

Das große **GIN** **BUCH**

Das Rezeptbuch mit den **150** besten
Gin Rezepten zum selber machen



Denis Leitner

Das große Gin Buch

Das Rezeptbuch mit den **150** besten
Gin Rezepten zum selber machen

1 Auflage
© Autor Denis Leitner



Inhaltsverzeichnis



Vorwort

[Geschichte und Herkunft des Gins](#)

[Das Gin-Lexikon: Begriffe, die jeder Gin-Experte kennen sollte](#)

Das richtige Equipment

[Die richtigen Gläser](#)

[Das perfekte Zubehör](#)

[Die richtigen Zutaten](#)

So wird Gin professionell hergestellt

[Gin selbst herstellen: So geht' s!](#)

Diese Gin-Sorten sollten Sie kennen

[Offizielle Gin-Sorten](#)

Inoffizielle Gin-Sorten

Ein häufiger Begleiter: Tonic Water

Rezeptewelt

Klassische Gin Cocktails

Aviation

Basilikum Gin Smash

Bloody Gin

Bramble

Cherryblossom Gin Tonic

Cucumber

Dry Martini

Gin Buck

Gin Coffee

Gin extra stark

Gin Fizz

Ginny Orange

Gin Shot

Gin Wodka Mix

Grapefruit Cooler mit Gin

Holunder Gin

Long Island Gin

London Mule

Negroni

Old Fashioned Gin

Pinker Gin Tonic

Sake Gin Cocktail

[Sanfter Engel](#)

[Silver Gibson](#)

[Sloe Gin](#)

[Sour Gin](#)

[The last Word](#)

[Tom Collins](#)

[White Lady](#)

[Yuzu Gin](#)

[Gin Cocktails mit Kräutern](#)

[Aperol Gin](#)

[Basil Gin](#)

[Caribbean Ginger](#)

[Gimlet](#)

[Ginger Gin](#)

[Gin Knife](#)

[Gin mit Pfeffer und Gurke](#)

[Gin mit roter Beete](#)

[Ginny Beam](#)

[Grüner Frosch](#)

[Kiwi Cooler](#)

[Lavendel Smash](#)

[Maya](#)

[Pumkin](#)

[Pink Gin](#)

[Rosmarin Grapefruit Gin](#)

[San Peter](#)

[Schilerol Gin](#)

[Spicy Gin Tonic](#)

[Thymian Apfel Gin](#)

[Zimt trifft Gin](#)

[Süße Gin Rezepte](#)

[Amarettgino](#)

[Ananas Fizz](#)

[Apple Gin](#)

[Austrian Gin](#)

[Bee Gin](#)

[Blue Gin](#)

[Cranberry Tonic](#)

[Granatapfel Mandarinen Gin](#)

[Grape Gin](#)

[Green Melon Fizz](#)

[Grüne Mule](#)

[Melon Tonic](#)

[Minze trifft Granatapfel](#)

[Scary](#)

[Special Gin](#)

[Summer Gin](#)

[Sweet Cucumber](#)

[Sweet Gin](#)

[Wild Berry Gin](#)

[Womanizer](#)

[Fruchtige Gin Cocktails](#)

[Bombay Boom](#)

[Erdbeer Gin](#)
[Granatapfel Bombe](#)
[Halloween Shock](#)
[Himbeer Mango Gin](#)
[Himbeer Minze Mix](#)
[Himbeer Traum](#)
[Litschi Gin](#)
[Mango Gin Cocktail](#)
[Monkey Gland](#)
[Mule mit Heidelbeeren und Feige](#)
[Optimism](#)
[Orange Fire](#)
[Paradise Dream](#)
[Raspberry Gin](#)
[Sicilian Dream](#)
[Singapore Smash](#)
[Strawberry Gin Mousse](#)
[Sweet Apricot Dream](#)
[Tropical](#)
[Waldmeister Gin Tonic](#)
[Wildberry Gin](#)

Cremige Gin Cocktails

[Banana Split](#)
[Black Bay](#)
[Cacao Gin](#)
[Cassis Gin](#)
[Creamy Gin](#)

[Creamy Strawberry Gin](#)

[Earl Grey](#)

[Erdbeer Kokos Cocktail](#)

[Erdbeer Pfirsich Drink](#)

[Evergreen](#)

[Gin Espresso](#)

[Gin Fizz mit Orangenblütenwasser](#)

[Heiße Liebe](#)

[New Hampshire](#)

[Olivero](#)

[Passion Fruit Gin](#)

[Pink Gin](#)

[Red Boom](#)

[Tropical Orange](#)

[7 Seas](#)

[Spritzige Gin Cocktails](#)

[Blutorangen Gin Cocktail](#)

[Cider Cocktail](#)

[Freedom](#)

[French 95](#)

[Gin Beer](#)

[Gin Cocktail mit Lillet](#)

[Gin Orange](#)

[Gin Roses](#)

[Melon Slush](#)

[Munich Mule](#)

[Munich Spritz](#)

[Peach Island](#)

[Red Gin](#)

[Sling Slong](#)

[Southside Royal](#)

[Sparkling Campari](#)

[Sparkling Gin](#)

[Special](#)

[Special Wine](#)

[Spritziger Limoncello Gin Cocktail](#)

[Sunside](#)

[Sweet Heart](#)

[Gin Bowls](#)

[Aromatische Beeren Bowle mit Gin](#)

[Birnen Gin Bowle](#)

[Brombeer Zitronenmelisse Bowle](#)

[Erdbeer Vanille Bowle mit Gin](#)

[Frucht Bowle](#)

[Gin Sangria](#)

[Heißer Gin](#)

[Limetten Bowle](#)

[Mai Bowle](#)

[Mango Gin Bowle](#)

[Pfirsich Melonen Bowle](#)

[Punsch](#)

[Sauerkirsch Gin Bowle](#)

[Silvester Bowle](#)

[Tropic Island](#)

Wassermelonen Bowle mit Gin

Register

Schlusswort

Vorwort



Es ist das Trend-Getränk der letzten Jahre: Der Gin. Ob auf Studentenpartys, runden Geburtstagen oder Tasting-Veranstaltungen, die sich ganz und gar der Wacholder-Spirituose widmen – Gin ist für so gut wie jeden Anlass geeignet und es gibt aufgrund seiner Vielseitigkeit so gut wie niemanden, der keinen Gefallen an ihm findet. Dieses Buch soll Sie zum Gin-Experten machen, der auf jeder Feier mit einem ausgefallenen Gin-Rezept oder einer selbst hergestellten Flasche des farblosen Wunderwassers besticht. Egal ob blutiger Anfänger oder Experte – nachdem Sie dieses Buch gelesen haben, kennen Sie jedes Geheimnis um den perfekten Gin, seine Geschichte, Herstellung und was es braucht, um ihn angemessen zu servieren. Freuen Sie sich außerdem auf 150 erfrischende Rezepte, die weit über die Frage „Mit Gurke oder Zitrone?“ hinausgehen und Ihrem „Leben wieder einen Gin geben.“

Geschichte und Herkunft des Gins

Es mag kaum überraschen, doch auch der Gin wurde, wie viele andere Spirituosen, ursprünglich für die Herstellung von Medizin entwickelt.

Schon vor Jahrhunderten destillierte man Alkohol, um daraus Arzneimittel zu produzieren. Man geht heute davon aus, dass ein arabischer Gelehrter das Destillationsverfahren entwickelte und vereinfachte. Verschiedene überlieferte Aufzeichnungen legen auch nahe, dass die Wacholder-Beere, die für den Gin essenziell ist, in diversen medizinischen Mitteln zum Einsatz kam. Man sprach ihr eine heilende Wirkung nach, weswegen sie sogar während der Pest als Heil- bzw. Linderungsmittel genutzt wurde. Bis der Gin seine Verwendung als Spirituose, wie wir ihn heute kennen, fand, vergingen jedoch noch einige Jahre. Als Erfinder des Wacholderschnapses gilt ein holländischer Arzt mit dem Namen Franciscus Sylvius de la Boe. Im 16. Jahrhundert stellte er erstmals den sogenannten Genever her, was Holländisch für Wacholder ist. Zu dieser Zeit, im späten Mittelalter, wurde der Schnaps noch immer als Heilmittel verwendet und zum Beispiel bei Fieberanfällen eingenommen. Zwar gilt de la Boe als Erfinder des Gins, wie er später genannt wurde, doch beruht dies vor allem auf der Namensgebung, die auf de la Boe zurückzuführen ist. Das Wacholderdestillat selbst wurde, wie bereits erwähnt, schon weitaus früher entwickelt und genutzt. Hinzukommend zu den medizinischen Vorteilen, die man sich von dem Schnaps versprach, erkannte man zu de la Boes Zeit, wie positiv sich Kräuter und Früchte auf den Geschmack von Alkohol auswirkten, wenn man sie mit diesem versetzte. Aus Medizin entstand zusätzlich ein Genussmittel, an dem immer weiter herumgetüftet wurde, um ihn noch schmackhafter und genussfähiger zu machen. Auf diese Weise wurde der Gin zum Traditionstrank der Holländer und auch der Adel und das Königshaus zeigten sich begeistert von der Spirituose. Doch wie ging es dann weiter? Die Geschichte des Gins endete – und auch das kann bei der heutigen weltweiten Begeisterung für den Wacholderschnaps kaum überraschen – nicht in den Niederlanden. Im 16. Jahrhundert war England ein enger Verbündeter der „Oranjes“ und unterstützte sie auch im Krieg gegen Spanien. So kam es, dass die in Holland zum Einsatz kommenden englischen Soldaten den schmackhaften Genever kennengelernten und Gefallen an ihm fanden. Als sie nach England zurückkehrten, brachten sie den Schnaps mit in ihre Heimat, wo der Name kurzerhand in *Gin*

abgewandelt wurde. Ungefähr zeitgleich brachte auch der Holländer Wilhelm III. von Oranien-Nassau den Gin nach England. Er bestieg 1689 den Thron Englands, Schottlands und Irlands, brachte dabei ein Rezept für Genever mit und sorgte dafür, dass dieser im gesamten Königreich hergestellt wurde. Doch warum erfreute sich gerade Gin einer solch enormen Beliebtheit bei den Holländern und schließlich auch Briten? Zum einen ließ er sich einfach und billig herstellen, zum anderen konnte man ihn mit unterschiedlichen Geschmacksrichtungen kombinieren und aromatisieren. Dementsprechend wurde Gin zu einem vielseitigen und preiswerten alkoholischen Getränk, das vor allem bei der Marine gern getrunken wurde. Wie sehr der Gin Wilhelm III. am Herzen lag, zeigte auch sein weiteres königliches Wirken bezüglich des Schnapses. So beschloss er einerseits, den Import von französischem Weinbrand, der damals ebenso gerne von den Briten getrunken wurde, zu verbieten, und verabschiedete andererseits 1690 ein Destillationsgesetz, das auch Privatpersonen erlaubte, Gin zu brennen. Dies führte in der Zukunft aber auch dazu, dass der Wacholderschnaps qualitativ oft minderwertig hergestellt und verbreitet wurde. Eine Zeitlang musste man sogar mehr Geld für Bier hinblättern als für Gin, was zu einem unglaublichen Verbrauch von 90 Litern Gin im Jahr pro Kopf führte. Das führte wiederum dazu, dass die Menschen ständig betrunken waren und weder ihrer Arbeit noch anderen gesellschaftlichen Verpflichtungen nachgehen konnten. 1736, 34 Jahre nach dem Tod Wilhelm III., wurde der *Gin Act* verabschiedet, der Wilhelms Destillationsgesetz wieder rückgängig machte und die Herstellung des Getränks nur noch lizenziert gestattete. In diesem neuen Gesetz wurden auch die Ausschankmenge und -zeit festgehalten. Die erhoffte Wirkung blieb jedoch aus, da die Engländer die Rezeptur geringfügig veränderten und den Gin unter anderem Namen herstellten und an den Mann brachten. Weitere Beschlüsse folgten bis 1750, doch keiner vermochte es, dem immensen Alkoholmissbrauch und dessen Wirkung Einhalt zu gebieten. Erst der 1751 einberufene *Tippling Act* brachte die erhoffte Besserung. Er vergünstigte die Kosten der benötigten Gin-Lizenz zwar, stellte aber gleichzeitig die Produktion von minderwertigem Gin unter eine hohe Strafe. Dadurch verbesserte sich die Qualität des vertriebenen Gins und die Preise stiegen an. Ein wenig hatte jedoch auch das Schicksal seine Hände im Spiel: Missernten von Getreide führten zu Rohstoffengpässen, was den Anstieg des Gin-Preises ebenfalls begünstigte. Es war nun weitaus kostspieliger,

sich mit Gin in einen Vollrausch zu versetzen, weswegen es sich nur noch die wenigsten leisten konnten und die gesellschaftliche Situation wieder besser wurde. Während der industriellen Revolution im 18. Jahrhundert wurde dann wieder deutlich mehr Gin hergestellt, da die Industrialisierung die Produktionsbedingungen einfacher und gewinnbringender gestaltete und sich auch die Qualität deutlich verbesserte. Man handelte zunehmend mit anderen Ländern und verbreitete den Schnaps damit auf der ganzen Welt. Gleichsam kaufte man Botanicals (Wurzeln, Beeren, Blätter, Gräser, Samen, u.v.m.) aus fernen Ländern ein und brannte damit besondere Gin-Sorten. Doch wie entstand die Trend-Mischung Gin Tonic? Nun, Gin allein wurde in den Niederlanden und England schon länger konsumiert, wie bereits nachgezeichnet wurde. Die Versetzung mit Tonic entstand aus dem Umstand, dass bspw. Indien lange Zeit eine englische Kolonie war. Die in Indien eingesetzten englischen Soldaten versorgte man selbstverständlich mit heimischem Gin, der durch seinen hohen Alkoholgehalt viel länger haltbar war als andere Getränke und die lange Seefahrt nach Indien problemlos überstand. Die in Indien stationierten Soldaten mischten den englischen Gin wiederum mit chininhaltigen Getränken, um sich gegen eine Malariaerkrankung zu schützen. Für den Geschmack mischte man dem Getränk Zucker und Soda unter, womit die Geburtsstunde des klassischen Gin Tonic zu verzeichnen ist. Die Cocktailszene entwickelte sich jedoch erst im frühen 19. Jahrhundert, doch von Beginn an war der Gin Tonic fester Bestandteil vieler Cocktaillisten. Unter anderem durch den zweiten Weltkrieg und die Nachkriegszeit verringerte sich jedoch die Nachfrage nach Gin und der einst so beliebte Schnaps geriet jahrelang in Vergessenheit. Die 90er-Jahre des letzten Jahrhunderts brachten einen erneuten Aufschwung des altehrwürdigen Getränks mit sich. Die Beliebtheit hält bis heute an – Gin wird sowohl pur als auch in zahlreichen Cocktails gerne getrunken und erfreut sich größter Beliebtheit.

Das Gin-Lexikon: Begriffe, die jeder Gin-Experte kennen sollte



Wer sich als wahrhaften Gin-Liebhaber bezeichnet, sollte nicht nur mindestens einen guten Gin in der Vitrine stehen haben und einen köstlichen Drink daraus zaubern können. Wahre Kenner zeichnen sich dadurch aus, dass sie auch das Vokabular einwandfrei beherrschen. Keine Sorge, wir überschwemmen Sie nicht mit einem Wörterbuch voller Begriffe, die sich am Ende eh kein Mensch merken kann. Es geht nur um die wichtigsten und meistgenutzten Wörter und Bezeichnungen, die im Zusammenhang mit dem Wacholderschnaps immer wieder fallen.

Botanicals

Kommt Ihnen das bekannt vor? Den Begriff Botanical haben wir bereits in der Geschichte des Gins kennengelernt, ihn aber nicht weiter erläutert. Er ist aber auch ziemlich selbsterklärend. Unter den sogenannten Gin-Botanicals (botanical ist Englisch für Pflanzen) versteht man hochwertige und sorgfältig ausgewählte Gewürze, Blüten, Samen, Hülsenfrüchte, Beeren, Obst und Kräuter, mit denen der Gin verfeinert wird. Häufig

verwendet wird zum Beispiel Koriander, aber auch Lavendel, Salbei, Orangenblüte und mehr wandern in den ein oder anderen Gin. Die Botanicals werden dafür vorab getrocknet, um im Gin ihr volles Aroma entfalten zu können. Das kann man auch ganz leicht selbst machen, indem man seine persönlichen Lieblingskräuter angedrückt in einen neutralen Gin gibt, diesen einige Minuten bis mehrere Stunden ziehen lässt und anschließend pur oder gemischt serviert.

Compound

Als *Compound Gin* bezeichnet man solchen Gin, der aus neutralen Spirituosen wie Vodka oder Korn hergestellt wird. Häufig handelt es sich bei selbst hergestelltem Gin um Compound Gin, da man hierbei den Schritt der Destillation überspringen kann. Der Alkohol wird also nicht selbst hergestellt, sondern durch eine andere Spirituose ersetzt. Diese versetzt man dann mit verschiedenen Gewürzen. Ganz wichtig ist hierbei selbstverständlich die Wacholderbeere, damit der Compound Gin auch nach Gin schmeckt. Aber auch andere Botanicals können im Compound Gin landen, je nach Vorliebe und Geschmack. Neben dem Compound Gin gibt es elf weitere Gin-Sorten, auf die wir an späterer Stelle noch eingehen werden.

Angelikawurzel

Neben der Wacholderbeere findet sich auch die Angelikawurzel als wichtiger Botanical in jedem Gin. Sie wird vor allem für den trockenen Geschmack des Gins eingesetzt. Es handelt sich hierbei um eine bis zu zweieinhalb Meter große Pflanze, die in Nordeuropa und Asien wächst. Man versprach sich von ihr eine heilende Wirkung gegen die Pest und Dämonen.

Chinin

Dieser Begriff kommt uns ebenfalls bereits bekannt vor. Tonic ist ein Chinin-haltiges Erfrischungsgetränk. Chinin ist wiederum eine chemische Verbindung, die zu den Alkaloiden zählt. Sie ist nur schwer in Wasser löslich und schmeckt bitter. Wie wir bereits wissen, galt es bei den Seemännern als Mittel gegen Malaria, weswegen es (für den Geschmack) mit Wasser und Zucker gemischt und getrunken wurde. Geboren war das Tonic Water, das geschmacklich hervorragend zu Gin passt und infolgedessen immer öfter im Doppelpack eingenommen wurde. Natürlich nur für die Gesundheit!

Grundalkohol

Für die Herstellung von Gin nutzt man als Ausgangslage in der Regel fast reinen Alkohol (96%). Man gewinnt ihn aus Getreide, Kartoffeln oder anderen Rohstoffen. Dieser wird dann als Grundalkohol bezeichnet, sollte aber nicht mit den Spirituosen verwechselt werden, die für Compound Gin verwendet werden.

