

Die Runde wittert Roggennoten, Anklänge von Vodka und eine intensive Süße.

Flight 2 – Liebl Bavarian Dry Gin

Kent Steinbach identifiziert das nächste Produkt eindeutig als Gin. Orlando Ferneti empfindet Wacholder dezent in der Nase, der aber am Gaumen von anderen, teilweise Zitrus-, exotischen oder lakritzigen Noten überlagert wird. Schneider wittert Salz und deutliche Kamille.

Die Teilnehmer tauschen sich über den derzeitigen Gin-Boom aus und diskutieren die Problematik der Entscheidung, welche und wie viele Gins für welche Bar sinnvoll und ausreichend sind. Das Konzept der LiQ Bar mit einer Mischung aus festen Stamm-Gins und wechselnden aktuellen Gins stößt auf Anerkennung.

Kritisch besprechen die Teilnehmer das Phänomen, das nun jede einheimische Destille für die Ginproduktion zum Einsatz kommt. Einige bedauern, dass die hiesigen Destilliermeister dabei zuweilen wenig selbstbewusst ihre vorzüglichen Geiste und Brände vernachlässigen.

Steinbach steht dem Gin pur sehr wohlwollend gegenüber, mit Tonic Water entwickelt der Gin sich aber in eine deutlich süße Richtung. Die Flasche des Liebl Bavarian Dry Gin kommt an den Tisch und Ferneti reagiert positiv auf das schwarze Design: »Wie beim Hendrick's, 50 Pounds und dem Schwarze Traube Siedler Gin sorgt auch beim Liebls die Flaschenfarbe für eine gewisse Eleganz.«

Flight 3 – Koval White Rye

Voigts erste Reaktion ist distanziert: »Riecht nach Pisco und schmeckt ein wenig wie Genever.« Kuper äußert sich skeptisch, wittert Süße und dezente Phenole und vermisst die Harmonie. Ein milder Grappa wird in Erwägung gezogen. Steinbach wird an einen kraftvollen, aromatischen Vodka erinnert. Er findet das Produkt sehr spannend und vielseitig. Die Bartender finden reichlich verschiedene geschmackliche Noten in dem Getränk und sehen zahlreiche Möglichkeiten, es interessant zu mixen. Zur allgemeinen Überraschung enttarnt Adam den New Make Rye. Bereits auf dem Bar Convent Berlin hatten einige Teilnehmer die Gelegenheit, die ungewöhnlichen Koval-Destillate aus Chicago zu prüfen und ließen sich gerne von deren Qualität überzeugen.

Der Preis von 33 Euro für ein ungerEIFtes Destillat im halben Liter wird als eher gehoben gesehen. Schneiders Eindruck ist dennoch sehr positiv, er prägt den Begriff eines »Hybrid-Destillats«, das universell und abwechslungsreich einsetzbar wirkt.



Honig als spannende und vielfältige Barzutat, die teilweise unterschätzt wird.

Flight 4 – Nordisch Vodka & Gin

Die Runde wittert Roggennoten, Anklänge von Vodka und eine intensive Süße. Der Nordisch Vodka wird aufgelöst und die Weizen-Basis stößt auf Verwunderung, herrschte doch hohe Einigkeit bezüglich der Roggenaromatik. Ferneti findet Produkt und Preis ansprechend, aber genau wie Potthoff vermag ihn das Design nicht zu überzeugen.

Kuper fühlt sich von dem Produkt angesprochen und sieht das Potenzial für regionale Produkte, die für viele Gäste eine wachsende Bedeutung entwickeln. In diesem Fall verkörpert durch die Hamburger Skyline und den Wasserträger Hans Hummel.

In dem nächsten Produkt erkennt Steinbach Wacholder, etwas Orange und deutlichen Koriander. Im Vergleich zum Bavarian Gin kommen weniger Zitrusnoten zum Tragen. Ferneti beschreibt einen eher kurzen Nachhall. Steinbach stimmt zu und findet die Nase deutlich besser als den Abgang. Die Zugabe von Tonic Water kitzelt die Orangennote noch deutlicher hervor. In diesem Preissegment von um die 20 Euro empfehlen die Verkoster eine Prüfung der beiden handwerklich und aromatisch gelungenen Produkte.