

GeschichteHerkunft

- Gin ist eine Wacholderspirituose. Wacholder ist eine vor allem auf der Nordhalbkugel verbreitete, immergrüne Nadelgehölzgattung aus der Familie der Zypressengewächse; die nicht giftige Art Gemeiner Wacholder kommt in ganz Europa vor (importiert werden müssen z.B. die Wacholderbeeren für den in Peru hergestellten „Gin'ca“-Gin). Da es sich um ein Nadelgehölz handelt, sind die Wacholderbeeren botanisch gesehen keine Beeren, sondern – wenn auch beerenförmige – Zapfen
- aus dem Mittelalter ist die medizinische Verwendung von Wacholder überliefert
- belegt ist die Herstellung von mit Wacholderbeeren aromatisierten Spirituosen in Nordfrankreich, Belgien und den Niederlanden seit Mitte des 16. Jh.
- das erste Rezept für das nach dem Wacholder (lat. *Juniperus*) benannte „Aqua Juniper“ (Wacholder-Wasser) wurde 1622 in Amsterdam veröffentlicht – als medizinisches Mittel war Aqua Juniperi tatsächlich ein Extrakt bzw. Destillat auf Basis von Wasser statt Alkohol
- in Belgien ist die Wacholderspirituose unter der Bezeichnung „Jenever“ bekannt, in den Niederlanden unter den Bezeichnungen „Jenever“ und „Genever“ und in Frankreich als „Genièvre“
- im 17. Jh. findet die Wacholderspirituose aus den Niederlanden auch in England Verbreitung (zuerst durch englische Soldaten, die aus den Kriegen Kontinentaleuropas zurückkehrten); in England wird der Name „Genever“ zu „Gin“ verkürzt

Gin in England

- gegen Ende des 17. Jh. stieg unter dem niederländischstämmigen König Wilhelm III. von Oranien-Nassau durch die starke Besteuerung von Bier sowie Weinbrandimporten aus Frankreich einerseits und die Liberalisierung sowie steuerliche Begünstigung inländischer Schnapsbrennerei andererseits die Ginherstellung in England stark an (in Schottland und Irland war dagegen die Herstellung von Whisky bzw. Whiskey verbreitet; in der britischen Marine gehörte seit Mitte des 17. Jh. Rum aus den Kolonien zur Ausstattung)
- in der ersten Hälfte des 18. Jh. stieg auch der Ginkonsum in England stark an und führte wegen der häufigen Verwendung von minderwertigem Alkohol zu Gesundheitsschäden und Todesfällen in epidemieartigem Umfang; diese Ginepidemie wurde als „Gin Craze“ bekannt
- ab der Mitte des 18. Jh. verbesserte sich die Qualität des Gins durch Regulierung und damit Professionalisierung der Brennerei; es war nun nicht mehr nötig, den Geschmack von minderwertigem Alkohol durch pflanzliche Aromen oder Zugabe von Zucker zu überdecken; Qualitätsstandard wurde der „London dry Gin“ mit einem geringen Zuckergehalt und dominanter Wacholdernote

Gin im British Empire

- ab dem Anfang des 19. Jh. gab es auf den Schiffen der britischen Marine täglich eine Ration Zitronensaft, um Skorbut vorzubeugen; um die Mitte des 19. Jh. wurde zunächst der Zitronen- durch Limettensaft ersetzt und dann der Limettensaft mit Zucker als Konservierungsmittel haltbar gemacht. Der saure Saft wurde ursprünglich mit Grog (also mit Rum versetztem Wasser) eingenommen; die höheren Dienstgrade nahmen ihn dann jedoch eher mit Gin zu sich – die Royal Navy wurde damals noch mit Plymouth Gin beliefert
- die britischen Kolonialherren in Indien schützten sich durch die Einnahme von Chinintabletten vor Malaria und nahmen diese Tabletten mit Sodawasser und Limettensaft ein; später gab es stattdessen chininhaltiges Tonic Water. Aus dieser Praxis soll auch das Mischgetränk Gin Tonic hervorgegangen und populär geworden sein

Gin weltweit

- im 19. Jh. kamen – ausgehend von den USA – Cocktails in Mode; darunter auch viele Gin-Cocktails wie der aus dry Gin und (trockenem, weißem) Wermut gemischte (Dry) Martini oder der aus Gin, (süßem, rotem) Wermut und Campari gemischte Negroni. Gin Tonic gehört nach seiner Herkunft und Entstehungsgeschichte nicht zu den Cocktails, obwohl es ebenso ein alkoholisches Mischgetränk ist; das Mischgetränk aus Gin und gezuckertem Limettensaft dagegen gilt unter dem Namen „Gimlet“ als Cocktail
- in den 1950er und 1960er Jahren kam Gin aus der Mode und wurde mehr und mehr von Wodka verdrängt; sogar beim Cocktail Martini wurde der Gin durch Wodka ersetzt
- mit dem 1987 auf den Markt gebrachten London dry Gin „Bombay Sapphire“ begann eine Trendwende und Gin wurde wieder beliebter; ein weiterer Meilenstein des neuen Trends war 1997 der „Tanqueray Malacca“, der zwischenzeitlich vom Markt genommen wurde, aber wieder erhältlich ist. Neben den klassischen London dry Gin mit allein dominanter Wacholdernote traten Gins mit zwar immer noch vorherrschendem Wacholdergeschmack, der aber durch weitere Noten ergänzt wird
- zahlreiche neue Sorten kamen durch viele neugegründete (nicht-industrielle) Destillieren auf den Markt; auch Destillieren, deren Hauptziel die Herstellung von Whisky oder anderen Spirituosen war, die der Reifung bedürfen, begannen Spirituosen wie Gin herzustellen, die keiner Reifung bedürfen, um die Zeitspanne zwischen Investition und Rendite zu verkürzen
- auch einige schottische Destillieren stellen neben Whisky nun Gin her, z.B. die Bruichladdich Destillerie den „The Botanist“-Gin. Zudem werden einige Gins nach dem eigentlichen Herstellungsprozess zusätzlich wie Whisky oder Rum (um aus weißem Rum braunen Rum herzustellen) in Holzfässern gelagert, um ihn dort reifen zu lassen – hierzu zählen etwa der „Citadelle Réserve“-Gin, der „Windspiel Premium Dry Gin Reserve“, der „Bombay Amber“-Gin, der „Tonka Gin Fasslagerung“, der „Gunroom“-Gin oder der „Koskue“-Gin
- neben klassische Mischgetränke bzw. Cocktails wie Gin Tonic oder Gin Fizz sind neue Cocktails wie der Gin Basil Smash (2008, Deutschland) getreten; die Geschmacksnoten einiger der neuen Gins kommen nur pur überhaupt erst zur Geltung. Auch die Cocktailgarnierung umfasst inzwischen ein breiteres Spektrum; außer Scheiben, Twists oder Zesten von Zitrusfrüchten kommen etwa Gurkenscheiben oder Pfefferkörner zum Einsatz

Herstellung

1) Herstellung von Basisalkohol

- erster Schritt, der oft nicht in den Destillieren der verschiedenen Ginhersteller stattfindet, ist die Gewinnung von Neutralalkohol, gleichbedeutend mit Agraralkohol, also Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs, durch Destillation. Dieser Alkohol kann aus Getreide wie Weizen, Roggen, Gerste, Mais oder Reis, aber z.B. auch aus Kartoffeln, Zuckerrüben, Zuckerrohr oder Obst gewonnen werden. (Möglich ist auch die Gewinnung von Alkohol aus Wacholderbeeren, wie dies beim Steinhäger – einer Spirituose mit Wacholder, die kein Gin ist, siehe unten – vorgeschrieben ist. Allerdings ist Wacholderbeerenmaische wegen des relativ hohen Gehalts an ätherischem Öl und Harzstoffen ohne die Zugabe von Gärmitteln und Gärhilfsmitteln nur schwer vergärbar.) Der Alkohol darf keinen feststellbaren Fremdgeschmack haben (weshalb es geschmacklich keine Rolle spielt, dass der Basisalkohol für „Gin'ca“-Gin aus Zuckerrohr, der für „Jinzu“-Gin aus Reis oder der für die „Windspiel“-Gins aus Kartoffeln stammt) und muss einen Mindestalkoholgehalt von 96,0 % vol aufweisen (Art. 3 i.V.m. Anhang I Nr. 1 der Verordnung (EG) Nr. 110/2008). Um diese Alkoholkonzentration zu erreichen sind mehrere Destillationsdurchgänge nötig; da jeder Destillationsvorgang zu einem Verlust von Aroma führt, ist ein Alkohol dieser Konzentration auch geschmacksneutral.