Aromarad

Die englische Website ginfoundry.com bietet zur Beschreibung und Kategorisierung von Gin dieses Hilfsmittel an. Hierbei wird auf verschiedene Skalen und Achsen zurückgegriffen. Betrachtet und eingeschätzt werden zum Beispiel Süße, Milde, Würze, Intensität und Fruchtigkeit des Gins.

Fuselalkohole

Begleitalkohole oder Fuselalkohole sind Alkohole, die neben dem erwünschten Ethanol beim Gärungsprozess von Gin, aber auch von anderen Spirituosen, entstehen können. Dazu zählen zum Beispiel Methanol, Propanol oder Butanol. Je reiner und damit qualitativ hochwertiger der Gin, desto geringer der Anteil an Fuselalkoholen. Diese sind übrigens auch für unliebsame Begleiterscheinungen des Alkoholkonsums wie Kopfschmerzen und Übelkeit, in höheren Dosen sogar für langfristige gesundheitliche Folgen, verantwortlich. Lieber also ein paar Euro mehr investieren und einen guten Gin kaufen!

Longdrink

Der Longdrink ist eine Variante des Cocktails, wobei der Longdrink aus nur einer Spirituose besteht, der mit einem alkoholfreien Getränk gemischt wird. Der Cocktail hingegen beinhaltet mehrere Spirituosen, nämlich mindestens zwei. Da der Gin Tonic nur aus einer Alkoholsorte, dem Gin, versetzt mit Tonic Water besteht, zählt er zu den Longdrinks.

Garnitur

„Gurke oder Zitrone?“ Sicher haben Sie diese Frage schon öfter gehört, wenn Sie einen Gin Tonic bestellt haben. Denn in der Regel serviert man den Longdrink nicht nur auf Eis, sondern auch mit Garnitur, wozu zum Beispiel Gurken- oder Zitronenscheiben, aber auch noch viel mehr, zählen. So zum Beispiel Rosmarinstängel, wobei die Garnitur auch häufig von der Gin-Sorte und dem Longdrink abhängt. Hier jedoch nicht übertreiben, um den Geschmack des Gins nicht zu überdecken! Das gilt auch für die Wahl des Tonics – lieber ein milderes auswählen. Schließlich möchten Sie ja noch was vom Gin schmecken und nicht nur von der Garnitur und vom Tonic Water.

Das richtige Equipment



Die richtigen Gläser



Gin ist nicht gleich Gin. Je nach Stil, Sorte und Art, wie er getrunken wird (im Cocktail, Longdrink oder pur) wird er in einer guten Cocktailbar in ganz unterschiedlichen Gläsern serviert. Nun könnte man sagen, die Optik ist nicht so entscheidend – wichtig ist, dass es gut schmeckt. Grundsätzlich stimmt das natürlich, doch isst bzw. trinkt das Auge ja auch mit und wahre Gin-Experten achten auch darauf, dass die Erscheinungsform des Getränks angemessen ist. Da es eine Vielzahl an Mixgetränken gibt, in denen Gin enthalten ist, gibt es auch eine Vielzahl an Gläsern, die in Frage kommen. Sie versprühen je einen ganz eigenen Charme. So erwartet man in einer Cocktailbar ganz andere Gläser als in einem Salon in einem Herrenhaus, nicht wahr? Doch nicht nur die Stimmung und der Anlass können durch das Glas zum Ausdruck kommen, oftmals erfüllen sie auch praktische Zwecke. Sie bieten mehr oder weniger Raum für Eiswürfel und die Getränke, mit denen der Gin komplettiert wird oder eignen sich besonders gut, um schöne Farbspiele zwischen diesen in Szene zu setzen. Man unterscheidet bei den Gin-Gläsern grundsätzlich zwischen den Tumblern, hohen Longdrinkgläsern, Fancygläsern, Cocktailschalen und Cocktailbechern.

Der Tumbler

Tumbler sind solche Gläser, die einen dicken flachen Boden ohne langen Stiel (wie ihn zum Beispiel Weingläser aufweisen) haben. Man kennt sie auch unter den Begriffen Bechergläser oder Whiskeygläser. Zu Beginn verfügten diese Gläser über einen leicht rundlichen Boden, wodurch sie beim Abstellen zur Seite rollten und sich bewegten, wodurch es so aussah, als würden sie taumeln (Tumbler = Taumelnder). Noch heute bestechen sie durch ihren zeitlosen oldfashioned Look. Man serviert in ihnen Drinks, die Eiswürfel oder -stückchen enthalten. Dazu zählen zum Beispiel der Negroni, Gin Sour oder der Bramble.

Das Longdrink-Glas

Das Longdrink-Glas kann als Untergruppe der Tumbler-Gläser verstanden werden, bietet aber in der Regel mehr Platz als die klassischen Whiskeygläser. Sie verfügen über einen stabilen und dicken Boden und ragen wie ein Zylinder in die Höhe. Man kann sie mit verschiedenen Prägungen und Verzierungen, aber auch völlig schnörkellos kaufen. Longdrink-Gläser sind, wie der Name schon sagt, für Longdrinks, also die Mischung einer Spirituose und eines unalkoholischen Getränks gedacht. Oft wandert auch Eis in die Drinks, die in diesen Gläsern serviert werden. Dazu zählen zum Beispiel der Klassiker Gin Tonic, aber auch der Collins oder Long Island Iced Tea, den man auch mit Gin servieren kann.

Das Fancyglas

Das Fancyglas oder auch Cocktailglas verfügt meist über einen mehr oder weniger bauchigen Kelch, einen kurzen Stiel und einen breiten Fuß. Sie bieten viel Platz für den Cocktail, Eis und Garnitur, wie zum Beispiel Obst, Schirmchen, Strohhalme und mehr. Es passt daher sehr gut zu tropischen Cocktails, wie zum Singapore Sling, Tropical Orange oder zur Scorpion Bowl.

Die Cocktailschale

Im Gegensatz zum klassischen Cocktailglas verfügt die Cocktailschale über einen langen, stabilen Stiel, der oben in einer breiten Schale mündet. Diese kann rundliche, gerade oder schräge Wände haben und erinnert an die bekannten Sektschalen der 60er- und 70er-Jahre. Cocktails, die in diesen Schalen serviert werden, haben daher oft einen nostalgischen Vintage-Flair. Oft haben sie einen hohen Alkoholgehalt, wie es zum Beispiel beim Martini der Fall ist. Aber auch die Pink Lady, Bronx oder Vesper werden in diesen speziellen Gläsern serviert.

Der Cocktailbecher

Diese Gefäße sind vor allem für die kalten Tage geeignet, da sie vorwiegend für heiße Getränke gedacht sind und über einen separaten Griff oder Henkel verfügen. Dazu zählen etwa der Gin Sling, der Gin Hot Toddy oder der Mulled Gin. Aber auch der Moscow Mule, ein kalter Longdrink, wird in solchen, meist kupferfarbenen, Bechern serviert und versprüht damit einen ganz eigenen Charme.

Das perfekte Zubehör

Neben den richtigen Gläsern empfiehlt es sich, sich noch weiteres Zubehör zuzulegen, um die perfekten Gin-Cocktails und -Longdrinks zaubern zu können. Wir haben die wichtigsten Extras für Sie zusammengefasst!

Der Shaker

Soll der Gin Teil eines Cocktails werden, bietet es sich an, sich einen Cocktail-Shaker zuzulegen. Es gibt ihn in den verschiedensten Ausführungen, Stilrichtungen und Preisklassen. Gemein ist allen, dass sie ein schnelles Mischen der Cocktails garantieren, nachdem man ein wenig geübt und die jeweilige Funktionsweise verinnerlicht hat. Cocktailshaker werden daher oft von professionellen Barkeepern verwendet, sind aber auch fester Bestandteil vieler heimischen Küchen und Bars. Für den Einsteiger sind vor allem die sogenannten Cobble Shaker aus Edelstahl geeignet, die aus dem großen Metallbecher, einem kleinen Deckel mit integriertem Sieb und einer kleinen Verschlusskappe für dieses bestehen. Das Sieb garantiert besonders schaumig-cremige Cocktails, gleichzeitig ist der Shaker sehr leicht zu bedienen und erfordert kaum Übung. Die Verschlusskappe kann außerdem oft als Messbecher für die Spirituosen genutzt werden.

Eiswürfel

In vielen Drinks sind sie nicht wegzudenken, weswegen sie auch hier Erwähnung finden sollen. Manche Getränke sollen durch sie nur kalt gehalten werden, anderen tut das entstehende Schmelzwasser geschmacklich sehr gut. Sie werden so milder oder verteilen die Spirituose noch besser. Für Gin-Cocktails und -Longdrinks eignen sich in der Regel größere Eiswürfel. Sie brauchen länger zum Schmelzen und geben optisch viel her. Online findet man außerdem die ausgefallensten Eiswürfel-Formen, wodurch die Drinks zum optischen Highlight jeder Party werden.

Barsieb, Muddler und Rührstab

Diese drei Utensilien sollten in keiner Cocktail-Bar fehlen. Sie zählen zur Grundausstattung und erleichtern das Mixen. Mit dem Barsieb, auch Strainer oder Abseiher genannt, werden beim Abgießen des fertig gemischten Cocktails Eiswürfelreste und Obststückchen zurückgehalten, die nicht im Glas landen sollen. Auch die Cremigkeit des Drinks kann sich durch die Verwendung eines Barsiebs entscheidend verbessern. Unter dem Muddler versteht man einen Stößel, mit dem Eis, Obst, aber auch Blätter und andere Botanicals zerkleinert werden können. Dies geschieht meist direkt im Shaker mithilfe des Muddlers. Dadurch entfalten sich die einzelnen Aromen besser und der Cocktail wird zum besonderen Geschmackserlebnis. Mit dem Rührstab, auch Stirrer, tut man nichts anderes als der Name bereits verrät: Man röhrt die Cocktails um. Selbstverständlich lässt er sich auch durch einen robusten Strohhalm oder Löffel ersetzen.

Cocktailmessbecher

Wer keinen Shaker oder nur einen solchen besitzt, der keinen integrierten Messbecher enthält, sollte sich einen Cocktailmessbecher, auch Jigger genannt, anschaffen. So lassen sich die einzelnen Zutaten exakt dosieren. In der Regel besteht er aus Edelstahl und verfügt über eine breite Öffnung, um das Einfüllen der jeweiligen Flüssigkeit zu erleichtern.

Zitronenpresse

In viele Gin-Drinks gehört frisch gepresster Zitronensaft, weswegen eine professionelle Zitronenpresse ein nützliches Zubehör in jeder Cocktailbar ist. Es gibt sie mittlerweile in sehr handlichen und schicken Ausführungen, die mit dem klassischen Entsafter aus der Küche wenig gemein haben. Man legt die halbe Zitrusfrucht in die Presse hinein und drückt sie Dank ergonomischer Griffe in Handumdrehen zusammen, wodurch der Saft kinderleicht herausgepresst wird und direkt im Glas oder Shaker landen kann. Keine klebrigen Finger mehr beim Mixen von Gin Fizz, White Lady oder Tom Collins!

Die richtigen Zutaten



Nun besteht ein guter Gin-Drink nicht nur aus Gin und dem geeigneten Glas, wobei viele Gin-Sorten natürlich auch zum puren Genuss geeignet sind. Doch gibt es genügend Cocktails und Longdrinks, in denen Gin ein fester Bestandteil ist und die noch weitere Zutaten, sogenannte Filler, benötigen. Selbstverständlich gibt es sehr ausgefallene Drinks, die spezielle und nicht überall erhältliche Mischgetränke, Garnitur und weitere Spirituosen erfordern, doch wollen wir Ihnen in diesem Teil alljene Zutaten zeigen, die Sie immer im Haus (oder in der Bar) haben sollten, um auch mal spontan einen guten Drink mit Gin mischen zu können.

Tonic Water

Für den Klassiker Gin Tonic sollte natürlich immer ein gutes Tonic Water im Kühlschrank stehen. Wie der traditionsreiche Drink entstanden ist, wissen wir bereits. Noch heute erfreut er sich in den Clubs und Bars größter Beliebtheit. Dadurch, dass er aus maximal zwei Zutaten besteht (plus Garnitur), trifft er beinahe jeden Geschmack. Wie Sie gutes Tonic Water

erkennen und welches für welchen Gin-Drink geeignet ist, klären wir an späterer Stelle noch einmal ausführlich.

Ginger Ale und Ginger Bier

Beinahe genauso beliebt wie der Gin Tonic ist der Moscow Mule, der klassischerweise mit Ginger Bier gemixt wird. Die leicht scharfe und süß-säuerliche Note harmoniert hervorragend mit dem Wacholderschnaps und verspricht ein besonderes Geschmackserlebnis. Wer es weniger scharf mag, kann den Drink auch mit Ginger Ale servieren – schmeckt ebenfalls fantastisch. Wenn die bittere Note von Tonic Water nichts für Sie ist, probieren Sie es doch mal mit der Ingwerlimonade!

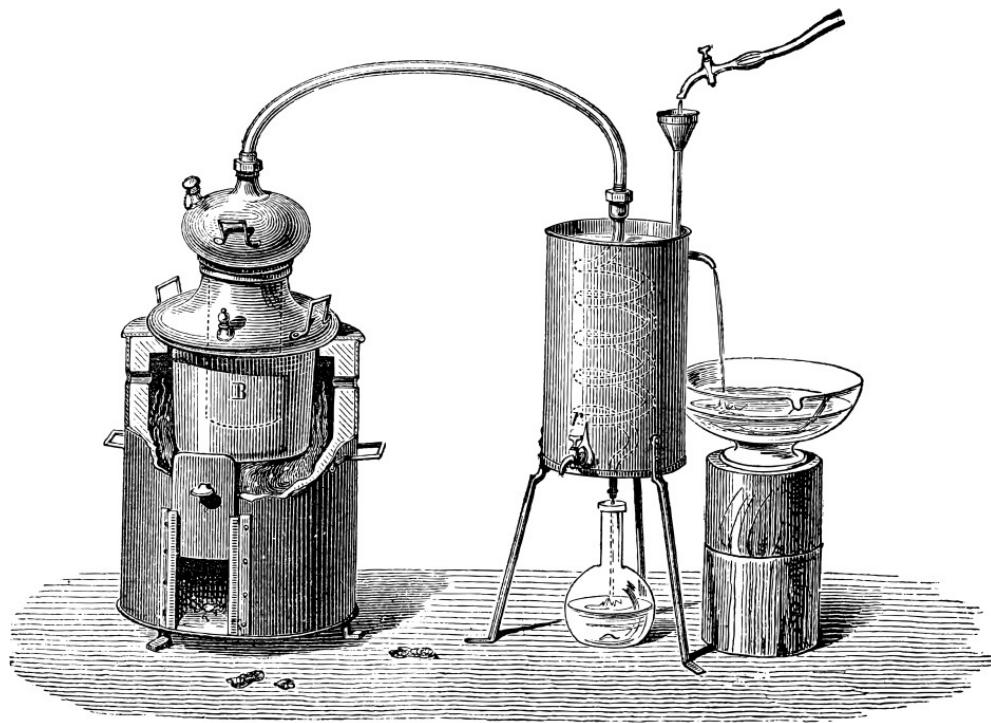
Botanicals

Was das genau ist, wissen wir schon. Doch welche Botanicals sollte man am besten immer zu Hause haben? Wir empfehlen: Zimt, Nelken, Rosmarin, Basilikum, Lavendel, Minze und rosa Pfeffer. Natürlich passt nicht alles davon zu jedem Gin, aber mit vielen harmonieren sie perfekt. In unseren Rezepten verraten wir Ihnen, welche Botanicals in welchen Drinks und mit welchem Gin vorzugsweise zum Einsatz kommen.

Obst und Gemüse

Neben den (meist getrockneten) Botanicals bieten sich bei zahlreichen Gin-Cocktails und -Longdrinks auch frische Zutaten an. Gin ist vielseitig wie kein anderes Getränk, Frucht und Gemüse lassen sich wunderbar mit ihm kombinieren. Neben den Klassikern Gurke und Zitrone landet oft auch Orange im Glas. Die Zitrusfrüchte sollten ungespritzt sein und am besten Bio-Qualität haben. So reicht es, sie heiß abzuspülen und in Spalten zu schneiden. Leicht angedrückt komplettieren sie Gin Tonic und Co. mit ihrer säuerlich-süßen Note. Und auch optisch macht das viel her! So lässt sich Gurke nicht nur mit einem Messer in Scheiben schneiden, sondern beispielsweise auch mit einem Sparschäler in hauchdünne Streifen verarbeiten. Hier kann man richtig kreativ werden! Orange kommt oft in heißen Gin-Getränken zum Einsatz und sorgt für die winterliche Note. Viele Drinks enthalten aber auch anderes Obst, wie zum Beispiel Melone, Himbeeren, Blaubeeren und Cranberrys. Auch hier gilt: Nicht jedes Obst passt zu jedem Gin und jedem Drink. Mehr dazu in unserem Rezeptteil.

So wird Gin professionell hergestellt



Die Möglichkeiten, Gin herzustellen, könnten zahlreicher nicht sein und doch gibt es vier grundlegende Schritte, die in der Gin-Produktion immer durchlaufen werden.

1. Schritt: Mazeration

Im ersten Schritt werden die verschiedenen Kräuter und Gewürze im neutralen Alkohol eingelegt. Dieser zieht hierbei Aromen und manchmal auch Farbe aus den Botanicals. Die Bestandteile des Gins haben übrigens nie einen ausreichend hohen Zuckergehalt, um aus diesen den Alkohol selbst zu gewinnen, wie es etwa bei verschiedenen Bränden der Fall ist. Man muss den Grundalkohol bei der Gin-Herstellung daher immer extra hinzufügen und gewinnt ihn nicht selbst (bspw. durch Gärung), weswegen es sich bei Gin nicht um einen Brand, sondern um einen Geist handelt.

2. Schritt: Destillation

Hier kommt der heimische Gin-Experte an seine Grenzen. Im zweiten Schritt, der Destillation, werden nämlich Wasser und Alkohol voneinander getrennt. Dabei nutzt man den im Vergleich zum Wasser niedrigen Siedepunkt des Alkohols. Das bei der Mazeration entstandene Gemisch wird erhitzt, wodurch die aromatisierten Dämpfe des Alkohols in einer Brennblase aufsteigen. Dieser wird am oberen Ende der Brennblase in eine gekühlte Spirale geleitet. Der Dampf kondensiert wieder und wird flüssig. Entstanden ist hierbei ein hochprozentiger (96% Vol.) Gin.

3. Schritt: Lagerung

Obwohl Gin nicht gelagert werden muss, da es sich nicht um einen Brand handelt, ist die Lagerung bei vielen Herstellern fester Bestandteil der Produktion. Auf diese Weise kann sich das Destillat von der Erhitzung erholen und wird geschmacklich noch etwas runder. Die Lagerungsdauer variiert je nach Gin und Hersteller. Zwischen zwei und sechs Wochen ruht der Gin in Behältern, die keine eigenen Aromastoffe abgeben. Dafür werden zum Beispiel Glasballons oder Stahltanks genutzt. Es gibt jedoch auch eine Gin-Sorte, den *Reserve Gin*, bei dem der Gin in Holzfässern gelagert wird, um die Aromen des Holzes auf den Gin zu übertragen.

