ausgezeichnet, unter anderem zweimal mit dem „Glenfiddich Award for Drinks of the Year“, 2015 als bester „Cocktail & Spirits Writer“ und 2020 als „Best Drinks Writer“ bei den „Fortum & Mason Awards“. Er schreibt für nationale und internationale Magazine wie „The Spectator“, „Mixology“, und „Imbibe“. Zudem ist er in der Ausbildung und in Training – auch in Deutschland – aktiv.

»Inhaltliche Relevanz, große Autoren und Liebe zum Detail, das zeichnet ZS-Bücher aus.«

Jürgen Brandt,  
Geschäftsleitung Edel Verlagsgruppe



## REZEPT

40 ml Gin

20 ml Zitronensaft, frisch gepresst

20 ml Zuckersirup oder Gomme (S. 188)

20 ml Crème de Mûre

**Brombeere zum Garnieren**

Die ersten 3 Zutaten auf Eis schüt-  
teln und in ein Highball-Glas mit  
Crushed Ice abseihen. Die Crème  
de Mûre durch das Eis hineintrop-  
fen. Mit einer Brombeere garnieren.

## VARIATION

Für mich ist der Wibble eine bes-  
sere, komplexere, quasi erwach-  
sene Ausgabe des Bramble. Er  
intensiviert die süßen und sauren  
Elemente, erweitert sie aber noch  
um einige Lagen Frucht. Kreiert hat  
ihn Dick Bradsell, als er in der Bar  
The Player im Londoner Stadtteil  
Soho arbeitete. Dick sagte über  
den Wibble: «Er lässt dich wanken,  
aber er haut dich nicht um.»

## WIBBLE

25 ml Plymouth Gin (S. 97)

25 ml Plymouth Sloe Gin\*

25 ml Grapefruitsaft, frisch  
gepresst

10 ml Zitronensaft, frisch gepresst

5 ml Zuckersirup/Gomme (S. 188)

10 ml Crème de Mûre

Alle Zutaten auf Eis schüt-  
teln und in ein gekühltes Glas mit oder ohne  
Eis abseihen.

\*Seit Kurzem nehme ich statt  
Plymouth Sloe Gin den Slop  
Sloe Gin oder – noch besser – den  
Foxdenton Damson Gin.

192

## BRAMBLE

Schon lustig, welche Streiche einem die Erinnerung  
spielt, wenn Drinks im Spiel sind. Wie viele fantastische  
Rezepte aus jenen experimentierfreudigen Stunden  
im Morgengrauen, wenn Bartender noch einmal zum  
Shaker greifen, nachdem der letzte Gast gegangen ist,  
sind nicht schon verloren gegangen? Auch der Bramble  
ist ein solches Kind der Morgenstunden. Sicher ist, dass  
er Ende der 1980er in der Bar Fred's in Soho das Licht  
der Welt erblickte. Erfunden hat ihn der große Dick  
Bradsell, der dort damals den Stöbel führte. Die Bar war  
eine beliebte Underground-Anlaufstelle zwielichtiger  
Cocktail-Bohemiens, als Cocktails selbst noch Under-  
ground waren.

Man vergisst leicht, wie schwer es damals war,  
außerhalb der Grandhotels einen anständigen Drink  
zu bekommen. Aber weil die Anhänger der Cocktail-  
Subkultur sowieso weder Jacketts noch Krawatten  
trugen, wären sie dort auch gar nicht bedient worden.  
Also schufen sie sich ihre eigene Szene. Und Dick war  
ihre Leitfigur. Er gehört zu den ganz wenigen Bar-  
tendern, auf deren Konto schon zu Lebzeiten drei moderne  
Klassiker gingen – die anderen beiden sind der Espresso  
Martini und der Russian Spring Punch.

Aber wieder zum Bramble. Ich meine mich zu erin-  
nern, dass anfangs Plymouth zum Einsatz kam, aber es  
kann sein, dass ich mich täusche – damals war die Zeit  
der Exzesse. Vielleicht bin ich auf den Plymouth gepol-  
t, weil ich ihn nehmen würde, vielleicht aber auch, weil ich  
den Bramble mit dem Wibble verwechsle (siehe links).  
Der natürlich ebenfalls einer von Dicks Drinks ist. Leider  
verstarb Dick 2016, aber sein Vermächtnis lebt in Cock-  
tails wie diesen fort. Er wird schmerzlich vermisst.

Wichtig ist, dass der Bramble funktioniert, weshalb  
er ja zum modernen Klassiker wurde. Er erfrischt, doch  
schenkt ihm die Crème de Mûre zugleich eine sinnliche  
Fülle. Wenn ich ihn trinke, werden verschwommene  
Erinnerungen an lange Abende mit Dick wach – und an  
Ereignisse, über die man am besten den Schleier legt.



