



LIND & LIME

DIE GIN-SENSATION UNSERER STADT

HERGESTELLT IN EDINBURGH.



EIN LONDON DRY GIN, DER HOHE STANDARDS SETZT

LIND & LIME GIN in der Tower Street, genauer gesagt in der "The Port of Leith Distillery", entdeckt. Endlich ein schottischer Gin, der nachhaltig und handwerklich exzellent hergestellt wird.

Ein Team von Gin-Experten verfolgt hier in Edinburgh die Mission, einen Wacholderbrand herzustellen, der sich auf klassische Weise vom Überangebot auf dem Markt abhebt. Ziel ist es, mit einem klassischen London Dry Gin, seine ursprünglich angedachte Wirkung zu erzielen: die perfekte Balance zwischen den Grundzutaten Wacholder, Limette und rosa Pfeffer.

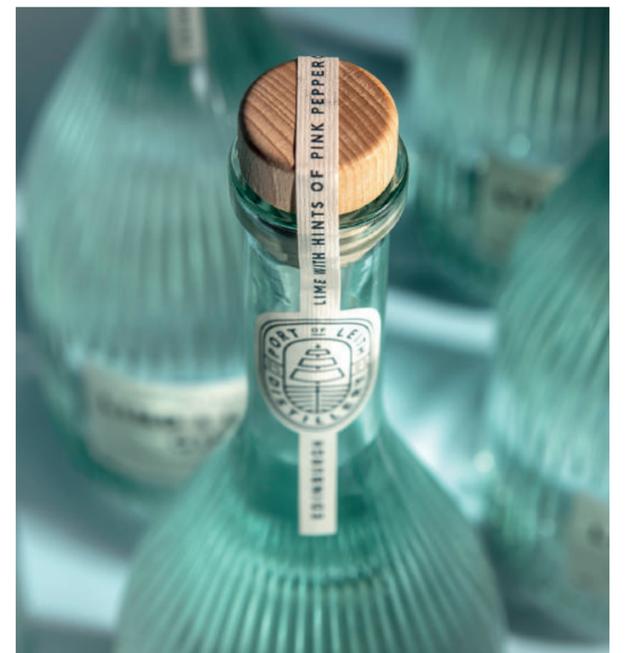
Dabei geht Lind & Lime einen ganz besonderen Weg, indem die Macher ihren Gin so nachhaltig wie möglich produzieren und sich der lokalen Historie verschreiben. Ein Weg, der Geschichte und Moderne verbindet. Inspiration in längst vergangenen Heldentaten findet und den Menschen von heute die Chance bietet, einen Gin zu genießen und gleichzeitig etwas Gutes für die Umwelt zu tun.

Lind & Lime ist ein London Dry Gin, der knackig frisch schmeckt, in Edinburgh zuhause ist und für eine zukunftsorientierte Welt gemacht ist. In dieser Sonderausgabe erzählen wir seine Geschichte.

DESTILLIERT
MIT 100% GRÜNER ENERGIE

PRODUZIERT
MIT 100% BIOLOGISCH ANGEBAUTEN ZUTATEN

VERPACKT
MIT 100% VERZICHT AUF KUNSTSTOFF



SEIEN SIE NACHHALTIG: NUTZEN SIE DIE ZEITUNG WEITER NACH DEM LESEN



Als **GESCHENKPAPIER** zum einwickeln der Flasche



Nass gewordene **SCHUHE**, einfach mit zusammengeknülltem Zeitungspapier ausstopfen. Dies saugt die Feuchtigkeit auf. Lederschuhe nicht zu nah an die Heizung stellen!



Aus Zeitungen und Tapetenkleister **PAPPMACHÉ-FIGUREN** basteln.



Für **PAKETE** zusammengeknüllte Zeitung als Füllmaterial verwenden, so bleiben Geschenke auf dem Postweg gut verpackt



MOTTEN IM KLEIDERSCHRANK? Dann den Schrank mit Zeitungspapier auslegen, es vertreibt die Motten.