4. Schritt: Abfüllung

Im vierten Schritt füllen die Hersteller den Gin in Flaschen ab und etikettieren diese. Davor wird er jedoch in der Regel nochmal mit Wasser verdünnt, weil der nach der Destillation 96-prozentige Gin für den normalen Gebrauch und Genuss viel zu stark ist. Man setzt den Alkoholgehalt auf Trinkfähigkeit herab, wobei es hier natürlich ebenfalls Unterschiede gibt. In der EU muss Gin jedoch einen Alkoholgehalt von mindestens 37,5 % Vol. haben. Einen guten Gin erkennen Sie übrigens daran, dass er mindestens einmal destilliert wurde, von Kennern empfohlen wird und vor allem ein Kriterium erfüllt: Er muss Ihnen schmecken!

Gin selbst herstellen: So geht' s!



Es gibt viele Gründe, Gin selbst herzustellen. Auf diese Weise weiß man einerseits genau, was im Wacholderschnaps drin ist und kann mit Zutaten, Aromen und Geschmäckern experimentieren. So stellt man im Optimalfall nicht nur einen Gin her, der dem eigenen Geschmack zu einhundert Prozent entspricht. Die Herstellung macht auch noch richtig viel Spaß, bedarf weniger Zutaten und wer kann von sich schon behaupten, seinen eigenen Gin im Schrank stehen zu haben? Sicher die wenigsten und Sie gehören ab sofort dazu! Und so einfach funktioniert die Gin-Herstellung:

Sie brauchen:

- 1 l neutralen Alkohol (Wodka oder Korn)
- Botanicals, die Sie mögen (Wacholder sollte in jedem Fall dabei sein!)
- eine leere Glasflasche
- Sieb und Trichter
- 2 Kaffeefilter

1. Schritt: Wacholderbeeren im Grundalkohol einlegen

Ohne Wacholderbeeren kein Gin, so viel steht fest! Schließlich handelt es sich bei Gin um Wacholderschnaps. Daher legen Sie im ersten Schritt die Wacholderbeeren im Wodka oder Korn ein. Nach und nach zieht die Spirituose dann den für den Gin typischen Geschmack aus den Beeren. Diese müssen dafür nicht gemahlen sein. Sie können den Alkohol direkt in die leere Glasflasche füllen und die Wacholderbeeren hinzugeben, oder Sie legen die Beeren zunächst separat im Alkohol ein und füllen das Gemisch dann in die Flasche. Achten Sie darauf, dass die Flasche nicht randvoll gefüllt ist – später sollen ja noch andere Botanicals hinzukommen.

2. Schritt: Warten, warten, warten

Um genau zu sein: 24 Stunden lang. Das Gemisch sollte in der verschlossenen Flasche trocken und lichtgeschützt gelagert werden. In diesem Schritt erfolgt die Mazeration, also die Abgabe der Aromen der Beeren an den Alkohol. Das beansprucht einen ganzen Tag. Dabei ist es egal, ob die Flasche liegt oder steht. Sie können sie zwischendurch auch mal drehen oder vorsichtig schütteln.

3. Schritt: Weitere Botanicals hinzufügen

Nun können Sie kreativ werden und Botanicals ganz nach Ihrem Geschmack hinzufügen. Koriander, Kardamom, Zitruschalen oder Angelikawurzel bieten sich an. Sie können auch einen Blick in unsere Rezepte werfen, um ein paar Ideen für leckere und harmonische Kombinationen zu sammeln.

4. Schritt: Schon wieder warten

Diesmal aber immerhin nur 12 Stunden. Und dann ist es auch fast geschafft!

5. Schritt: Probieren

Nun ist es an der Zeit, Ihren Gin zu probieren. Er sollte mittlerweile eine goldene Farbe haben. Kosten Sie einen kleinen Schluck aus der Flasche! Ist Ihnen ein Aroma noch nicht intensiv genug? Dann warten Sie nochmal 2-3 Stunden, um zu schauen, wie der Gin sich entwickelt. Sie können auch eine kleine Menge des Gewürzes, das noch stärker durchkommen soll, hinzufügen. Wenn Ihnen der Gin schmeckt, geht es weiter mit Schritt 6.

6. Schritt: Filtern

Damit Sie beim Gin Trinken nicht die ganzen Gewürze und Kräuter im Mund haben, muss dieser nun gefiltert werden. Außerdem würde der Gin seinen Geschmack sonst weiter kontinuierlich verändern, da die Gewürze weiterhin ihr Aroma verteilen. Lassen Sie sich beim Filtern Zeit, um wirklich alle Rückstände der Botanicals herauszubekommen. Legen Sie dafür die Kaffeefilter in das Sieb und lassen den Gin durchlaufen. Nun den Gin mit einem Trichter zurück in die Flasche füllen.

7. Schritt: Ruhen lassen

In diesem Schritt wird Ihre Geduld erneut auf die Probe gestellt, denn damit sich die Aromen des Gins optimal setzen können, braucht er nun eine Woche Ruhe. Danach schmeckt er rund und harmonisch, das Warten lohnt sich!

8. Schritt: Genießen!

Nun können Sie Ihren fertigen Gin endlich pur oder gemischt servieren und genießen!

Diese Gin-Sorten sollten Sie kennen

Wie bereits erwähnt gibt es zwölf Gin-Sorten, wobei man diese in offizielle und inoffizielle einteilen kann. Die offiziellen erfüllen bei der Herstellung die gesetzlichen Vorgaben und dürfen daher auch als solche bezeichnet werden. Bei den inoffiziellen gibt es mehr Spielraum für Kreativität, da sie keinerlei Vorgaben unterliegen.



Offizielle Gin-Sorten

Dry Gin

Neben dem London Dry Gin ist der Dry Gin die beliebteste und sicher auch bekannteste Gin-Sorte weltweit. Er hat ein sehr starkes Wacholderbeeren-Aroma und ist, wie der Name bereits verrät, ein trockener Gin. Im Gegensatz zum London Dry Gin dürfen dem Dry Gin auch nicht pflanzliche Aromen und Stoffe beigefügt werden. Überaus beliebte Bestandteile vom Dry Gin sind Botanicals, die aus Orangen oder Zitronen gewonnen werden. Dafür ist die Zugabe von Zucker oder Zuckerzusätzen nicht erlaubt.

London Dry Gin

Anders als der Name vermuten lässt, hat dieser beliebte Gin nichts mit London zu tun. Stattdessen ist der Name historisch bedingt. Die Zugabe von künstlichen Aromen ist, anders als beim Dry Gin, streng untersagt. Dafür darf eine Menge von maximal 0,5g Zucker pro Liter hinzugefügt werden. Ähnlich wie der Dry Gin ist auch beim London Dry Gin die Wacholdernote sehr präsent. Dazu passen sehr gut Botanicals wie Ingwer, Koriander oder Kardamom.

Distilled Gin

Wurde der Gin mindestens zwei Mal destilliert, was ihn qualitativ besonders hochwertig macht. Selbstverständlich wurde auch der normale Gin destilliert, aber eben nur ein Mal. Nach der zweiten Destillation darf ein Distilled Gin auch nicht mehr aromatisch verändert werden. Die Wacholdernote ist auch hier stark ausgeprägt und der Gin muss einen Mindestalkoholgehalt von 37,5 Volumenprozent haben.

Sloe Gin

Beim Sloe Gin handelt es sich eher um einen Likör, als um einen Gin. Durch seine Bestandteile und Herstellung wird er dennoch zur Gin-Familie gezählt. Dabei hat er jedoch nur 30 Volumenprozent Alkoholgehalt, wohingegen der durchschnittliche Gin zwischen 40 und 45% Vol. aufweist. Einen großen Einfluss auf Farbe und Geschmack hat die Namensgeberin auf den Sloe Gin – die Schlehe. Durch sie wird der Gin rötlich bzw. lila. Er schmeckt fruchtig-süß und eignet sich daher hervorragend für Cocktails oder den puren Genuss.

Plymouth Gin

Hierbei handelt es sich um eine der sogenannten geographischen Sorten. Der Name des Gins verrät also, woher der Gin stammt. Nennt sich ein Gin Plymouth Gin muss er also tatsächlich in der englischen Hafenstadt Plymouth hergestellt worden sein. Im Vergleich zum Dry Gin ist der Plymouth Gin vollmundiger und erdiger. Weniger stark ausgeprägt ist hingegen die Wacholdernote.

Gin de Mahón

Ebenfalls ein geographischer Gin. Dieser darf nur in der Hauptstadt Menorcias (Mahón) hergestellt werden.

Vilnius Gin

Die letzte offizielle Gin-Sorte ist auch eine geographische und wird in der Hauptstadt Litauens, Vilnius, produziert.

Inoffizielle Gin-Sorten

New Western Dry Gin

Dieser Gin orientiert sich bei der Herstellung zwar am klassischen Gin, weicht geschmacklich jedoch oft stark von ihm ab. Die Hersteller sind in ihrer Kreativität völlig frei und können unterschiedlichste Aromavariationen austesten, da sie keinen gesetzlichen Vorgaben unterliegen. Zwar ist die Wacholderbeere als Basis vorhanden, wird durch andere Botanicals aber oft überdeckt. Der New Western Dry Gin ist in der Regel hervorragend für den puren Genuss, aber auch im Cocktail geeignet.

Old Tom Gin

Der Old Tom Gin hat seinen Ursprung in den Anfängen der Gin-Herstellung, als dieser aufgrund seines starken Alkoholgehalt und Aromas noch kaum trinkfähig war. Um ihn genießbar zu machen, fügte man Zucker hinzu, wodurch er sehr süß wurde. Entstanden war der Old Tom Gin, der vor allem in der Londoner Barszene noch immer sehr beliebt ist und sich hervorragend für den Genuss in Cocktails eignet.

Genever

Dieser Begriff sollte Ihnen bekannt vorkommen! Es handelt sich dabei um die holländische Urvariante des Gins, die noch heute in Belgien und den Niederlanden viel getrunken wird. Anders als beim Gin dient beim Genever der sogenannte Malt Wine (Getreide-Maische) als Basis, wohingegen die Grundlage von Gin ein klarer Alkohol auf Kartoffel- oder Getreidebasis ist. Auch hier gibt es keine Einschränkungen hinsichtlich der Zugabe von Botanicals und künstlichen Aromen.

Reserve Gin

Als Basis für den Reserve Gin dienen der klassische Dry Gin oder London Dry Gin. Man lagert diesen nach der herkömmlichen Herstellung in Holzfässern, in denen zuvor zum Beispiel Brandy oder Whiskey hergestellt wurden. Die Lagerung sorgt dafür, dass der Gin die Aromen des Fasses annimmt und sich gold-gelblich bis bräunlich verfärbt. Dieser Gin ist aufgrund der Lagerzeit oftmals teurer, dafür aber auch komplexer und tiefgreifender im Geschmack.

Cream Gin

In den Cream Gin kommen, das verrät schon der Name, neben den klassischen Zutaten Zucker und Sahne. Diese gelangen während der Destillation in den Gin und machen diesen zu einem einzigartigen Geschmackserlebnis. Süß und cremig, oft mit starken Vanille- und Zitrusaromen hat dieser Gin seinen Ursprung in der viktorianischen Ära. Als Basis dient der London Dry Gin.

Compound Gin

Was das ist, wissen wir bereits, doch nochmal auf den Punkt gebracht: Dieser Gin wird nicht gebrannt. Die Botanicals werden lediglich im Grundalkohol eingelegt, weswegen der Compound Gin problemlos in der heimischen Küche oder Bar hergestellt werden kann. Daher ist er qualitativ jedoch nicht sonderlich hochwertig, da er bzw. der Grundalkohol nur einmal destilliert wurde.

Ein häufiger Begleiter: Tonic Water



Für den Klassiker Gin Tonic braucht es nicht nur den perfekten Gin, sondern auch ein gutes und zum Gin passendes Tonic Water. Wurde es ursprünglich mit dem Gin versetzt, um einer Malariaerkrankung vorzubeugen, ist mittlerweile eine kleine Wissenschaft daraus entstanden, welches Tonic Water mit welchem Gin kombiniert werden sollte. Dabei gibt es weltweit 350 verschiedene Tonics und über 9000 verschiedene Gins. Die richtige Kombi auf Anhieb zu finden, ist also gar nicht so leicht. Deswegen möchten wir Ihnen einige grundlegende Prinzipien an die Hand geben, an denen Sie sich orientieren können, um Gin und Tonic zueinander passend auszuwählen.

Grundlegendes

Generell findet sich in jedem Tonic Water mehr oder weniger stark ausgeprägt eine Kombination aus folgenden Geschmacksrichtungen wieder: bitter, fruchtig-süß, würzig-herb, zitronig-frisch, floral. Außerdem enthält jedes Tonic Water Kohlensäure, wobei die Menge ebenfalls stark variieren kann. Neben den genannten grundsätzlichen Aromen gibt es mittlerweile viele zusätzlich aromatisierte Tonics, die zum Beispiel mit Hibiskus, Holunder, Gurke oder Kräutern versetzt wurden. Ein gutes Tonic Water erkennt man an seiner feinperligen Kohlensäure, die lange anhalten, den natürlichen Zitrusnoten und der Tatsache, dass das bittere Chinin nicht chemisch schmeckt.

Die Kombination mit Gin

Hierbei sollten die Aromen des Gins mit denen des Tonic Waters zusammenpassen. Weder sollte der Gin das Tonic überlagern, noch andersrum. Sie sollten einander ergänzen und eine harmonische Einheit bilden. Probieren Sie also erst Gin und Tonic Water separat und testen dann aus, ob beides zusammenpasst. Außerdem können Sie sich an folgenden Grundregeln orientieren, um Gin und Tonic passend zueinander auszuwählen:

1. Gins mit dominanter Wacholdernote (z.B. Dry Gin und London Dry Gin) werden am besten mit trockenem, klassischem oder bitter-herbem Tonic Water ergänzt. Das Tonic sollte nicht zu süß sein!
2. Vielschichtige Gins, die geschmacklich und aromatisch eine Menge zu bieten haben (Reserve Gin), passen am besten zu einem Tonic Water, das gut ausbalanciert ist und wenig dominant schmeckt. Das Tonic Water sollte eher in den Hintergrund treten, um den Gin wirken zu lassen.
3. Florale, fruchtige, kräuterbetonte und würzige Gins (z.B. New Western Gin) sollten mit einem einfachen Tonic Water oder einem solchen kombiniert werden, das den Botanicals des Gins geschmacklich ähnelt.

Rezeptewelt



Rezepthinweise:

Pck. = Packung

Schb. = Scheiben

St = Stück

Spr. = Spritzer

Trpf. = Tropfen

Ds. = Dose

g = Gramm

kg = Kilogramm

ml = Milliliter

cm = Zentimeter

cl = Zentiliter

l = Liter

Msp. = Messerspitze

TL = Teelöffel = 5ml/g

EL = Esslöffel =

10ml/g

n.B. = nach Bedarf

Bd. = Bund

1cl = 10 ml

Klassische Gin Cocktails



Aviation

 **Dauer**
5 Minuten

 **Cocktail(s)**
1

 **Schwierigkeit**
leicht

Zutaten

5 cl Gin | 1,5 cl Creme de Violette *¹ | 1,5 cl Maraschino *²
1 cl Zitronensaft | 1 cl Mineralwasser | Eiswürfel

Zubereitung

1. Alle Zutaten in einen Cocktailshaker kräftig mixen.
2. 1-2 Eiswürfel in ein Martiniglas geben und den Cocktail zugeben.

*¹ **Creme de Violette** ist ein rötlich-[violette](#) Liköre mit Veilchenaroma.
*² **Maraschino** ist ein Kirschlikör.

Basilikum Gin Smash



Dauer
10 Minuten



Cocktail(s)
1



Schwierigkeit
leicht

Zutaten

6 cl Gin | ½ Zitrone | 4 Stiele Basilikum | 4 Eiszuckerwürfel

Zubereitung

1. Den Basilikum waschen.
2. Die Zitrone in kleine Stücke schneiden.
3. Die Zitronenstücke und die Hälfte des Basilikums mit einem Holzstößel in einem Cocktail-Shaker vorsichtig zerdrücken. Den Gin und 2 Eiszuckerwürfel zugeben und kräftig schütteln.
4. 2 Eiszuckerwürfel in ein Cocktail-Glas geben und die Gin-Mischung durch ein Barsieb in das Glas füllen.
5. Die übriggebliebenen Basilikumstiele in das Glas geben und servieren.

Bloody Gin

		
Dauer 5 Minuten	Cocktail(s) 1	Schwierigkeit leicht

Zutaten

5 cl Gin | 10 cl Tomatensaft | 2 Spritzer Tabasco
1 TL Zitronensaft | 1 Prise Kräutersalz | Eiswürfel

Zubereitung

1. Den Gin mit dem Tabasco, Kräutersalz und Zitronensaft in ein Longdrinkglas geben.
2. Alles miteinander verrühren und 2-3 Eiswürfel zugeben.
3. Mit Tomatensaft auffüllen und noch einmal rühren.

Bramble

**Dauer**

10 Minuten

**Cocktail(s)**

1

**Schwierigkeit**

leicht

Zutaten

5 cl Gin | 1 cl Zuckersirup | $\frac{1}{2}$ Zitrone
8 Brombeeren | 2-3 EL Crushed Eis

Zubereitung

1. 6 Brombeeren in ein Tumbler Glas geben und mit einem Stößel zerdrücken.
2. 2-3 EL Crushed Eis zugeben.
3. Die Zitrone auspressen und den Saft zugeben.
4. Den Gin und Zuckersirup zugeben und umrühren.
5. Mit den übrigen 2 Brombeeren garnieren und servieren.

Cherryblossom Gin Tonic

 **Dauer**
5 Minuten

 **Cocktail(s)**
1

 **Schwierigkeit**
leicht

Zutaten

6 cl Gin | 15 cl Cherryblossom Tonic Water *¹
½ TL Himbeer Balsamico | Eiswürfel

Zubereitung

1. Den Himbeer-Balsamico in ein Tumbler Glas geben.
2. 2-3 Eiswürfel zugeben.
3. Den Gin zugeben.
4. Mit dem Cherryblossom Tonic Water auffüllen.

*¹ **Cherryblossom Tonic Water** ist ein Tonic Water mit Kirschblütengeschmack.

Cucumber



Dauer
5 Minuten



Cocktail(s)
1



Schwierigkeit
leicht

Zutaten

6 cl Gin | 3 cl Zitronensaft | 1 TL Zuckersirup | 2 Gurkenscheiben
1 Prise Wasabi | Eiswürfel

Zubereitung

1. Die Gurkenscheiben, mit einigen Eiswürfeln, dem Zuckersirup und Wasabi in einem Shaker kräftig mischen.
2. Den Gin und Zitronensaft zugeben.
3. In eine Martiniglas abseihen und mit einer Gurke garnieren.

