

A hand holding a glass of gin and tonic against a sunset background. The hand is on the right side of the frame, holding a clear glass filled with a golden liquid and ice cubes. The background is a warm, orange and yellow sunset over a body of water, with a palm tree visible in the upper right corner. The text 'IT'S GIN TIME' is overlaid on the left side of the image in a large, white, sans-serif font.

IT'S  
**GIN**  
TIME

JONAS / KAFFER / SCHULZE LOHOFF |



*Edition Delius*

**MELANIE JONAS  
JÜRGEN KAFFER  
MARGITTA SCHULZE LOHOFF**

**MIT FOTOS VON GABOR EKECS**

**IT'S  
GIN  
TIME**

**DELIUS KLASING VERLAG**

“

Der Gin füllte seinen  
Mund mit wohliger Milde,  
doch statt die Kehle  
hinunterzulaufen, schien er  
in die entgegengesetzte  
Richtung, ins Schädelinnere  
zu fließen. Er hatte das  
Gefühl, als streichelte  
jemand seinen Kopf von  
innen.

AUS „WIR ERTRUNKENEN“ VON CARSTEN JENSEN

The background features a soft, out-of-focus bokeh effect with warm, golden-yellow and orange tones. In the lower right foreground, a clear glass filled with water is visible, with light reflecting off its surface. The overall atmosphere is warm and elegant.

# INHALT

# SUNSET

- 20 **RIECHT GUT! SCHMECKT GUT!**  
ANDREAS BEERLAGE erklärt,  
warum uns Gin an der Nase  
herumführt
- 24 **WACHOLDER AUS WELTRANDLAGE**  
Eine kleine Destille in den  
USA brennt nicht nur Gin,  
sondern pflückt den  
Wacholder dafür selbst
- 30 **WAS DARF'S SEIN?**  
BESSERWISSEN, TEIL 1
- 32 **KOCHEN IST LIEBE**  
Gin und gutes Essen? Das  
passt! Eine Liebesgeschichte  
in drei Akten – und mit drei  
Gängen
- 38 **EIN SCHLUCK ECHTES GLÜCK**  
LENZ KOPPELSTÄTTER erlebt  
einen perfekten Moment.  
Mit Sonnenuntergang und  
lauwarmem Gin

# DUSK

- 50 **PIANO MAN**  
BILLY JOEL singt. Über eine  
Bar, über die Gäste und über  
die Sehnsucht, die zwischen  
den Zeilen hängt
- 52 **EINE SONNENBRILLE FÜR MNEMOSYNE**  
CHRISTOPHER ECKER hat  
seinen Helden Fahlmann auf  
einen Gimlet in eine Pariser  
Bar geschickt
- 56 **MIXENDE KUNST**  
Tee im Gin and Tonic?  
„Aber gern“, sagt Bartender  
Klaus St. Rainer
- 60 **KEIN GLAS ZU VIEL**  
BESSERWISSEN, TEIL 2
- 62 **DER KÖNIG DER COCKTAILS**  
GERHARD WALDHERR hat  
gelernt, wie man „Ihrer Majestät“,  
dem Martini, begegnet
- 68 **TRINKT WHISKY!**  
JULIAN HEISSLER interveniert  
als guter Freund: „Schreibt doch  
kein Buch über Gin ...“

# MIDNIGHT

- 80 **KUMMER AUF GIN**  
TOM KUMMER trinkt eine Nacht lang einen Gin and Tonic nach dem anderen – und schreibt darüber wie im Rausch
- 92 **GIN LIEBT TONIC**  
BESSERWISSEN, TEIL 3
- 94 **JIM TRINKT GIN**  
ARNE RAUTENBERG reimt Gin auf „Ich bin“
- 96 **FLIRT DER MOLEKÜLE**  
CHRISTIAN HEINRICH beobachtet einen liebestrunkenen Partygast und erklärt, wie der Gin dessen Verhalten beeinflusst
- 100 **KEIN GIN IST AUCH KEINE LÖSUNG**  
TOBIAS PÜTZER weiß, was Bayern wollen: Hopfen und Malz. Auch im Gin. Gut, dass es *The Duke* gibt
- 106 **WELCOME TO LONDON!**  
London, Dry, Gin – der Ort stimmt, doch trocken ist es nie: zwei Frauen, viele Bars und neue Freunde