Zeitung als informatives **PLATZDECKCHEN** am Esstisch verwenden



BIO-MÜLL wie Kartoffelschalen und Gemüsereste in **ZEITUNGSPAPIER GEBEN**. Das Papier kann einfach entsorgt werden, bindet Gerüche und saugt Feuchtigkeit auf.



Frisch **GEPUTZTE FENSTER UND SPIEGEL** anschließend mit Zeitungspapier nachpolieren. So werden sie streifenfrei. Das klappt übrigens auch mit Autoscheiben.

GESCHMACK – WIE SCHMECKT ER?

Wir waren neugierig und haben deshalb den Gin für Sie getestet. Wie schmeckt der Lind & Lime pur und als Perfect Service – dem klassischen Gin Tonic? Die Eindrücke unserer Redaktion lesen Sie hier.

VERKOSTUNGSNOTIZEN: PUR

Im Aroma dominieren Wacholderbeeren und rosa Pfeffer. Dazu gesellen sich ein Zitrus-Beiklang von süßlicher Limette und ein Hauch von Lakritze. Im Geschmack harmonieren Limetten-Zesten, Pfeffer und Wacholderbeeren besonders ausbalanciert miteinander. Die ätherischen Öle der Zitrusfrüchte verleihen dem Gin ein weiches Mundgefühl und machen ihn angenehm pur zu trinken. Im Finish klingen die Pfefferkörner noch einmal lang nach.

VERKOSTUNGSNOTIZEN: GIN & TONIC

Im Aroma befreit das Tonic Water das reife Aroma der frischen Limetten des Gins, die dadurch auf wunderbare Weise mit dem Wacholder verschmelzen. Im Geschmack macht die Balance aus Chinin und Wacholder Lind & Lime im G&T zu einem Klassiker. Die reife Zitrusnote verleiht dem Drink eine herrliche Frische und die Pfefferkörner verstärken das Mundgefühl sanft. Das Ganze mündet in ein lang verweilendes, herbes bis herzhaftes Finish.



ZUTATEN – WAS KOMMT HINEIN?

Wir wollten es genau wissen und haben uns auf die Spurensuche nach allen Ingredienzen begeben. Da das Team hinter dem Lind & Lime-Gin komplett transparent agiert, bieten wir Ihnen hier alle Informationen zu den Botanicals, die in den London Dry kommen.

DIE HAUPT-BOTANICALS



WACHOLDER

Wacholder ist der Grundpfeiler jedes Gins. Er ist es, der den Gin zu Gin macht. So leitet sich der Begriff für die Spirituose von dem niederländischen Wort für Wacholder ab: Jenever. Ohne Wacholder kann man Gin also gar nicht Gin nennen.



LIMETTEN

Da der Gin eine fruchtige Note erhalten soll, entscheiden sich die Destillateure für Zesten von echten Bio-Limetten. Im Gegensatz zu kandierten Limetten haben sie Kraft und ein herzhaft herbes Aroma. Zusätzlich verleihen sie dem Gin Frische.



ROSA PFEFFERKÖRNER

Die Gin-Experten aus Leith haben sich auf die Suche nach einer Zutat begeben, die die Zitrusnote der Limette gekonnt ausgleicht und in Balance bringt. In der sanften Würze der rosa Pfefferkörner finden sie einen gewitzten Konterpart.

