



REISETBAUER BLUE GIN

## DIE TYPEN AUS DEM MONTE CARLO BAY HOTEL

In die Bars zwischen London und Tokio ist Bewegung gekommen und die Ursache für diese Dynamik stammt aus einer unerwarteten Ecke. Nun also verändert ein Destillat namens BLUE GIN die lokale Welt der Cocktails. Mit unerhört vielschichtigem Aroma und transparentem Charakter rüttelt es die alte, britisch dominierte Ordnung des Gin gehörig auf. Und sein Erzeuger kommt aus Oberösterreich.

Wegen Hans Reisetbauer ist die alteingesessene Gin-Gemeinde gerade dabei, ein selbigerwordenes Dogma aufzugeben. „Rau, hart und kratzig“, so haben Fans bisher ihr bevorzugtes Destillat mit dem mondänen Wacholderduft gerne umschrieben. Seit Reisetbauer ist das anders. Jetzt könnte es lauten: „Ätherisch duftend, brillant, würzig-geschmeidig“. In den einschlägigen Weblogs tauschen sich Aficionados bereits überschwänglich über die „Vintage '07“ aus, was auf [drymartini.de](http://drymartini.de) so klingt: „Der Wahnsinn in der Flasche“. Reisetbauer: BLUE GIN. Was ursprünglich einer alten Verbundenheit zu Gin Tonic erwuchs, entwickelt sich schon langsam zu einer kleinen, aber sehr feinen Weltmarke. Es hat nämlich nicht lange gedauert, bis die großen Bartender der Welt entdeckten, was Hans Reisetbauer und sein Kompagnon Markus Schenkenfelder ihnen einschenkten. So findet man den BLUE GIN kaum zwei Jahre

nach seiner Erseinführung in sämtlichen großen Bars der Welt: dem Kempinski Grand Hotel des Bains in St. Moritz, der Royal Albert Hall in London, der Newton Bar in Berlin, den angesagtesten Plätzen in New York – dabei ist Moskau erst im Kommen.

Apropos Moskau: Die Popularität von Wodka ist ungebrochen. Die beliebteste Spirituosenmarke der Welt ist unangefochten ein russischer Wodka, erst an dreizehnter Stelle steht ein Gin. Das verdeutlicht, wie asynchron Hans Reisetbauer gerne arbeitet. Während alle Welt am Wodka-Trend zu naschen versucht, bringt er einen Gin. Seither ist Bewegung auf dem Markt. Wodka und Gin trennt charakterlich nicht viel. Beide Destillate werden wegen ihrer Reinheit geschätzt. Während aber im Wodka die große Neutralität gesucht wird, kennzeichnet den Gin eine mehr oder weniger vielschichtige Gewürzaromatik – im Falle des BLUE GIN ist das Attribut „betörend“ angebracht. Das macht den BLUE GIN so unverwechselbar. Er hat in jeder Hinsicht mehr von allem!

Das Geheimnis des BLUE GIN liegt vor allem in der Rezeptur. Darin enthalten: 27 Gewürze ausgesuchter Qualität aus 14 Ländern – nicht etwa Zentrpulver, sondern beste Zimtstangen tragen zur Unverwechselbarkeit bei. Hans Reisetbauer ist darüber hinaus der derzeit vermutlich einzige Bren-

ner, der einen Jahrgangsgin herstellt. Die „Vintage '07“ wurde soeben ausgeliefert – nachdem sie im März 2007 gebrannt, anschließend gelagert und in einem ausgeklügelten Verfahren auf Trinkstärke eingestellt wurde. Dabei bereitet die „Vintage '06“ gerade so richtig Freude, denn erstaunlicherweise zeigt diese ihre Aromen jetzt noch besser als bei ihrer Erstpräsentation. Aber egal welche Vintage, wer den BLUE GIN in seiner ganzen Dimension genießen will, öffne die Flasche einige Tage vorher. Erst mit ausreichend Luft entfaltet er sich prächtig – und am besten bei 13–18 °C. Dennoch eignet er sich ebenso gut als Basis für eisgekühlte Martinis. Tom Collins und deren reiche Verwandtschaft.

BLUE GIN hat einen Trend begründet, und der wird laut Hans Reisetbauer und Markus Schenkenfelder nachhaltig sein. Starke Vertriebspartner wie Kattus in Österreich und Schlumberger in Deutschland unterstreichen diesen Vorsatz. Und weil BLUE GIN ein Premium-Gin ist, bekommt man ihn auch nur in der Gastronomie und dem ausgesuchten Fachhandel. Zuletzt sah man ihn im New Yorker „Union Square Wines“, für beachtliche 49,90 Dollar, in Monaco hat sich offenbar sogar eine mondäne Bar im Monte Carlo Bay Hotel nach ihm benannt.

**GOOD START!**