

„Freitag reimt sich auf Gin Tonic.“



Cheers, Bitches!

Wir geben unserem Leben einen Gin. Und weil ein Gin alleine noch keinen Sommer macht, haben wir gleich mehrere für euch gekostet.



EIN ECHTER TIROLER

Am Anfang stand eine Idee. Friedrich und Mathias Mölk, der ehemalige und der aktuelle Leiter der Bäckerei Therese Mölk, dachten: Unser Brot von gestern wäre doch eine ausgezeichnete Basis, um einen Gin nach Tiroler Art zu brennen. Gedacht, getan. Entstanden ist der zauberhafte „Herr Friedrich“ aus purem Brot, der am besten mit Tonic und Gurke oder einem Stück Mango schmeckt. Letztere ist zwar nicht mehr ganz tirolerisch, aber da wollen wir mal nicht so sein. Das Rezept verrät der Namensgeber übrigens nicht. Nur so viel: In 400 Flaschen stecken 1.000 Kilo Brot von gestern, das in einem aufwändigen Verfahren verzuckert und vergoren wird. Den guten Herrn Friedrich gibt's in der Halbliterflasche bei MPREIS, in den T&G- und ausgewählten miniM-Filialen um 25 Euro.

ICH BIN EIN BERLINER

Er klingt gefährlicher, als er ist. Der freche „Berliner Brandstifter“ kommt aus der deutschen Hauptstadtbrennerei Schilkin und schmeckt richtig frisch – der perfekte Sommergin, den man aber gern das ganze Jahr trinken kann. Mit seinem feinen Blütenaroma und Nuancen von Holunderblüte und Gurke passt er hervorragend zu uns Mädels, auch wenn die Flasche einen ziemlich puristisch-spröden Charme versprüht. Nicht täuschen lassen! 0,7 Liter um 30,90 Euro zum Beispiel im Weisshaus in Pinswang. Onlineshop unter www.weisshaus.at, der wirklich viele tolle Spirituosen führt.



BAYRISCHES WILDSCHWEIN

Er heißt „BOAR“, kommt aus dem Schwarzwald und ist der höchstprämierte Gin der Welt. Namensgeber und Ikone ist ein echter Ureinwohner aus den unberührten Wäldern der Region – der wildlebende Keiler, das männliche Wildschwein, engl. Boar. Dass der Name dialektisch auch als „Bayer“ durchging, ist wohl kein Zufall. Der (Werbe-)Auftritt der Macher Hannes Schmidt, Torsten Boschert und Markus Kessler – im Bild mit Archibald „the Brave“ – ist jedenfalls sensationell und der Flascheninhalt steht dem um nichts nach. Wir hatten wahrlich Freude damit und schicken einen Dank an die Männer für die Kostprobe. Als Begleiter werden frische Himbeeren, frisch gepresster Zitronensaft und Zuckersirup empfohlen, wobei es den ganzen Schnickschnack eigentlich gar nicht braucht. Zu haben um 35,90 Euro für den halben Liter unter www.boargin.de.