Dry Martini

 **Dauer**
5 Minuten

 **Cocktail(s)**
1

 **Schwierigkeit**
leicht

Zutaten

5 cl Gin | 1 cl Martini | 1 grüne Olive | Eiswürfel

Zubereitung

1. 1-2 Eiswürfel, den Gin und Martini in ein Rührglas geben und verrühren.
2. In ein gekühltes Martiniglas geben und mit der Olive garnieren.

Gin Buck

		
Dauer 5 Minuten	Cocktail(s) 1	Schwierigkeit leicht

Zutaten

5 cl Gin | 10 cl Ginger Ale | 1 cl Zitronensaft | Crushed Ice

Zubereitung

1. Ein Drittel eines Longdrinkglases mit Crushed Ice auffüllen.
2. Den Gin und Zitronensaft zugeben.
3. Mit Ginger Ale auffüllen und servieren.

Gin Coffee



Dauer
5 Minuten



Cocktail(s)
1



Schwierigkeit
leicht

Zutaten

2 cl Gin | 4 cl kalter Kaffee | 8 cl Tonic Water | Eiswürfel

Zubereitung

1. Den Kaffee brühen und im Kühlschrank kaltstellen (er muss wirklich eiskalt sein).
2. Ein Cocktailglas bis zur Hälfte mit Eiswürfel füllen.
3. Den Gin und das Tonic Water zugeben.
4. Den kalten Kaffee zugeben und umrühren.

Gin extra stark

 **Dauer**
5 Minuten

 **Cocktail(s)**
1

 **Schwierigkeit**
leicht

Zutaten

6 cl Gin | 1 cl Wodka | 1 cl Lillet *¹ | Eiswürfel

Zubereitung

1. Alle Zutaten in einem Cocktailshaker kräftig mixen.
2. In ein gekühltes Martiniglas abseihen und mit einer Zitronenscheibe garnieren.

*¹ Lillet wird aus Weinen und Fruchtlikören hergestellt.

Gin Fizz

**Dauer**

5 Minuten

**Cocktail(s)**

1

**Schwierigkeit**

leicht

Zutaten

5 cl Gin | 2 cl Zitronensaft | 2 cl Zuckersirup
Mineralwasser | Eiswürfel

Zubereitung

1. Den Gin, Zitronensaft und Zuckersirup in einem Cocktail-Shaker gut mischen.
2. In ein Longdrink Glas einige Eiswürfel geben und die Gin-Mischung darüber geben. Mit Mineralwasser auffüllen und servieren.

Ginny Orange

 **Dauer**
5 Minuten

 **Cocktail(s)**
1

 **Schwierigkeit**
leicht

Zutaten

2 cl Gin | 2 cl Cognac | 7 cl Orangensaft
1 Spritzer Orangenlikör | Eiswürfel

Zubereitung

1. Alle Zutaten in einem Shaker mit einigen Eiswürfeln mischen.
2. Ein Cocktailglas mit 2-3 Eiswürfeln füllen und den Drink abseihen.
3. Mit einer Orangenscheibe garnieren und servieren.

Gin Shot

		
Dauer 5 Minuten	Cocktail(s) 1	Schwierigkeit leicht

Zutaten

2 cl Gin | $\frac{1}{2}$ Zitrone | 2 Minzblätter

Zubereitung

1. Die Zitrone auspressen und durch ein Sieb geben.
2. Den Saft mit der Minze in ein Shot-Glas geben.
3. Mit Gin auffüllen.

Hinweis: Der Gin sollte eiskalt sein.

Gin Wodka Mix

 **Dauer**
5 Minuten

 **Cocktail(s)**
1

 **Schwierigkeit**
mittel

Zutaten

3 cl Gin | 3 cl Wodka | 1 Limette | Eiswürfel

Zubereitung

1. Die Limette heiß abwaschen. Die Schäle mit einem Spiralschneider abschneiden.
2. Die Limette halbieren und auspressen.
3. Den Limettensaft mit dem Gin, Eiswürfeln und Wodka in einem Shaker mischen.
4. In ein Tumlerglas 2-3 Eiswürfel geben und den Drink abseihen.
5. Mit der Limettenspirale garnieren.

Grapefruit Cooler mit Gin



Dauer

5 Minuten



Cocktail(s)

4



Schwierigkeit

leicht

Zutaten

250 ml Gin | 1 Zitrone | 750 ml Grapefruitsaft
Mineralwasser | 8 Eiswürfel

Zubereitung

1. Die Zitrone auspressen und den Saft mit dem Gin und Grapefruitsaft vermischen.
2. 4 Longdrink Gläser mit je 2 Eiswürfeln bestücken. Die Gin-Mischung hineingeben und mit Mineralwasser auffüllen.

Holunder Gin

**Dauer**

5 Minuten

**Cocktail(s)**

1

**Schwierigkeit**

leicht

Zutaten

3 cl Gin | 1 TL Angosturabitter *¹ | 1 EL Holunderblütenlikör
3 Gurkenscheiben | 1 Holunderblüte | Tonic Water | 3 Eiszwürfel

Zubereitung

1. Die Eiszwürfel in ein Longdrink Glas geben und den Gin, Holunderblütenlikör und Angosturabitter zugeben.
2. Mit Tonic Water auffüllen und mit den Gurkenscheiben und der Holunderblüte garnieren.

*¹ **Angosturabitter** ist eine alkoholische Würzzutat.

Long Island Gin

Dauer
10 Minuten

Cocktail(s)
1

Schwierigkeit
mittel

Zutaten

2 cl Gin | 2 cl Tequila *¹ | 2 cl Wodka | 2 cl Cointreau *¹
2 cl weißer Rum | 2 cl Limettensaft | 2 cl Zuckersirup
Kirschsaft | Eiswürfel

Zubereitung

1. Die Spirituosen in einen Cocktailshaker füllen und einige Eiswürfel zugeben. Den Limettensaft und Zuckersirup zugeben und alles mischen.
2. 2-3 Eiswürfel in ein Longdrinkglas füllen und den Drink abseihen.
3. Mit Kirschsaft auffüllen.
4. Mit einer Limettenscheibe garnieren.

*¹ **Tequila** ist eine Spirituose Mezcal, eines Agaven-Brands aus Mexiko.

*² **Cointreau** ist ein Markenname für drei Liköre, die aus unterschiedlichen Orangenschalen hergestellt werden.

London Mule

**Dauer**

5 Minuten

**Cocktail(s)**

1

**Schwierigkeit**

leicht

Zutaten

6 cl London Dry Gin *¹ | ½ Limette | 100 ml Ginger Beer
4 Eiswürfel

Zubereitung

1. Eine Scheibe von der Limette abschneiden, den Rest auspressen.
2. 4 Eiswürfel in ein Longdrink-Glas geben, den Limettensaft und Gin darüber gießen.
3. Umrühren und mit dem Ginger Beer auffüllen.
4. Mit der Limettscheibe garnieren und servieren. h

*¹ **London Dry Gin** ist keine bestimmte Marke, sondern eine Kategorie mit bestimmten Regeln für Destillation und Zutaten.

Negroni

**Dauer**

5 Minuten

**Cocktail(s)**

1

**Schwierigkeit**

leicht

Zutaten

3 cl Gin | 3 cl Campari *¹ | 3 cl roter Wermut *² | 1
Orangenscheibe
2 Eiswürfel

Zubereitung

1. Alle Zutaten, außer der Orangenscheibe in ein Tumbler Glas füllen und umrühren.
2. 2 Eiswürfel und eine Orangenscheibe zugeben und servieren.

*¹ **Campari** ist ein italienischer Likör.

*² **Wermut** ist ein mit Gewürzen und Kräutern aromatisierter und aufgespritzter Wein.

Old Fashioned Gin

 **Dauer**
5 Minuten

 **Cocktail(s)**
1

 **Schwierigkeit**
leicht

Zutaten

6 cl Gin | 3 cl Soda | 1 Spritzer Angosturabitter *¹
1 TL Zucker | Eiswürfel

Zubereitung

1. Den Zucker und Soda in ein Longdrinkglas geben.
2. Den Gin und Angosturabitter zugeben und umrühren.
3. Mit Eiswürfeln und Soda auffüllen.

*¹ **Angosturabitter** ist eine alkoholische Würzzutat.

Pinker Gin Tonic



Dauer

5 Minuten



Cocktail(s)

1



Schwierigkeit

leicht

Zutaten

2 cl Pink Gin | 150 ml Tonic Water | 2 Eiswürfel
3 Wachholderbeeren

Zubereitung

1. Den Gin mit den Eiswürfeln und Wachholderbeeren in ein Longdrink Glas geben.
2. Mit dem Tonic Water auffüllen und servieren.

Sake Gin Cocktail

 **Dauer**
5 Minuten

 **Cocktail(s)**
1

 **Schwierigkeit**
leicht

Zutaten

5 cl Gin | 5 cl Sake | 1 Spritzer Celery Bitter *¹ Eiszürfel

Zubereitung

1. Alle Zutaten in einem Shaker mit einigen Eiszürfeln kräftig schütteln.
2. In ein Martini Glas abseihen und servieren.

*¹ **Celery Bitter** eine Würzzutat mit exotischen Aromen – von Sellerie, Zitronengras und Ingwer.

Sanfter Engel

 **Dauer**
10 Minuten

 **Cocktail(s)**
1

 **Schwierigkeit**
leicht

Zutaten

2 cl Gin | 1 Kugel Vanilleeise | 10 cl Orangensaft | 10 cl Sekt

Zubereitung

1. Das Vanilleeis in ein Longdrinkglas geben und den Gin und Orangensaft zugeben.
2. Mit dem Sekt auffüllen und sofort servieren.

Silver Gibson



Dauer
5 Minuten



Cocktail(s)
1



Schwierigkeit
leicht

Zutaten

6 cl Gin | 2 cl Wermut *¹ | 2 Silberzwiebeln | Eiswürfel

Zubereitung

1. Den Gin mit einigen Eiswürfeln und dem Wermut shaken.
2. In ein Martini Glas abseihen.
3. Mit den Silberzwiebeln garnieren und servieren.

*¹ **Wermut** ist ein mit Gewürzen und Kräutern aromatisierter und aufgespritzter Wein.

Sloe Gin

 **Dauer**
5 Minuten

 **Cocktail(s)**
1

 **Schwierigkeit**
leicht

Zutaten

3 cl Sloe Gin *¹ | 2 cl Gin | 1 cl Zuckersirup | 2 cl Zitronensaft
Soda | Eiswürfel

Zubereitung

1. Alle Zutaten, außer dem Soda, mit Eiswürfeln kräftig shaken.
2. In ein Tumblerglas abseihen und mit Soda auffüllen.

*¹ **Sloe Gin** ist ein Likör aus den Früchten des Schlehendorns, der auf Gin basiert. ([nähere Erklärung](#))

Sour Gin

 **Dauer**
5 Minuten

 **Cocktail(s)**
1

 **Schwierigkeit**
leicht

Zutaten

5 cl Gin | 10 cl Soda | 3 cl Zitronensaft | 2 cl Zuckersirup |
Eiswürfel

Zubereitung

1. Den Gin mit Eiswürfeln, dem Zitronensaft und Zuckersirup in einem Cocktailshaker mixen.
2. In ein Cocktailglas abseihen.
3. Mit Soda auffüllen.
4. Mit einer Zitronenscheibe garnieren und servieren.

The last Word

 **Dauer**
5 Minuten

 **Cocktail(s)**
1

 **Schwierigkeit**
leicht

Zutaten

2 cl Gin | 2 cl Maraschino *¹ | 2 cl grüner Chartreuse *²
2 cl Limettensaft | Crushed Ice

Zubereitung

1. Alle Zutaten mit etwas Crushed Ice in einen Cocktailshaker geben und kräftig schütteln.
2. Durch ein Cocktailsieb abseihen und servieren.

*¹ **Maraschino** ist ein Kirschlikör.

*² **Chartreuse** ist ein Kräuterlikör.

Tom Collins

**Dauer**

5 Minuten

**Cocktail(s)**

1

**Schwierigkeit**

leicht

Zutaten

5 cl Gin | 2 cl Zuckersirup | ½ Zitrone | Mineralwasser | Eiswürfel

Zubereitung

1. Die Zitrone auspressen und mit dem Gin und Zuckersirup in einem Longdrink Glas verrühren.
2. 2-3 Eiswürfel zugeben und mit Mineralwasser auffüllen.

White Lady



Dauer
10 Minuten



Cocktail(s)
1



Schwierigkeit
leicht

Zutaten

6 cl Gin | 2 cl Orangenlikör (Triple Sec) | 1 Eiweiß | 1 cl Zuckersirup
½ Zitrone | 3-4 Eiswürfel

Zubereitung

1. Die Zitrone auspressen.
2. Den Saft mit den restlichen Zutaten in einem Cocktail Shaker mischen.
3. 3-4 Eiswürfel zugeben und noch einmal mischen.
4. Durch ein Barsieb in ein Cocktail Glas abseihen und genießen.

Yuzu Gin



Dauer
5 Minuten



Cocktail(s)
1



Schwierigkeit
leicht

Zutaten

6 cl Gin | 1 EL Yuzu Püree *¹ | 20 cl Tonic Water
1 Arabica Espresso Bohnen | Eiszürfel | n.B. Zitronenzeste

Zubereitung

1. Das Yuzu Püree in ein Cocktailglas geben.
2. Einige Eiszürfel und den Gin zugeben.
3. Mit Tonic Water auffüllen und umrühren.
4. Nach Belieben mit einer Zitronenzeste garnieren.
5. Die Kaffeebohnen mit einer feinen Reibe über den Drink reiben.

*¹ **Yuzu** ist eine japanische Zitrusfrucht.

Gin Cocktails mit Kräutern



Aperol Gin

 **Dauer**
5 Minuten

 **Cocktail(s)**
1

 **Schwierigkeit**
leicht

Zutaten

2 cl Gin | 2 cl Aperol | 3 cl Wermut *¹ | 1 cl Limettensaft |
Eiswürfel

Zubereitung

1. Alle Zutaten mit einigen Eiswürfeln in einem Cocktailshaker kräftig mischen.
2. In ein Longdrinkglas abseihen.
3. Mit einer Zitronenscheibe garnieren und servieren.

*¹ **Wermut** ist ein mit Gewürzen und Kräutern aromatisierter und aufgespritzter Wein.

Basil Gin

	Dauer		Cocktail(s)		Schwierigkeit
5 Minuten		1			leicht

Zutaten

6 cl Gin | 10 Blätter Basilikum | 3 cl Zuckersirup
2 cl Zitronensaft | Eiswürfel

Zubereitung

1. Die Basilikumblätter waschen und vorsichtig hacken, damit das Aroma besser zur Geltung kommt.
2. Das Basilikum mit den restlichen Zutaten und einigen Eiswürfeln shaken und in ein Tumblerglas füllen.

Caribbean Ginger

 **Dauer**
10 Minuten

 **Cocktail(s)**
1

 **Schwierigkeit**
leicht

Zutaten

2 cl Gin | 2 cl Campari *¹ | 6 cl Orangensaft
3 EL geriebener Ingwer | Eiswürfel

Zubereitung

1. Alle Zutaten mit einigen Eiswürfeln in einem Cocktailshaker kräftig mischen.
2. In ein Tumbler Glas abseihen.
3. Mit einer Zitronenscheibe garnieren und servieren.

*¹ **Campari** ist ein italienischer Likör.

Gimlet

 **Dauer**
15 Minuten

 **Cocktail(s)**
1

 **Schwierigkeit**
leicht

Zutaten

4 cl Gin | ½ Limette | 3 Gurkenscheiben | 50 ml Soda | 1 EL Zucker
1 Zweig Basilikum | Crushed Ice

Zubereitung

1. Den Basilikum waschen und die Blättchen abzupfen.
2. Die Gurkenscheiben in Würfel schneiden und in einem Mixer mit dem Basilikum und Zucker fein pürieren.
3. Die Limette auspressen und den Saft mit dem Gin mischen.
4. Crushed Ice in ein Glas geben, den Gin zugeben und mit Mineralwasser auffüllen.

Ginger Gin

 **Dauer**
5 Minuten

 **Cocktail(s)**
1

 **Schwierigkeit**
mittel

Zutaten

5 cl Gin | 2 cl Ingwersirup | 1 TL Honig
1cl Zitronensaft | 1 TL Salz | Eiswürfel

Zubereitung

1. Den Glasrand mit Zitronensaft befeuchten und mit Salz bestreuen.
2. Den Gin mit einigen Eiswürfeln, Salz, Zitronensaft und dem Ingwersirup in einem Shaker mischen.
3. Durch ein Barsieb abseihen.

Gin Knife

 **Dauer**
5 Minuten

 **Cocktail(s)**
1

 **Schwierigkeit**
leicht

Zutaten

4 cl Gin | 2 cl weißen Rum | 2 cl Mezcal *¹ | 2 cl Manzanilla
Sherry *²
1 EL Celery Bitter *³ | 3 Tropfen Salzlösung | Eiswürfel

Zubereitung

1. Alle Zutaten mit einigen Eiswürfeln kräftig mischen.
2. In eine Cocktailschale abseihen und servieren.

*¹ **Mezcal** ist eine mexikanische Spirituose aus dem Fruchtfleisch verschiedener Agavenarten.

*² **Manzanilla Sherry** ist ein trockener, weißer Wein aus Trauben der Palomino-Rebe.

*³ **Celery Bitters** eine Würzzutat mit exotischen Aromen – von Sellerie, Zitronengras und Ingwer.

Gin mit Pfeffer und Gurke

 **Dauer**
10 Minuten

 **Cocktail(s)**
1

 **Schwierigkeit**
mittel

Zutaten

6 cl Gin | 15 cl Tonic Water | 5 Gurkenscheiben
1 TL Szechuan-Pfeffer *¹ | Eiswürfel

Zubereitung

1. Den Pfeffer in einer kleinen Pfanne, ohne Fett, ca. **2 Minuten** anrösten.
2. Ein Tumblerglas mit Eiswürfel füllen und die Gurkenscheiben zugeben.
3. Den Gin zugeben und mit Tonic Water auffüllen.
4. Den Pfeffer zugeben und umrühren.

Gin mit roter Beete

 **Dauer**
20 Minuten

 **Cocktail(s)**
1

 **Schwierigkeit**
mittel

Ruhezeit: 5 Tage

Zutaten

8 cl Gin | 1 rote Beete | Tonic Water | Eiswürfel

Zubereitung

1. Die rote Beete kochen. Anschließend in feine Scheiben schneiden und **5 Tage** mit dem Gin im Kühlschrank ruhen lassen.
2. 2-3 Eiswürfel in eine Longdrinkglas geben und den Gin abseihen.
3. Mit Tonic Water auffüllen.

