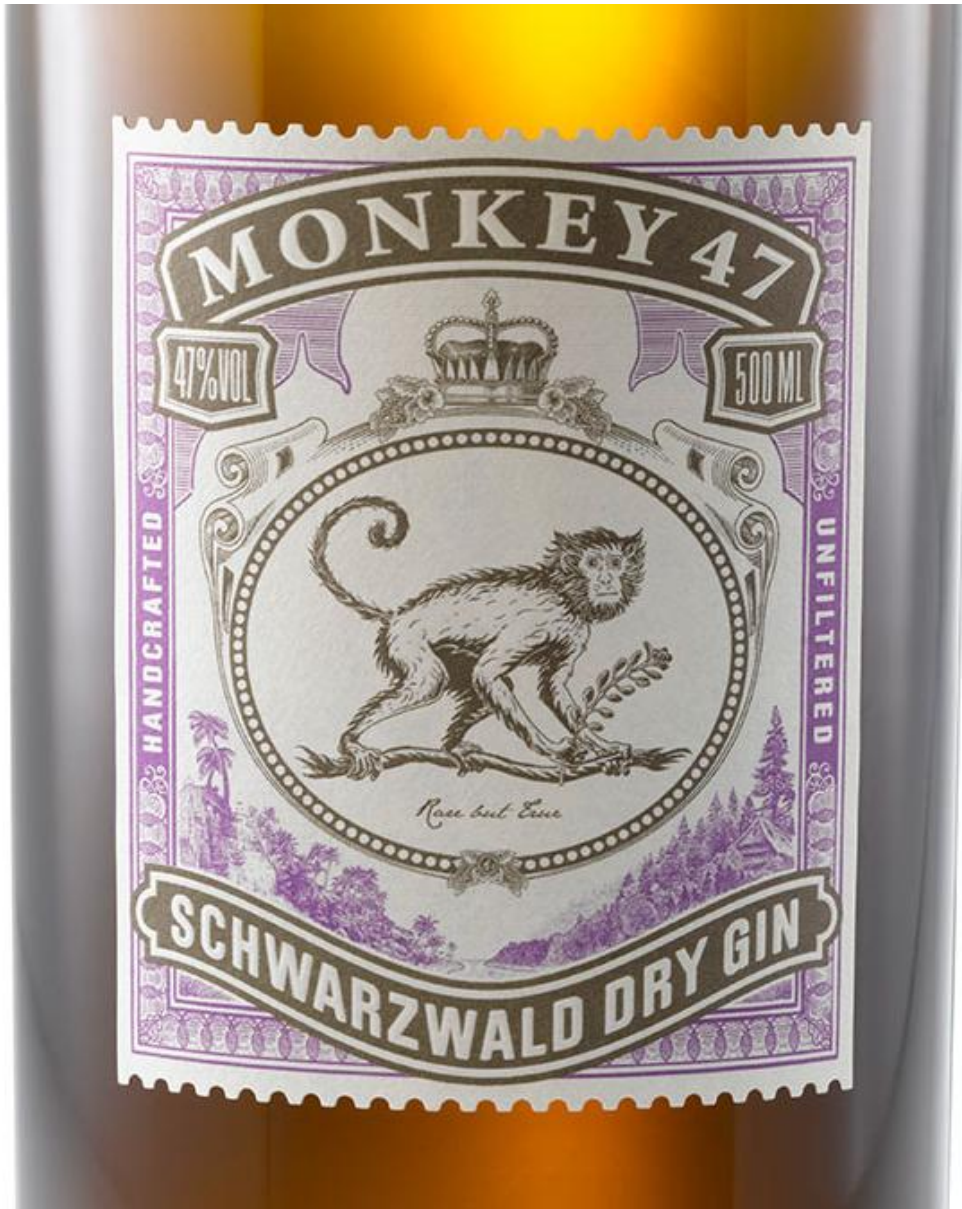


Monkey 47 - vielleicht der beste Gin der Welt

Wachholderdestillate werden erstmals im 17. Jahrhundert erwähnt. Englische Soldaten brachten den Wacholderschnaps namens Genever des Arztes Francois de la Boe auf die Britische Insel, wo er fortan Gin genannt wurde. Seit dieser Zeit ist die Insel als Hochburg des Destillates bekannt. An einen kleinen idyllischen Ort im Hegau in der Nähe des Bodensees im schönen Schwarzwald denken wohl die wenigsten.



Wachholderdestillate werden erstmals im 17. Jahrhundert erwähnt. Englische Soldaten brachten den Wacholderschnaps namens Genever des Arztes Francois de la Boe auf die Britische Insel, wo er fortan Gin genannt wurde. Seit dieser Zeit ist die Insel als Hochburg des Destillates bekannt. An einen kleinen idyllischen Ort im Hegau in der Nähe des Bodensees im schönen Schwarzwald denken wohl die wenigsten.



