

GINmag

No. 2

4630 GIN

FIOR GIN

Black GIN

TINTE GIN

Murre GIN

Gießen GIN

Craft Circus

60th BaTcH

REBELS GIN

Pegelturm GIN

Kunstwerk GIN

Mandarina GIN

Mistelhain Tonic

Linden No.4 GIN

Mile High 69 GIN

Hellhammer GIN

Eifel HOP 8 GIN

19 CIRCLE SPIRITS

Aqua Monaco Tonic

WUTACH Eightyfive GIN

CONCRETE JUNGLE GIN

Proud, Strong, Noble GIN

PURITY Navy Strength Gin

GIN DE COLOGNE ORANGE



Inhalt GINmag No. 2

17



**Eifel Hop
GIN 8**

SEITE 81

18



**Hellhammer
GIN**

SEITE 85

19



**Linden No. 4
GIN**

SEITE 89

20



Craft Circus

SEITE 93





18

HELLHAMMER

Das Chamäleon unter den Gins

Portrait

HERKUNFT:

Hellhammer High Spirits UG

Olaf Hellhammer ist wie viele von uns Gin-Liebhaber. Was ihn aber von den meisten unterscheidet ist, dass er seine Leidenschaft für die Wacholderspirituose zum Beruf gemacht hat. Der 53-jährige hat vor fünf Jahren damit begonnen, seinen eigenen Gin zu kreieren. Seitdem durften sich Freunde und Familie zu Weihnachten über seine „GINgle Bells Edition“ freuen. Seit 2019 ist sein Langenfeld Dry Gin nun auch online und bei ausgewählten Händlern erhältlich. Die Destillation erfolgt in traditionellen Kupferkesseln. Um danach auf Trinkstärke zu verdünnen, wird Wasser zugesetzt. Was kaum jemand weiß ist, dass Hellhammer die ersten Versuche mit Gletscherwasser aus Island machte. Dieses 5000 Jahre alte Wasser gilt als besonders mild und unbelastet. Dieses wurde später dann aber gegen Quellwasser eingetauscht,

das ebenfalls von sehr hoher Reinheit ist, aber nicht so eine weite Anreise in die Flasche hatte. Der Familienbetrieb hat sich bewusst für Qualität statt Quantität entschieden und produziert pro Batch nur maximal 300 Liter. Nur so kann jedes Produkt einzeln kontrolliert und dadurch sichergestellt werden, dass alles seinen Ansprüchen genügt. „Wir merken, dass Sorgfalt, authentisches Auftreten statt Schnickschnack und Details wie nachhaltige Verpackungen und kleine Goodies in den Paketen den Unterschied machen. Unsere Kunden schätzen das und wer einmal probiert hat, bleibt uns treu“, so Hellhammer. Handgemachte Qualitäts-Lebensmittel stehen bei Gin-Genießern gerade in den letzten Jahren hoch im Kurs. Industrielle Massenware ist zunehmend out oder wird maximal noch im Cocktail geduldet.

Wandelbar und Charakterstark

Aber wie kommt man auf die Idee, seinen Job zu kündigen und alles auf die Gin-Karte zu setzen? Es war jedenfalls keine Schnaps-Idee, sondern nüchtern betrachtet eine logische Konsequenz. Immer wieder ärgerte sich der spätere Firmengründer darüber, dass die meisten Gins nach einem bestimmten Tonic verlangten. Viele dieser Tonic Water sind aber nicht nur teuer, sondern auch nicht überall erhältlich. Er war sich sicher: ein richtig guter Gin kann sich von vielen Tonics begleiten lassen, sollte aber auf keins angewiesen sein, um Geschmack zu entwickeln. „Irgendwann habe ich mir dann vorgenommen, selbst einen hochwertigen Gin zu kreieren, der wirklich mit jedem Indian Tonic funktioniert, aber auch pur ein Genuss ist“ erläutert der gebürtige Düsseldorf seine Motivation. Es wurde viel probiert und nachgesteuert. Am Ende der Entwicklungsphase stand schließlich ein London Dry Gin, der wandelbar ist, ohne im Tonic seinen eigenen Charakter zu verlieren. Neben einer deutlichen Wacholdernote steigt bei diesem Gin ein frischer Orangenduft in die Nase. Neben Orangenblüten und Wacholder sind unter anderem Pfeffer, Angelikawurzel, Koriander, Fenchel und Ingwer wichtige Geschmackskomponenten. Der Langenfeld Dry Gin entfaltet mit jedem Tonic eine andere Seite. So ist auch das Logo entstanden. Das Chamäleon steht für Wandelbarkeit und es hat seinen eigenen



Kopf. „Und es ist irgendwie auch verrückt, das passt zu uns“, findet der Langenfelder.