Ginny Beam



Dauer
5 Minuten



Cocktail(s)
1



Schwierigkeit
leicht

Zutaten

2 cl Gin | 2 cl Wermut *¹ | 4 cl Zitronensaft
2 cl Grenadine *² | Tonic Water | Eiswürfel

Zubereitung

1. Den Gin mit einigen Eiswürfeln, Grenadine, Wermut und Zitronensaft in einem Shaker mischen.
2. In ein Longdrinkglas füllen und mit Tonic Water auffüllen.

*¹ **Wermut** ist ein mit Gewürzen und Kräutern aromatisierter und aufgespriteter Wein.

*² **Grenadine** ist ein alkoholfreier, mit Zucker gesüßter Fruchtsirup mit intensiv roter Farbe.

Grüner Frosch



Dauer
5 Minuten



Cocktail(s)
1



Schwierigkeit
leicht

Zutaten

6 cl Gin | 2 cl Absinth *¹ | 1 Limettenscheibe | Zucker | Crushed Ice

Zubereitung

1. Den Rand einer Cocktailschale anfeuchten und den vorsichtig in Zucker drücken, so dass ein Zuckerrand entsteht.
2. Den Gin mit dem Absinth und Crushed Ice in einem Rührglas mischen.
3. Durch ein Barsieb abseihen und mit der Limettenscheibe garnieren.

*¹

Absinth ist ein hochalkoholisches Getränk, welches aus Wermut, Anis, Fenchel hergestellt wird.

Kiwi Cooler

	Dauer		Cocktail(s)		Schwierigkeit
5 Minuten		1			leicht

Zutaten

5 cl Gin | 1 Kiwi | 1 cl Zuckersirup | 2 cl Limettensaft
Soda | 15 Blatt Estragon | Eiswürfel

Zubereitung

1. Die Kiwi schälen und in Scheiben schneiden.
2. Alle Zutaten, außer Soda, shaken.
3. In ein Cocktailglas abseihen und mit Soda auffüllen.
4. Mit einer Scheibe Kiwi garnieren und genießen.

Lavendel Smash

**Dauer**

10 Minuten

**Cocktail(s)**

2

**Schwierigkeit**

leicht

Zutaten

8 cl Gin | 1 Zitrone | 4 cl Lavendelsirup | 4 cl Lime Juice *¹
4 Eiswürfel | Lavendelzweige

Zubereitung

1. Die Zitrone heiß abwaschen und mit einem Sparschäler 2 Streifen abschneiden. Die Zitrone halbieren und auspressen.
2. Die Eiswürfel auf 2 Gläser verteilen.
3. 4 cl Zitronensaft mit den restlichen Zutaten, außer den Lavendelzweigen, in einem Cocktail-Shaker mischen und auf die Gläser verteilen.
4. Mit der Zitronenschale und den Lavendelzweigen garnieren und genießen.

*¹ Lime Juice ist ein alkoholfreier und gesüßter Getränkezusatz, welches Saft aus Limetten enthält.

Maya

 **Dauer**
5 Minuten

 **Cocktail(s)**
1

 **Schwierigkeit**
leicht

Zutaten

3 cl Gin | 3 cl Wermut *¹ | 2 cl Sherry | 1 cl Orangen Bitter
1 Schuss Mandelsirup | Eiswürfel

Zubereitung

1. Den Gin mit einigen Eiswürfeln, Mandelsirup, Wermut, Sherry und Orangen Bitter in einem Shaker kräftig mischen.
2. Durch ein Barsieb abseihen und genießen.

*¹ **Wermut** ist ein mit Gewürzen und Kräutern aromatisierter und aufgespritzter Wein.

Pumkin

 **Dauer**
10 Minuten

 **Cocktail(s)**
1

 **Schwierigkeit**
mittel

Zutaten

6 cl Gin | 2 cl Zuckersirup | 2 cl Zitronensaft | 1 Eiweiß
1 Teebeutel Spiced Pumkin Tee | 1 Prise Zimt | Eiswürfel

Zubereitung

1. Den Teebeutel in den Gin geben und ca. **5 Minuten** ziehen lassen.
2. Den Teebeutel entfernen und mit dem Eiweiß, Zitronensaft und Sirup in einem Shaker mischen.
3. Einige Eiswürfel zugeben und noch einmal mischen.
4. In ein Martiniglas abseihen und mit der Prise Zimt garnieren.

Pink Gin



Dauer
5 Minuten



Cocktail(s)
1



Schwierigkeit
leicht

Zutaten

5 cl Gin | 2 Dash Angostura *¹ | Eiswürfel

Zubereitung

1. Den Angostura in ein Martiniglas füllen.
2. 2 Eiswürfel und den Gin zugeben.

*¹ **Angostura** ist eine alkoholische Würzzutat.

Rosmarin Grapefruit Gin



Dauer
5 Minuten



Cocktail(s)
1



Schwierigkeit
leicht

Zutaten

6 cl Gin | 3 cl Grapefruitsaft | 1 cl Zuckersirup
2 Zweige Rosmarin | Eiswürfel

Zubereitung

1. Die Rosmarinnadel abzupfen und zerkleinern.
2. Alle Zutaten in einem Cocktailshaker gut mischen.
3. In eine Cocktailschale abseihen und servieren.

San Peter

Dauer
5 Minuten

Cocktail(s)
1

Schwierigkeit
leicht

Zutaten

2 cl Gin | 2 cl Calvados *¹

Zubereitung

1. Den Gin mit dem Calvados mischen und servieren.

Hinweis: Der Gin sollte kalt sein.

*¹ **Calvados** ist ein Apfelbranntwein.

Schilerol Gin

 **Dauer**
5 Minuten

 **Cocktail(s)**
1

 **Schwierigkeit**
leicht

Zutaten

2 cl Gin | 10 cl Soda | 6 cl Schilerol *¹ | Eiswürfel

Zubereitung

1. Den Gin in einem Longdrinkglas mit dem Schilerol mischen.
2. 2-3 Eiswürfel zugeben und mit Soda auffüllen.

*¹ **Schilerol** ist ein Rosewein.

Spicy Gin Tonic



Dauer
5 Minuten



Cocktail(s)
1



Schwierigkeit
leicht

Zutaten

4 cl Gin | 1 Prise Musaknuss | 1 Prise Zimt
Tonic Water | Eiswürfel

Zubereitung

1. Den Gin mit einigen Eiswürfeln und den Gewürzen shaken.
2. In eine Tumblerglas abseihen und mit Tonic Water auffüllen.

Thymian Apfel Gin



Dauer
5 Minuten



Cocktail(s)
1



Schwierigkeit
mittel

Zutaten

6 cl Gin | 20 cl Tonic Water | ½ grünen Apfel
2 Zweige Zitronenthymian | Eiswürfel

Zubereitung

1. Den Thymian abzupfen und den Apfel klein schneiden.
2. In einem Longdrinkglas mit einem Stößel leicht zerdrücken.
3. 2-3 Eiswürfel und den Gin zugeben.
4. Mit Tonic Water auffüllen.

Zimt trifft Gin

 **Dauer**
5 Minuten

 **Cocktail(s)**
1

 **Schwierigkeit**
leicht

Zutaten

2 cl Gin | 2 cl Zimtlikör | 4 cl Tonic Water
4 cl Orangensaft | Eiswürfel | ggf. Limettenscheibe

Zubereitung

1. Den Gin mit dem Likör und einigen Eiswürfeln in einem Shaker mischen.
2. In ein Longdrinkglas abseihen und mit dem Orangensaft und Tonic Water auffüllen.
3. Mit einer Limettenscheibe garnieren.

Süße Gin Rezepte



Amarettgino



Dauer
5 Minuten



Cocktail(s)
1



Schwierigkeit
leicht

Zutaten

3 cl Gin | 1 cl Amaretto *¹ | 4 cl Orangensaft
2 TL Zitronensaft | Eiswürfel

Zubereitung

1. Alle Zutaten mit einigen Eiswürfeln in einem Shaker mischen.
2. Abseihen und in einem Tumblerglas servieren.

*¹ **Amaretto** ist ein Likör mit einem nussigen Aroma, das an Marzipan erinnert.

Ananas Fizz

 **Dauer**
5 Minuten

 **Cocktail(s)**
1

 **Schwierigkeit**
leicht

Zutaten

4 cl Gin | 2 cl Zuckersirup | 2 cl Ananassaft
2 TL Zitronensaft | Soda | Eiswürfel

Zubereitung

1. Den Gin mit Eiswürfel, dem Zuckersirup, Zitronensaft und Ananassaft in einem Cocktailshaker mischen.
2. In ein Tumblerglas abseihen und mit Soda auffüllen.

Apple Gin



Dauer
5 Minuten



Cocktail(s)
1



Schwierigkeit
leicht

Zutaten

2 cl Gin | 12 cl Apfelsaft | 12 cl Soda | Eiswürfel

Zubereitung

1. Den Gin in ein Tumblerglas füllen.
2. 2-3 Eiswürfel zugegeben.
3. Den Apfelsaft und Soda zugeben.

Hinweis: Der Drink kann mit Apfelchips garniert werden.

Austrian Gin

 **Dauer**
5 Minuten

 **Cocktail(s)**
1

 **Schwierigkeit**
leicht

Zutaten

5 cl Gin | 10 cl Almdudler *¹ | 2 cl Limettensaft
6 Gurkenscheiben | 2 Minzblätter | Eiswürfel

Zubereitung

1. Den Gin und Limettensaft in ein Tumblerglas füllen.
2. 2-3 Eiswürfel zugeben.
3. Die Gurkenscheiben zugeben und mit dem Almdudler auffüllen.
4. Mit den Minzblättern garnieren und servieren.

*¹ **Almdudler** ist eine österreichische Limonade mit Kräuterextrakten.

Bee Gin

 **Dauer**
5 Minuten

 **Cocktail(s)**
1

 **Schwierigkeit**
leicht

Zutaten

6 cl Gin | 2 cl Zitronensaft | 3 TL Honig | Eiswürfel

Zubereitung

1. Den Honig mit dem Gin in den Shaker geben und solange schütteln bis sich der Honig aufgelöst hat.
2. Einige Eiswürfel und den Zitronensaft zugeben und noch einmal kurz shaken.
3. In ein Martiniglas abseihen und servieren.

Blue Gin

 **Dauer**
5 Minuten

 **Cocktail(s)**
1

 **Schwierigkeit**
leicht

Zutaten

3 cl Gin | 2 cl Vermouth Bianco *¹ | 4 cl Ginger Ale
1 cl Blue Curacao *² | Eiswürfel

Zubereitung

1. Ein Longdrinkglas bis zur Hälfte mit Eiswürfel füllen.
2. Den Gin, Vermouth und Blue Curacao zugeben und umrühren.
3. Mit Ginger Ale auffüllen und umrühren.
4. Nach Belieben mit einer Ananasscheibe oder Cocktailkirsche garnieren.

*¹ **Vermouth bzw. Wermut** ist ein mit Gewürzen und Kräutern aromatisierter und aufgespritzter Wein.

*² **Blue Curacao** ist ein Likör mit Orangengeschmack.

Cranberry Tonic

 **Dauer**
5 Minuten

 **Cocktail(s)**
1

 **Schwierigkeit**
mittel

Zutaten

4 cl Gin | 10 cl Cranberry Saft | 12 cl Tonic Water
2 Gurkenscheiben | Eiswürfel

Zubereitung

1. Die Gurkenscheiben, den Gin und einige Eiswürfel in ein Glas geben.
2. Den Cranberry Saft zugeben und umrühren.
3. Mit Tonic Water auffüllen und genießen.

Granatapfel Mandarinen Gin



Dauer
5 Minuten



Cocktail(s)
1



Schwierigkeit
leicht

Zutaten

4 cl Gin | 15 cl Tonic Water | 2 EL Granatapfelsirup
1 Mandarine | Zweig Rosmarin | Eiswürfel

Zubereitung

1. Die Mandarine auspressen.
2. Den Saft mit dem Sirup, einigen Eiswürfel und Gin im Shaker mischen.
3. In ein Longdrinkglas abseihen und mit Tonic Water auffüllen.
4. Mit dem Rosmarinzweig garnieren und servieren.

Grape Gin



Dauer
5 Minuten



Cocktail(s)
1



Schwierigkeit
leicht

Zutaten

2 cl Gin | 1 Zitrone | 4 cl Traubensaft | Eiswürfel

Zubereitung

1. Den Gin in ein Glas füllen und 2-3 Eiswürfel zugeben.
2. Den Traubensaft zugeben und vorsichtig umrühren.
3. Mit Zitronenzeste oder einer Zitronenscheibe garnieren.

Green Melon Fizz

 **Dauer**
5 Minuten

 **Cocktail(s)**
1

 **Schwierigkeit**
leicht

Zutaten

4 cl Gin | 2 cl Melonenlikör | 1 EL Zucker
2 cl Limettensaft | Eiswürfel

Zubereitung

1. Den Gin mit einigen Eiswürfeln, dem Melonenlikör, Zucker und Limettensaft mischen.
2. 2-3 Eiswürfel in ein Longdrinkglas geben und den Drink abseihen.
3. Mit einem Melonenstück garnieren und servieren.

Grüne Mule

 **Dauer**
10 Minuten

 **Cocktail(s)**
1

 **Schwierigkeit**
mittel

Zutaten

5 cl Gin | 4 cl Apfelsaft | $\frac{1}{2}$ Limette | 2 EL Agavendicksaft
 $\frac{1}{4}$ EL grüner Tee | Ingwer | Eiswürfel

Zubereitung

1. Den Tee mit 100 ml Wasser aufkochen und kurz abkühlen lassen.
2. Den Ingwer schälen, fein reiben und dem Tee zugeben.
3. Den Tee durch ein Sieb gießen und mit dem Gin, Apfelsaft und Agavendicksaft verrühren.
4. Eiswürfel in ein Glas geben und die Mule zugeben.

Melon Tonic

 **Dauer**
10 Minuten

 **Cocktail(s)**
1

 **Schwierigkeit**
mittel

Zutaten

5 cl Gin | 3 cl Gurkensirup | 20 cl Tonic Water | 1 Stück
Honigmelone
2 Gurkenscheiben | 1 Zweig Rosmarin | Eiswürfel

Zubereitung

1. Die Melone in kleine Stücke schneiden oder kleine Kugeln ausstechen. Auf einen Dekospieß aufspießen.
2. Den Gin in einen Ballonglas mit dem Gurkensirup verrühren.
3. Einige Eiswürfel und die Gurkenscheiben zugeben.
4. Mit Tonic Water auffüllen und mit dem Rosmarinzweig und dem Melonenspieß garnieren.

Minze trifft Granatapfel

 **Dauer**
5 Minuten

 **Cocktail(s)**
1

 **Schwierigkeit**
leicht

Zutaten

2 cl Gin | 6 cl Almdudler *¹ | 4 cl Granatapfelsaft
2 Blätter Minze | 1 TL Zuckersirup | Eiswürfel

Zubereitung

1. Die Minzblätter vorsichtig zerreißen, so dass das Aroma intensiver wird.
2. Den Gin mit einigen Eiswürfeln, den Minzblättern, dem Saft und Zuckersirup in einem Shaker mischen.
3. In ein Cocktailglas abseihen und evtl. 2 Eiswürfel zugeben.
4. Mit Almdudler auffüllen und genießen.

*¹ **Almdudler** ist eine österreichische Limonade mit Kräuterextrakten.

Scary



Dauer
5 Minuten



Cocktail(s)
1



Schwierigkeit
leicht

Zutaten

5 cl Gin | 1 cl Bananenlikör | 2 cl Creme de Cacao *¹
1 cl Orangensaft | Eiswürfel

Zubereitung

1. Alle Zutaten in einem Shaker mischen und durch ein Barsieb in ein Ballonglas abseihen.
2. Mit einer Orangenscheibe garnieren.

*¹ **Creme de Cacao** ist ein Likör aus aromaintensiven Kakaobohnen.

Special Gin

	Dauer		Cocktail(s)		Schwierigkeit
5 Minuten		1			leicht

Zutaten

4 cl Gin | 2 cl Limoncello *¹ | 2 cl Zuckersirup | 3 cl Limettensaft
Basilikumblätter | Tonic Water | Eiswürfel

Zubereitung

1. Alle Zutaten, außer dem Tonic Water, in einem Shaker kräftig mischen.
2. Durch ein Barsieb in eine Cocktailschale abseihen.
3. Mit Tonic Water auffüllen.

*¹ **Limoncello** ist ein Likör aus Zitronen.

Summer Gin

 **Dauer**
5 Minuten

 **Cocktail(s)**
1

 **Schwierigkeit**
leicht

Zutaten

5 cl Gin | 2 cl Johannisbeersirup | $\frac{1}{4}$ Grapefruit | 3 Blätter Minze
15 cl Tonic Water | Eiswürfel

Zubereitung

1. Den Gin mit dem Sirup und einigen Eiswürfeln in ein Cocktailglas geben und umrühren.
2. Die Minze und die Grapefruit zugeben.
3. Mit Tonic Water auffüllen.

Sweet Cucumber

 **Dauer**
5 Minuten

 **Cocktail(s)**
1

 **Schwierigkeit**
leicht

Zutaten

5 cl Gin | 2 cl Holunderlikör | 1 EL Zitronensaft | Cider Beer
Minze | 6 Gurkenscheiben | Eiswürfel

Zubereitung

1. Den Gin in ein Longdrinkglas füllen.
2. 2-3 Eiswürfel zugeben.
3. Die Gurkenscheiben, den Likör und Zitronensaft zugeben.
4. Mit Cider Beer auffüllen.
5. Mit der Minze garnieren und genießen.

Sweet Gin

 **Dauer**
5 Minuten

 **Cocktail(s)**
1

 **Schwierigkeit**
leicht

Zutaten

2 cl Gin | 2 cl Melonenlikör | 4 cl Grapefruitsaft | Crushed Ice

Zubereitung

1. Ein Cocktailglas bis zur Hälfte mit Crushed Ice füllen.
2. Alle Zutaten zugeben und umrühren.

Wild Berry Gin



Dauer
5 Minuten



Cocktail(s)
1



Schwierigkeit
mittel

Zutaten

5 cl Gin | 15 cl Wild Berry *¹ | 1 Limette | 1 HV TK Waldbeeren
1 Stängle Minze | Eiswürfel

Zubereitung

1. Einige Eiswürfel in ein Ballonglas geben.
2. Die Limette heiß abwaschen und in Scheiben zu schneiden.
3. Die Waldbeeren und den Gin zugeben.
4. Die Minzblätter abzupfen und zugeben.
5. Mit Wild Berry auffüllen und servieren.

*¹ Wild Berry ist eine Limonade mit Beerengeschmack.

Womanizer

 **Dauer**
10 Minuten

 **Cocktail(s)**
1

 **Schwierigkeit**
leicht

Zutaten

3 cl Gin | 2 cl Apricot Brandy *¹ | 1 cl Cointreau *²
5 cl Ananassaft | 5 cl Maracujasaft | Eiswürfel
Cocktaalkirsche oder Orangenscheibe

Zubereitung

1. Einige Eiswürfel mit dem Gin, den Säften, dem Apricot Brandy und Cointreau in einen Shaker geben und kräftig mischen.
2. Durch ein Barsieb in ein Longdrinkglas abseihen.
3. Mit einer Cocktaalkirsche oder Orangenscheibe garnieren.