# DAWN

- 120 **WAS FÜR EIN PREUSSE**  
ANNABEL VON GEMMINGEN lernt in der Preußischen Spirituosen Manufaktur, wie Gin hergestellt wird
- 126 **GROSSFAMILIE GIN**  
BESSERWISSEN, TEIL 4
- 128 **DIE SCHWARZWALD-ALCHEMISTEN**  
ANNABEL VON GEMMINGEN reist von Berlin gen Baden-Württemberg. Zu den Machern des *Monkey 47*
- 132 **„TRINK, WAS KLAR IST!“**  
DORTHE MARCH trifft ihren Opa Walter auf einen Wacholder
- 136 **CHEERS, YOUR MAJESTY**  
VIKTORIA MEINHOLZ ist Fan einer kleinen, trinkfesten Frau mit Spitznamen Queen Mum
- 138 **GIN ÜBER BORD**  
Der Filmklassiker *African Queen* machte Gin zu einem Star
- 142 **GINWORLD**

# WENN DER GIN BEIM LESEN ...

„Ach, du schreibst ein Buch? Worüber denn?“

„Über Gin!“

„Über Gin?!“

„Genau, über Gin. Du weißt schon, so 'ne Art Wacholderschnaps, aus Großbritannien, du hast doch bestimmt schon mal Gin and Tonic getrunken, Lieblingsgetränk von Queen Mum.“

„Ach so, ja, ja, klar, selbstverständlich. Und was soll das für ein Buch sein?“

„Also ... wie soll ich das erklären? Es ist auf jeden Fall kein Sachbuch. Es geht um ein Gefühl. Um das Lebensgefühl, das dich packt, wenn du mit einem Gin and Tonic am Strand sitzt und in den Sonnenuntergang guckst. Es ist einfach ein Buch, das Spaß macht.“

„Hm, verstehe ... klingt irgendwie – verrückt.“

*Verrückt, ja, das ist es wohl. Und wir können immer noch nicht erklären, was das für ein Buch ist, das Sie in der Hand halten. Was wir jedoch können, ist Ihnen zu erzählen, wie es dazu kam.*

Ende 2010, Mumbai, Indien. Melanie (Nachname Jonas, erste Herausgeberin des Buches) sitzt in den Sesseln der Rooftop Bar AER. Sie plaudert mit Freunden und bestellt einen Gin and Tonic.

„Mit welchem Gin, bitte?“

„Äh, ich ... weiß nicht, es gibt so viele. Ach, ich nehm einfach den Bombay Sapphire.“

„Mit welchem Tonic ...?“

„Wie bitte?“

„... und sollen wir ihn mit einer Zitronenscheibe, mit Limette oder mit Gurke servieren?“

„Tja – ich verlass mich da einfach auf Ihre Empfehlung.“

Mitte 2011. Der Gin and Tonic, den sie über den Dächern von Mumbai getrunken hat, sei großartig

gewesen, erzählt sie seither. Auch an diesem Abend, als sie sich mit ihrem guten Freund Jürgen (Nachname Kaffer, Grafikdesigner, Herausgeber Nr. 2 dieses Buches) in einer Bar in Hamburg trifft.

„Ich konnte das einfach nicht fassen. Ich trinke schon mein ganzes Erwachsenenleben lang Gin and Tonic, ich hab mich für einen Experten gehalten! Und dann sitze ich auf dieser Dachterrasse, der Keller stellt mir zig Fragen, und ich kann keine einzige beantworten. Wann ist denn bitte Gin trinken zu einer Kunstform geworden?“

„Ach, was heißt hier Kunstform. Es gibt einfach wie überall etliche Möglichkeiten, etwas zu kombinieren. Aber wenn es dich so stört: Es gibt doch bestimmt Bücher darüber, wie über Whisky.“