GRUND-BOTANICALS



ANGELIKAWURZEL



LAKRITZWURZEL



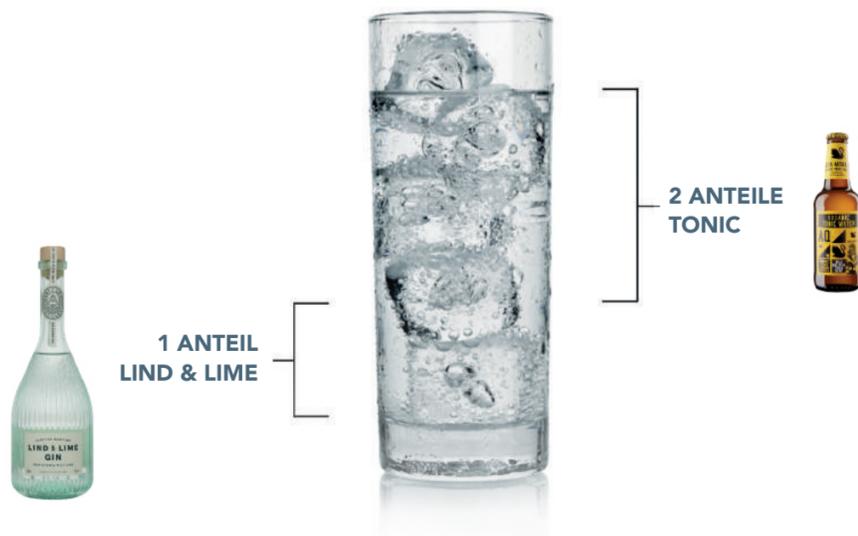
IRISWURZEL



KORIANDERSAMEN

GESCHMACK – SO GELINGT DER PERFEKTE G&T

Unsere Autorinnen und Redakteure haben eine Vielzahl an Tonics und anderen Fillern in Kombination mit dem Lind & Lime ausprobiert. Bei unseren Verkostungen hat sich herausgestellt, dass das Fever Tree Refreshingly Light Tonic und das Schweppes Signature Crisp Tonic am besten zu diesem Gin passen. Da sie es den Aromen erlauben, sich ungestört zu entfalten. Der Lind & Lime Gin ist komplex und delikats zugleich und findet in solchen hochwertigen Tonic Waters ebenbürtige Mitspieler.



COCKTAILS



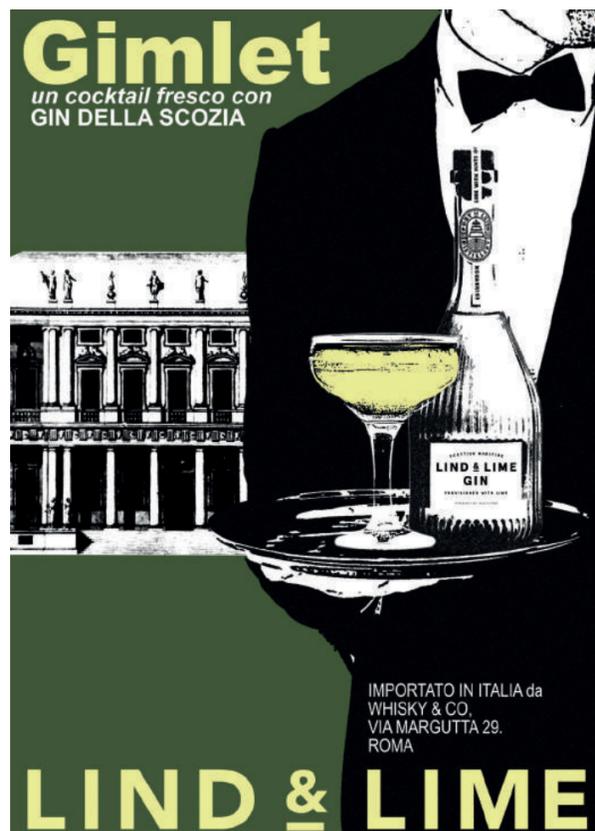
FRENCH 75

Zusätzlich zum idealen Gin Tonic-Mischverhältnis, haben wir uns für Sie nach den besten Cocktail-Rezepten umgesehen. Eines davon ist der French 75. Die Kombination aus Champagner, Gin, Zitronensaft und Zuckersirup wurde 1915 in Harry's New York Bar in Paris erfunden. Und sollte angeblich so umhauend sein, dass man sich fühlt, als würde man von einer französischen 75-mm-Feldkanone beschossen.