*¹ **Apricot Brandy** ist ein Aprikosenbrand.

*² **Cointreau** ist ein Markenname für drei Liköre, die aus unterschiedlichen Orangenschalen hergestellt werden.

Fruchtige Gin Cocktails



Bombay Boom

 **Dauer**
5 Minuten

 **Cocktail(s)**
1

 **Schwierigkeit**
mittel

Zutaten

6 cl Gin | 1 Limette | 2 Kumquats *¹ | 1 Orange
2 cl Zuckersirup | Ginger Ale | Crushed Ice

Zubereitung

1. Die Orange und Limette je halbieren. Jeweils zwei Scheiben abschneiden, den Rest auspressen.
2. Die Kumquats in Scheiben schneiden.
3. Die Kumquats mit den Limetten- und Orangenscheiben in ein bauchiges Glas geben.
4. Die restlichen Zutaten, außer den Ginger Ale, mit Crushed Ice in einem Cocktailshaker mischen.
5. Abseihen und mit Ginger Ale auffüllen.

*¹ **Kumquat** ist eine Zwergorange.

Erdbeer Gin

 **Dauer**
5 Minuten

 **Cocktail(s)**
1

 **Schwierigkeit**
leicht

Zutaten

4 cl Strawberry Gin | 10 cl Tonic Water | 3 Erdbeeren | Eiswürfel

Zubereitung

1. Den Gin und das Tonic Water in ein Longdrinkglas füllen.
2. 2-3 Eiswürfel zugeben.
3. Die Erdbeeren waschen, halbieren und zugeben.

Granatapfel Bombe



Dauer
5 Minuten



Cocktail(s)
1



Schwierigkeit
leicht

Zutaten

5 cl Gin | 2 cl Granatapfelsirup | 1 EL Granatapfelkerne
4 Pfefferkörner | Tonic Water | Eiswürfel

Zubereitung

1. 3-4 Eiswürfel in ein Cocktailglas geben.
2. Den Gin, die Granatapfelkerne und das Tonic Water zugeben.
3. Den Sirup über einen Löffelrücken einlaufen lassen.
4. Die Pfefferkörner, am besten rosa Pfefferkörner, leicht zerdrücken und darüber streuen.

Halloween Shock

 **Dauer**
10 Minuten

 **Cocktail(s)**
1

 **Schwierigkeit**
leicht

Zutaten

2 cl Gin | 1 EL Blue Curacao *¹ | 1 EL TK Mango
2 cl Maracujasaft | Eiswürfel | 1 Ananasscheibe

Zubereitung

1. Alle Zutaten, außer den Curacao, mit einigen Eiswürfeln in einem Cocktailshaker mischen.
2. In ein Cocktailglas abseihen.
3. Den Blue Curacao vorsichtig einfüllen.
4. Mit einer Ananasscheibe garnieren.

*¹ **Blue Curacao** ist ein Liköre mit Orangengeschmack.

Himbeer Mango Gin



Dauer
5 Minuten



Cocktail(s)
1



Schwierigkeit
leicht

Zutaten

4 cl Gin | 2 EL TK Himbeeren | 2 EL TK Mango | 10 cl Tonic Water

Zubereitung

1. Den Gin mit dem Tonic Water in ein Longdrinkglas füllen.
2. Die Früchte zugeben und servieren.

Himbeer Minze Mix

 **Dauer**
5 Minuten

 **Cocktail(s)**
1

 **Schwierigkeit**
mittel

Zutaten

4 cl Gin | 3 cl Waldbeersaft | 50 g Himbeeren | 4 Blätter Minze
½ Pck. Vanillezucker | 1 Schuss Zitronensaft | Eiswürfel

Zubereitung

1. Die Himbeeren mit dem Zitronensaft, 2 Minzblättern und Vanillezucker fein pürieren und in ein Longdrinkglas geben.
2. 2-3 Eiswürfel hinzufügen.
3. Den Gin und Waldbeersaft zugeben.
4. Mit der restlichen Minze garnieren und servieren.

Himbeer Traum

 **Dauer**
5 Minuten

 **Cocktail(s)**
1

 **Schwierigkeit**
leicht

Zutaten

6 cl Gin | 2 cl Himbeersirup | 3 cl Zitronensaft | 1 Eiweiß
6 Himbeeren | Eiswürfel

Zubereitung

1. 4 Himbeeren mit einigen Eiswürfeln und den restlichen Zutaten in einem Shaker kräftig mischen.
2. In ein Longdrink Glas abseihen und mit den restlichen Himbeeren garnieren.

Litschi Gin

		
Dauer 5 Minuten	Cocktail(s) 1	Schwierigkeit leicht

Zutaten

2 cl Gin | 15 cl Tonic Water | 4 Litschis
1 Schuss Litschisirup | Eiswürfel | 1 Limettenscheibe

Zubereitung

1. Die Litschis und 2-3 Eiswürfel in ein Longdrinkglas geben.
2. Den Gin und Sirup zugeben.
3. Mit Tonic Water auffüllen.
4. Mit einer Limettenscheibe garnieren und genießen.

Mango Gin Cocktail

**Dauer**

15 Minuten

**Cocktail(s)**

2

**Schwierigkeit**

mittel

Zutaten

1 Mango | 1 Limette | 6 cl Gin | 5 cl Ginger Beer
1 TL brauner Zucker | 2 Rosmarinzweige | 4 Minzblätter | 4
Eiswürfel

Zubereitung

1. Die Limette auspressen.
2. Die Mango schälen und das Fruchtfleisch in grobe Stücke schneiden.
3. Das Fruchtfleisch von der Mango, den Limettensaft, Zucker, den Gin und das Ginger Beer mit 4 Eiswürfeln in einem Mixer cremig pürieren und auf 2 Gläser verteilen.
4. Die Minze und den Rosmarin waschen und die Blätter abzupfen und in die Gläser geben.

Monkey Gland

 **Dauer**
5 Minuten

 **Cocktail(s)**
1

 **Schwierigkeit**
leicht

Zutaten

6 cl Gin | 3 cl Orangensaft | 1 Spritzer Absinth *¹
1 TL Grenadine *² | Eiswürfel | 1 Orangenscheibe

Zubereitung

1. Alle Zutaten und einige Eiswürfel in einen Cocktailshaker geben und kräftig mischen.
2. In ein Cocktailglas abseihen, mit einer Orangenscheibe garnieren und genießen.

*¹ **Absinth** ist ein hochalkoholisches Getränk, welches aus Wermut, Anis, Fenchel hergestellt wird.

*² **Grenadine** ist ein alkoholfreier, mit Zucker gesüßter Fruchtsirup mit intensiv roter Farbe.

Mule mit Heidelbeeren und Feige

 **Dauer**
10 Minuten

 **Cocktail(s)**
5

 **Schwierigkeit**
leicht

Zutaten

4 cl Gin | 1 Orange | 1 Feige | 30 cl Ginger Beer
5-6 Heidelbeeren | Eiswürfel

Zubereitung

1. Die Orange halbieren und auspressen.
2. Ein Cocktailglas mit 2-3 Eiswürfeln füllen.
3. Den Gin und Orangensaft einfüllen und umrühren.
4. Mit dem Ginger Beer auffüllen.
5. Die Feige vierteln und zugeben.
6. Die Heidelbeeren zugeben und anschließend servieren.

Optimism

 **Dauer**
10 Minuten

 **Cocktail(s)**
1

 **Schwierigkeit**
leicht

Zutaten

3 cl Gin | 2 cl Creme de Cassis *¹ | 1 cl Orangensaft | 2 cl
Ananassaft
1 TL Maracujasirup | 1 Scheibe Ananas | Crushed Ice

Zubereitung

1. Den Gin mit etwas Crushed Ice, Ananassaft und dem Maracujasirup in einem Shaker mischen.
2. Durch ein Barsieb in ein Cocktailglas abseihen.
3. Die Creme de Cassis und Orangensaft zugeben.
4. Mit der Ananasscheibe garnieren.

*¹ **Creme de Cassis** ein Likör aus schwarzen Johannisbeeren.

Orange Fire



Dauer
5 Minuten



Cocktail(s)
1



Schwierigkeit
leicht

Zutaten

2 cl Gin | 3 cl Orangenlikör | 5 cl Tonic Water
1 Orangenspalte | Crushed Ice

Zubereitung

1. Den Gin mit etwas Crushed Ice und dem Orangenlikör in einem Shaker mischen.
2. Durch ein Barsieb in ein Longdrinkglas füllen.
3. Mit dem Tonic Water auffüllen.
4. Mit einer Orangenspalte garnieren.

Paradise Dream

 **Dauer**
5 Minuten

 **Cocktail(s)**
1

 **Schwierigkeit**
leicht

Zutaten

4 cl Gin | 2 cl Apricot Brandy *¹ | 4 cl Orangensaft
1 Orangenscheibe | Eiswürfel

Zubereitung

1. Den Gin mit dem Apricot Brandy, Orangensaft und einigen Eiswürfeln kräftig in einem Cocktailshaker mischen.
2. Durch Ein Barsieb abgießen.
3. Mit einer Orangenscheibe garnieren und servieren.

*¹ **Apricot Brandy** ist ein Aprikosenbrand.

Raspberry Gin



Dauer
5 Minuten



Cocktail(s)
1



Schwierigkeit
leicht

Zutaten

4 cl Gin | 4 Himbeeren | 1 Zitrone | 12 cl Wild Berry ^{* 1} |
Eiswürfel

Zubereitung

1. Die Zitrone in Scheiben schneiden.
2. Einige Eiswürfel und 2 Zitronenscheiben in ein Glas geben.
3. Die Himbeeren waschen.
4. Mit Gin und Wild Berry auffüllen.
5. Die Himbeeren zugeben.

^{* 1} Wild Berry ist eine Limonade mit Beerenaroma.

Sicilian Dream



Dauer
5 Minuten



Cocktail(s)
1



Schwierigkeit
leicht

Zutaten

6 cl Gin | 2 cl Blutorangensaft | 2 cl Limettensaft
2 cl Zuckersirup | Eiswürfel | 1 Cocktaalkirsche

Zubereitung

1. Alle Zutaten in einem Cocktailshaker mixen.
2. In eine Cocktailschale abseihen und mit einer Cocktaalkirsche garnieren.

Singapore Smash

 **Dauer**
5 Minuten

 **Cocktail(s)**
1

 **Schwierigkeit**
leicht

Zutaten

3 cl Gin | 12 cl Ananassaft | 8 cl Cointreau *¹ | 1 cl Limettensaft
7 cl DOM Bénédictine *² | 1 cl Grenadine *³ | 2 cl
Kirschwasser
1 Spritzer Angosturabitter *⁴ | Eiswürfel | 1 Ananasscheibe

Zubereitung

1. Alle Zutaten mit einigen Eiswürfeln solange im Cocktailshaker mixen bis ein leichter Schaum entsteht.
2. Den Cocktail durch ein Barsieb in ein Glas abseihen.
3. Mit einer Ananasscheibe garnieren und genießen.

*¹ **Cointreau** ist ein Markenname für drei Liköre, die aus unterschiedlichen Orangenschalen hergestellt werden.

*² **DOM Bénédictine** ist ein Kräuterlikör.

*³ **Grenadine** ist ein alkoholfreier, mit Zucker gesüßter Fruchtsirup mit intensiv roter Farbe.

*⁴ **Angosturabitter** ist eine alkoholische Würzzutat.

Strawberry Gin Mousse

 **Dauer**
10 Minuten

 **Cocktail(s)**
1

 **Schwierigkeit**
leicht

Zutaten

4 cl Gin | 3 Erdbeeren | 15 cl Soda | 2 EL Erdbeersirup
2 EL Limettensaft | Crushed Ice

Zubereitung

1. Die Erdbeeren waschen, putzen und vierteln. Zusammen mit dem Sirup, Limettensaft und etwas Crushed Ice schaumig pürieren.
2. In ein Longdrinkglas füllen.
3. Den Gin zugeben und umrühren.
4. Mit Soda auffüllen und n. B. mit einer Erdbeere garnieren.

Sweet Apricot Dream



Dauer
5 Minuten



Cocktail(s)
1



Schwierigkeit
leicht

Zutaten

2 cl Gin | 2 cl Apricot Brandy *¹ | 5 cl Aprikosensaft
5 cl Maracujasaft | 1 Aprikose | Eiswürfel

Zubereitung

1. Den Gin mit Eiswürfeln, dem Apricot Brandy, den Säften in einem Shaker mischen.
2. Abseihen und in ein Cocktailglas füllen.
3. Die Aprikose entkernen, halbieren und den Glasrand damit dekorieren.

*¹ **Apricot Brandy** ist ein Aprikosenbrand.

Tropical

Dauer
10 Minuten

Cocktail(s)
1

Schwierigkeit
leicht

Zutaten

4 cl Gin | 4 cl weißer Rum | 4 cl Blue Curacao *¹ | 4 cl Orangensaft
8 cl Almdudler *² | 16 cl Limettensaft | Eiswürfel
Orangenscheibe oder Cocktailkirsche

Zubereitung

1. Den Gin, Rum, Orangen- und Limettensaft und Almdudler mit einigen Eiswürfeln in einem Cocktailshaker mischen.
2. Den Blue Curacao in ein Ballonglas füllen.
3. Den Cocktail durch ein Barsieb einfüllen.
4. Nach Belieben mit einer Orangenscheibe oder Cocktailkirsche garnieren und genießen.

*¹ **Blue Curacao** ist ein Liköre mit Orangengeschmack.

*² **Almdudler** ist eine österreichische Limonade mit Kräuterextrakten.

Waldmeister Gin Tonic

 **Dauer**
5 Minuten

 **Cocktail(s)**
1

 **Schwierigkeit**
leicht

Zutaten

4 cl Gin | 2 cl Waldmeister Sirup | Tonic Water | Eiswürfel.

Zubereitung

1. Ein Longdrinkglas mit 2-3 Eiswürfeln füllen.
2. Alle Zutaten zugeben und umrühren.

Wildberry Gin

 **Dauer**
5 Minuten

 **Cocktail(s)**
1

 **Schwierigkeit**
leicht

Zutaten

4 cl Gin | 2 cl Kirschlikör | 1 HV TK-Beeren
20 cl Tonic Water | Eiswürfel

Zubereitung

1. Den Gin und das Tonic Water in ein bauchiges Glas füllen.
2. Einige Eiswürfel zugeben.
3. Den Kirschlikör einfüllen.
4. Die Beeren zugeben und servieren.

Cremige Gin Cocktails



Banana Split

 **Dauer**
10 Minuten

 **Cocktail(s)**
1

 **Schwierigkeit**
leicht

Zutaten

2 cl Gin | 3 cl Bananenlikör | 2 cl Sahne | 1 cl Zuckersirup
1 Eigelb | 1 Prise Muskatnuss | Eiswürfel | 1 Bananenscheibe

Zubereitung

1. Alle Zutaten mit einigen Eiswürfeln in einem Shaker mischen.
2. Durch ein Barsieb in ein Longdrinkglas füllen.
3. Einige Eiswürfel zugeben und mit einer Bananenscheibe garnieren.

Black Bay

 **Dauer**
5 Minuten

 **Cocktail(s)**
1

 **Schwierigkeit**
leicht

Zutaten

1 cl Gin | 2 cl Martini Rosso | 3 EL Milch

Zubereitung

1. Den Martini in ein Tumblerglas geben.
2. Den Gin zugeben.
3. Die Milch leicht aufschäumen und langsam in das Glas füllen.

Cacao Gin

 **Dauer**
5 Minuten

 **Cocktail(s)**
1

 **Schwierigkeit**
leicht

Zutaten

3 cl Gin | 3 cl Sahne | 3 cl Creme de Cacao *¹ | Eiswürfel

Zubereitung

1. Alle Zutaten in einem Cocktailshaker mischen.
2. In ein Martiniglas abseihen und servieren.

*¹ **Creme de Cacao** ist ein Likör aus aromaintensiven Kakaobohnen.

Cassis Gin

 **Dauer**
5 Minuten

 **Cocktail(s)**
1

 **Schwierigkeit**
leicht

Zutaten

4 cl Gin | 3 cl Kokoscreme | 1 cl Zitronensaft | 1 cl Creme de Cassis
* 1

1 HV Heidelbeeren | Crushed Ice

Zubereitung

1. Alle Zutaten, außer das Crushed Ice, in einen Mixer geben und kurz schaumig pürieren.
2. In eine Longdrinkglas füllen und etwas Crushed Ice zugeben.

* 1 **Creme de Cassis** ein Likör aus schwarzen Johannisbeeren.

Creamy Gin

 **Dauer**
10 Minuten

 **Cocktail(s)**
1

 **Schwierigkeit**
leicht

Zutaten

6 cl Gin | 2 cl Orangenblütensirup | 2 cl Zitronensaft
1 HV Blaubeeren | 2 EL griechischer Joghurt | Eiswürfel

Zubereitung

1. Die Blaubeeren mit dem Gin, Zitronensaft und dem Sirup in einem Mixer pürieren.
2. In ein Cocktailglas füllen und den Joghurt zugeben.
3. Einige Eiswürfel zugeben und gut umrühren.

Creamy Strawberry Gin

 **Dauer**
10 Minuten

 **Cocktail(s)**
1

 **Schwierigkeit**
leicht

Zutaten

4 cl Gin | 1 Eiweiß | 2 cl Erdbeersirup | 2 cl Limettensaft |
Eiswürfel

Zubereitung

1. Alle Zutaten, außer das Eiweiß, in einem Cocktailshaker kräftig mischen.
2. Das Eiweiß zugeben und noch einmal shaken.
3. In ein Longdrinkglas abseihen und servieren.

Earl Grey

 **Dauer**
5 Minuten

 **Cocktail(s)**
1

 **Schwierigkeit**
mittel

Zutaten

5 cl Gin | 2 cl Zuckersirup | 2 cl Zitronensaft | 1 Eiweiß
1 Earl Grey Teebeutel | Eiswürfel | 1 Zitronenzeste

Zubereitung

1. Den Teebeutel in den Gin geben und ziehen lassen, bis sich die Flüssigkeit dunkel färbt.
2. Alle Zutaten mit einigen Eiswürfeln in einem Cocktailshaker mischen.
3. Durch ein Barsieb abseihen und mit einer Zitronenzeste garnieren.