(Im Gegensatz dazu wird bei der Herstellung des Basisalkohols vieler anderer Spirituosenkategorien das Aroma der Ausgangsstoffe gezielt nicht gänzlich neutralisiert: So darf gem. Anhang II Nr. 2, lit. a, ii der Verordnung (EG) Nr. 110/2008 bei der Herstellung von Whisky durch die Destillation(en) die Alkoholkonzentration von 94,8 % vol nicht erreicht oder überschritten werden, damit das Destillat noch das Aroma und den Geschmack der Ausgangsstoffe aufweist; nach Anhang II Nr. 1, lit. a, i der EG-Spirituosenverordnung muss Rum bei seiner Herstellung zu weniger als 96 % vol so destilliert werden, dass das Destillat in wahrnehmbarem Maße die besonderen sensorischen Eigenschaften von Rum aufweist; gem. Anhang II Nr. 15, lit. a der EG-Spirituosenverordnung werden bei der Herstellung von Wodka die sensorischen Eigenschaften der verwendeten Ausgangsstoffe nur selektiv abgeschwächt.

Außerhalb der EU kann nicht-neutraler Basisalkohol auch für die Ginherstellung zulässig sein – so in den USA.)

2) Aromatisierung

- der Neutralalkohol wird dann entweder in unverdünnter oder mit Wasser verschnittener Form aromatisiert:
 - Aromageber (Botanicals) können neben Wacholderbeeren der Art Gemeiner Wacholder (*Juniperus communis*) samt ihrer Varietäten und Unterarten – etwa dem wohl im Ungava-Gin verwendeten Kanadischen Wacholder – z.B. sein: Koriander, Schalen von Zitrusfrüchten (Zitrone, Orange, Bitterorange, Limette, Grapefruit, Bergamotte, Mandarine), Veilchenwurzel, Süßholzwurzel, Engelwurz, Ingwer, Kardamon, Kubebenpfeffer, Paradieskörner, Muskatnuss, Piment, Lorbeer, Rosmarin, Nelke, Anis, Sternanis, Fenchel, Zimt, Zimtkassie, Mädesüß, Lavendel, Minze, Mandel, Bohnenkraut, Safran, Holunderblüte, Hagebutte, Physalis, Affenbrodbaumfrucht, Rose, Tonkabohne, Kaffeebohne, Trüffel, Queller, Seetang. Auch die Rinde des ursprünglich aus Lateinamerika stammenden Chinarindenbaumes, aus der früher Chinin gewonnen wurde, dient als Aromageber einiger Gins
 - Methoden zur Aromatisierung, die auch mehrfach angewandt oder kombiniert werden können, sind (vgl. Art. 2 I, lit. d der EG-Spirituosenverordnung):
 - Mazeration (Kaltauszug), um die alkohol- und wasserlöslichen Aromastoffe aus den Botanicals in die nicht erwärmte Alkohol-Wasser-Mischflüssigkeit zu überführen; die entstehende Flüssigkeit ist der (Kalt-) Auszug bzw. das Mazerat; im Anschluss gegebenenfalls erneute Destillation, um ein klares Destillat ohne trübende Feststoffe zu erhalten
 - Digeration (Warmauszug), um die alkohol- und wasserlöslichen Aromastoffe aus den Botanicals in die erwärmte Alkohol-Wasser-Mischflüssigkeit zu überführen; die entstehende Flüssigkeit ist der (Warm-) Auszug bzw. das Digerat; im Anschluss gegebenenfalls erneute Destillation, um ein klares Destillat ohne trübende Feststoffe zu erhalten
 - Dampfinfusion (im Rahmen einer Destillation), um die alkohol- und wasserlöslichen Aromastoffe aus den Botanicals in den Alkohol- und Wasserdampf zu überführen; hierbei können noch nicht aromatisierte Mischungen von Neutralalkohol und Wasser, aber auch (Kalt- oder Warm-) Auszüge (Mazerate oder Digerate) verdampft werden und mit den Destillationsdämpfen die Aromen weiterer Botanicals gelöst und in das entstehende Destillat überführt werden

Da durch Destillation Aromen verloren gehen, wird die Anzahl der Destillationen regelmäßig möglichst gering gehalten werden. Die Anzahl an Destillationen ist kein Qualitätsmerkmal (und bezieht sich ohnehin zumeist auf die Gesamtzahl an Destillationen, beinhaltet also auch die Destillationen, die zur Herstellung des Basisalkohols nötig waren)

- Abtrennung von Vor- und Nachlauf des Destillats, um die zulässigen Höchstwerte an Nebenbestandteilen (z.B. Methanol) einzuhalten und die Fraktionen mit unerwünschtem Geschmack zu entfernen
- der Mittellauf wird zumeist mit Wasser verschnitten, um Trinkstärke zu erreichen (für das Destillat aus der Aromatisierung eines London dry Gin ist in Anhang II Nr. 22, lit. a, ii der EG-Spirituosenverordnung sogar ein Mindestalkoholgehalt von 70 % vol vorgeschrieben); bei viel mehr als 45 % vol könnte man beim Trinken keinen Geschmack mehr wahrnehmen, da die Geschmacksnerven betäubt würden. Der vorgegebene Mindestalkoholgehalt von Gin beträgt 37,5 % vol (Anhang II Nr. 20, lit. b, Nr. 21, lit. b und Nr. 22, lit. b der EG-Spirituosenverordnung); in stärker verdünnter Form würde er wässrig und fade schmecken

Lebensmittelrechtliche Kategorien

Bei alkoholischen Getränken kann zwischen den durch bloße Gärung hergestellten Getränken mit eher geringem Alkoholgehalt wie Wein, Bier und Met einerseits und den zusätzlich destillierten Getränken mit höherem Alkoholgehalt – den Spirituosen – andererseits unterschieden werden. Die tatsächlichen und entwicklungsgeschichtlichen Unterschiede setzen sich auch in rechtlicher Hinsicht fort. So gelten für Spirituosen andere lebensmittelrechtliche Regelungen als für Wein und Bier.

Die unterschiedlichen Regelungen in den europäischen Herkunftsstaaten der Spirituosen wurden gemeinschaftsrechtlich erstmals durch die Verordnung (EWG) Nr. 1576/89 vom 29.05.1989 vereinheitlicht. Sie behandelte Spirituosen mit Wacholder in Art. 1 IV, lit. m und nannte als Arten Genever, Gin und destillierten Gin. Zum „London Gin“ besagte sie nur, dass er zur Getränkeart „destillierter Gin“ gehört. Diese erste Spirituosenverordnung wurde durch die ausführlichere Verordnung (EG) Nr. 110/2008 vom 15.01.2008 abgelöst. Diese wiederum wurde teilweise und wird bis zum 25.05.2021 vollständig durch die Verordnung (EU) Nr. 2019/787 vom 17.04.2019, die vor allem formale Änderungen beinhaltet, abgelöst. Das Unionsrecht wird teilweise durch Vorschriften der Mitgliedstaaten ergänzt. Die verschiedenen Kategorien von Wacholderspirituosen sind danach wie folgt definiert:

- Die strengsten Anforderungen gelten beim „London Gin“ oder gleichbedeutend „London dry Gin“: Insbesondere darf es nur einen Aromatisierungsdurchgang geben, so dass alle Botanicals auf einmal zugegeben werden müssen; es muss eine erneute Destillation stattfinden; ferner darf er keine zugesetzten Farbstoffe enthalten. Ein London Gin ist immer ein dry Gin (der Gehalt an zugesetzten süßenden Erzeugnissen beträgt nicht mehr als 0,1 g Zucker je Liter des Fertigerzeugnisses); es gibt keinen lieblichen bzw. süßen London Gin. Die Bezeichnungen betreffen nur die Herstellung und sind keine geographische Angabe für eine Herkunft aus London, England oder dem Vereinigten Königreich (einzige geschützte geographische Herkunftsangabe bei Gin aus dem Vereinigten Königreich war „Plymouth Gin“, Art. 16 i.V.m. Anhang III Nr. 19 der Verordnung (EG) Nr. 110/2008 bis zur Neufassung des Anhangs III durch Verordnung (EU) 2016/1067 vom 01.07.2016). Da ein London Gin immer zugleich die weniger strengen Anforderungen der Kategorien „destillierter Gin“ und „Gin“ erfüllt (siehe unten), kann er unter allen drei Bezeichnungen in den Verkehr gebracht werden (Art. 9 III der EG-Spirituosenverordnung).
- Die Bezeichnung als „destillierter Gin“ darf nur bei Gin verwendet werden, der nicht durch den einfachen Zusatz von Aromastoffen und/oder Aromaextrakten zu Neutralalkohol gewonnen wird, also ohne erneut destilliert zu werden. Als „destillierter dry Gin“ darf er bezeichnet werden, wenn sein Gehalt an zugesetzten süßenden Erzeugnissen – wie beim London (dry) Gin – nicht mehr als 0,1 g Zucker je Liter des Fertigerzeugnisses beträgt. Da ein destillierter Gin immer zugleich die weniger strengen Anforderungen der Kategorie „Gin“ erfüllt (siehe unten), kann er unter beiden Bezeichnungen in den Verkehr gebracht werden (Art. 9 III der EG-Spirituosenverordnung).
- Die Kategorie „Gin“ umfasst neben London Gin und sonstigem destilliertem Gin auch nicht erneut destillierte Gins. Als „dry Gin“ darf Gin bezeichnet werden, dessen Gehalt an zugesetzten süßenden Erzeugnissen – wie beim London (dry) Gin – nicht mehr als 0,1 g Zucker je Liter des Fertigerzeugnisses beträgt.
- Genever ist eine Spirituose mit Wacholder, die kein Gin ist. Traditionell stammt sie aus den Niederlanden und Belgien (Jenever) sowie Nordfrankreich (Genièvre) und auch in Nordwestdeutschland hat die Herstellung eine längere Tradition. Historisch gesehen war das Charakteristikum von Genever in der Niederlande seine Herstellung auf Basis von Malzwein (moutwijn), einem Getreidedestillat. Später kam die Verwendung von Neutralalkohol als Basis auf. Als „alter Genever“ (oude jenever) wurde dann die herkömmliche Herstellungsweise mit Malzwein bzw. mit einem größeren Malzweinanteil bezeichnet und als „junger Genever“ (jonge jenever) die jüngere Herstellungsweise mit Neutralalkohol bzw. einem kleineren Malzweinanteil. Genau definiert wurden die verschiedenen Kategorien von Genever in Art. 2 der niederländischen Verordnung über die Bezeichnung destillierter und schwach destillierter Getränke (Verordening Benaming Gedistilleerde en Zwak Gedistilleerde Dranken). Danach bestand Jonge Genever zu weniger als 15 % aus Malzwein (Art. 2 Nr. 2, lit. a), durfte maximal 10 g Zucker je Liter enthalten (Art. 2 Nr. 2, lit. b) und musste einen Alkoholgehalt von mindestens 35 % vol haben (Art. 2 Nr. 2, lit. d); Oude Genever musste zu mindestens 15 % aus Malzwein bestehen (Art. 2 Nr. 3, lit. a), durfte maximal 20 g Zucker je Liter enthalten (Art. 2 Nr. 3, lit. c), musste einen Alkoholgehalt von mindestens 35 % vol aufweisen (Art. 2 Nr. 3, lit. e) und der Geruch und Geschmack von Wacholder musste wahrnehmbar sein (Art. 2 Nr. 3, lit. f). Schon der „Getreidegenever“ (graanjenever) allerdings brauchte definitionsgemäß nicht mehr zwingend (auch) aus Malzwein hergestellt zu sein (Art. 2 Nr. 4, lit. a), sondern musste nur bei Bezeichnung als junger oder alter Graangenever die vorgenannten Malzweinanteile aufweisen und einen Mindestalkoholgehalt von 35 % vol haben. Nicht so bezeichneter Graangenever brauchte nur einen Mindestalkoholgehalt von 30 % vol haben (Art. 2 Nr. 4, lit. e); in jedem Fall durfte Graangenever bis zu 20 g Zucker je Liter enthalten (Art. 2 Nr. 4, lit. c). Für alle Kategorien von Genever galt, dass zur Aromatisierung nur Wacholderbeeren der Art Gemeiner Wacholder (*Juniperus communis*) verwendet werden durften (Art. 2 Nr. 1). Diese Verordnung wurde durch einen Beschluss vom 08.09.2014 (besluit houdende wijziging van enkele algemene maatregelen van bestuur in verband met het opheffen van de product- en bedrijfschappen) zum Ende des Jahre 2014 teils in den Beschluss über vorbehaltene Bezeichnungen im Rahmen des Warengesetzes (Warenwetbesluit Gereserveerde aanduidingen) überführt (so etwa die Definition von Malzwein) und teils ersatzlos gestrichen (so auch Art. 2 mit seinen Definitionen der Geneverkategorien – dies mit dem nur rudimentär zutreffenden Verweis auf die EG-Spirituosenverordnung).

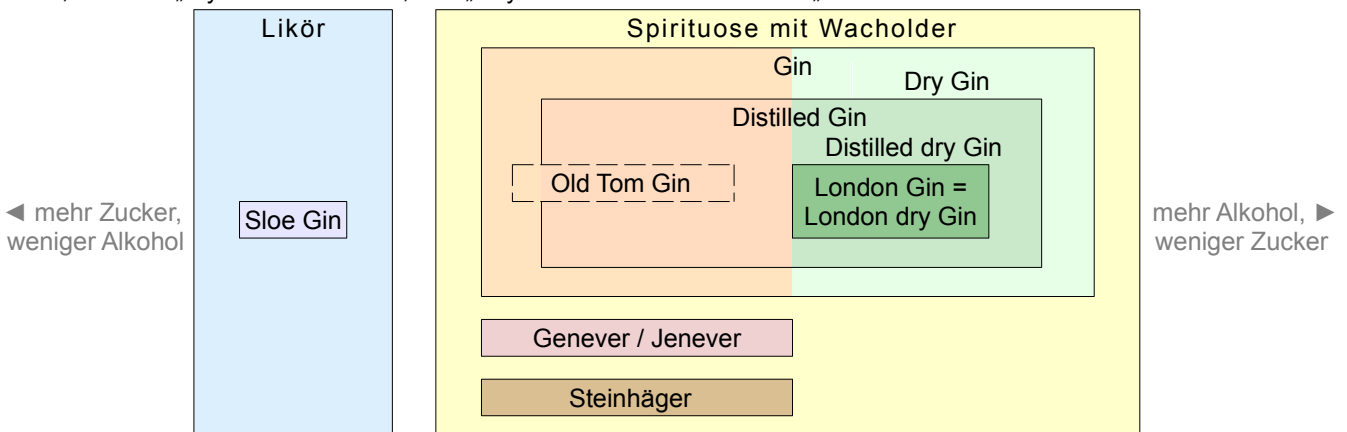
Nach Anhang II Nr. 19, lit. a der EG-Spirituosenverordnung muss nun kein Genever mehr auf Basis von Getreidedestillat oder Getreidespirituose hergestellt werden, sondern kann auch allein auf Neutralalkohol basieren. Zur Herstellung darf neben Gemeinem Wacholder auch Stech-Wacholder (*Juniperus oxicedrus*) verwendet werden. Der Wacholdergeschmack muss nicht – wie beim Gin – vorherrschend, sondern lediglich wahrnehmbar bleiben (Anhang II Nr. 19, lit. c). Der vorgeschriebene Mindestalkoholgehalt beträgt nur 30 % vol (Anhang II Nr. 19, lit. b) – dieser Wert war der kleinste gemeinsame Nenner zwischen den Niederlanden (siehe oben), Belgien (30 % vol) und Frankreich (35-40 % vol), vgl. Stellungnahme des Europäischen Wirtschafts- und Sozialausschusses im Vorfeld der Schaffung der EG-Spirituosenverordnung (ABl. EG Nr. C 124 vom 09.05.1983, S. 18). Die Bezeichnungen „Genever“, „Jenever“ und „Genièvre“ sind gem. Art. 16 i.V.m. Anhang III der EG-Spirituosenverordnung geschützte geographische Herkunftsangaben für Spirituo-