Ein Wing Commander, ein Affe und extravaganter Gin aus dem Schwarzwald

Manche Geschichten sind so unglaublich, dass man meinen könnte, sie wurden direkt für einen Hollywood Film geschrieben. So die von Monkey 47! Verfolgt man den Ursprung dieses Getränks, so macht man eine Zeitreise zurück in das nach Kriegsende völlig zerstörte Berlin. Hier treffen wir Wing Commander Montgomery "Monty" Collins einen Weltenbummler geboren in Madras/Indien. Nach Kriegsende eingesetzt im britischen Sektor ist er vom Ausmaß der Zerstörung so bewegt, dass er beschließt, den Wiederaufbau in seiner Freizeit zu unterstützen.

Sein Projekt ist die Erneuerung des Berliner Zoos, hier übernimmt er die Patenschaft für einen Javaneraffen namens Max. Nach seinem Abschied aus der Royal Air Force zieht es Montgomery in den Schwarzwald, wo er den Landgasthof "Zum wilden Affen" eröffnet. Dort beginnt er seine einzigartige Ginrezeptur zu entwickeln, bis sich seine Spur zu Beginn der 60er Jahre verliert. Zur Jahrtausendwende taucht bei Renovierungsarbeiten in einem Landgasthof eine alte Holzbox auf. Ihr Inhalt eine liebevoll, handbemalte Flasche und die Rezeptur für einen Gin namens "Max the Monkey -Schwarzwald Dry Gin".

Black Forest Distillers - die Wiederbelebung eines

erstklassigen Gins

Alexander Stein, Spross der traditionsreichen Weinbranddynastie Jacobi erfährt im Jahre 2006 von der Legende um den Offizier und seine Gin Rezeptur. Die Geschichte läßt ihn nicht mehr los und so beschließt er die Wiederbelebung des "Affen". Er gründet die Black Forest Distillers GmbH, natürlich im Schwarzwald. Das Schicksal nimmt abermals Einfluß - Stein lernt Cristoph Keller kennen, einen hochdekorierten Destillateur. Über 100 Auszeichnungen hat Keller erhalten und zählt seit 2009 regelmäßig zu den von Gault Millaut ausgezeichneten 50 besten Brennern Europas. Die beiden setzen sich detailliert mit Montgomerys rudimentärer Rezeptur auseinander und beginnen, sie sorgfältig weiter zu entwickeln. Neben den ursprünglichen Besonderheiten, wie der Verwendung von Schwarzwälder Quellwasser und regionalen Ingredienzen wie Preiselbeeren, Fichtensprossen, Schlehen und Brombeerblättern besteht die finale Rezeptur nach über 100 Testdestillationen aus insgesamt 47 Zutaten. Der Name des Produktes ist geboren: Monkey 47.



Monkey 47 - Handarbeit ist Ehrensache

Qualität schreibt man bei den "Schwarzwald" Distillers groß und so schaffen es nur handverlesene Zutaten, von denen etwa ein Drittel aus der Region stammen, bis in das komplexe Destillationsverfahren. Selbiges ist eine Kombination aus der Destillation des Mazerats und Dampfextraktion über einen Geistkorb. Bei letzterem werden die alkoholischen Dämpfe über frisches pflanzliches Material abgeleitet. Master Distiller Keller steuert so punktgenau die einzelnen Noten des Destillats. Seine Ausgewogenheit erhält der Gin über die drei monatige Lagerung in traditionellen Steingutgefäßen und durch die Einwirkung von Sauerstoff. Nach diesem Reifeprozess wird die Trinkstärke von exakt 47 Prozent durch Zugabe von weichem Schwarzwälder Quellwasser erreicht. Erwähnen sollte man noch, dass das Filtrieren mit Schichtenfilter ohne die sonst übliche Kältebehandlung erfolgt. So erhält man wichtige, filigrane Aromen.

Monkey 47 - ein Gin, der alle Sinne anspricht



Hat man die Story hinter Monkey 47 gehört, so ist man schon gespannt, welches Erlebnis einen beim Trinken des Destillats erwartet. So kommt er denn in einer ungewöhnlichen, eigens für ihn entwickelten Flasche daher. Eine alte Apothekerflasche diente als Vorbild, aus Braunglas sollte sie sein, da dieses einen höheren Lichtschutz bietet und so den hohen qualitativen Ansprüchen besser Rechnung trägt. Versehen wurde das Ganze natürlich mit einem Etikett, welches an die viktorianische Kolonialzeit erinnert und so den Kreis zur Geschichte von Montgomery Collins schließt. Sein Aroma ist weich und tiefgründig zugleich, gekennzeichnet durch würzige und blumige Noten. Der reine Wacholder ist deutlich spürbar und wird ergänzt durch fein abgestimmte, spritzig frische Zitrusnoten und subtile bittere Fruchtnoten der Preiselbeere. Ein komplexer Gin aus dem Schwarzwald, der inzwischen in der ganzen Welt zuhause ist. Besuchen sie die "Schwarzwald" Distillers unter www.monkey47.com

Veröffentlicht von Gourmet Magazin

Gourmet Magazin | Mike Aßmann & Dirk Heß GbR
Bleichstraße 77 A | 33607 Bielefeld | Deutschland

