



Freie Redaktion

Richard Josef Dipl. Päd. Macheiner

☆ [zu Favoriten](#) ⓘ

Karl Kastner

Gin ist in!

11. Juli 2022, 10:56 Uhr 1



Gin-Brenner Karl Kastner Foto: Kastner Karl hochgeladen von Richard Josef Dipl. Päd. Macheiner

Der Gin kann auf eine lange Geschichte zurückblicken. Im 17. Jahrhundert als Arznei gegen Magenleiden verabreicht, wurde der Wacholderschnaps schnell zum Genussgetränk. Bis vor wenige Jahren war man als österreichischer Gin-Brenner noch ein Exot. Nun wachholdert es an allen Ecken und Enden. Immer mehr kleine Hersteller machen auf sich aufmerksam. Der Wartberger Karl Kastner hat in seinem Haus eine kleine Brennerei eingerichtet.

Wartberg/Allhaming: Neben Bio-Likören entsteht in seiner Manufaktur auch seit zwei Jahren sein bio-zertifizierter „Alpin-Gin“. „Ich wollte ihn ursprünglich passend zu meinem Vornamen in englischer Tradition ‚Sir Charles‘ nennen“, schmunzelt Kastner. Die Basis des Gins sind getrocknete Wacholderbeeren, „Wacholder gehört zu dieser Spirituose wie das Amen in der Kirche“. Die erdigen Beeren werden in einen sehr starken Bio-Kornbrand gemischt. „Diesen

Vorgang nennt man Mazeration“, erklärt Kastner. Dabei gehen die Farb- und Aromastoffe in den Ansatzalkohol über. Dann ruht das Ganze ein paar Wochen bis Monate.

„Danach fülle ich das hochprozentige Destillat in Glasballons, damit sich die Aromen noch einmal harmonisieren können“. Nach mehreren Wochen wird der Bio-Gin dann mit Wasser auf die gewünschte Alkoholstärke gebracht. In seinem Ein-Mann-Unternehmen entsteht alles in echter Handarbeit, vom Ansetzen der Bio-Rohstoffe in Alkoholdestillat bis zum Abfüllen und Etikettieren der Flaschen.

Die tausend Aromen des Gins

Gin wird oft als Parfüm der Spirituosen bezeichnet. „Das kommt daher, weil der Geschmack von Gin sehr vielfältig sein kann“, sagt der Gin-Experte. Die genaue Zusammensetzung kann von Brenner zu Brenner ziemlich variieren. Kastner hat an der Entwicklung seines Rezeptes länger getüftelt. „Immer wieder etwas Neues auszuprobieren und die eigenen Kreationen weiterzuentwickeln, ist beim Brennen das Spannende“. Die würzig-wilde Wacholderbeere muss laut Gesetz die geschmacksprägende Hauptzutat sein. Daneben verwenden viele Brenner noch eine Menge anderer Botanicals wie Orangen, Holunder und anderen Kräutern. Kastner ist ein Vertreter der reinen Gin-Lehre: „Bei vielen Gins stört mich, dass vor lauter Bestandteilen die Originalität verloren geht“, so der Brenner, „daher wollte ich einen aufs Wesentliche reduzierten Gin produzieren“. Weniger ist mehr lautet das Motto bei seinen Bio-Ginversionen. Viele Rezepte erzählen auch ein Stück weit von den Erfahrungen und den persönlichen Anliegen der Produzenten. Kastner liegen Regionalität, Heimat und die Natur am Herzen.



Foto: Kastner Karl hochgeladen von Richard Josef Dipl. Päd. Macheiner

Warum wir Gin trinken sollten

Gin unterstützt die Verdauung, regt die Nierenfunktion an und hat wenig Kalorien. „Die Wacholderbeere beeinflusst positiv die Herz-Kreislauf-Funktion und kann somit unsere Lebensdauer verlängern“, weiß Kastner. Queen Mum gönnte sich zu Lebzeiten täglich ein Schlückchen Gin und erreichte ein biblisches Alter von 101 Jahren.

Geniales Duo. Eisgekühlt schmeckt's am besten.

„Geschüttelt, nicht gerührt“ wollte Bond seinen Martini aus Gin, Wermut, Eis und Zitronenschale. Hemingway liebte seinen Gin so kalt, dass man das Glas kaum noch in der Hand halten konnte. Wie genießt man das Trendgetränk am besten? „Beim Trinken gibt es kein Richtig oder Falsch, sondern nur die eigenen geschmacklichen Vorlieben“, erklärt Kastner. Er selbst bevorzugt die schlichte Variante, bei der die Aromen am besten zur Geltung kommen. Gin wird nur sehr selten pur getrunken und tritt meist im Doppel mit Tonic auf.

„Das Besondere an Gin ist, dass er zwar fast ausschließlich als Mischgetränk getrunken wird, sich diesem geschmacklich aber nicht anpasst“, erläutert der Gin-Enthusiast. Um Gin richtig zu trinken, braucht es eigentlich nur eins: viel Eis. Also dann ran an die Gläser – Gin Gin!

Kastners vertreibt seinen "Alpin-Gin" in Bio-Läden und gehobenen Restaurants.

Infos unter: www.ave-vitas.com



MEHR BILDER

Anzeige



 29

Tourismusverband Traunsee-Almtal

Lange Nacht der Industriekultur am 1. September

oö Salzkammergut **Sonderthemen Salzkammergut**

Kommentare

UP TO DATE BLEIBEN

 Neuigkeiten aus Kirchdorf als **Push-Nachricht** direkt aufs Handy

 BezirksRundSchau Kirchdorf auf Facebook: **MeinBezirk.at/Kirchdorf - BezirksRundSchau**

 **ePaper** jetzt gleich digital durchblättern

 Storys aus Kirchdorf und coole Gewinnspiele im wöchentlichen **MeinBezirk.at-Newsletter**



Du willst eigene Beiträge veröffentlichen?

Werde **Regionaut!**

JETZT REGISTRIEREN