sen mit Wacholder aus den Niederlanden, Belgien, Frankreich (Departments Nord und Pas-de-Calais) und Deutschland (Bundesländer Nordrhein-Westfalen und Niedersachsen); die Bezeichnungen „Graangenever“, „Graanjenever“ und „Genièvre de grains“ für Wacholderspirituosen aus den Niederlanden, Belgien und Frankreich (Departments Nord und Pas-de-Calais); die Bezeichnungen „Jonge Genever/Jenever“ und „Oude Genever/Jenever“ für Wacholderspirituosen aus den Niederlanden und Belgien. Die Bezeichnung „Ostfriesischer Korngenever“ ist geschützte geographische Herkunftsangabe für Wacholderspirituosen aus Deutschland, die gemäß den – in Übereinstimmung mit Art. 6 I der EG-Spirituosenverordnung – strengeren deutschen Vorschriften nach § 9 der Alkoholhaltige Getränke-Verordnung i.V.m. deren Anlage 4, Nr. 4 in Ostfriesland hergestellt sein müssen, wobei zum Gebiet Ostfriesland die Landkreise Aurich, Leer und Wittmund sowie die kreisfreie Stadt Emden zählen. Zudem schreibt die deutsche Regelung vor, dass der Alkoholgehalt ausschließlich aus Korndestillat bestehen und der Alkoholgehalt der fertigen Spirituose mindestens 38 % vol betragen muss.

- Die Bezeichnung „Steinhäger“ ist sowohl eine geschützte geographische Herkunftsangabe für eine Wacholderspirituose aus Deutschland (Art. 16 i.V.m. Anhang III der EG-Spirituosenverordnung), als auch eine eigene Kategorie von Wacholderspirituose, und zwar durch die – in Übereinstimmung mit Art. 6 I der EG-Spirituosenverordnung – strengeren deutschen Vorschriften nach § 9 der Alkoholhaltige Getränke-Verordnung i.V.m. deren Anlage 4, Nr. 5, wonach die Herstellung in Steinhagen erfolgen muss, bei der Weiterverarbeitung des Wacholderlutters durch erneute Destillation nur Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs oder Korndestillat sowie Wasser zugesetzt werden darf, die Beigabe von anderen Zutaten mit Ausnahme einer geringen Menge an Wacholderbeeren unzulässig ist und der Alkoholgehalt der fertigen Spirituose mindestens 38 % vol betragen muss. Die Alkoholhaltige Getränke-Verordnung geht zurück auf die Verordnung über Spirituosen vom 29.01.1998, die aber erst seit ihrer Umbenennung zum Ende des Jahres 2000 (durch die Verordnung zur Änderung der Verordnung über Spirituosen u.a. lebensmittelrechtlicher Verordnungen vom 08.12.2000) auch Bestimmungen zur Kategorie Steinhäger enthält. Die Regelung zum Mindestalkoholgehalt wurde sogar erst 2008 (durch die Verordnung zur Änderung der Alkoholhaltige Getränke-Verordnung sowie anderer Vorschriften vom 08.05.2008) ergänzt. Der Mindestalkoholgehalt und weitere Bestimmungen zur Herstellung von Steinhäger sind allerdings älter (siehe unten). Das seit 1977 von der nordrhein-westfälischen Gemeinde Steinhagen geführte Wappen zeigt auch einen Wacholderzweig; im Teutoburger Wald um Steinhagen gibt es bedeutende Wacholdervorkommen. Zur Herstellung von Steinhäger müssen jedoch keine Wacholderbeeren aus der Region verwendet werden.

Das Charakteristikum von Steinhäger als Kategorie von Wacholderspirituose ist seine Herstellung auf Basis von Wacholderlutter, einem Destillat aus vergorener Wacholderbeerenmaische. Bei der anschließenden erneuten Destillation – das erste Destillat hat einen Alkoholgehalt von nicht mehr als 15 % vol – werden üblicherweise nochmals unvergorene Wacholderbeeren zugegeben. Die Herstellung auf Basis von Wacholderlutter schrieb schon der mit Wirkung vom 01.01.1993 aufgehobene § 102 II des mittlerweile gänzlich entfallenen Branntweinmonopolgesetzes vor: „Unter der Bezeichnung Steinhäger darf nur Trinkbranntwein in den Verkehr gebracht werden, der ausschließlich durch Abtrieb unter Verwendung von Wacholderlutter aus vergorener Wacholderbeerenmaische hergestellt ist.“ § 100 III BranntweinmonopolG bestimmte, dass Steinhäger innerhalb Deutschlands nur mit einem Alkoholgehalt von mindestens 38 % vol in den Verkehr gebracht werden darf. Steinhäger war damals allerdings keine geschützte geographische Herkunftsangabe; Steinhäger aus der ostwestfälischen Gemeinde Steinhagen wurde als „Echter Steinhäger“ oder „Original Steinhäger“ vertrieben, Steinhäger aus dem restlichen Nordrhein-Westfalen und den anderen Bundesländern dürfte als „Steinhäger“ vertrieben werden. Seit „Steinhäger“ auf Grundlage der EWG-Spirituosenverordnung von 1989 zu einer geschützten geographischen Herkunftsangabe wurde, werden die Wacholderspirituosen, die den lebensmittelrechtlichen Anforderungen zur Herstellung von Steinhäger genügen, aber nicht in Steinhagen hergestellt werden, zumeist unter der schon zuvor etablierten Bezeichnung „Doppelwacholder“, „Doppel-Wacholder“ oder „Doppel Wacholder“ vertrieben. Obwohl sie rechtlich nur noch einen Mindestalkoholgehalt von 30 % vol gemäß Anhang II Nr. 19, lit. b der EG-Spirituosenverordnung aufweisen müssten, enthalten wohl sämtliche Doppelwacholder weiterhin mindestens 38 % vol Alkohol.

- Bei „Sloe Gin“ handelt es sich nicht um Gin und noch nicht einmal um eine Wacholderspirituose im Sinne des EU-Lebensmittelrechts, sondern um einen Schlehenlikör. Er kann auf Gin basieren (vgl. Anhang II Nr. 32, lit. a, ii der EG-Spirituosenverordnung), muss dies aber nicht. Erst ab Inkrafttreten der ergänzten Definition am 25.05.2021 muss er auf Gin basieren (Anhang I Nr. 35, lit. a der EU-Spirituosenverordnung); Altbestände dürfen aber auch danach noch vertrieben werden (Art. 50 I der EU-Spirituosenverordnung). Es ist auf die Angaben des Herstellers im Einzelfall zu achten. Sloe Gin muss einen Mindestzuckergehalt von 100 g je Liter und einen Mindestalkoholgehalt von 25 % vol aufweisen (Anhang II Nr. 32, lit. a, i und Nr. 37, lit. b der EG-Spirituosenverordnung). Mehrere Ginhersteller produzieren auch Sloe Gins, z.B. den „Plymouth Sloe Gin“, den „Hayman's Sloe Gin“ oder den „Gordon's Sloe Gin“.