„Eben nicht! Ich war in mehreren Buchhandlungen und habe online gesucht. Deutsche Bücher gibt es schon mal gar nicht. Und die englischen sind alle – nun ja, wie soll ich das sagen – sie bringen keinen Spaß.“

„Spaß soll doch auch das Trinken machen, nicht das Lesen darüber.“

„Aber warum sollte ich denn über das Trinken etwas Langweiliges lesen wollen? Es wäre doch viel lustiger, wenn ich schon beim Lesen eines Buches das Gefühl hätte, dass mir der Gin die Kehle hinunterfließt.“

Jürgen starrt an die Decke, denkt nach. „Na ja, das müsste doch funktionieren. Es dürfte kein Sachbuch sein, sondern eines, das Gefühle transportiert. Und so ein Buch könnten wir doch selbst machen.“

„Oh ja, genau, Jürgen! Machen wir das? Wir machen das!“

Anfang 2013. Eineinhalb Jahre voller Treffen, Ideen, Verlagspräsentationen und Drinks (vornehmlich mit Gin, versteht sich) später. Melanie und Jürgen sitzen mit Margitta (Nachname Schulze Lohoff, Autorin und seit kurzem dritte Herausgeberin) in einem Hamburger Café. Den Vertrag mit dem Verlag haben sie vor einigen Tagen unterschrieben.

„Vielleicht könnten wir das Gin-Lebensgefühl transportieren, indem wir viele unterschiedliche Autoren über persönliche Erfahrungen und Leidenschaften schreiben lassen. Im Freunde-von-Freunden-Prinzip.“

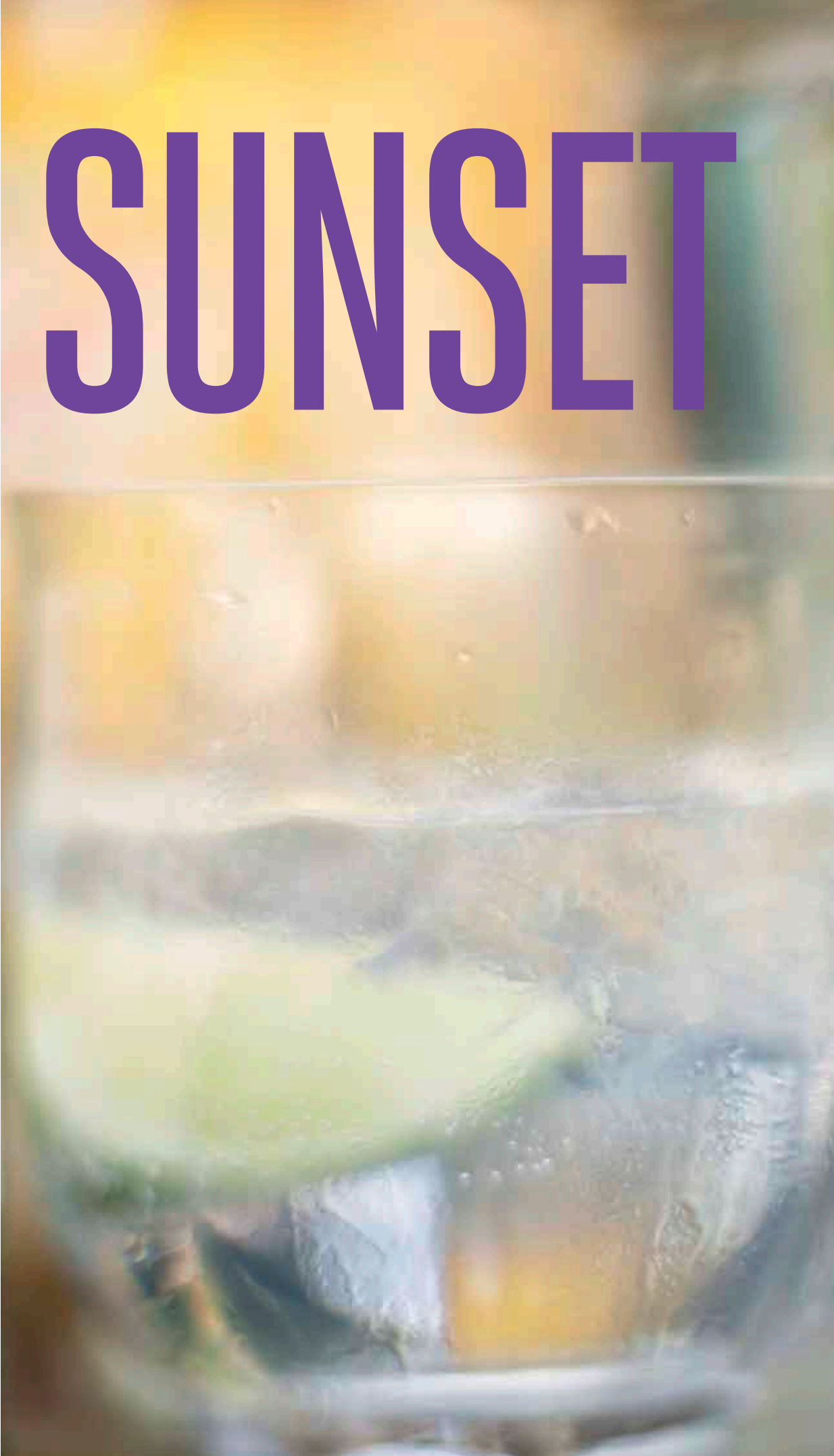
„Ja, sie müssen keine Experten sein, nur Gin-Trinker.“

