

Macht das denn noch Gin?

Dr. Claudia Dyballa – CVUA-MEL

Waren in den 1970er bis 1990er Jahren hauptsächlich Spirituosen wie Rum und Wodka angesagte „In-Spirits“, so erfuhr neben Whisky auch Gin nach der Jahrtausendwende ein erhebliches Comeback. Seit einigen Jahren gilt Gin als großes Trendgetränk – egal, ob gemischt oder pur. Nach dem Motto „Gin ist in!“ hatten plötzlich Bars über 50 verschiedene Gin-Sorten im Angebot und kleine Gin-Destillereien eröffneten überall in Deutschland.

Ein Blick zurück: Der erste große Aufschwung der Entwicklung von Gin als Genussmittel geht auf das 17. Jahrhundert zurück. Ein als „Genever“ vermarktetes Wacholderdestillat eines holländischen Arztes gelangte durch englische und niederländische Soldaten auf die Britische Insel und erfuhr dort als zunächst steuerfrei verkaufter „Gin“ reißenden Absatz. Der dadurch bedingt steigende Alkoholkonsum und -missbrauch hatte verschiedene Regulierungen zur Folge. Es wurden restriktivere Bedingungen für Produktion und Verkauf sowie Maßstäbe für Qualität und Herstellung festgeschrieben. Außerdem wurden wieder Steuern erhoben.

Heute sind Herstellung und Qualitätskriterien für Gin in der europäischen Spirituosenverordnung festgelegt (Verordnung (EG) Nr. 110/2008 bzw. ab dem 25.05.2021 Verordnung (EU) 2019/787). Unterschieden werden darin drei verschiedene Gin-Kategorien: Gin, Destillierter Gin und London Gin. (An dieser Stelle steht „London“ für eine bestimmte Herstellungsweise und nicht für den Ursprungsort der Spirituose!)

Gemeinsame Grundlage für diese drei Erzeugniskategorien ist die Verwendung von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs und Wacholderbeeren. Ein wesentliches Qualitätskriterium dabei ist, dass – auch bei der Verwendung weiterer aromagebender Zutaten - die sensorischen Eigenschaften der **Wacholderbeeren** im Endprodukt vorherrschend wahrnehmbar sein müssen. Weiterhin wird ein Mindestalkoholgehalt von 37,5 % vol. festgeschrieben und die Verwendung des Begriffes „dry“

Was ist Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs?

- ein definierter Begriff aus der EU-Spirituosenverordnung
 - Landwirtschaftlich erzeugte zucker- oder stärkehaltige Rohstoffe werden durch Hefen, meist unter Wasserzusatz vergoren
 - der Alkohol wird durch anschließendes Brennen (Destillieren) der so entstandenen Maische (= Gemisch aus Rohstoffen und Flüssigkeit) gewonnen
 - Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs weist keinen feststellbaren Eigengeschmack auf
 - sein Mindestalkoholgehalt beträgt 96,0 % vol.
 - Höchstwerte für Nebenbestandteile sind festgelegt (z. B. Methanol: 30 g/hl r.A. *)
- synonym verwendete Begriffe:
Neutralalkohol, Agraralkohol, Primasprit, Trinkspiritus, Weingeist
(* g/hl r.A. bedeutet Gramm pro Hektoliter reiner Alkohol)

reglementiert. Dieser darf in der Etikettierung ergänzt werden, wenn der Gehalt an süßenden Erzeugnissen nicht mehr als 0,1 g pro Liter beträgt.

Die Differenzierung der drei Gin-Kategorien liegt in der weiteren Art der Herstellung begründet.

Gin:

Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs wird mit Wacholderbeeren oder weiteren natürlichen Aromastoffen und/oder Aromaextrakten aromatisiert und mit Wasser auf Trinkstärke herabgesetzt.

Destillierter Gin:

Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs wird mit Wacholderbeeren und ggf. weiteren natürlichen Aromastoffen und/oder Aromaextrakten aromatisiert und erneut

destilliert. Dann wird entweder direkt mit Wasser auf Trinkstärke herabgesetzt oder das Destillat zuvor nochmals mit Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs gemischt. Während die Aromatisierung mit Wacholderbeeren immer vor dem Destillieren erfolgt, kann die Aromatisierung mit weiteren Aromastoffen und/oder Aromaextrakten auch noch nach der Destillation, aber vor dem Herabsetzen auf Trinkstärke erfolgen.

Gin und Destillierter Gin dürfen außerdem gefärbt und zur Geschmacksabrundung gesüßt werden.

London Gin:

Für London Gin wird Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs mit Wacholderbeeren und ggf. weiteren sogenannten „Botanicals“ (Beeren, Rinden, Samen, Früchten, Fruchtschalen, Gewürzen, Kräutern und Wurzeln) aromatisiert und erneut destilliert. Der für London Gin verwendete Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs muss besonderen Reinheitsanforderungen genügen. Ein Zusatz von Farbstoffen oder eine Süßung größer 0,1 g/l sind hier nicht zulässig.