- „Old Tom Gin“ ist herkömmlicherweise ein süßer (gezuckerter) Gin, also das Gegenteil eines dry Gin. Allerdings gibt es dafür keine lebensmittelrechtliche Definition oder Vorgabe. Mehrere Hersteller produzieren auch Old Tom Gins, so etwa den „Hayman's Old Tom Gin“, den „Tanqueray Old Tom Gin“ oder den „Citadelle Old Tom Gin“.
- Fassgereifter Gin (barrel aged gin) ist Gin, der nach dem eigentlichen Herstellungsprozess zusätzlich einige Zeit – meist weniger als ein Jahr – in Holzfässern gelagert wird, um ihn dort geschmacklich reifen zu lassen. Lebensmittelrechtlich gibt es dazu noch keine Vorgabe. Allerdings scheint eine Fortentwicklung des Lebensmittelrechts geboten. So ist etwa fraglich, ob die Fassreifung unter Anhang II Nr. 20, lit. c der EG-Spirituosenverordnung fällt mit dem Ergebnis, dass der Wacholdergeschmack auch nach der Fassreifung vorherrschend sein muss; äußerst zweifelhaft ist, ob ein fassgereifter Gin ein London Gin sein kann, dessen Aroma ja gemäß Anhang II Nr. 22, lit. a, i der EG-Spirituosenverordnung ausschließlich durch die erneute Destillation von Ethylalkohol in herkömmlichen Destilliergeräten unter Zusetzen aller verwendeten pflanzlichen Stoffe gewonnen werden darf. (Anders als beim Whisky, bei dem nach Anhang II Nr. 2, lit. a, iii der EG-Spirituosenverordnung eine mindestens dreijährige Fassreifung zwingend zum Herstellungsprozess gehört, ist zwar auch beim Rum in Anhang II Nr. 1 der EG-Spirituosenverordnung keine Fassreifung erwähnt, ohne dass damit brauner – fassgereifter – Rum kein Rum im Sinne des EU-Lebensmittelrechts wäre. Anders als beim Rum bezieht sich aber beim London Gin das „ausschließlich“ auch auf die Gewinnung des Aromas. Ebenso spricht eine historische Betrachtung (vgl. Erwägungsgrund 1 der EG-Spirituosenverordnung) gegen fassgereiften London Gin. In England, dem Ursprungsland der Spirituosenkategorie Gin, setzten sich Lagerung und Transport von Gin in Flaschen statt in Holzfässern zwar erst ab dem Single Bottle Act von 1861 durch. Die Holzfässer wurden damals jedoch nicht zum Zweck der Reifung ihres Inhalts eingesetzt und waren auch noch in Gebrauch, nachdem sie ihre Aromen an die erste(n) Abfüllung(en) abgegeben hatten.)
- Spirituosen im Sinne von Art. 2 der EG-Spirituosenverordnung, die sich in keine der Kategorien 1 bis 46 des Anhangs II der EG-Spirituosenverordnung einordnen lassen, führen die Verkehrsbezeichnung „Spirituose“ (Art. 9 II der EG-Spirituosenverordnung). Hierunter fällt etwa der „Ferdinand's Saar Quince“, der eine Mischung aus Gin, Quittensaft und Riesling ist.

Die Spirituosenverordnung gilt für alle in der EU vermarkteten Spirituosen, unabhängig davon, ob sie innerhalb oder außerhalb der EU hergestellt wurden (Art. 1 II 1). Außerhalb der EU gelten andere Kategorien. In den USA etwa ist es nicht erforderlich, dass für die Ginherstellung ein geschmacksneutraler Basisalkohol verwendet wird. Der Hauptgeschmack soll von Wacholderbeeren stammen. Die verwendeten Wacholderbeeren müssen nicht von einer bestimmten Wacholderart sein; im „Cascade Mountain“ Gin aus dem US-Bundesstaat Oregon beispielsweise wird Westamerikanischer Wacholder (*Juniperus occidentalis*) verwendet. Der Mindestalkoholgehalt beträgt 40 % vol. Hinsichtlich des Herstellungsprozesses wird nur zwischen Gin und destilliertem Gin unterschieden. Auch Genever gilt dort als Gin. (Siehe den standard of identity in Titel 27, Kapitel I, Unterkapitel A, Teil 5, § 5.22, lit. c des Code of Federal Regulations.)

Marktanteil

Der (mengenmäßige) Marktanteil von Gin bei Spirituosen beträgt in Deutschland zwischen 1 und 2 %. Gin ist in Deutschland die Spirituose mit dem (nach Menge wie nach Umsatz) größten Zuwachs.

Einkauf

Die Insel Helgoland ist zwar weiter vom Festland entfernt als jede andere deutsche Insel, steht jedoch auf dem Kontinentalschelf in einem Schelfmeer, der Nordsee, und ist somit – entgegen der touristischen Falschangaben sogar der Gemeinde Helgoland selbst – keine Hochseeinsel (vgl. Art. 86 Seerechtsübereinkommen). Sie befindet sich auch nicht in der ausschließlichen Wirtschaftszone (Art. 55 SRÜ) der Bundesrepublik Deutschland, sondern in deren Küstenmeer (Art. 3 SRÜ); ihr Gebiet ist Teil des Staatsgebietes der Bundesrepublik Deutschland (und innerhalb dieser des Landes Schleswig-Holstein). Allerdings ist sie zum einen vom Zollgebiet der EU ausgenommen (Art. 4 I Spiegelstrich 4 EU-Zollkodex), zollrechtlich also EU-Ausland, und gilt zum anderen auch in Hinblick auf die Mehrwertsteuer als nichtdeutsches Ausland (§ 1 II 1 und 2 UStG), weshalb Gin und andere Waren dort zu geringeren Preisen erworben werden können. Für dort erworbenen Gin fällt auch bei der „Einfuhr“ keine Mehrwertsteuer an; zollrechtlich ist jedoch zu beachten, dass für den Reiseverkehr die Freigrenze bei einem Liter pro Person mit einem Alter von mindestens 17 Jahren liegt (§ 2 I Nr. 2 lit. a, V Nr. 2 Einreise-Freimengen-Verordnung; die anderen Freimengen gelten nur bei einem Alkoholgehalt von 22 oder weniger Volumenprozent, worunter Gin definitionsgemäß – siehe oben – nicht fallen kann), wobei die Menge bei alkoholhaltigen Getränken – etwa bei Flaschen mit einer Füllmenge von mehr als einem Liter – im Umkehrschluss zu § 2 II EFVO auf mehrere Personen mit einem Alter von mindestens 17 Jahren aufgeteilt werden darf. Wenngleich eine Reise nach Helgoland alleine zu Einkaufszwecken immer noch teurer wäre, als ein Kauf auf dem Festland, bietet es sich doch an, bei einer Reise nach Helgoland die Einkaufsmöglichkeit nicht ungenutzt zu lassen und die Preise der verschiedenen Anbieter auf der Insel auch untereinander zu vergleichen.



Ginprobe

Auch bei der Ginprobe kommt es neben dem Geschmack auch auf den Geruch an. Denn der Mensch kann nur 5 oder 6 verschiedene Geschmacksrichtungen unterscheiden, hat aber etwa 400 unterschiedliche Geruchsrezeptoren, mit denen er ca. 1500 unterschiedliche Aromen unterscheiden kann. Und die machen letztlich das Wesen eines Gins aus. Selbst das, was man bereits im Mund hat, nimmt man nicht nur geschmacklich, sondern auch olfaktorisch wahr. Bei alledem bestimmt auch die Temperatur, was man wahrnehmen kann. Für eine Verkostung ist Zimmertemperatur optimal. Von geringer Bedeutung ist das Aussehen des Gins (siehe unten). Allerdings beeinflusst das Aussehen der Flasche (Formgebung, Farbe, Gestaltung usw.) immer auch die Erwartung und Interpretation bei der Probe, weshalb eine Blindverkostung zu objektiveren Ergebnissen führt. Für die Aufbewahrung wären übrigens lichtundurchlässige Flaschen am besten geeignet, da Gin wie andere alkoholische Getränke luftdicht verschlossen, kühl und auch vor Sonnenlicht geschützt gelagert werden sollte. Bei der Verkostung mehrerer Gins sind möglichst die gleichen Gläser zu verwenden, da auch Unterschiede beim Aussehen und Gewicht der Trinkgefäße die Ergebnisse beeinflussen können. Bei Verwendung derselben Gläser müssen diese zwischendurch abgewaschen werden, um zu gewährleisten, dass nur der jeweils verkostete Gin wahrnehmbar ist.