#### Einen Gin and Tonic auf ...

... die Freunde  
unseres Fotografen  
Gabor Ekecs, weil sie  
mit so viel Spaß für  
unser Buch in Los  
Angeles gefeiert  
haben: Thank you,  
Anyes, Brian, Dani-  
elle, Don, Esma, Gio,  
Henner, Holger,  
Kevin, Kymm, Mary,  
Mika, Phil, Suna,  
Vince und Willie  
(siehe Seiten 8, 12,  
42, 72 und 112).



# SUNSET





# RIECHT GUT! SCHMECKT GUT!

VON ANDREAS BEERLAGE

Alles, was wir essen oder trinken, führt uns an der Nase herum, auch der Gin. Doch bevor wir davon erzählen, müssen wir warnen: Lesen Sie diesen Text, ist unbeschwertes Trinken zukünftig nicht mehr drin.

Bravo, Sie lesen weiter! Das ist tapfer! Dann wollen wir mal loslegen: „Der schmeckt mir besonders gut“, wird leicht gesagt. Geschmack aber ist eine wahnsinnig komplizierte Sache. (Oder eine total einfache, je nachdem, wie man es betrachtet.) Auf der Zunge und im Rachenraum beginnt es recht simpel mit den Einstufungen des Geschmacks in süß, sauer, bitter, salzig. Dann gibt es noch die Geschmacksrichtung „umami“ (japanisch für herzhaft), von der man seit ungefähr zehn Jahren weiß: Fleisch, Käse und Tomaten sind lecker umami. Es soll auch noch Rezeptoren für fettig geben, darüber wird noch geforscht.

Diese Informationen entscheiden darüber, ob wir das, was wir in den Mund nehmen, gleich wieder ausspucken. Süß, das heißt nahrhaft, wegen der Kohlenhydrate. Sauer, das kann unreif oder auch faul heißen und damit auch „Achtung, Bauchschmerzen!“. Bitter sagt uns: „Vorsicht, könnte giftig sein!“ Und salzig ist wichtig, wegen der Mineralien. (Ja, als der Bauplan des Menschen vor Hunderttausenden von Jahren entworfen wurde, gab es noch kein abgepacktes Himalaya-Salz für fünf Euro das Kilo: „230 Millionen Jahre alt, mindestens haltbar bis 11/2014“.)

