DRINK OR DRIVE
Beliebtes Ausflugsziel: Die Rutte-Destillerie liegt in einer ruhigen Nebenstraße Dordrechts

MONOGAMIE WAR GESTERN, SCHWESTERN!

Warum Sarah Lau, stv. COUCH-Chefredakteurin, beim GIN-TASTING IN HOLLAND an Tinder denken musste und ab sofort Kümmelkäse im Kühlschrank hat

STAMMZELLE
Seit 1872 wird in der Vriesestraat 130 Gin und Genever gebraut und verkauft

KLARE SACHE
Sarah Lau, Stv. COUCH-Chefredakteurin, beim Gin-Tasting

Wie so oft trennt sich schon in den ersten Minuten die Spreu vom Weizen. In diesem Falle bin leider ich die Spreu. Inmitten von lauter Foodjournalisten, Highclass-Bartendern und einem Sternekoch falle ich in der Dordrechter Destillerie von Gin und Genever-Spezialist Rutte allein schon deswegen auf, weil ich verkatert zum Foodpairing-Termin mit Master-Blenderin Myriam Hendrickx auflaufe. Übersetzt: Die Chefin der Destillerie lädt zum Drink ein und zeigt, welche Leckereien zu Gin passen, und ich kann mir mittags um halb zwölf nicht vorstellen, je wieder etwas anderes als Cola zu trinken.

COOL BLEIBEN

Dankenswerterweise stehen diverse Kekse und Tee bereit, um mein vegetatives Nervensystem für den nächsten Angriff zu wappnen. Zudem ist Myriam Hendrickx so unterhaltsam, dass erst einmal zwei gute Stunden damit vergehen, sich von ihr in die Geschichte des Hauses einführen zu lassen. Zu erzählen gibt's eine Menge. Zum Beispiel, dass in dem kleinen Haus im Herzen von Dordrecht seit 1872 destilliert und die hübschen Flaschen noch von Hand abgefüllt werden. Während Myriam gestenreich erzählt, wie sie 2003 beim Ausmisten des Dachbodens „einen Schatz an Rezepten der Familie fand – leider nichts Geordnetes, sondern eine Zettelwirtschaft, teilweise noch auf Briefumschlägen notiert", zischt und brodelt die große Kupferbrennblase im Keller schon auf Volldampf. Unten wird gerade die nächste Ladung Sellerie-Gin destilliert – eine Weltneuheit, die Madame sich höchstpersönlich ausgedacht hat und die sich gerade in rasantem Tempo die Barszene weltweit erobert. Nachdem ich nebst Zaubertrank die vollen Regale mit eingelegten Lavendelblüten, Gewürzen von Kardamom bis Sternanis und Extrakten in kleinen Apothekerflaschen inspiziert habe, klaue ich mir noch ein paar frisch geröstete Haselnüsse vom Blech – genau, auch so was landet in Genever – und stelle mich freiwillig.