Anders als beispielsweise bei Wein ist der Jahrgang des Gins (also der Reifung der zu seiner Herstellung verwendeten Wacholderbeeren, welche ohnehin zwei Jahre umfasst) nicht von Bedeutung, da sich daraus auch bei Kenntnis der Herkunftsgegend der Wacholderbeeren keinerlei Aussagen über die Qualität des Gins ableiten lassen. Nur bei fassgereiften Gins von Bedeutung sein kann das Alter, also die Dauer der Fasslagerung – lebensmittelrechtlich sind Reifung und Alterung synonyme Begriffe (Anhang I Nr. 8 der EG-Spirituosenverordnung). Diese beträgt bei Gin allerdings meist weniger als ein Jahr. Angegeben werden darf die Alterungsdauer bzw. Reifezeit nur unter den Voraussetzungen des Art. 12 III der EG-Spirituosenverordnung.

• Aussehen

Das Aussehen ermöglicht nur eine sehr grobe Einschätzung. Klare, ungetrübte Gins ohne Färbung sprechen für einen destillierten Gin; durchsichtig goldgelbliche Färbung spricht für einen fassgereiften Gin (Gin Reserve). Rein gelb ist dagegen der nicht fassgereifte „Ungava Gin“; orangegelb der ebenfalls nicht fassgereifte „Tanqueray Flor de Sevilla“. Eine etwas dunklere Färbung hat auch der nicht fassgereifte „Saffron Gin“. Noch dunkler ist der bräunliche, fassgereifte „Bilberry Black Hearts“-Gin. Durch Mazeration von Gardenien durchsichtig bläulich gefärbt ist der „The London No. 1“ Gin; ebenso der „Fleur de lis“ Gin durch Blüten der Blauen Klitorie. Eine mitunter fast undurchsichtige Rotfärbung weisen die Sloe Gins auf.

• Geruch (Nosing)

Um den Gin riechen zu können, muss im Glas noch genügend Platz (Luftsäule) über dem Gin vorhanden sein, wo sich das Aroma entfalten kann. Wenn das Nosing nicht gleich nach dem Einschenken erfolgt, sollte das Glas nach dem Einschenken abgedeckt werden, um die Aromen bis zum Nosing zu halten. Kurz vor dem Riechen sollte man das Glas schwenken, um möglichst viel Aroma freizusetzen.

Beim Riechen lassen sich verschiedene Geruchsebenen unterscheiden. Zuerst sind gleich nach dem Einschenken die flüchtigen leichten und hellen Aromen (Kopfnoten) wahrnehmbar. Nachdem diese verfliegen sind, sind die länger anhaltenden dominanten, charaktergebenden Aromen (Herznoten) wahrnehmbar. Nachdem auch diese verfliegen sind, bleiben noch die langanhaltenden grundierenden, tiefen, dunklen und schweren Aromen (Basisnoten) wahrnehmbar.

Beim Geruch von Gin kann auch dann, wenn man einzelne Aromen nicht erkennt, vor allem unterschieden werden zwischen Zitrusnoten (citrus), fruchtigen Noten (fruity), Kräuternoten (herbal), würzigen Noten (spicy) und blumigen Noten (floral). Speziell bei fassgereiften Gins kommen auch Vanille-, Holz- und Karamellnoten vor.

• Geschmack (Tasting)

Geschmacklich kann zwischen den 5 bzw. 6 Geschmacksrichtungen süß, salzig, sauer, bitter, umami und evtl. herzhaft unterschieden werden, wobei für die Ginverkostung nur süß, sauer und bitter eine Rolle spielen werden. Wissenschaftlich überholt ist die Lehre von der Zungenlandkarte, derzufolge die verschiedenen Geschmacksrichtungen in verschiedenen Zonen der Zunge wahrgenommen werden können. Richtig ist vielmehr, dass alle Geschmacksrichtungen fast auf der ganzen Zunge wahrgenommen werden können. Es gibt allerdings Zonen, in denen einzelne Geschmacksrichtungen besonders gut wahrgenommen werden können, beispielsweise bitter zur Zungenwurzel hin. Zur Verkostung sollte man den Gin über die ganze Zunge rollen lassen und auch den Gaumen mit ihm benetzen.

Wichtig ist beim ersten Schluck allerdings zunächst das Mundgefühl. Der Gin kann sich dickflüssig oder dünn anfühlen; der Gin kann auf der Zunge trocken wirken, er kann brennen oder weich erscheinen. Danach kann man sich auf die Identifizierung der Geschmacksrichtung(en) konzentrieren sowie wie beim Geruch auf die Identifizierung der Aromen. Der wahrnehmbare Geschmack kann sich während der Verkostung eines Schluckes ändern, vom ersten Geschmackseindruck über sich entfaltende Geschmacksnoten bis hin zum nach dem Hinunterschlucken verbleibenden Geschmack, dem Abgang. Beim Abgang lässt sich zudem danach unterscheiden, wie lange und wie intensiv der Geschmack wahrnehmbar bleibt.

Zwischen den einzelnen Gins sollte man einen Moment Zeit lassen und seine Geschmackswahrnehmung mit Wasser und Weißbrot auf einen neutralen Ausgangspunkt zurücksetzen.

Für eine Verkostung von Gin Tonic ist es nötig, die verschiedenen Ginsorten auch mit verschiedenen Tonics zu probieren. Fassgereifte Gins harmonieren allerdings meist nicht mit den Tonic-Aromen.

Zitrusnoten (citrus) | fruchtige Noten (fruity) | Kräuternoten (herbal) | würzige Noten (spicy) | blumige Noten (floral)

1)		
Geruch - Kopfnoten - Herz- und Basisnoten	Geschmack pur - Mundgefühl - Geschmack - Abgang	Geschmack mit Tonic () Gesamtnote (1) (2) (3) (4) (5)
2)		
Geruch - Kopfnoten - Herz- und Basisnoten	Geschmack pur - Mundgefühl - Geschmack - Abgang	Geschmack mit Tonic () Gesamtnote (1) (2) (3) (4) (5)
3)		
Geruch - Kopfnoten - Herz- und Basisnoten	Geschmack pur - Mundgefühl - Geschmack - Abgang	Geschmack mit Tonic () Gesamtnote (1) (2) (3) (4) (5)
4)		
Geruch - Kopfnoten - Herz- und Basisnoten	Geschmack pur - Mundgefühl - Geschmack - Abgang	Geschmack mit Tonic () Gesamtnote (1) (2) (3) (4) (5)
5)		
Geruch - Kopfnoten - Herz- und Basisnoten	Geschmack pur - Mundgefühl - Geschmack - Abgang	Geschmack mit Tonic () Gesamtnote (1) (2) (3) (4) (5)
6)		
Geruch - Kopfnoten - Herz- und Basisnoten	Geschmack pur - Mundgefühl - Geschmack - Abgang	Geschmack mit Tonic () Gesamtnote (1) (2) (3) (4) (5)

