



Händisch. Jede Flasche wird von Christine Brugger selbst etikettiert.



Sensorik. Christine Brugger ist studierte Ernährungswissenschaftlerin.



Maßarbeit. Die Kupferdestille ließ sich Brugger eigens im Nachbarort anfertigen.



Die Zeitläufte der Aromen

Eher trinkbares Parfum denn Spirituose: Mit Ginn und Ginnie hat die Sensorikerin Christine Brugger neue Maßstäbe gesetzt. Text: Anna Burghardt

Mit Verkostungsbechern kann Christine Brugger auf Messen nicht dienen. Ihr hochprozentiges, überaus limitiertes Spirituosenpaar namens Ginn und Ginnie gibt es nur tropfenweise zu probieren, mittels Pipetten. Mehr braucht es nicht, meint Brugger, so dicht und vor allem langanhaltend seien die Aromen ihrer beiden Gin-Kompositionen. Die durchaus nicht zum Mischen mit Tonic und noch viel weniger als Magenaufräumer nach einem schweren Essen gedacht sind, sondern vielmehr als trinkbares Parfum konzipiert wurden, das man in kleinsten Mengen konsumiert. Christine Brugger, Ernährungswissenschaftlerin und Sensorikerin, hat die floralere Ginnie tendenziell für Nasenmenschen, den holzig-würzigen Ginn eher für Gaumenmenschen entwickelt. Bruggers Eltern betreiben seit 40 Jahren biologischen Obstanbau und eine Brennerei in Friedrichshafen, Brugger selbst arbeitete schon früh in der Brennerei mit. Am Ende ihres Studiums der Ernährungswissenschaften war ihr klar, dass sie Menschen nicht sagen will, was sie alles nicht essen sollen. „Ich hatte immer den positiven sensorischen Ansatz im Kopf: Esst dieses und jenes, weil es sensorisch so viele Facetten bietet.“ Beim weltgrößten Duftkonzern Givaudan fand Brugger dann genau das,

was sie immer schon interessiert hat: die Möglichkeit, mit Düften zu arbeiten. Für Givaudan erarbeitete sie ein Sensorik-Alphabet, das dazu dienen sollte, die Facetten der unterschiedlichsten Düfte zu beschreiben. „So wie man das auch vom Wein kennt.“ In ihrer Arbeit als Sensorikerin - Aroma/Reich nennt sich ihre Firma in Zürich - gelte es stets auch, Referenzen zu finden: „Ich kann ja oft sagen, das ist terpenig, aber wenn mein Gegenüber mit dem Begriff Terpen nichts anfangen kann, muss ich Referenzdüfte oder -lebensmittel finden, damit sich das Gegenüber einen Anker setzen kann. Im Fall von Terpen sind das etwa grüne Limettenschalen, über die ich reibe. Oder die Pastinake, die hat Terpen fast in Reinform.“

Äpfelkauen mit Metronom. Wichtig ist Brugger immer eine gewisse Ganzheitlichkeit des sensorischen Erlebens: „Man soll nicht nur erkennen, was die Komponenten sind oder ob zum Beispiel eine Pastinake eine Veilchennote hat oder nicht, sondern auch sensorische Effekte im zeitlichen Verlauf erleben und beschreiben können.“ Schlüsselerlebnisse diesbezüglich hat sie immer wieder: etwa mit einem Glas eines zehn Jahre auf der Hefe gelagerten Champagners, dessen Perlage sich allmählich verflüchtigte und nach einer halben Stunde ein völlig anderes Aromenspektrum zurückließ. Auch ein Forschungsprojekt mit Äpfeln, bei dem die Testpersonen in ihren isolierten Kabinen mittels Metronom Apfelschnitze im gleichen Takt kauen mussten, offenbarte ihr, welche enorme Rolle der zeitliche Verlauf für die sensorische Wahrnehmung spielt. Die Frage, wie die Freisetzung von Aromen über die Zeit funktioniert, für Nase wie Gaumen, war für die Entwicklung von Ginn und Ginnie essenziell. „Für mich war es nicht das vorrangige Thema, ausgerechnet einen Gin zu machen - weil mich alle fragen, warum ich jetzt auch einen Gin mache. Sondern ich wollte als Destilleurin umsetzen, was ich in der Arbeit mit Parfumeuren gelernt habe.“ Aromen, die Brugger spannend findet, wollte sie in jenen drei Dimensionen zum Vorschein bringen, die sie selbst in der Wahrnehmung bewertet: Intensität, Komplexität, also Facettenreichtum, und aromatische

„Wir alle haben feminine und maskuline Seiten.“



Nachhaltigkeit. „Die Aromen sollten sehr lange am Gaumen bleiben. Ich mag es nicht, wenn die Aromen schnell verfliegen.“

Nasen- und Gaumenmenschen. In der 15-jährigen Arbeit mit Testpersonen ist ihr aufgefallen, dass Menschen unterschiedlich an Essen und Trinken herangehen. „Es gibt eben Nasenmenschen und Gaumenmenschen. Die Idee war, auf diese zwei unterschiedlichen Menschentypen einzugehen, also das Rezept so zu machen, dass in der einen Version, bei Ginnie, die Aromen eher schon in der Nase frei sind, während sie sich bei Ginn erst am Gaumen, also in der zweiten Nase, stärker entwickeln.“ Tendenzuell seien Nasenmenschen eher Frauen und Gaumenmenschen eher Männer - was aber nicht heißt, dass Ginnie ein Gin für Frauen und Ginn einer für Männer sein soll. „Wir alle haben feminine und maskuline Seiten. Je nach Jahreszeit und Stimmung kommen die stärker zum Vorschein.“

Beide Gins basieren auf Bio-Weizen-Destillat. Die Botanicals - gemein sind den zwei Varianten unter anderem Wacholder, Kubebenpfeffer und Kardamom - werden für eine gewisse Zeit mazeriert und dann mitdestilliert. „Je nach Rezept kommen noch frische Botanicals in den sogenannten Geistkorb, wo sie in den entweichenden Dämpfen für ein Finish sorgen. Bei Ginnie sind das etwa frische Rosenblätter und Lavendel, bei Ginn Lorbeerblätter und frische Zitruschalen.“ Wichtig sei auch die lange Reifung im kleinen Glasballon, die für die angesichts der hohen Volumsprozente (51 beziehungsweise 52 Vol.) erstaunliche Milde sorgen.

Getrunken werden sollen Ginn und Ginnie pur, auf Zimmertemperatur, in kleinen Mengen und im Weißweinglas. „Aber bitte nicht schwenken! Schwenken setzt nur das Ethanol frei, nicht jedoch die Aromen.“ Brugger kann sich ihre Gins in einem Menü auch zwischen den Gängen vorstellen, „wie früher ein Sorbet“. Ginn und Ginnie sind schließlich eher trinkbare Parfums denn Digestif. ☆

Tipp

Trinkbare Parfums. Ginn und Ginnie gibt es in Flaschen zu 200 bzw. 500 ml bei Marco Simonis, Haug Delikatessen und Altwien zu kaufen, alle in Wien. Zu kosten in der Bar à Vin in Waidhofen/Ybbs sowie im Steirereck. www.organic-distillery.com

Foto: Beigestell

Mein BERGER Schinken

Schinken pur

aus Österreich

Traditions Beinschinken

✓ Glutenfrei ✓ Laktosefrei ✓ Ohne Zusatz von Geschmacksverstärkern

www.berger-schinken.at

AMA GÜTESIEGEL

Mein BERGER Schinken

TRADITIONS BEIN-SCHINKEN

Der Klassiker mit der feinen Räuchernote