REZEPT

50 ml Lind & Lime
30 ml frisch gepresster Zitronensaft
15 ml Zuckersirup
Champagner oder Prosecco zum Angießen

Schütteln Sie die ersten drei Zutaten gut durch und geben Sie alles in eine Champagner-Flöte. Sobald sich die Flüssigkeit gesetzt hat, lassen Sie etwas Champagner oder Prosecco vorsichtig an einem Barlöffel heruntertropfen, damit der Schaumwein quasi auf dem Gin-Mix ruht.



GIMLET

Die Limette gehört im Lind & Lime zu den Hauptaromen. Da macht es nur Sinn, dass dieser Gin die optimale Wahl für einen leckeren Gimlet – den klassischen Savoy Bar Gin Cocktail – darstellt. Normalerweise verwenden Barkeeper hierfür Rose's Lime Cordial. Unsere Redaktion ist jedoch der Meinung, der ultimative Gimlet lässt sich mit frischem Limettensaft mixen.

REZEPT

Mischen Sie dafür nach Ihrem Geschmack frischen Limettensaft mit Zuckersirup. Verwenden Sie diesen gesüßten Limettensaft im Verhältnis 50:50 mit Lind & Lime Gin. Schütteln Sie das Ganze mit Eiswürfeln gut durch und servieren Sie den Drink in einem Coupé-Glas oder einem Champagner-Kelch.



DIE PRODUKTION – SO WIRD LIND & LIME HERGESTELLT



Wir durften für Sie einen Blick in die Destillerie werfen und bei einem ganz gewöhnlichen Produktionsprozess dabei sein. Was uns auffällt, das Team hinter Lind & Lime ist noch relativ jung. Seit 2017 wird in der Tower Street Brennerei, einer kleinen Destillerie in Leith im Hafenbezirk von Edinburgh, Gin in Handarbeit hergestellt. Wobei sich die Gründer die ersten beiden Jahre nur dafür Zeit nahmen, die Werksräume einzurichten und das Rezept zu finden, das ihren Ansprüchen genügt.

Bei der Produktion des Lind & Lime verlassen sie sich auf einen Genio Still mit 500l Fassungsvermögen – ein High-tech-Brennapparat, der via zentralem Computer eine präzise Kontrolle der Temperatur und der Destillationsgeschwindigkeit ermöglicht. Der Brennapparat wird per Strom beheizt, den das Unternehmen aus sauberer Energie von erneuerbaren Quellen bezieht. Um den CO₂-Verbrauch so gering wie möglich zu halten und so maximal nachhaltig zu handeln. Der eigentliche Produktionsvorgang für eine Charge Gin läuft in aller Ruhe ab und dauert vier Tage. Das Team rund um Master Destiller Andy, gewährt uns einen exklusiven Einblick in alle Arbeitsschritte auf dem Weg zum Gin:

1. Als Basis für den Lind & Lime kaufen die Hersteller einen reinen Getreidealkohol (NGA) aus der Schweiz. Er besitzt einen Alkoholgehalt von 96% Vol.
2. Am ersten Tag befüllen sie den Brennapparat mit dem NGA, der mit gefiltertem Wasser auf 60% herabgesetzt wird.

3. Nun kommen bestimmte Mengen an Wacholderbeeren, rosa Pfeffer, Iriswurzel, Angelikawurzel, Lakritzwurzel und Koriandersamen hinzu.

4. Diese Mischung darf bei geringer Hitze 24 Stunden lang mazerieren, um den Alkohol mit den Aromen der Botanicals anzureichern.