So weit, so simpel, doch Schmecken ist ein wesentlich komplizierterer Vorgang, als die Nahrung in fünf oder sechs Geschmacksrichtungen einzuteilen. Finger, Lippen und Zunge befühlen zunächst die Speise oder den Trank. Unbewusst schnuppern wir schon vorher nach befremdlichen Indizien, die auf Ungenießbarkeit hinweisen könnten. Wir schauen genau hin, und auch das beeinflusst unseren Geschmack. So sind hochtalentierete Sommeliers oft nicht in der Lage, Rotwein und Weißwein voneinander zu unterscheiden, wenn sie mit verbundenen Augen kosten. Sie müssen die Farbe begutachten können, um ihr Wissen über einen bestimmten Tropfen abrufen zu können.

Vom so sinnlich knackenden Magnum-Eis wissen wir: Selbst das Ohr isst mit. Zunge, Mundinnenraum und Gaumen testen zusätzlich die Beschaffenheit des Materials: Sind noch grobe Brocken drin, die mir den Atem rauben könnten, vielleicht Splitter oder Dornen?

Nun kauen wir, oder lassen das Getränk über die Zunge rollen. Und erst jetzt passiert das, was die Magie des Geschmacks ausmacht: Geruchsmoleküle werden freigesetzt und schlüpfen durch das Hintertürchen Rachenraum in die Nase. Weit mehr als 90 Prozent dessen, was wir so simpel Geschmack nennen, besteht aus dem Geruch der Nahrung. Früher hat man „schmecken“ gesagt, wenn man „riechen“ meinte. In der Schweiz ist das heute noch so. Wenn es heißt: „Der Fisch schmeckt sehr“, kann das also zweierlei bedeuten.

Der Geruchssinn ist unendlich viel sensibler und komplizierter als der Zungensinn. In der Riechschleimhaut sitzen 30 Millionen Zellen mit rund 350 unterschiedlichen Rezeptoren. Das Geruchsalphabet besteht also aus 350 Buchstaben, aus denen unendlich viele Geruchsworte gebildet werden können. Die Vanilleschote zum Beispiel setzt über 100 verschiedene Geruchsmoleküle frei, das Vanillin ist nur eines von ihnen.

Der Riechsinn hat eine Standleitung in entwicklungsbiologisch sehr alte Areale des Hirns: in das Limbische System. In dieser Hirnregion funktionieren wir wie etwas bessere Eidechsen, weit entfernt von jeglicher Intelligenz. Hier werden Gefühle generiert und Triebe von der Leine gelassen: „Ich komme in drei Tagen, wasche dich nicht“, schrieb Napoleon an seine Verlobte und beweist mit dem Satz noch



## GINSELF

### *Fruchtig*

Wie war das? Den größten Teil des Geschmacks macht der Geruch aus? Dann schmeckt dieser Gin aus einer kleinen Destille bei Valencia nach Sommer. Er duftet herrlich nach Mandarine und Orange. Perfekt für die Gartenparty im Juli oder gegen den Winterblues im Januar.



## JUNÍPERO

### *Geradlinig*

Wacholder steckt in jedem Gin, aber in wenigen ist er so dominant wie in diesem aus San Francisco. Der *Junípero* enthält zwar noch zwölf Botanicals mehr, doch keines steigt so sehr in die Nase und dominiert den Gaumen wie der Namensgeber der von Hand gefertigten Spirituose.



## ISH

### *Klassisch*

Auch das Auge soll ja mitschmecken. Lassen Sie sich also nicht verwirren: Die knallrote Flasche lenkt leicht davon ab, dass sie einen sehr klassischen Gin (aus Spanien) beherbergt: pfeffrig, zitronig, blumig, mit deutlicher Wacholdernote und ein paar Pinientönen.