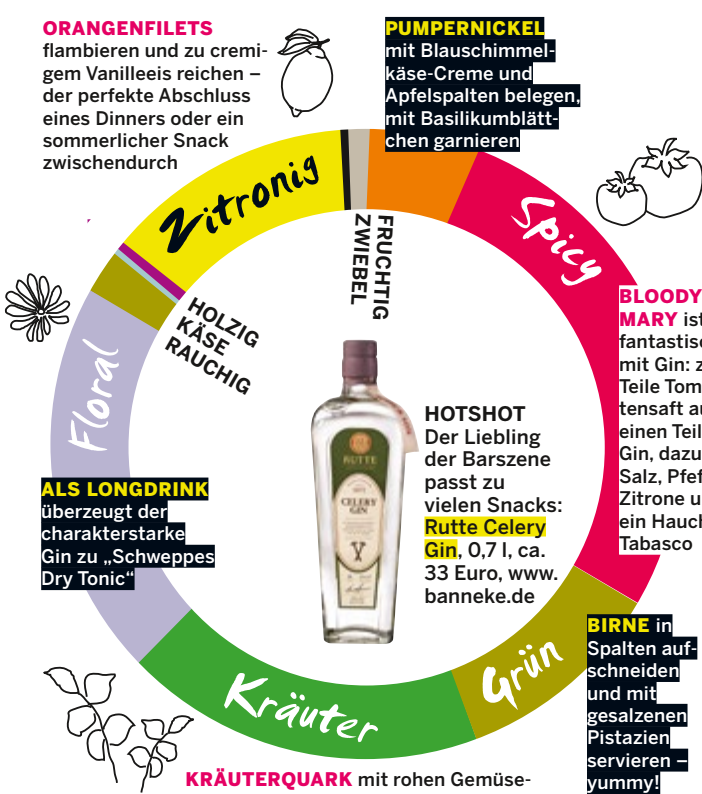
DIE KANDIDATEN

Wenige Minuten später stehen dann auch schon drei kleine, halbvolle Gläser vor mir: Dry Gin, Celery Gin und die Genever-Spezialität des Hauses, der Old Simon. Dazu warten Servierplatten mit Kümmelkäse, altem Gouda, Oliven, Matjes und Schokoladentrüffeln auf uns. Schoko? Mhm, nicht gerade meine erste Gin-Assoziation, aber hey, die werden schon wissen, was sie tun. „Probier einfach und sag mir, was zusammenpasst", ermutigt mich Myriam. Sofort fühle ich mich wie beim Matheunterricht an der Tafel:

NOCH EIN GLÄSCHEN? Matjes und Dry Gin gelten als Traumpaar

WAS PASST ZUM CELERY GIN?

Christoph Rüffer, Sternekoch und Küchenchef des „Haerlin" im Hotel „Vier Jahreszeiten" in Hamburg, gibt Tipps zum **Food-Pairing**



ORANGENFILETS flambieren und zu cremigem Vanilleeis reichen – der perfekte Abschluss eines Dinners oder ein sommerlicher Snack zwischendurch

PUMPERNICKEL mit Blauschimmelkäse-Creme und Apfelspalten belegen, mit Basilikumblättchen garnieren

BLOODY MARY ist fantastisch mit Gin: zwei Teile Tomatensaft auf einen Teil Gin, dazu Salz, Pfeffer, Zitrone und ein Hauch Tabasco

HOTSHOT Der Liebling der Barszene passt zu vielen Snacks: Rutte Celery Gin, 0,7 l, ca. 33 Euro, www.banneke.de

BIRNE in Spalten aufschneiden und mit gesalzenen Pistazien servieren – yummy!

KRÄUTERQUARK mit rohen Gemüsesticks passt genauso gut wie die Kombination mit grünen Oliven-Apfel-Spießen. Macht sich perfekt als Partysnack!

ALS LONGDRINK überzeugt der charakterstarke Gin zu „Schweppes Dry Tonic"

Ich habe keinen Schimmer, will mich aber nicht zum Deppen machen. Na egal, rein damit. Und dann passiert es, ich schmecke. Während neben mir noch professionell geschlürft wird, konzentriere ich mich still und leise einfach darauf, was in meinem Mund passiert. Und ich merke, dass der Old Simon super zu den Trüffeln passt (liegt an den destillierten Haselnüssen, die plötzlich auf meinem Gaumen Tango tanzen) und Kümmelkäse samt Oliven die frische Note im Celery Gin hervorkitzelt. Nur den Matjes bekomme ich nicht runter, auch wenn mir von allen Seiten versichert wird, wie super der zu Dry Gin passt. Na, man muss auch jönne könne …

ELITEPARTNER GARANTIERT

In Zeiten von Tinder gibt es inzwischen natürlich auch schon eine Art Partnervermittlung für Nahrungsmittel und Drinks: Unter www.foodpairing.com haben ein paar helle Köpfe eine Suchmaschine erfunden, die auf Molekülbasis analysiert, welche Zutaten miteinander harmonieren. Und wenn man da sieht, was für einen Harem allein der Sellerie-Gin so um sich versammelt, bekommt man richtig Lust, seinen nächsten Apéro-Gästen mehr als nur Cracker zum Longdrink zu reichen. Top motiviert verabschiede ich mich. Bleibt nur noch die Frage, wie ich meinem bisherigen Favoriten (Typ Gurke) erkläre, dass ich ab sofort noch eine andere Flasche am Start habe.

PS: Wer Lust auf einen Destille-Besuch in Dordrecht hat, ist nach Anmeldung herzlich willkommen. Ab 11 Euro ist man bei dem reinen Tasting dabei, wer am richtigen Workshop mit Myriam Hendrickx teilnehmen möchte, zahlt 34 Euro (www.ruttespirits.com).

FOTOS SVEN GOLDMANN FÜR RUTTE