Allmählich flacht der anfängliche Gin-Hype etwas ab, aber es werden bereits neue Kreationen an Getränken mit Gin-Bezug auf den Markt gebracht - offensichtlich um auf den Zug des Erfolges aufzuspringen. Dabei handelt es sich zum Teil um Erzeugnisse, die mit den oben beschriebenen Gin-Kategorien nur wenige oder gar keine Gemeinsamkeiten aufweisen.

Die bisher im CVUA-MEL vorgelegten auffälligen Proben lassen sich in zwei Rubriken einteilen.

Rubrik „Flavoured Gin“ - der Sommertrend 2020!

Zitrone, Orange, Erdbeere, verschiedene andere Beerenfrüchte oder weitere Aromen - die Aromatisierung von Gin oder Destilliertem Gin ist grundsätzlich möglich und legal. Da die Farbgebung eines Lebensmittels den Geruchs- und Geschmackseindruck beim Verzehr nachweislich beeinflusst, nutzten die Hersteller diesen Umstand, um

durch einen entsprechenden Farbstoffzusatz den angestrebten Aromaeindruck des Enderzeugnisses zu unterstützen. Beachtet werden muss dabei jedoch: Der sensorische Eindruck der Wacholderbeeren muss vorherrschend bleiben.

2020 lag im CVUA-MEL eine pinkfarbene, als „Destillierter Gin“ bezeichnete Spirituose zur Untersuchung vor, deren Geruch und Geschmack überwiegend durch künstlich/fruchtig-bonbonartige Aromen



Abbildung 14 Auswahl untersuchter Ginproben

geprägt war. Der sensorische Eindruck von Wacholderbeeren wurde nahezu vollständig überlagert. Die Bezeichnung „Destillierter Gin“ wurde daher nach Prüfung durch mehrere sensorisch geschulte Experten als unzutreffend und irreführend für den Verbraucher beurteilt.

Waren es im Sommer eher die fruchtigen Varianten, trat zum Winter eine Spirituose in Erscheinung, die u. a. als „GlühGIN“ bezeichnet wurde. Mit winterlichen Aromen

ausgestattet (u. a. Zimt und Gewürznelke), wurde als Rezeptvorschlag die Mischung des Erzeugnisses mit erwärmtem Apfel- und Kirschsafte sowie weiteren Gewürzen empfohlen.

Die EU-Spirituosenverordnung stellt die definierten Spirituosen-Kategorien – wie eben „Gin“ – unter einen besonderen Schutz. Dazu gehören detaillierte Regelungen zur Verwendung dieser geschützten Begriffe in der Kennzeichnung und Aufmachung anderer Lebensmittel, z. B. einer Eigenkreation wie „GlühGIN“.

Wird in einem zusammengesetzten Begriff (z. B. „Ginlikör“) oder mit einer in der Aufmachung/Kennzeichnung vorhandenen Anspielung (z. B. „GlühGIN“) auf eine nach EU-Spirituosenverordnung definierte Kategorie Bezug genommen, so gelten besondere Kennzeichnungsregeln. Sie sollen es dem Verbraucher ermöglichen, z. B. einen Gin, der gemäß der Definition der EU-Spirituosenverordnung hergestellt wurde, von einem anderen, lediglich Gin-haltigen Produkt zu unterscheiden.

Bei den im Jahr 2020 im CVUA-MEL vorgelegten zwei Spirituosen mit der zusätzlichen Angabe „GlühGIN“ wurden diese Kennzeichnungsregelungen für Anspielungen (Darstellung im Zusammenhang mit der Verkehrsbezeichnung, Schriftgröße) nicht eingehalten.

Rubrik „Ginlos“

Die „Ginhaftigkeit“ der Verwendung des geschützten Begriffes „Gin“ bei den Kreationen aus dieser Rubrik ist zweifelhaft, denn diese Erzeugnisse haben eigentlich nichts mehr mit der ursprünglichen Gin-Definition zu tun. Ihnen fehlt entweder die für Gin typische Wacholdersensorik oder sie enthalten keinen Alkohol (Anmerkung der Autorin: Spaß machten allerdings die kreativen Wortschöpfungen mit dem Begriff „Gin“).

Im CVUA-MEL lagen in dieser Rubrik bisher zwei Proben vor:

Bei einer Kräuterspirituose mit einem Alkoholgehalt von 40 % vol. sollte offensichtlich mit der Angabe „KEINGIN“ auf das fehlende Wacholderaroma aufmerksam gemacht werden.

Ein alkoholfreies Getränk, aromatisiert mit Wacholderextrakten, trug hingegen die Angabe „This is not a Gin“ bzw. „NOT GIN“, um auf den nicht vorhandenen Alkohol hinzuweisen.

Da kann sich glücklich schätzen, wer all diese Getränke mit „Gin-Bezug“ voneinander unterscheiden kann und weiß, was eigentlich im Einkaufskorb landet!