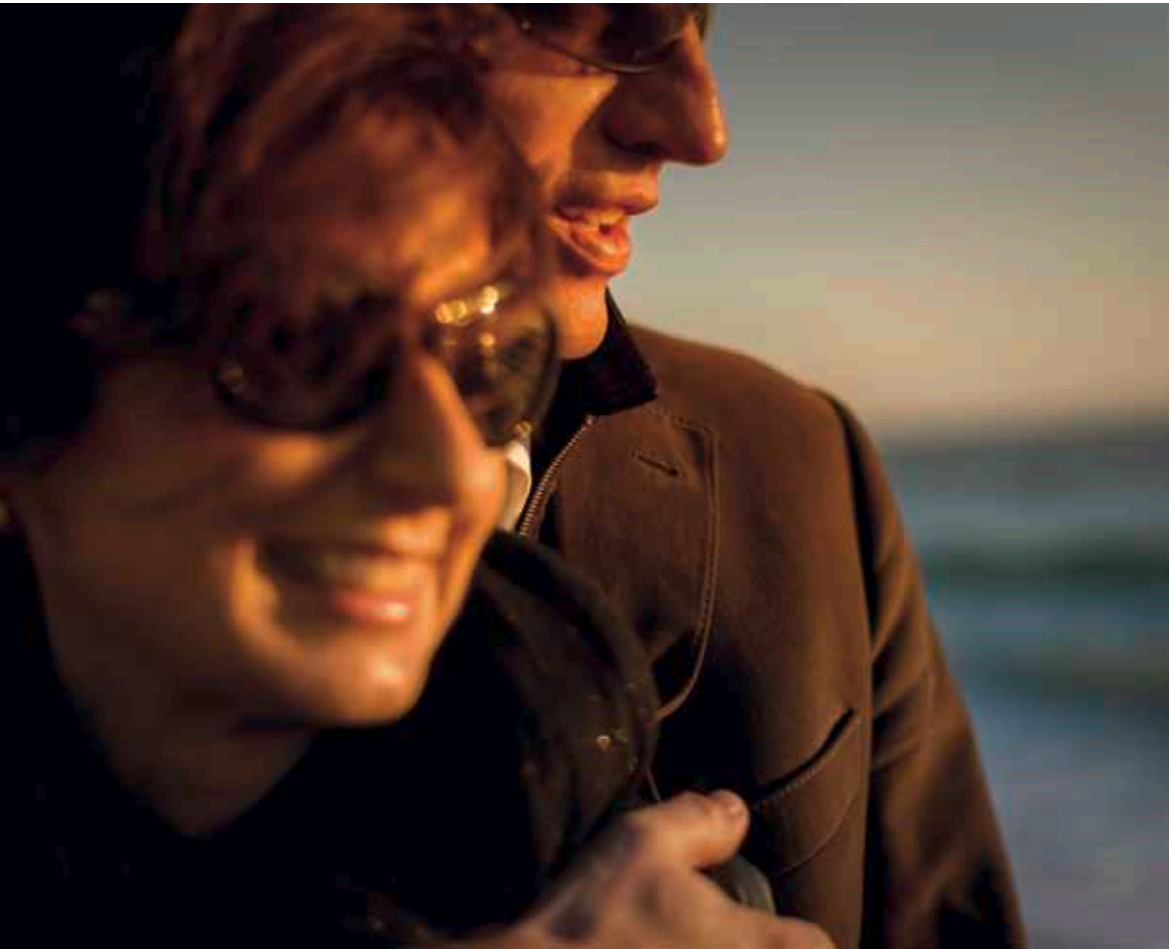
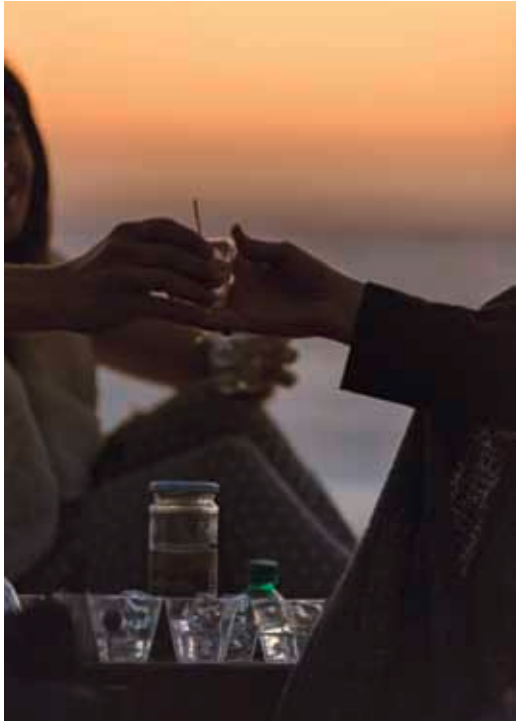
## GERANIUM