193

COCKTAILS

## BOTANICALS

Wacholder • Engelwurz • Koriander-  
samen • Veilchenwurzeln • Süßholz-  
wurzeln • Muskatnuss • Kubebenpfe-  
fer • Gewürznelken • Kardamom •  
Gewürzrose • Zimt • Paradieskörner •  
Mandeln • Ingwer • Salbei • Lavendel •  
Akazienblüten • Hibiskus • Monarda •  
Gelbblatt • Jasmin • Kamille • Brom-  
beerblätter • Preiselbeeren • Fichten-  
triebe • Pfeffer (sechs Arten) • Akazie •  
Kalmus • Zitronenverbene • Zitronen-  
melisse • Zitronengras • Pomelo •  
Bitterorangenschalen • Kaffirlimetten-  
blätter • Brombeeren • Cranberrys •  
Hundsrose • Holunderblüten • Weiß-  
dornbeeren • Hagelblüten • Schilhen •  
plus in dieser Flasche: Roter Glückskeie



56

## MONKEY 47 SCHWARZWALD DRY GIN 47% Deutschland

1951 landete Wing Commander »Monty« Collins im  
Schwarzwald. Er eröffnete den Gasthof »Zum wilden  
Affen« und begann mit dem Ginbrennen. Als Botanicals  
nutzte er, was vor Ort finden konnte: Wacholder, Preisel-  
beeren und Fichtentriebspitzen. Nach seinem Tod hielt  
man sein Rezept lange für verschollen. Um die Jahrtau-  
sendende allerdings entdeckte man eine Flasche »Max  
the Monkey« und einen Brief mit der Zutatenliste. Darauf-  
hin versuchte sich Alexander Stein mit Obstbrenner Chris-  
toph Keller an einem Gin nach Collins' altem Vorbild, 2016  
übernahm Pernod Ricard einen Mehrheitsanteil. Der kom-  
plexe, hoch aromatische Gin mit 47 Botanicals legt mit  
einer Menthol- und Kampher-Ouvertüre los, schlägt dann  
eine fruchtige Saite an und lässt den Duft parfümig und  
zitrusduftig ausklingen. Im Geschmack pendelt er zwi-  
schen süß, würzig, säuerlich und pikant. Pfeffer wird von  
Zitrus und Kräutern austariert. Im Abgang dunkle Beeren.

STIL	Blumig/kräuterig
X	<b>Gin Tonic:</b> Geht nicht.
X	<b>Mit Sicilian Lemonade:</b> Funktioniert nicht.
X	<b>Negroni:</b> Auch nicht möglich.
5*	<b>Martini:</b> Am besten naked oder ultratrocken mit einem Hauch Wermut. Warum noch mehr Geschmack hinzufügen?

GINs: EUROPA

## BOTANICALS

Wacholder • Koriandersamen • Engel-  
wurz • Orangenschalen • Kardamom •  
Sellerie



57

## RUTTE CELESTINE 43% Niederlande

Als die Gins von Rutte auf dem internationalen Markt  
erschiene, horchte die weltweite Bartender-Community  
auf – vielleicht, weil ein bestimmtes Botanical namensge-  
bend war, vielleicht einfach auch nur, weil es sich bei die-  
sem Botanical um Sellerie handelte – nicht gerade eine  
Zutat, an die man als Erstes denkt, wenn es um Gin geht,  
obwohl Rutte es schon seit seinen Anfängen einsetzt.  
Auch im Old Simon Genever (S. 175) mischt es mit.

Allerdings führt die Bezeichnung etwas in die Irre, denn  
Sellerie gibt keineswegs den Ton an. In der Nase ist der  
Celery weicher als der Dry (S. 124). Wacholder bleibt  
verhalten, ist aber vorn mit dabei, während die Zitrusin-  
tensität etwas durch die Schalen der rosa Grapefruit ab-  
gemildert wird. Gemeinsam mit Engelwurz legt sich Sel-  
lerie auf eine süß-pikante Laubnote fest. Der Geschmack  
bahnt sich weich und mit Rutte-typischer Generosität  
an. Nun hält Wacholder die Mit-Botanicals etwas rigoro-  
ser im Zaum. Beginnt auf der Zungenmitte ein Prickeln  
einzusetzen, schalten sich Salz und Pfeffer ein, bevor  
alles austrocknet. Wieder sorgt Sellerie für Harmonie.

STIL	Kräuterig
4	<b>Gin Tonic:</b> Frisch, mit leichten Zitrusbekenntnissen. Es gibt zwar ein gewisses Gezerne um die Oberhoheit, doch insgesamt ein erfrischendes Mix.
4	<b>Mit Sicilian Lemonade:</b> Wesentlich grüner und frisch. Kernige Zitrusnoten und gute Energie.
5	<b>Negroni:</b> N2 Ruhig, mit blattreichem Charme. Der Gin be- nimmt sich, obwohl es zunächst scheint, als hätte er still und leise die übrigen Geschmacksnuancen absorbiert. Zum Schluss noch mehr Wacholder und warme Gewürze.
5	<b>Martini:</b> Ausgedehnt und grasig. Sellerie tritt nun deutlich zutage. Angenehm zurückhaltend bis zum Schluss, wenn retronsal eine riesige mineralische Welle heranrollt. Sehr gut.

GINs: EUROPA



Stephan Strauß — stephan.strauss@edel.com

Edel Verlagsgruppe GmbH — Kaiserstraße 14b — 80801 München — ZS, ein Verlag der Edel Verlagsgruppe