

GIN

Mehr als nur Wacholder

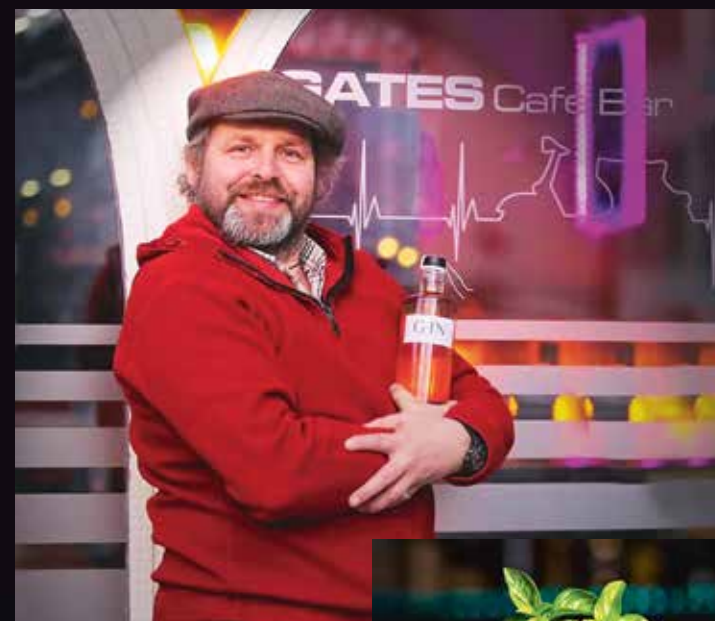
Kaum eine Spirituose war in den vergangenen Jahren so in aller Munde wie der Gin. Das farblose Produkt, hergestellt aus Wacholder, ist in Kombination mit Tonic zu einem wahren Trendgetränk geworden.

Michael Kurz

Wolfgang „Picco“ Radda ist ein Gastronom mit Leib und Seele. Seit 25 Jahren führt er mit dem GATES eine wahre Institution der Klagenfurter Lokalszene. Den Erfolg seiner täglich geöffneten, hochqualitativen Bar verdankt er auch seinen Mitarbeitern und den treuen Gästen. Über die Jahre wurde aus Radda ein hervorragender Experte für Gin: „Ich war schon, bevor der Gin so sehr in Mode gekommen ist, bei Gin-Papst Sam Carter im englischen Laverstoke. Das dort Erlebte und Gelernte war reine Science-Fiction für Gin-Liebhaber“, berichtet der Klagenfurter. In der Heimat hat sich Radda einiges bei Valentin Latschen (Pfau Brennerei) und Herbert Müller (Lavanttaler Gin) abgeschaut. Hatte er ursprünglich rund 400 Sorten im Durchlauf, so führt seine Bar aktuell immer noch 90 Sorten an Gin, wovon rund ein Drittel aus regionaler Produktion kommt.

GESCHMÄCKER SIND VERSCHIEDEN

Gin bietet laut Radda eine derart breite Spielart, dass in seinem Lokal die Beratung zum guten Ton gehört: „Ich frage meine Gäste nach ihrem Geschmack und welchen Wein sie gerne trinken. Bei der Auswahl des Gins tut man sich dann schon recht leicht, nur beim Tonic muss man ein wenig aufpassen. Da passt nicht jedes überall dazu. Aber ein Schweppes Dry kannst du grundsätzlich überall dazugeben“, erklärt uns der Kenner ausführlich. „Dry Tonic hat den Vorteil, dass es kaum Zucker, keine Geschmacksverstärker und wenig Kohlensäure hat. So lässt es den Gin umso mehr leben“, so Radda weiter.



Wolfgang „Picco“ Radda mit seinem Sunny Side Gin



Gin-Cocktail-Kreation aus dem GATES

Trotzdem führt er auch „Basic Gin Tonic“, also simpelsten Gin & Tonic mit Eis und Zitrone, auf seiner Karte. „Barbesuch und Gin-Genuss sollen auch ein optisches Erlebnis sein, aber man muss nicht aus allem ein Theater machen“, betont der Barchef.

GIN AUS EIGENER PRODUKTION

Wolfgang Radda schenkt aber nicht nur aus, er produziert auch. Schon seit rund fünf Jahren vertreibt er mit dem Sunny Side Gin sein eigenes Produkt. „Unser Gin schmeckt intensiv nach Rhabarber und hat eine säuerlich fruchtige Note. Es ist kein ausgesprochener Gin mit viel Wacholder, aber er schmeckt z.B. hervorragend als Basil Gin Smash mit Prosecco als Fill Up“, schwärmt der Barbesitzer. Das laut Wolfgang Radda beste Rezept mit Gin ist der Singapore Sling nach klassischem Rezept von Charles Schumann: „Gin, Läuterzucker, Zitronensaft, mit Soda floaten und einen Dash Cherry-Brandy dazugeben. Für mich der beste Signature Drink für jede Bar dieser Welt. Wenn den jemand gut macht, dann weiß ich, der hat ein gutes Händchen für Spirituosen“, schwärmt Radda abschließend.