

GESICHTER & GESCHICHTEN

Ein Herzog aus dem Gurkenland



Gin ist mehr als ein Wacholderschnaps, dachten sich ein Architekt, ein Sozialarbeiter und ein Kommunikationsdesigner. Seit diesem Jahr brennen sie ihren ganz eigenen Hannover-Gin in der Südstadt und verwenden dafür Kräuter und Pflanzen aus der Region.



Fünf Jahre entwickelten Guido Baumgarten (großes Bild), Christian Moritz (kleines Bild rechts) und Christoph Jahn den Cucumberland Hannover Dry Gin.

VON JÖRN KIEBLER (TEXT)
UND TIM SCHAARSCHMIDT (FOTOS)

Darüber, dass eine Gurkenschleibe ihr Leben nachhaltig verändern würde, müssen Christian Moritz, Guido Baumgarten und Christoph Jahn auch jetzt noch ab und an schmunzeln. Spricht man die drei Hannoveraner darauf an, werden sie kurz ruhig, und man kann sehen, wie sie die vergangenen fünf Jahre im Schnelldurchlauf in ihrem Kopt Revue passieren lassen. „Was wir seitdem alles gemacht haben, ist ungläublich“, sagt Moritz. Das Ergebnis all dieser Bemühungen hält der 45-Jährige in der Hand: eine 0,5-Liter-Flasche Cucumberland Hannover Dry Gin. Ersonnen, entwickelt und gebrannt in der Südstadt.

„Auf die Idee sind wir vor etwa fünf Jahren gekommen“, erzählt Baumgarten. Nach einer Probe der Theatergruppe, über die sich die drei Freunde kennengelernt haben und die sich beziehungsweise Vinolentia, also Trunksucht, nennt, gingen sie noch in eine Bar. „Dort bestellten wir einen einfachen Gin Tonic“, sagt Moritz. Der Barkeeper meinte es offenbar gut mit ihnen – oder war besonders geschäftstüchtig – und mischte ihnen einen Hendrick’s mit Tonic. Der schottische Gin wird unter anderem mit Gurke aromatisiert und stets mit einer Gurkenschleibe serviert. „Wir kannten das bis zu diesem Zeitpunkt nicht“, sagt Moritz. „Aber als wir es probiert haben, waren wir hin und weg.“

An diesem Abend kam zum ersten mal die Idee auf, selbst einen Gin zu brennen. „Ab da fingen wir an, Informationen zu sammeln, welche Zutaten hineinkommen, wie Gin hergestellt wird und worauf man dabei achten muss“, sagt Baumgarten. Über die Jahre trugen der gelernte Buchbinder und Architekt und Christian Moritz, der trotz einer Ausbildung als Zahntechniker als Sozialarbeiter tätig ist, so viel Fachwissen zusammen, wie sie finden konnten. „Wir schauten in Internetforen, lasen Bücher und sprachen mit Schnapsbrennern“, er-

innert sich Moritz. „Und dann besorgten wir uns eine kleine Tischbrennanlage.“ Immer wieder trafen sich die beiden Freunde nach der Arbeit, brannten Prototypen, veränderten die Zusammensetzung der Rezeptur und probierten neue Zutaten, sogenannte Botanicals, aus. „Und natürlich haben wir alle möglichen Gin-Sorten probiert“, sagt Baumgarten. „Wir wollten alle die Komponenten, die wir an anderen Gins mögen, in einem Getränk vereinen.“ Das ist jedoch leichter gesagt als getan, denn jeder Hersteller hält Teile seines Rezeptes geheim. Zwar ist bekannt, dass jeder Gin mit Wacholderbeeren, Koriander und mehreren anderen Grundgewürzen behandelt wird. Die Menge der einzelnen Bestandteile und wie sie behandelt

wurden, sagt aber keiner der Hersteller. Genauso wie sie bestimmte Botanicals gar nicht erst nennen. „Also haben wir alles mal ausprobiert“, sagt Moritz. Schon beim Namen mancher Zutaten verzichtete sich auch jetzt noch das Ge-

sicht der Hobby-Brenner. „Bittermandel schmeckt schon in einer minimalen Konzentration extrem unangenehm“, sagt Baumgarten. Auch das Rosengewächs Mädesüß schaffte es nicht in das Rezept von Cucumberland Dry Gin. „Da wir alle gerne Hendrick’s trinken, war aber klar, dass Rose und Gurke mit in die Rezeptur mussten“, sagt Moritz. Daher rührt auch der Name, der die Geschichte Hannovers humorvoll mit der prägnanten Zutat kombiniert.