### *Blumig*

Der Duft von Storchschnabelblättern erinnerte den Dänen Henrik Hammer an das Aroma von Gin and Tonic. Also nutzte er die Blätter für seinen eigenen Gin. Für den lateinischen Namen des Storchschnabels – *Geranium* – fand er auch Verwendung: auf dem Etikett.

A vertical photograph of a sunset over the ocean. The sun is a small orange orb on the horizon, casting a warm glow across the sky. The water is dark blue with white foam from waves breaking. The word "DAWN" is written in large, white, bold, sans-serif capital letters across the middle of the image.

**DAWN**



## WER WIR SIND

**MELANIE JONAS**, 1977 in Kiel geboren.

Die Diplom-Kauffrau ist an der Ostsee aufgewachsen, hat ein Jahr in Australien gelebt und wohnt heute in Hamburg. Als sie sich bei einem Urlaub in Indien fragte, warum die Bestellung eines Gin and Tonic so kompliziert geworden ist, entstand die Idee zu diesem Buch (S. 9). Und als ein Verlag gefunden war, reiste sie als Erstes nach London, um dort nach den besten Gins und Bars zu suchen.

**JÜRGEN KAFFER**, 1956 in Coburg geboren.

Er musste nicht lange überredet werden. Als seine gute Freundin Melanie ihm von ihrer Idee erzählte, stapelten sich sofort die Seiten in seinem Kopf. Grafik-Designer aus Leidenschaft eben. Er hat die Gestaltung dieses Buchs ein Jahr lang zu seinem Hobby gemacht, ist dafür sogar nach L. A. geflogen und hat mit seinem Freund Gabor die Bildideen der Kapitel ausgeheckt.

**MARGITTA SCHULZE LOHOFF**, 1982 in Steinfurt geboren.

Sie mag Buchstaben und gute Drinks, deshalb ist die Berliner Autorin für die Texte im Buch verantwortlich. Ihre Aufgaben: einmal ans Ende der Welt fahren, die Nase in Botanicals mit Hafenbeckenaroma stecken, eine Liebesgeschichte erleben und Gin trinken. Ach ja, nasse Füße bekam sie auch noch, erfreulicherweise jedoch keine kalten. Klingt bemitleidenswert? Nein, nein, beneidenswert!

**GABOR EKECS**, 1962 in München geboren.

Er ist ein Glückskind. Erstens wohnt Gabor Ekecs in der Sonnenstadt L. A., und zweitens hat er als Fotograf einen Job, der manchmal perfekt sein kann. Zumindest wenn ähnliche Aufträge wie für dieses Buch reinkommen: „Trommel gute Freunde zusammen, kocht, trinkt und feiert gemeinsam und fotografiere das alles.“ Hat er gemacht – und wie!



# EINE NACHT. VIELE GESCHICHTEN. GUTE FREUNDE.

Queen Mum wollte nicht ohne, Ian Fleming hat für ihn einen Cocktail erfunden, Dorothy Parker widmete ihm ihr bekanntestes Bonmot.

Kein Zweifel: Gin ist weit mehr als „eine meist farblose Spirituose mit Wacholder“ – Gin ist ein Lebensgefühl! Und momentan das begehrteste Getränk. Jung und Alt treffen sich auf einen Gin and Tonic, Gimlet oder Martini.

Welche Geschichten sich um die relaxte Welt des Gins ranken, welche Marken spannend und welche Zutaten notwendig sind, wird hier charmant, kenntnisreich und vor allem mit viel Spaß vorgestellt. It's Gintime!

ISBN 978-3-7688-3780-4



9 783768 837804

[www.delius-klasing.de](http://www.delius-klasing.de)