5. Am Tag 2 werden Limetten aus biologischem Anbau geschält. Die Schalen kommen anschließend zur Flüssigkeit in den Brennapparat. Dann geht es an die Destillation, die sich über den Tag hinzieht. Der Vorlauf und der Nachlauf werden mittels sensorischer Analyse vom Destillateur getrennt durchgeführt. Er überprüft in regelmäßigen Abständen die Aromen und die Qualität des Destillats, das aus dem Brennapparat herausläuft.

6. Das Destillat verlässt den Brennapparat mit einem durchschnittlichen Alkoholgehalt von 80% Vol. Es wird in einen Tank gefüllt und mit gefiltertem Wasser auf die gewünschte Trinkstärke von 44% Vol. heruntergebracht.

7. Der frisch-milde Gin darf sich 48 Stunden lang setzen und ausreichend ruhen.

8. Am vierten Tag trifft sich das gesamte Team, um die Musikanlage in der Brennerei voll aufzudrehen, Kekse zu essen und dabei von Hand den Gin abzufüllen und die Flaschen zu etikettieren.

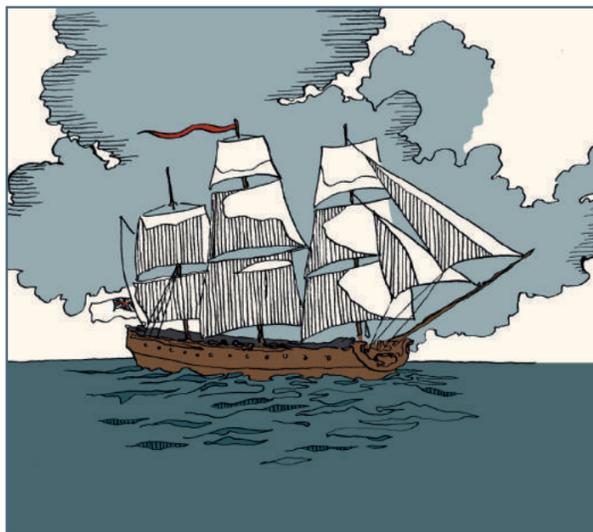
HISTORISCHER EINFLUSS: WER WAR JAMES LIND?



Die Geschichte des Lind & Lime ist eng mit der Geschichte eines nahezu unbekanntem schottischen Helden verknüpft. Einem „unsung Hero“, der die Nachwelt inspirierte, Gin und Limetten zu kombinieren und irgendwie auch damit begann, schon sehr früh die Erfolgsgeschichte des Lind & Lime zu schreiben. Obwohl dieser erst ungefähr 250 Jahre später das Licht der Welt erblickt. Um den Gin aus dem historischen Port of Leith Bezirk in Edinburgh richtig zu verstehen, erzählen wir Ihnen die Geschichte seines Gründers im Geiste.

James Lind wurde 1716 in Edinburgh geboren und ist ein vergleichsweise vergessener Held der schottischen Aufklärung; eine Ära im 18. und 19. Jahrhundert, in der sich Schottland zu einer Hochburg intellektueller und wissenschaftlicher Errungenschaften entwickelte.

Nachdem er an der Universität von Edinburgh informell eine medizinische Ausbildung erhalten hatte, schloss sich James Lind 1738 der Royal Navy (britischen Marine) als Chirurgengehilfe an. Bis 1747 hatte er in der Position des Chirurgen auf der HMS Salisbury Dienst getan. Auf jenem Schiff führte er einen Vorgang durch, der später als die erste schriftlich aufgezeichnete klinische Studie in die Geschichte einging. Diese Studie spielte eine wichtige Rolle in der Geschichte der Skorbut-Vorbeugung.



Wir wissen heute, dass Skorbut eine Mangelerscheinung ist, die durch ein langfristiges Vitamin-C-Defizit ausgelöst wird. Mitte des 18. Jahrhunderts wusste man jedoch so gut wie nichts über die Krankheit, die meist Dutzende Matrosen an Bord der Marineschiffe befahl. Lind wählte 12 Matrosen an Bord der Salisbury aus, die an Skorbut litten, und verschrieb jeweils zwei von ihnen über einen Zeitraum von 14 Tagen hinweg eine bestimmte von sechs Behandlungsmethoden.