Gin ist ein britisches Getränk, vor 300 Jahren kam erstmals ein britischer König aus Hannover. Einige Söhne seiner Nachfolger trugen den Titel des Herzogs von Cumberland. „Den durften wir natürlich nicht benutzen“, sagt Jahn, der mittlerweile als dritter Partner in die neu gegründete Firma Mobja Distillers eingeschlagen war. Also hängten sie die Silbe Cu vor den Namen der englischen Grafschaft. „Auch, um uns ein bisschen selbst auf den Arm zu nehmen“, sagt Jahn. „Wir sind quasi die Gurkentruppe.“ Ähnlich sahen das anfangs auch ihre Freunde. Um ihrem

Ziel, die perfekte Rezeptur zu kreieren, näherzukommen, ließen Baumgarten, Moritz und Jahn ihre Bekannten immer wieder die Rezepturen probieren. „Am Anfang mussten wir uns Sprüche anhören wie: ‚Hoffentlich werde ich jetzt nicht blind!‘“, sagt Baumgarten. Je mehr sie aber den Gin, der auch viele Pflanzen- und Kräuternaromen aus der Region enthält, verfeinerten, desto positiver war die Resonanz.

„Als wir dann die finalen 27 Botanicals in der richtigen Konzentration zusammen hatten, brauchten wir noch einen Ort, wo wir den Gin in größeren Mengen brennen konnten“, sagt Jahn. Den fanden sie in einem Hinterhof in der Südstadt. „Durch Zufall erfuhrten wir, dass es dort eine Gewerbefläche gab, die leer stand“, sagt Moritz. Und die komplett verfallen war. Also machten sich die drei unter Anleitung des Architekten Baumgarten daran, die Räume zu renovieren. Ein halbes Jahr später sind das Büro, die Küche mit der nach individuellem Wunsch angefertigten Brennanlage und der Lagerraum so gut wie fertig. Besser noch: In den Regalen an der Wand stehen ordentlich aufgereiht mehrere Hundert Flaschen Cucumberland Hannover Dry Gin. „Wir haben wie geplant erst einmal 1000 Flaschen abgefüllt“, sagt Moritz. In den nächsten Wochen wollen sie den Brennkessel aber wieder anwerfen. „Die Nachfrage ist besser, als wir jemals gedacht haben“, sagt Jahn. Jetzt hat sogar die Stadtverwaltung Interesse an dem Gin aus der Südstadt angemeldet und sich eine Flasche zum Probieren in das Rathaus schicken lassen. „Aber selbst, wenn das nicht klappt, müssen wir neue Flaschen abfüllen“, sagt Baumgarten. „Sonst geht uns spätestens an Weihnachten der Gin aus.“

● Auf den Geschmack gekommen? Auf der Internetseite cucumberland.de ist nachzulesen, wo der Gin ausgeschrieben wird und wo es ihn in Hannover zu kaufen gibt.

So wird Gin gemacht

Gin entstand im 17. Jahrhundert durch Zufall in Holland. Auf der Suche nach einer Arznei gegen Magen- und Nierenkrankungen wurde Alkohol mit Wacholder und anderen Gewürzen destilliert. Die Kranken schätzten das Getränk jedoch bald mehr wegen des Geschmacks.

Es gibt drei Herstellungsverfahren. ■ **Perkulation:** In den neutralen, hochprozentigen Alkohol, der meist aus Getreide gewonnen wird, werden mehrere Wochen Pflanzen und Kräuter eingelegt. Dadurch geben die Inhaltsstoffe ihr Aroma ab. Pflichtbestandteil ist nach EU-Verordnung Wacholder. ■ **Digestion:** Eine weitere Möglichkeit, den Geschmack der Botanicals in den Alkohol zu bekommen, ist der Heißauszug. Dafür wird das Gemisch aus hochprozentigem Alkohol, Pflanzen und Kräutern erhitzt.

■ **Perkulation:** Ähnlich funktioniert die dritte und wohl feinste Aromatisierung. Bei der Perkulation werden die Zutaten in ein Sieb gepackt, das über den Alkohol gehängt wird. Dieser wird dann erhitzt und strömt in Gastrom durch die Botanicals, bevor er wieder abkühlt und flüssig wird.

Ist der meist weit über 70-prozentige Alkohol mit den gewünschten Aromen versetzt, wird im Wasser hinzugefügt, um den Alkoholgehalt zu senken. Dieser darf laut EU-Verordnung jedoch nicht unter 37,5 Prozent liegen. jki