„Wenn man Hellhammer (der Engländer versteht Höllenhammer) heißt, bekommt man ja die wildesten Logo-Vorschläge von der Grafik-Front. Da waren viele Totenköpfe und Teufelshörner im Spiel. Das Steampunk-Chamäleon war dann unsere eigene Idee und ein Illustrator hat es für uns umgesetzt.“

In den letzten eineinhalb Jahren hat sich viel getan im Sortiment der kleinen Firma. „Wir werden keinen Bauchladen anbieten und auch nicht auf jeden Trend-Zug aufspringen, aber wir wollen noch so einige Ideen verwirklichen.“

So gibt es mittlerweile bereits drei Ginsorten aus dem Hause Hellhammer – nach dem Klassiker kamen noch ein Barrel Aged und ein Master’s Cut hinzu.

Das Besondere an dem Barrel Aged Gin ist seine monatelange Lagerung in mehrfach belegten Eichenholzfässern. In ihnen steckt jahrzehntelange Spirituosen-Geschichte. Zuerst reifte in ihnen amerikanischer Whiskey und später Jamaika-Rum. Um das volle Aroma zu garantieren, wird jedes Fass nur für ein Batch Barrel Aged Gin genutzt. Die Fässer verarbeitet der gelernte Schreiner Olaf danach in seiner Werkstatt zu sogenannten Smoking Chunks und versiegelt sie in Aromabeuteln. In der Grill-Szene erfreuen sich diese geschnittenen Fassdauben großer Beliebtheit, weil sie sich als echte Aromabombe erweisen. Mit in die Glut gelegt, bekommt das Grillgut einen milden, mediterranen

Rauchgeschmack. Hier kam Hellhammers andere Leidenschaft ins Spiel. Wer den Langenfelder kennt, weiß, dass seine Außenküche sein zweites Wohnzimmer ist. Und das zu jeder Jahreszeit. Eine Grill-Sauce mit Gin anzubieten, lag auf der Hand und seit letztem Sommer ist sie auf dem Markt.

Außerdem gibt es eine Gin-Schokolade („Gin Bar“), eine Geschenkdose mit Gin-Minis und verschiedene Tasting-Sets. Für die Rheinländer ist es wichtig, ihren Kunden alles aus einer Hand anzubieten. Deshalb gibt es neben Gin und Gläsern mittlerweile eine beachtliche Tonic-Auswahl bei Hellhammer zu kaufen. „Das ha-

ben wir im letzten Frühjahr umgesetzt als es anging, dass man pandemiebedingt möglichst zuhause bleiben sollte. So konnte man dann bei uns alles für seinen Gin-Tonic kaufen und musste nur noch Eiswürfel aus dem Eisfach holen.“ Für die nächsten Monate steht bei Hellhammer einiges auf dem Programm, unter anderem soll es weitere Gin-Seminare geben. Auch die Zusammenarbeit mit bestehenden und neuen Partnern in der Gastronomie und der Eventbranche bleibt ein zentrales Thema, in diesen herausfordernden Zeiten mehr als je zuvor.

[zum GIN](#)





Kleine Batches, große Auswahl.



Langenfeld Dry Gin

24 Botanicals verleihen diesem London Dry Gin sein unverwechselbares Aroma. Neben einer deutlichen Wacholdernote steigt ein herrlich frischer Orangenduft in die Nase und entfaltet sich im Glas zu einer ausgewogenen Komposition.



Barrel Aged Premium Dry Gin

Die streng limitierte Edition verführt mit ihrem einzigartigen Duft von Eichenholz, ihrer zarten Orangenote und einem Hauch von Vanille. Die leicht goldige Farbe entsteht durch die Lagerung im Jamaika Rumfass.



Master's Cut

Mit seinen 48,8 Prozent kommt er kräftig und vollmundig daher. Fichtensprossen, Pfeffer und Rosmarin sorgen für einen würzigen Charakter und Zitrusnoten verleihen diesem aromatischen Gin seine angenehme Frische.