In seinem 1753 veröffentlichten Buch 'A Treatise of the Scurvy', merkte er an, dass 'die schnellsten und sichtbarsten positiven Auswirkungen' bei denjenigen Matrosen zu beobachten waren, die Zitrusfrüchte verzehrten. Während Lind selbst sich der Bedeutung dieser Beobachtung nicht bewusst war, erkennt man heute an, dass er ein Pionier der 'fair trial' Methode war. Mit seiner Präferenz Beobachtungen durchzuführen, statt auf bloße Theorie zu setzen, hob er sich von den anderen praktizierenden Medizinern seiner Zeit ab.

Ende des 18. Jahrhunderts versorgte die Royal Navy ihre Crew auf den Schiffen mit Zitrusfrüchten, was zu einer deutlichen Besserung ihres gesundheitlichen Zustands führte. Eben dies wiederum verschaffte Großbritannien während jener Zeit der häufigen Seekriege einen Vorteil – wobei die anderen Länder rasch aufholten.



Limettensaft wurde in der Regel für eine bessere Haltbarkeit mit Rum vermischt, um für die Dauer einer Seereise auszureichen. 1867 dachte sich Lachlan Rose aus Leith eine neue Methode aus, um die Zitrusfrüchte haltbarer zu machen: Er ersetzte den Alkohol durch Zucker. In seiner Fabrik in der Commercial Street in Leith stellte er Rose's Lime Juice (später Cordial) her und feierte damit einen durchschlagenden Erfolg. Er verkaufte seine Produkte an Schiffe, die vom Hafen ausliefen, aber auch auf dem Festland fanden sie einen enthusiastischen Absatz. Vielleicht auch, weil dieser Cordial so wunderbar zu Gin passt. Vor allem, wenn er quasi aus der Nachbarschaft stammt.



DIE GESCHICHTE DER FLASCHE

EIN TRIBUT AN EINEN HISTORISCHEN LOKALEN INDUSTRIEZWEIG



So wie die Geschichte des Lind and Lime unzertrennbar vom Wirken James Linds zu betrachten ist, so tief ist der Gin auch mit dem Viertel verwurzelt, in dem er heute produziert wird. Der historische Stadtteil Leith war lange das Tor zu unserer schönen Stadt. Die Geschichte des Bezirks als Handelszentrum lässt sich bis in das 14. Jahrhundert zurückverfolgen. Eines der wertvollsten Güter, die ihren Weg in den Hafen fanden, war Wein aus Frankreich, später durch Weinbrand, Sherry aus Spanien und Portwein aus Portugal ergänzt. Im 18. und 19. Jahrhundert begannen allmählich die Whiskyhändler die Küste zu dominieren, als Leith sich zu Schottlands nationaler Hochburg für die Lagerung und den Export der landestypischen Spirituose entwickelte.

Weine und Spirituosen wurden in Fässern transportiert und nach der Ankunft im Hafen in Flaschen abgefüllt. Dies setzte eine hohe Anzahl an Glasflaschen voraus. Die wichtigen Hauptmaterialien für die Fertigung von Glas waren vor Ort in großen Mengen vorhanden: Sand und Kelp (großer Seetang). Die ersten schriftlichen Aufzeichnungen zur Glasfertigung in Leith stammen aus dem mittleren bis späten 17. Jahrhundert. Die Konkurrenz aus dem Ausland (mitsamt billiger Importe) und unerbitterliche Tragödien setzten der industriellen Entwicklung zu, doch ab Mitte des 18. Jahrhunderts wurde die Flaschenfertigung so richtig etabliert. Sieben Kegel mit Brennöfen wurden entlang der Küste errichtet.