Erdbeer Kokos Cocktail

 **Dauer**
10 Minuten

 **Cocktail(s)**
1

 **Schwierigkeit**
leicht

Zutaten

4 cl Gin | 10 cl Kokosmilch | 10 cl Erdbeersaft
5 cl Sahne | Eiswürfel | Kokosflocken zum Garnieren

Zubereitung

1. Alle Zutaten in einen Shaker kräftig mischen.
2. In eine Cocktailglas abseihen und mit Kokosflocken garnieren.

Erdbeer Pfirsich Drink

 **Dauer**
10 Minuten

 **Cocktail(s)**
1

 **Schwierigkeit**
mittel

Zutaten

6 cl Gin | 1 Pfirsich | 1 Erdbeere | 4 cl Sahne
1 cl Erdbeersirup | Crushed Ice

Zubereitung

1. Den Pfirsich waschen, entkernen und klein schneiden.
2. Die Pfirsichstücke mit dem Gin und der Sahne in einem Mixer pürieren.
3. Eine Cocktailschale mit Crushed Ice füllen und den Drink einfüllen.
4. Mit der Erdbeere garnieren.

Evergreen



Dauer
5 Minuten



Cocktail(s)
1



Schwierigkeit
leicht

Zutaten

2 cl Gin | 1 cl Blue Curacao *¹ | 3 cl Bananenlikör
5 cl Grapefruitsaft | Eiswürfel

Zubereitung

1. Alle Zutaten mit einigen Eiswürfeln in einem Shaker mischen.
2. In ein Tumblerglas abseihen.

*¹ **Blue Curacao** ist ein Liköre mit Orangengeschmack.

Gin Expressi



Dauer
5 Minuten



Cocktail(s)
1



Schwierigkeit
leicht

Zutaten

4 cl Gin | 3 cl Espresso | 50 cl gesüßte Kondensmilch
1 Prise Kardamom | Eiswürfel

Zubereitung

1. Alle Zutaten, außer der Kondensmilch, in einem Shaker kräftig schütteln.
2. Ein Cocktailglas zur Hälfte mit Eiswürfel füllen und den Drink abseihen.
3. Mit der Kondensmilch auffüllen.

Gin Fizz mit Orangenblütenwasser



Dauer
5 Minuten



Cocktail(s)
1



Schwierigkeit
leicht

Zutaten

6 cl Gin | 1 cl Zitronensaft | 2 cl Limettensaft | 2 cl Zuckersirup
1 Eiweiß | 3 cl Sahne | 3 Spitzer Orangenblütenwasser
Soda | Eiswürfel | 1 Orangenzeste

Zubereitung

1. Alle Zutaten, außer Soda, mit einigen Eiswürfeln shaken.
2. In ein Longdrink Glas abfüllen und mit einer Orangenzeste garnieren.

Heiße Liebe

 **Dauer**
10 Minuten

 **Cocktail(s)**
1

 **Schwierigkeit**
mittel

Zutaten

2 cl Gin | 1 HV TK Himbeeren | 2 cl Sahne | 1 EL Zucker
1 Eigelb | Eiswürfel

Zubereitung

1. Die Himbeeren mit dem Zucker und Eigelb in einem Mixer schaumig pürieren.
2. Die Sahne und den Gin zugeben und noch einmal kurz pürieren.
3. Ein Glas mit 2-3 Eiswürfeln füllen und den Drink einfüllen.

New Hampshire

 **Dauer**
5 Minuten

 **Cocktail(s)**
1

 **Schwierigkeit**
leicht

Zutaten

4 cl Gin | 1 cl Zuckersirup | 4 cl Sahne | Eiswürfel

Zubereitung

1. Den Gin mit einigen Eiswürfeln, der Sahne und dem Zuckersirup shaken.
2. In ein Martiniglas abseihen und genießen.

Olivero

	Dauer		Cocktail(s)		Schwierigkeit
5 Minuten		1			leicht

Zutaten

6 cl Gin | 1 TL Licor 43 *¹ | 1 Eiweiß | 3 cl Zitronensaft
1 cl Olivenöl | Eiswürfel

Zubereitung

1. Alle Zutaten mit einigen Eiswürfeln kräftig shaken.
2. In ein Tumbler Glas abseihen und servieren.

*¹ **Licor 43** ist ein spanischer Likör.

Passion Fruit Gin

 **Dauer**
5 Minuten

 **Cocktail(s)**
1

 **Schwierigkeit**
leicht

Zutaten

5 cl Gin | 2 cl Cocossirup | 1 cl Passionsfruchtsaft
Tonic Water | Eiswürfel

Zubereitung

1. Ein Longdrinkglas zur Hälfte mit Eiswürfeln füllen.
2. Alle Zutaten, außer das Tonic Water, zugeben und umrühren.
3. Mit Tonic Water auffüllen.

Pink Gin

 **Dauer**
5 Minuten

 **Cocktail(s)**
1

 **Schwierigkeit**
leicht

Zutaten

4 cl Gin | 1 Eiweiß | 1 TL Zitronensaft | 1 TL Puderzucker
1 Spritzer Grenadine *¹ | 1 Cocktaalkirsche | Eiswürfel

Zubereitung

1. Alle Zutaten, außer der Cocktaalkirsche, mit einigen Eiswürfeln in einem Cocktailshaker gut mischen.
2. Durch ein Barsieb in ein Glas gießen, 2 Eiswürfel zugeben und mit der Cocktaalkirsche garnieren.

*¹ **Grenadine** ist ein alkoholfreier, mit Zucker gesüßter Fruchtsirup mit intensiv roter Farbe.

Red Boom

 **Dauer**
10 Minuten

 **Cocktail(s)**
1

 **Schwierigkeit**
leicht

Zutaten

5 cl Gin | 5 cl Triple Sec | 6 cl Sahne
2 Tropfen Grenadine *¹ | Eiswürfel

Zubereitung

1. Alle Zutaten mit einigen Eiswürfeln in einem Shaker mischen.
2. In ein Cocktailglas abseihen und servieren.

*¹ **Grenadine** ist ein alkoholfreier, mit Zucker gesüßter Fruchtsirup mit intensiv roter Farbe.

Tropical Orange

**Dauer**

10 Minuten

**Cocktail(s)**

1

**Schwierigkeit**

leicht

Zutaten

2 cl Gin | 3 cl Orangenlikör | 50 ml Orangensaft
50 ml Grapefruitsaft | 6 Eiswürfel

Zubereitung

1. Den Gin mit dem Orangenlikör und den Fruchtsäften in einem Cocktail-Shaker kräftig mischen.
2. Die Eiswürfel in ein Ballon-Glas geben und den Drink hineinhießen.

7 Seas

 **Dauer**
5 Minuten

 **Cocktail(s)**
1

 **Schwierigkeit**
leicht

Zutaten

2 cl Gin | 1 cl Creme de Bananes | 4 cl Pisang Ambon *¹
Tonic Water | Eiswürfel

Zubereitung

1. Alle Zutaten, außer das Tonic Water, in einem Shaker mit Eiswürfeln kräftig mischen.
2. In ein Longdrinkglas abseihen und mit Tonic Water auffüllen.

*¹ **Pisang Ambon** ist ein niederländischer Fruchtlikör.

Spritzige Gin Cocktails



Blutorangen Gin Cocktail

**Dauer**

5 Minuten

**Cocktail(s)**

2

**Schwierigkeit**

leicht

Zutaten

6 cl Gin | 1 Blutorange | 1 Limette | 6 cl Blutorangensaft
4 cl Lillet Blanc *¹ | 120 ml Ginger Ale | Eiswürfel

Zubereitung

1. Die Blutorange heiß abwaschen und in Scheiben schneiden.
2. Die Limette auspressen. Den Saft mit dem Gin, Lillet und Blutorangensaft in einem Cocktail-Shaker mischen und auf 2 Gläser verteilen.
3. Mit Ginger Ale auffüllen, Eiswürfel zugeben und die Blutorangenscheiben in das Glas geben.

*¹ **Lillet Blanc** wird aus Weinen und Fruchtlikören hergestellt.

Cider Cocktail

 **Dauer**
10 Minuten

 **Cocktail(s)**
1

 **Schwierigkeit**
mittel

Zutaten

5 cl Gin | 30 cl Apfelmus *¹ | 10 cl Wasser | ½ Apfel
1 EL Ahornsirup | 1 TL Zitronensaft | 3 Thymianzweige
¼ TL Zimt | Eiswürfel

Zubereitung

1. Den Apfel schälen und klein schneiden.
2. Den Apfel mit dem Wasser, Zitronensaft, Zimt, Ahornsirup und Thymian in einem kleinen Topf erwärmen und ständig rühren.
3. Sobald die Apfelstücke weich werden, den Topf vom Herd nehmen und den Thymianzweig herausnehmen.
4. Die Apfelmasse durch ein Sieb abgießen und abkühlen lassen.
5. Den Gin in ein Cocktailglas geben und einige Eiswürfel zugeben.
6. Den Apfelsirup zugeben und umrühren.
7. Mit dem Apfelmus auffüllen und servieren.

*¹ **Apfelmus** ist ein Apfelwein.

Freedom

 **Dauer**
5 Minuten

 **Cocktail(s)**
1

 **Schwierigkeit**
leicht

Zutaten

4 cl Gin | 8 cl Grapefruitsaft | 1 cl Grenadine *¹ | Sekt | Eiswürfel

Zubereitung

1. Die Grenadine in ein Longdrinkglas füllen und einige Eiswürfel zugeben.
2. Den Gin und Grapefruitsaft über einen Löffelrücken in das Glas geben.
3. Mit Sekt auffüllen.

*¹ **Grenadine** ist ein alkoholfreier, mit Zucker gesüßter Fruchtsirup mit intensiv roter Farbe.

French 95

 **Dauer**
5 Minuten

 **Cocktail(s)**
1

 **Schwierigkeit**
leicht

Zutaten

2 cl Gin | 2 cl White Curacao *¹ | 2 cl Zitronensaft | Sekt |
Eiswürfel

Zubereitung

1. Den Gin mit einigen Eiswürfeln, dem Curacao und Zitronensaft shaken.
2. In ein Sektklar abseihen und mit Sekt auffüllen.

*¹ **White Curacao** ist ein Orangenlikör.

Gin Beer

 **Dauer**
5 Minuten

 **Cocktail(s)**
1

 **Schwierigkeit**
leicht

Zutaten

4 cl Gin | 1 cl Holunderblütsirup | 15 cl Bier
½ Zitrone | Eiswürfel

Zubereitung

1. Die Zitrone auspressen.
2. Den Saft mit Holunderblütsirup, einigen Eiswürfeln und Gin mischen.
3. In ein Cocktailglas abseihen und mit dem Bier auffüllen.

Gin Cocktail mit Lillet

**Dauer**

10 Minuten

**Cocktail(s)**

1

**Schwierigkeit**

mittel

Zutaten

2 cl Gin | 4 cl Lillet Blanc *¹ | 100 ml Tonic Water | 1 Grapefruit
½ Gurke | 2 Thymianzweige | Eiswürfel

Zubereitung

1. Den Thymian abwaschen und abtropfen lassen.
2. Die Gurke mit einem Sparschäler schälen und die Streifen von innen an den Rand des Cocktail Glases drücken und mit Eiswürfeln fixieren.
3. Den Lillet und Gin zugeben.
4. Die Grapefruit halbieren, auspressen und den Saft zugeben.
5. Die Thymianzweige und das Tonic Water in das Glas geben und genießen.

*¹ **Lillet Blanc** wird aus Weinen und Fruchtlikören hergestellt.

Gin Orange



Dauer
5 Minuten



Cocktail(s)
1



Schwierigkeit
leicht

Zutaten

4 cl Gin | 4 cl Orangensaft | Sekt | Eiswürfel

Zubereitung

1. Den Gin mit Eiswürfeln und Orangensaft in einem Shaker mixen.
2. In ein Sektglas abseihen und mit Sekt auffüllen.

Gin Roses

 **Dauer**
5 Minuten

 **Cocktail(s)**
1

 **Schwierigkeit**
leicht

Zutaten

3 cl Gin | 1 cl Rosenblütensirup | Sekt | Eiszapfen

Zubereitung

1. Den Gin mit dem Sirup und einigen Eiswürfeln in einem Shaker mischen.
2. In ein Ballonglas abseihen und mit Sekt auffüllen.

Melon Slush

 **Dauer**
10 Minuten

 **Cocktail(s)**
1

 **Schwierigkeit**
leicht

Zutaten

4 cl Gin | 2 cl Zitronensaft | 1 EL Agavendicksaft
50 g gefrorenen Melonenstücke | Sekt

Zubereitung

1. Alle Zutaten, außer den Sekt, in einem Mixer pürieren.
2. In ein Cocktailglas füllen und mit Sekt auffüllen.

Munich Mule



Dauer
5 Minuten



Cocktail(s)
1



Schwierigkeit
leicht

Zutaten

6 cl Gin | 25 cl Ginger Beer | 2 cl Limettensaft
3 Gurkenscheiben | Eiswürfel | 1 Minzblatt

Zubereitung

1. Ein Cocktailglas bis zur Hälfte mit Eiswürfel füllen.
2. Den Limettensaft, Gin und die Gurkenscheiben zugeben und umrühren.
3. Mit Ginger Beer auffüllen.
4. Mit einem Minzblatt oder einer Gurkenscheibe garnieren.

Munich Spritz



Dauer
5 Minuten



Cocktail(s)
1



Schwierigkeit
leicht

Zutaten

5 cl Gin | 15 cl Bier | 2 cl Zuckersirup | 2 cl Zitronensaft

Zubereitung

1. Den Gin mit den Zuckersirup und Zitronensaft mischen.
2. Mit Bier auffüllen und genießen.

Peach Island

 **Dauer**
5 Minuten

 **Cocktail(s)**
1

 **Schwierigkeit**
leicht

Zutaten

4 cl Gin | 2 cl Zitronensaft | 2 cl Pfirsichlikör | Sekt | Eiswürfel

Zubereitung

1. Alle Zutaten, außer den Sekt, mit einigen Eiswürfeln in einem Shaker mischen.
2. In ein Ballonglas abseihen und mit Sekt auffüllen.

Red Gin

 **Dauer**
5 Minuten

 **Cocktail(s)**
1

 **Schwierigkeit**
leicht

Zutaten

6 cl Gin | 1 cl Grenadine *¹ | 2 cl Zitronensaft | 1 TL Zucker
Soda | Eiswürfel

Zubereitung

1. Den Gin mit einigen Eiswürfeln in ein Longdrinkglas geben.
2. Den Zitronensaft, Zucker und die Grenadine zugeben und umrühren.
3. Mit Soda auffüllen.

*¹ **Grenadine** ist ein alkoholfreier, mit Zucker gesüßter Fruchtsirup mit intensiv roter Farbe.

Sling Slong



Dauer
5 Minuten



Cocktail(s)
1



Schwierigkeit
leicht

Zutaten

5 cl Gin | 4 cl naturtrüber Apfelsaft | 2 cl Limettensaft
5 cl Ginger Beer | Eiswürfel

Zubereitung

1. 2-3 Eiswürfel in ein Cocktailglas füllen.
2. Den Apfel- und Limettensaft und Gin zugeben.
3. Mit Ginger Beer auffüllen und umrühren.

Southside Royal



Dauer
5 Minuten



Cocktail(s)
1



Schwierigkeit
leicht

Zutaten

6 cl Gin | 2 cl Zuckersirup | 2 cl Limettensaft | 4 Blätter Minze
10 cl Champagner | Eiswürfel

Zubereitung

1. Den Zuckersirup mit dem Limettensaft, Gin, der Minze und einigen Eiswürfeln in einem Cocktailshaker mischen.
2. In ein Champagnerglas abseihen und mit dem Champagner auffüllen.

Sparkling Campari

 **Dauer**
5 Minuten

 **Cocktail(s)**
1

 **Schwierigkeit**
leicht

Zutaten

2 cl Gin | 2cl Campari *¹ | 1 cl Zuckersirup | Sekt | Eiswürfel

Zubereitung

1. Den Gin mit einigen Eiswürfeln, dem Campari und Zuckersirup in einem Cocktailshaker mischen.
2. In ein Longdrinkglas abseihen.
3. 2 Eiswürfel zugeben.
4. Mit Sekt auffüllen.

*¹ **Campari** ist ein italienischer Likör.

Sparkling Gin

 **Dauer**
5 Minuten

 **Cocktail(s)**
1

 **Schwierigkeit**
leicht

Zutaten

3 cl Gin | 1 Schuss Sekt | 1 TL Zuckersirup
1 cl Zitronensaft | Eiswürfel

Zubereitung

1. Den Gin mit dem Zuckersirup, Zitronensaft und einigen Eiswürfeln in einem Shaker mischen.
2. Durch ein Barsieb in ein Cocktailglas abseihen.
3. Mit dem Sekt auffüllen und genießen.

Special

	Dauer		Cocktail(s)		Schwierigkeit
5 Minuten		1			leicht

Zutaten

2 cl Gin | 4 cl Wodka | 2 Blätter Apfelminze | Sekt | Crushed Ice

Zubereitung

1. Alle Zutaten, außer dem Sekt, in einem Shaker mischen.
2. In ein Sektglass abseihen und mit Sekt auffüllen.

Special Wine



Dauer
5 Minuten



Cocktail(s)
1



Schwierigkeit
leicht

Zutaten

2 cl Gin | 10 cl Soda | 10 cl Weißwein | 1 Gurkenscheibe

Zubereitung

1. Den Gin und Wein in ein bauchiges Weinglas füllen.
2. Mit Soda auffüllen.
3. Mit einer Gurkenscheibe garnieren und genießen.

Spritziger Limoncello Gin Cocktail



Dauer
5 Minuten



Cocktail(s)
1



Schwierigkeit
leicht

Zutaten

5 cl Gin | 5 cl Limoncello *¹ | 1 Zitrone | 2 EL Zucker
1 Thymianzweig | 25 cl Soda | Eiswürfel

Zubereitung

1. Die Zitrone auspressen und alle Zutaten, außer Soda, in einem Shaker mischen.
2. Durch ein Barsieb in ein Cocktailglas abseihen.
3. Mit Soda auffüllen.

*¹ **Limoncello** ist ein Likör aus Zitronen.

Sunside



Dauer
5 Minuten



Cocktail(s)
1



Schwierigkeit
leicht

Zutaten

4 cl Gin | 3 cl Limettensaft | 2 cl Wassermelonsirup
Sekt | 2 Minzblätter | Eiswürfel

Zubereitung

1. Den Sirup mit einigen Eiswürfeln, dem Gin und Limettensaft in einem Shaker mischen.
2. In eine Cocktailschale abseihen und mit Sekt auffüllen.
3. Mit den Minzblättern garnieren.

Sweet Heart

 **Dauer**
5 Minuten

 **Cocktail(s)**
1

 **Schwierigkeit**
leicht

Zutaten

6 cl Gin | 2 cl Erdbeerlikör | 2 cl Litschisirup | 2 cl Limettensaft
Sekt | Crushed Ice

Zubereitung

1. Ein Ballonglas zur Hälfte mit Crushed Ice füllen.
2. Alle Zutaten, außer den Sekt, einfüllen und umrühren.
3. Mit Sekt auffüllen und servieren.