Cocktails

<p><u>Negroni</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 Teil Gin • 1 Teil süßer roter Wermut • 1 Teil Campari <p>Es sollte ein würziger Gin verwendet werden, der sich in diesem kräftigen Cocktail durchzusetzen vermag, z.B. der Elephant Gin. Der Gin Mare kann je nach verwendetem Wermut zu schwach sein.</p>	<p><u>Unusual Negroni</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 Teil Gin • 1 Teil Lillet Blanc • 1 Teil Aperol <p>Es sollte ein leichterer Gin verwendet werden, z.B. der Ginstr Gin.</p>	<p><u>Negroni-Variation mit Sloe Gin</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 Teil Sloe Gin • 1 Teil süßer roter Wermut • 1 Teil Campari
<p><u>(Dry) Martini</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • 6 Teile Gin • 1 Teil trockener weißer Wermut • Garnitur: Olive 	<p><u>Bronx</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • 4 Teile Gin • 2 Teile Orangensaft • 1 Teil süßer roter Wermut • 1 Teil trockener weißer Wermut • Garnitur: Orangentwist 	<p><u>Savoy Tango</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 Teil Sloe Gin • 1 Teil Calvados
<p><u>Gimlet</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • 4 Teile Gin • 1 Teil gesüßter Limettensaft • Garnitur: Limettentwist 	<p><u>Bulldog</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • 2 Teile Gin • 1 Teil Orangensaft • Füllgetränk: Ginger Ale • Garnitur: Orangenscheibe 	<p><u>Sloe Gin Rickey</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • 2 Teile Sloe Gin • 1 Teil Limettensaft • Füllgetränk: Sodawasser • Garnitur: Limettenscheibe
<p><u>Gin Basil Smash</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • 6 cl Gin • 2 cl Zuckersirup • 2 cl Zitronensaft • 10-15 Blätter Basilikum mit Stängeln (keine getrockneten) <p>Es kann ein klassischer Gin verwendet werden oder ein moderner wie der Ginstr Gin.</p> <p>Die Basilikumzweige mit einem Stößel zerdrücken (nicht zu gründlich bzw. zu lange), die übrigen Zutaten hinzufügen und gut schütteln. Durch ein feines Sieb abseihen.</p>	<p><u>Gin Mint Julep</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • 6 cl Gin • 1 Barlöffel Zuckersirup • 15 Blätter Minze (keine getrockneten) <p>Es kann ein klassischer Gin wie der Tanqueray verwendet werden.</p> <p>Die Minzblätter zerreißen, in die Mischung aus Gin und Sirup geben und einige Minuten ziehen lassen, dabei die Blätter mit einem Löffel andrücken und umrühren. Danach die Blätter entfernen und über zerstoßenem Eis servieren.</p>	<p><u>Alabama Slammer</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 Teil Southern Comfort • 1 Teil Amaretto • 1 Teil Sloe Gin • Füllgetränk: Orangensaft

Anhang: Synopse der Spirituosenkategorien nach altem und neuem Recht

Verordnung (EG) Nr. 110/2008 vom 15.01.2008, Anhang II, Nrn. 19-22, 32 und 37 in der Fassung der Verordnungen (EG) Nr. 334/2008 vom 16.12.2008, (EG) Nr. 98/2014 vom 03.02.2014 und (EU) Nr. 2016/235 vom 18.02.2016:	Verordnung (EU) Nr. 2019/787 vom 17.04.2019, Anhang I, Nrn. 19-22, 33 und 35:
<p><u>19. Spirituose mit Wacholder</u></p> <p>a) Spirituosen mit Wacholder sind Spirituosen, die durch Aromatisieren von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs und/oder Getreidespirituose und/oder Getreidedestillat mit Wacholderbeeren (<i>Juniperus communis</i> L. und/oder <i>Juniperus oxicedrus</i> L.) gewonnen werden.</p> <p>b) Der Mindestalkoholgehalt von Spirituosen mit Wacholder beträgt 30 % vol.</p> <p>c) Andere Aromastoffe gemäß Artikel 3 Absatz 2 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 und/oder Aromaextrakte gemäß Artikel 3 Absatz 2 Buchstabe d derselben Verordnung, und/oder Duftstoffpflanzen oder Teile davon können zusätzlich verwendet werden, wobei die organoleptischen Merkmale der Wacholderbeeren wahrnehmbar bleiben müssen, wenn auch zuweilen in abgeschwächter Form.</p> <p>d) Spirituosen mit Wacholder dürfen die Verkehrsbezeichnungen Wacholder oder Genebra führen.</p>	<p><u>19. Spirituose mit Wacholder</u></p> <p>a) Eine Spirituose mit Wacholder ist eine Spirituose, die durch Aromatisieren von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs oder von Getreidespirituosen oder Getreidedestillaten oder einer Kombination davon mit Wacholderbeeren (<i>Juniperus communis</i> L. oder <i>Juniperus oxicedrus</i> L.) hergestellt wird.</p> <p>b) Der Mindestalkoholgehalt einer Spirituose mit Wacholder beträgt 30 % vol.</p> <p>c) Aromastoffe und/oder Aromaextrakte und/oder Pflanzen mit Aromaeigenschaften oder Teile von Pflanzen mit Aromaeigenschaften dürfen zusätzlich verwendet werden, die sensorischen Merkmale der Wacholderbeeren müssen jedoch wahrnehmbar sein, wenn auch zuweilen in abgeschwächter Form.</p> <p>d) Eine Spirituose mit Wacholder darf die rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung „Wacholder“ oder „Genebra“ führen.</p>
<p><u>20. Gin</u></p> <p>a) Gin ist eine Spirituose mit Wacholdergeschmack, die durch Aromatisieren von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs, der entsprechende sensorische Eigenschaften aufweist, mit Wacholderbeeren (<i>Juniperus communis</i> L.) gewonnen wird.</p> <p>b) Der Mindestalkoholgehalt von Gin beträgt 37,5 % vol.</p> <p>c) Bei der Herstellung von Gin dürfen nur Aromastoffe gemäß Artikel 3 Absatz 2 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 und/oder Aromaextrakte gemäß Artikel 3 Absatz 2 Buchstabe d derselben Verordnung verwendet werden, wobei der Wacholdergeschmack vorherrschend bleiben muss.</p> <p>d) Die Bezeichnung „Gin“ kann durch den Begriff „dry“ ergänzt werden, wenn der Gehalt der Spirituose an zugesetzten süßenden Erzeugnissen nicht mehr als 0,1 g Zucker je Liter des Fertigerzeugnisses beträgt.</p>	<p><u>20. Gin</u></p> <p>a) Gin ist eine Spirituose mit Wacholder, die durch Aromatisieren von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs mit Wacholderbeeren (<i>Juniperus communis</i> L.) hergestellt wird.</p> <p>b) Der Mindestalkoholgehalt von Gin beträgt 37,5 % vol.</p> <p>c) Bei der Herstellung von Gin dürfen nur Aromastoffe oder Aromaextrakte oder beides verwendet werden, wobei der Geschmack nach Wacholder vorherrschend bleiben muss.</p> <p>d) Die Bezeichnung „Gin“ darf durch den Begriff „dry“ ergänzt werden, wenn der Gehalt der Spirituose an zugesetzten süßenden Erzeugnissen nicht mehr als 0,1 g süßenden Erzeugnissen je Liter des Fertigerzeugnisses, ausgedrückt als Invertzucker, beträgt.</p>
<p><u>21. Destillierter Gin</u></p> <p>a) Destillierter Gin ist</p> <p>i) eine Spirituose mit Wacholdergeschmack, die ausschließlich durch erneute Destillation von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs von angemessener Qualität und mit entsprechenden sensorischen Eigenschaften und einem ursprünglichen Alkoholgehalt von mindestens 96 % vol in Destillierapparaten, die herkömmlicherweise für Gin verwendet werden, unter Zusetzen von Wacholderbeeren (<i>Juniperus communis</i> L.) und anderen pflanzlichen Stoffen hergestellt wird, wobei der Wacholdergeschmack vorherrschend bleiben muss, oder</p> <p>ii) eine Mischung eines so gewonnenen Destillats mit Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs der gleichen Zusammensetzung, Reinheit und gleichem Alkoholgehalt; zur Aromatisierung von destilliertem Gin können auch Aromastoffe und/oder Aromaextrakte gemäß Kategorie 20 Buchstabe c verwendet werden.</p> <p>b) Der Mindestalkoholgehalt von destilliertem Gin beträgt 37,5 % vol.</p> <p>c) Gin, der durch den einfachen Zusatz von Essenzen oder Aromastoffen zu Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs gewonnen wird, darf nicht die Bezeichnung destillierter Gin tragen.</p> <p>d) Die Bezeichnung „Destillierter Gin“ kann durch den Begriff „dry“ ergänzt werden, wenn der Gehalt der Spirituose an zugesetzten süßenden Erzeugnissen nicht mehr als 0,1 g Zucker je Liter des Fertigerzeugnisses beträgt.</p>	<p><u>21. Destillierter Gin</u></p> <p>a) Destillierter Gin ist eine der folgenden Spirituosen:</p> <p>i) eine Spirituose mit Wacholder, die ausschließlich durch Destillation von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs mit einem ursprünglichen Alkoholgehalt von mindestens 96 % vol unter Zusetzen von Wacholderbeeren (<i>Juniperus communis</i> L.) und anderen natürlichen pflanzlichen Stoffen hergestellt wird, wobei der Wacholdergeschmack vorherrschend bleiben muss;</p> <p>ii) eine Kombination aus dem so gewonnenen Destillat und Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs der gleichen Zusammensetzung und Reinheit und mit gleichem Alkoholgehalt; zur Aromatisierung von destilliertem Gin dürfen auch Aromastoffe oder Aromaextrakte oder beide gemäß Kategorie 20 Buchstabe c verwendet werden.</p> <p>b) Der Mindestalkoholgehalt von destilliertem Gin beträgt 37,5 % vol.</p> <p>c) Gin, der durch einen einfachen Zusatz von Essenzen oder Aromen zu Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs hergestellt wird, gilt nicht als destillierter Gin.</p> <p>d) Die Bezeichnung „Destillierter Gin“ darf durch den Begriff „dry“ ergänzt werden oder diesen enthalten, wenn der Gehalt der Spirituose an zugesetzten süßenden Erzeugnissen nicht mehr als 0,1 g süßenden Erzeugnissen je Liter des Fertigerzeugnisses, ausgedrückt als Invertzucker, beträgt.</p>