Das Geschäft florierte nicht zuletzt deshalb, weil es eine immer höhere Nachfrage nach Glasbehältnissen für die medizinische Kommune in Edinburgh gab. Hinzu kam der gute Ruf der Stadt als Lieferant von 'feinem Kristall und Fensterglas' gegen Ende des Jahrhunderts.

Eben jenes bemerkenswerte historische Erbe eines lokalen Industriezweiges hat das Team hinter dem Lind & Lime dazu inspiriert, für ihren Gin die Form einer Weinflasche zu wählen. Zwar werden in Leith keine Weinflaschen mehr gefertigt, aber nun zollen die Flaschen einen Tribut an die bedeutende Vergangenheit. Davon zeugt heute die Prägung auf dem Flaschenboden: 'Leith Glass Works'. Dieser Name wird auch in Zukunft auf allen Spirituosenflaschen des Hauses Lind & Lime prangen.



15 EDINBURGH KURIOSITÄTEN

1. Edinburgh Castle wurde auf einem erloschenen Vulkan erbaut.
2. J.K. Rowling hat viele Teile der Harry Potter Bücher in einem Café in Edinburgh geschrieben.
3. Schottlands berühmtester Hund „Greyfriars Bobby“ wurde auf dem Friedhof Greyfriars Kirkyard beerdigt, obwohl es verboten ist, Tiere dort zu begraben.
4. Edinburgh hat mehr denkmalgeschützte Gebäude als jede andere Stadt dieser Welt.
5. Die berühmte Royal Mile in Edinburgh ist 107 Yards lang (ca. 1,7 km).
6. Edinburgh war die weltweit erste Stadt, die eine eigene Feuerwehr hatte.
7. Im Zoo von Edinburgh lebt ein Pinguin, der zum Ritter geschlagen wurde.
8. Es gibt mehr Bäume pro Einwohner in Edinburgh als in jeder anderen Stadt im Vereinigten Königreich.
9. Die höchste Temperatur, die in Edinburgh jemals gemessen wurde betrug 31,4 C°.
10. Es gibt in Edinburgh mehr Statuen von Tieren als von Frauen.
11. Die liebste Süßigkeit der Einwohner sind frittierte Schokoriegel.
12. Ein Wappentier der Stadt ist ein Einhorn.
13. 2013 startete in Edinburgh die erste Rothaarparade der Welt.
14. In Nordamerika leben genauso viele Menschen schottischer Abstammung wie in Schottland selbst.
15. Faxgerät, Fernseher, Regenmäntel, Autoreifen und Geldautomaten kommen aus Schottland.



LIND & LIME GIN

Die Macher des Gins aus Edinburgh achten die Geschichte der Stadt und sind detailverliebt. Darum wickeln sie jede Flasche Lind & Lime in eine Karte, die auf ökologischem Papier gedruckt, von der bedeutungsvollen Historie Leiths zeugt. Dadurch können Menschen weltweit erahnen, welchen Kurs die HMS Salisbury nahm, auf der Dr. James Lind 1747 seine viel beachtete Skorbut-Forschung unternahm.

DIE GESCHICHTE DER KARTE.

Fast jede bedeutende Persönlichkeit der schottischen Geschichte hat einmal ihren Weg nach Leith gefunden und aus diesem Grund haben die mit dem Hafen Edinburghs assoziierten Schiffe faszinierende Geschichten zu erzählen. Diese haben die Produzenten des Lind & Lime vor seiner Veröffentlichung in der Literatur zur lokalen Geschichte genauestens studiert. Das Ergebnis ist eine sorgfältig gestaltete Lind & Lime Karte, die 24 Schiffe abbildet, die Zeit ihres Lebens entweder in Leith gebaut wurden, dort registriert wurden oder dort vor Anker lagen. Eingewickelt in diese Karte macht sich heutzutage der Lind & Lime auf den Weg um die ganze Welt, um die Menschen vom frischen Geschmack dieses Gins zu überzeugen.

WOLTERMADE
1976