Gin Bowls



Aromatische Beeren Bowle mit Gin

 **Dauer**
15 Minuten

 **Cocktail(s))**
4

 **Schwierigkeit**
leicht

Zutaten

16 cl Gin | 600 g gemischte TK Beeren | 2 EL brauner Zucker
1 l Tonic Water | 4 Zweige Rosmarin | Eiswürfel

Zubereitung

1. Den Rosmarin waschen und in ein Bowlegefäß geben.
2. Den Gin und den Zucker zugeben und umrühren.
3. Die TK Beeren und einige Eiswürfel zugeben.
4. Mit Tonic Water auffüllen und servieren.

Birnen Gin Bowle

 **Dauer**
15 Minuten

 **Cocktail(s)**
4

 **Schwierigkeit**
leicht

Ruhezeit: 2 Stunden

Zutaten

16 cl Gin | 4 Birnen | 2 Zitronen | 4 EL Zucker
1 Flasche Sekt | 1 l Soda | Eiswürfel

Zubereitung

1. Die Zitronen auspressen und mit dem Zucker in ein Bowle Gefäß geben.
2. Die Birnen schälen, entkernen, klein schneiden und zugeben.
3. Den Gin zugeben und ca. **2 Stunden** im Kühlschrank ruhen lassen.
4. Einige Eiswürfel zugeben und mit dem Sekt und Soda auffüllen.

Brombeer Zitronenmelisse Bowle

		
Dauer		
15 Minuten	Cocktail(s)	Schwierigkeit
	4	mittel
		Ruhezeit: 2 Stunden

Zutaten

16 cl Gin | 150 g Brombeeren | 100 g Johannisbeeren
125 g Stachelbeeren | 2 Zitronen | 5 cl Limettensirup
2 Stängel Zitronenmelisse | 1 l Sekt oder Zitronenlimonade |
Eiswürfel

Zubereitung

1. Die Beeren waschen und in ein Bowle Gefäß geben.
2. Die Zitronenmelisse waschen, etwas andrücken und zugeben.
3. Eine Zitrone auspressen und den Saft zugeben.
4. Die andere Zitrone in Scheiben schneiden und ebenfalls zugeben.
5. Den Gin und Sirup zugeben und alles umrühren. Für min. **2 Stunden** ziehen lassen.
6. Einige Eiswürfel zugeben und nach Belieben mit Sekt oder Limonade auffüllen.

Erdbeer Vanille Bowle mit Gin

 **Dauer**
10 Minuten

 **Cocktail(s)**
4

 **Schwierigkeit**
leicht

Zutaten

16 cl Gin | 1 l Mineralwasser | 250 g Erdbeeren | 300 ml
Erdbeersirup
150 ml Limettensaft | 1 Vanilleschote | Crushed Ice

Zubereitung

1. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen.
2. Das Vanillemark mit dem Gin, Limettensaft, Erdbeersirup und Mineralwasser in einem Bowlengefäß mischen.
3. Die Erdbeeren waschen, putzen und vierteln.
4. Die Erdbeeren und das Crushed Ice zugeben.

Frucht Bowle

 **Dauer**
10 Minuten

 **Cocktail(s)**
4

 **Schwierigkeit**
mittel

Zutaten

8 cl Gin | 30 cl Maracujasaft | 30 cl Mangosaft | 30 cl Ginger Ale
50 cl Soda | 200 g TK Himbeeren | 2 Limetten | Eiswürfel

Zubereitung

1. Die Säfte mit dem Gin und Eiswürfel in ein großes Gefäß geben.
2. Die Limetten auspressen und zugeben.
3. Die Himbeeren zugeben und mit Ginger Ale und Soda auffüllen.

Gin Sangria

 **Dauer**
15 Minuten

 **Cocktail(s)**
8

 **Schwierigkeit**
leicht

Zutaten

6 cl Gin | 6 cl Kirschlikör | 3 Orangen | 3 Zitronen
75 cl Bitter Lemon | 1 Flasche Rotwein | Eiswürfel

Zubereitung

1. Die Orangen und Zitronen heiß abwaschen, klein schneiden und in ein großes Gefäß geben.
2. Den Kirschlikör und Gin zugeben.
3. Den Rotwein und einige Eiswürfel zugeben.
4. Alles gut umrühren und mit Bitter Lemon auffüllen.

Heißer Gin

 **Dauer**
40 Minuten

 **Cocktail(s)**
6

 **Schwierigkeit**
mittel

Zutaten

250 ml Gin | 1 l Grapefruitsaft | 50 cl Apfelsaft | 5 cl Gingerbeer
1 Orange | 4 Sternanis | 5 Zimtstangen | 2 EL Zucker

Zubereitung

1. Die flüssigen Zutaten in einen großen Topf geben und erwärmen (der Heiße Gin sollte nicht kochen).
2. Die Orange heiß abwaschen und in Scheiben schneiden.
3. Die Zimtstangen, den Anis, Zucker und die Orangenscheiben zugeben und für ca. **30 Minuten** bei geringer Hitze ziehen lassen.

Limetten Bowle

 **Dauer**
15 Minuten

 **Cocktail(s)**
6

 **Schwierigkeit**
leicht

Zutaten

350 ml Gin | 1 l Tonicwater | ½ Gurke | 1 Orange
1 Limette | Crushed Ice

Zubereitung

1. Die Limette und die Orange in Scheiben schneiden.
2. Die Gurke waschen, schälen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden.
3. Den Gin mit den Limetten- und Orangenscheiben in ein Bowlegefäß geben und ca. **5 Minuten** ziehen lassen.
4. Crushed Ice zugeben.
5. Mit Tonic Water auffüllen und genießen.

Mai Bowle

 **Dauer**
10 Minuten

 **Cocktail(s)**
8

 **Schwierigkeit**
mittel

Zutaten

14 cl Gin | 1 Flasche Weißwein | 1 Flasche Prosecco | 1 l Tonic Water

250 g Heidelbeeren | 250 g Himbeeren | 1 Limette
4 Stängel Minze | Eiswürfel

Zubereitung

1. Die Limette heiß abwaschen und in feine Scheiben schneiden und in ein Bowle Gefäß geben.
2. Die Beeren waschen und zugeben.
3. Den Gin und Weißwein zugeben. Für ca. **30 Minuten** kaltstellen und ziehen lassen.
4. Die Minze und einige Eiswürfel zugeben.
5. Mit dem Prosecco und Tonic Water auffüllen.
6. Umrühren und genießen.

Mango Gin Bowle

 **Dauer**
10 Minuten

 **Cocktail(s)**
5

 **Schwierigkeit**
leicht

Zutaten

10 cl Gin | 100 g TK Mango | 4 cl Holunderblütsirup | 1 Limette
2 Zweige Minze | 20 cl Tonic Water | 50 cl Sekt | Eiswürfel

Zubereitung

1. Den Gin mit der Mango und dem Sirup in ein Bowlegefäß geben und umrühren.
2. Kurz ruhen lassen.
3. Die Limette heiß abwaschen, in Scheiben schneiden und zugeben.
4. Einige Eiswürfel und die Minze zugeben.
5. Mit Sekt und Tonic Water auffüllen.

Pfirsich Melonen Bowle

 **Dauer**
15 Minuten

 **Cocktail(s)**
4

 **Schwierigkeit**
mittel

Zutaten

12 cl Gin | 1 Zitrone | 250 g Pfirsich | 300 g Honigmelone
2 EL Zucker | 1 Vanilleschote | 50 cl Wasser
1 Flasche Sekt | Eiswürfel

Zubereitung

1. Die Vanilleschote aufschneiden und das Mark herauskratzen.
2. Den Zucker mit dem Wasser und Vanillemark aufkochen lassen bis sich der Zucker gelöst hat.
3. Die Pfirsiche waschen und in kleine Stücke schneiden.
4. Die Melone schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden.
5. Die Zitrone auspressen.
6. Die Früchte, den Zitronensaft und den Sirup mit dem Gin in einem großen Gefäß mischen. Am besten etwas ziehen lassen.
7. Einige Eiswürfel zugeben und mit Sekt auffüllen.

Punsch

 **Dauer**
20 Minuten

 **Cocktail(s)**
8

 **Schwierigkeit**
leicht

Zutaten

40 cl Gin | 40 cl Kamillentee | 20 cl Zitronensaft | 30 cl Zuckersirup
40 cl Holunder-Bionade | Eiswürfel | n.B. Zitronenscheiben

Zubereitung

1. Den Kamillentee kochen und abkühlen lassen.
2. Alle Zutaten, außer der Bionade, zugeben und umrühren.
3. Einige Eiswürfel zugeben.
4. Mit der Bionade auffüllen und nach Belieben mit Zitronenscheiben garnieren.

Sauerkirsch Gin Bowle



Dauer
5 Minuten



Cocktail(s)
4



Schwierigkeit
leicht

Zutaten

8 cl Gin | 1 Glas Sauerkirschen | 1 Pck. Vanillezucker
1 Flasche Sekt | Eiswürfel

Zubereitung

1. Die Sauerkirschen mit dem Saft in ein Bowle Gefäß geben.
2. Den Vanillezucker und Gin zugeben. Gut umrühren.
3. Einige Eiswürfel zugeben und mit Sekt auffüllen.

Silvester Bowle

 **Dauer**
10 Minuten

 **Cocktail(s)**
8

 **Schwierigkeit**
leicht

Zutaten

20 cl Gin | 4 Limetten | 200 g TK Himbeeren | 2 Stängel Minze
50 cl Kirschsaft | 25 cl Soda | Eiswürfel

Zubereitung

1. Die Minze waschen und etwas zerreiben, damit das Aroma besser zur Geltung kommt.
2. 1 Limette heiß abwaschen und in feine Scheiben schneiden. Die anderen auspressen.
3. Die Limettenscheiben und den Saft mit der Minze in ein Bowlegefäß geben.
4. Die Himbeeren und den Gin zugeben.
5. Einige Eiswürfel und den Kirschsaft einfüllen.
6. Alles umrühren und mit Soda auffüllen.

Tropic Island

 **Dauer**
10 Minuten

 **Cocktail(s)**
4

 **Schwierigkeit**
leicht

Zutaten

10 cl Gin | 75 cl Ginger Ale | 1 Ananas | 1 Mango
3 Litschi | 1 Limette | Eiswürfel

Zubereitung

1. Die Ananas schälen, halbieren und in Würfel schneiden.
2. Die Litschis schälen und klein schneiden.
3. Die Mango schälen und das Fruchtfleisch in kleine Stücke schneiden.
4. Die Limette auspressen.
5. Die Früchte in ein Bowle-Gefäß geben und einige Eiswürfel zugeben.
6. Mit Gin und Ginger Ale auffüllen, umrühren und genießen.

Wassermelonen Bowle mit Gin

 **Dauer**
15 Minuten

 **Cocktail(s)**
4

 **Schwierigkeit**
leicht

Zutaten

1 kleine gekühlte Wassermelone | 2 Limetten | 12 cl Gin
2 EL brauner Zucker | 1 l Soda | Eiswürfel

Zubereitung

1. Die Limetten auspressen.
2. Die Wassermelone in grobe Stücke schneiden und mit dem Zucker und Limettensaft pürieren.
3. In ein Bowle-Gefäß geben und einige Eiswürfeln zugeben.
4. Den Gin zugeben und umrühren.
5. Mit Soda auffüllen und genießen.

Register



A

[Aviation](#)

[Aperol Gin](#)

[Amarettgino](#)

[Ananas Fizz](#)

[Apple Gin](#)

[Austrian Gin](#)

[Aromatische Beeren Bowle mit Gin](#)

B

[Basilikum Gin Smash](#)

[Bloody Gin](#)

[Bramble](#)

[Basil Gin](#)

[Bee Gin](#)

[Blue Gin](#)

[Bombay Boom](#)

[Banana Split](#)

[Black Bay](#)

[Blutorangen Gin Cocktail](#)

[Birnen Gin Bowle](#)

[Brombeer Zitronenmelisse Bowle](#)

C

[Cherryblossom Gin Tonic](#)

[Cucumber](#)

[Caribbean Ginger](#)

[Cranberry Tonic](#)

[Cacao Gin](#)

[Cassis Gin](#)

[Creamy Gin](#)

[Creamy Strawberry Gin](#)

[Cider Cocktail](#)

D

[Dry Martini](#)

E

[Erdbeer Gin](#)

[Earl Grey](#)

[Erdbeer Kokos Cocktail](#)

[Erdbeer Pfirsich Drink](#)

[Evergreen](#)

[Erdbeer Vanille Bowle mit Gin](#)

F

[Freedom](#)

[French 95](#)

[Frucht Bowle](#)

G

[Gin Buck](#)

[Gin Coffee](#)

[Gin extra stark](#)

[Gin Fizz](#)

[Ginny Orange](#)

[Gin Shot](#)

[Gin Wodka Mix](#)

[Grapefruit Cooler mit Gin](#)

[Gimlet](#)

[Ginger Gin](#)

[Gin Knife](#)

[Gin mit Pfeffer und Gurke](#)

[Gin mit roter Beete](#)

[Ginny Beam](#)

[Grüner Frosch](#)

[Granatapfel Mandarinen Gin](#)

[Grape Gin](#)

[Green Melon Fizz](#)

[Grüne Mule](#)

[Granatapfel Bombe](#)

[Gin Espresso](#)

[Gin Fizz mit Orangenblütenwasser](#)

[Gin Beer](#)

[Gin Cocktail mit Lillet](#)

[Gin Orange](#)

[Gin Roses](#)

[Gin Sangria](#)

H

[Holunder Gin](#)

[Halloween Shock](#)

[Himbeer Mango Gin](#)

[Himbeer Minze Mix](#)

[Himbeer Traum](#)

[Heiße Liebe](#)

[Heißer Gin](#)

K

[Kiwi Cooler](#)

L

[Long Island Gin](#)

[London Mule](#)

[Lavendel Smash](#)

[Litschi Gin](#)

[Limetten Bowle](#)

M

[Maya](#)

[Melon Tonic](#)

[Minze trifft Granatapfel](#)

[Mango Gin Cocktail](#)

[Monkey Gland](#)

[Mule mit Heidelbeeren und Feige](#)

[Melon Slush](#)

[Munich Mule](#)

[Munich Spritz](#)

[Mai Bowle](#)

[Mango Gin Bowle](#)

N

[Negroni](#)

[New Hampshire](#)

O

[Old Fashioned Gin](#)

[Optimism](#)

[Orange Fire](#)

[Olivero](#)

P

[Pinker Gin Tonic](#)

[Pumkin](#)

[Pink Gin](#)

[Paradise Dream](#)

[Passion Fruit Gin](#)

[Pink Gin](#)

[Peach Island](#)

[Pfirsich Melonen Bowle](#)

[Punsch](#)

R

[Rosmarin Grapefruit Gin](#)

[Raspberry Gin](#)

[Red Boom](#)

[Red Gin](#)

S

[Sake Gin Cocktail](#)

[Sanfter Engel](#)

[Silver Gibson](#)

[Sloe Gin](#)

[Sour Gin](#)

[San Peter](#)

[Schilerol Gin](#)

[Spicy Gin Tonic](#)

[Scary](#)

[Special Gin](#)

[Summer Gin](#)

[Sweet Cucumber](#)

[Sweet Gin](#)

[Sicilian Dream](#)

[Singapore Smash](#)

[Strawberry Gin Mousse](#)

[Sweet Apricot Dream](#)

[7 Seas](#)

[Sling Slong](#)

[Southside Royal](#)

[Sparkling Campari](#)

[Sparkling Gin](#)

[Special](#)

[Special Wine](#)

[Spritziger Limoncello Gin Cocktail](#)

[Sunside](#)

[Sweet Heart](#)

[Sauerkirsch Gin Bowle](#)

[Silvester Bowle](#)

T

[The last Word](#)

[Tom Collins](#)

[Thymian Apfel Gin](#)

[Tropical](#)

[Tropical Orange](#)

[Tropic Island](#)

W

[White Lady](#)

[Wild Berry Gin](#)

[Womanizer](#)

[Waldmeister Gin Tonic](#)

[Wildberry Gin](#)

[Wassermelonen Bowle mit Gin](#)

Y

[Yuzu Gin](#)

Z

[Zimt trifft Gin](#)

Schlusswort

Was war das für eine Reise durch die Geschichte des Gins von seinen Ursprüngen bis in die Gegenwart! Noch heute darf der Klassiker auf keiner Party fehlen und geht Tag für Tag in jeder Bar massenhaft über den Thresen. Dabei wird er in tausend Kombinationen serviert, von denen jede einzigartig ist. So viel steht fest: Gin ist eine der vielseitigsten Spirituosen überhaupt und erfreut sich daher völlig zurecht einer solche beeindruckenden Beliebtheit. Wie Sie ihn in wenigen Schritten und mit etwas Geduld selbst herstellen können, worauf beim Kauf geachtet werden und mit welchem Tonic Water Sie ihn am besten kombinieren sollten, wissen Sie nun. Außerdem macht Ihnen auch bei der perfekten Barausstattung niemand so schnell etwas vor, da Sie nun bestens vorbereitet sind und sich für gesellige Abende mit dem ein oder anderem Drink ausrüsten können. Glänzen Sie auf der nächsten Feier mit Ihrem Expertenwissen über die verschiedenen Gin-Sorten, die professionelle Herstellung oder Vokabeln, die nur Gin-Kenner parat haben. Aber vergessen Sie dabei eins nicht: Ein guter Gin zeichnet sich nicht zwingend dadurch aus, teuer zu sein, einen beeindruckenden Namen zu haben oder von jedem Liebhaber empfohlen zu werden. In erster Linie ist ein guter Gin ein solcher, der Ihnen schmeckt. Probieren Sie sich also mit unseren 150 abwechslungsreichen Rezepten durch die vielfältige Welt des Gins und verlieren Sie dabei nie den Spaß und die Experimentierfreude am Trinken!

Prost!

Haftungsausschluss

Der Inhalt dieses Buches wurde mit großer Sorgfalt geprüft und erstellt. Für die Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität der Inhalte kann jedoch keine Garantie oder Gewähr übernommen werden. Der Inhalt dieses Buches repräsentieren die persönliche Erfahrung und Meinung des Autors und dient nur dem Unterhaltungszweck. Der Inhalt sollte nicht mit medizinischer Hilfe verwechselt werden. Es wird keine juristische Verantwortung oder Haftung für Schäden übernommen, die durch kontraproduktive Ausübung oder durch Fehler des Lesers entstehen. Es kann auch keine Garantie für Erfolg übernommen werden. Der Autor übernimmt daher keine Verantwortung für das Nicht-Erreichen der im Buch beschriebenen Ziele.

Impressum

© Autor Denis Leitner

1. Auflage 2021

Alle Rechte vorbehalten.

Nachdruck, auch auszugsweise, verboten.

Kein Teil dieses Werkes darf ohne schriftliche Genehmigung des Autors in irgendeiner Form
reproduziert, vervielfältigt oder verbreitet werden.

Kontakt: Michel Schubert / Danzigerstr. 12 / 33142 Büren

Covergestaltung: Autor Pseudonym

Coverfoto: depositphotos.com / pixabay.com