<p>22. London Gin</p> <p>a) London Gin gehört zur Spirituosenart Destillierter Gin:</p> <ul style="list-style-type: none"> i) Er wird ausschließlich aus Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs gewonnen und weist einen Methanolgehalt von höchstens 5 g/hl r. A. auf; sein Aroma wird ausschließlich durch die erneute Destillation von Ethylalkohol in herkömmlichen Destilliergeräten unter Zusetzen aller verwendeten pflanzlichen Stoffe gewonnen; ii) der Mindestalkoholgehalt des hieraus gewonnenen Destillats beträgt 70 % vol; iii) jeder weitere zugesetzte Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs muss den in Anhang I Nummer 1 aufgeführten Merkmalen entsprechen, allerdings mit einem Methanolgehalt von höchstens 5 g/hl r. A.; iv) sein Gehalt an zugesetzten süßenden Erzeugnissen darf nicht mehr als 0,1 g Zucker je Liter des Fertigerzeugnisses betragen, und er enthält keine zugesetzten Farbstoffe; v) er enthält keine anderen zugesetzten Zutaten außer Wasser. <p>b) Der Mindestalkoholgehalt von London Gin beträgt 37,5 % vol.</p> <p>c) Die Bezeichnung London Gin kann durch den Begriff „dry“ ergänzt werden.</p>	<p>22. London Gin</p> <p>a) London Gin ist ein destillierter Gin, der folgende Anforderungen erfüllt:</p> <ul style="list-style-type: none"> i) Er wird ausschließlich aus Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs hergestellt und weist einen Methanolgehalt von höchstens 5 g/hl r. A. auf; sein Aroma wird ausschließlich durch die Destillation von Ethylalkohol unter Zusatz aller verwendeten natürlichen pflanzlichen Stoffe erzeugt; ii) der Mindestalkoholgehalt des hieraus gewonnenen Destillats beträgt 70 % vol; iii) jeder weitere zugesetzte Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs muss den in Artikel 5 aufgeführten Anforderungen entsprechen, allerdings einen Methanolgehalt von höchstens 5 g/hl r. A. aufweisen; iv) er ist nicht gefärbt; v) er darf nicht mit mehr als 0,1 g süßenden Erzeugnissen je Liter des Fertigerzeugnisses, ausgedrückt als Invertzucker, gesüßt werden; vi) er enthält keine anderen Zutaten als die Zutaten gemäß den Ziffern i, iii und v sowie Wasser. <p>b) Der Mindestalkoholgehalt von London Gin beträgt 37,5 % vol.</p> <p>c) Die Bezeichnung „London Gin“ darf durch den Begriff „dry“ ergänzt werden oder ihn enthalten.</p>
<p>32. Likör</p> <p>a) Likör ist eine Spirituose,</p> <ul style="list-style-type: none"> i) die folgenden Mindestzuckergehalt, ausgedrückt als Invertzucker, aufweist: <ul style="list-style-type: none"> - 70 g je Liter bei Kirschlikör, dessen Ethylalkohol ausschließlich aus Kirschbrand besteht; - 80 g je Liter bei Enzianlikör oder ähnlichen Likören, die mit Enzian bzw. ähnlichen Pflanzen als einzigem Aromastoff hergestellt werden; - 100 g je Liter in allen anderen Fällen; ii) die unter Verwendung von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs oder eines Destillats landwirtschaftlichen Ursprungs oder einer oder mehrerer Spirituosen oder einer Mischung davon, unter Zusatz von süßenden Erzeugnissen und einem oder mehreren Aromastoff(en), Erzeugnissen landwirtschaftlichen Ursprungs oder Lebensmitteln hergestellt wird. <p>b) Der Mindestalkoholgehalt von Likör beträgt 15 % vol.</p> <p>c) Aromastoffe gemäß Artikel 3 Absatz 2 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 und die Aromaextrakte gemäß Artikel 3 Absatz 2 Buchstabe d derselben Verordnung können zur Herstellung von Likör verwendet werden. ...</p> <p>...</p>	<p>33. Likör</p> <p>a) Likör ist eine Spirituose, die folgende Bedingungen erfüllt:</p> <ul style="list-style-type: none"> i) Sie weist folgenden Mindestgehalt an süßenden Erzeugnissen, ausgedrückt als Invertzucker, auf: <ul style="list-style-type: none"> - 70 g je Liter bei Kirsch- oder Sauerkirschlikör, dessen Ethylalkohol ausschließlich aus Kirsch- oder Sauerkirschbrand besteht; - 80 g je Liter bei Likören, die ausschließlich mit Enzian oder einer ähnlichen Pflanze oder mit Wermut aromatisiert werden; - 100 g je Liter in allen anderen Fällen; ii) sie wird unter Verwendung von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs oder eines Destillats landwirtschaftlichen Ursprungs oder einer oder mehrerer Spirituosen oder einer Kombination davon, unter Zusatz von süßenden Erzeugnissen und einem oder mehreren Aromen, Erzeugnissen landwirtschaftlichen Ursprungs oder Lebensmitteln hergestellt. <p>b) Der Mindestalkoholgehalt von Likör beträgt 15 % vol.</p> <p>c) Bei der Herstellung von Likör dürfen Aromastoffe und Aromaextrakte verwendet werden. ...</p> <p>...</p>
<p>37. Sloe Gin</p> <p>a) Sloe Gin ist ein Likör, der durch Mazeration von Schlehen, gegebenenfalls unter Zusatz von Schlehensaft, hergestellt wird.</p> <p>b) Der Mindestalkoholgehalt von Sloe Gin beträgt 25 % vol.</p> <p>c) Bei der Herstellung von Sloe Gin dürfen nur natürliche Aromastoffe und Aromaextrakte gemäß Artikel 1 Absatz 2 Buchstabe b Ziffer i und Artikel 1 Absatz 2 Buchstabe c der Richtlinie 88/388/EWG verwendet werden.</p> <p>d) Die Verkehrsbezeichnung kann durch den Begriff „Likör“ ergänzt werden.</p>	<p>35. Sloe Gin</p> <p>a) Sloe Gin ist ein Likör, der durch Mazeration von Schlehen in Gin, eventuell unter Zusatz von Schlehensaft, hergestellt wird.</p> <p>b) Der Mindestalkoholgehalt von Sloe Gin beträgt 25 % vol.</p> <p>c) Bei der Herstellung von Sloe Gin dürfen nur natürliche Aromastoffe und Aromaextrakte verwendet werden.</p> <p>d) Die rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung darf durch den Begriff „Likör“ ergänzt werden.</p>