



Basil Smash Gin: Eine erfrischende Explosion von Geschmack



Basil Smash Gin, auch als Gin Basil Smash bekannt, hat in den letzten Jahren eine beachtliche Popularität erreicht und sich als moderner Klassiker unter den Cocktails etabliert. Seine kraftvolle Mischung aus herbem Basilikum und scharfem Gin hat ihm einen festen Platz auf den Cocktailkarten der Welt eingebracht. Entstanden in Deutschland, hat dieses Getränk in kürzester Zeit die Herzen von Cocktail-Liebhabern auf der ganzen Welt erobert.

Die Geschichte

Der Basil Smash Gin wurde im Jahr 2008 vom deutschen Barkeeper Jörg Meyer in der legendären "Le Lion" Bar in Hamburg erfunden. Inspiriert von der steigenden Popularität von Kräutercocktails, experimentierte Meyer mit frischen Zutaten und erschuf einen Cocktail, der in seinem Geschmack so einzigartig ist wie sein auffallendes, grünes Aussehen.

Der Drink wurde schnell populär und gewann 2008 den Titel "Best New Cocktail" bei den Tales of the Cocktail Spirited Awards, einer der weltweit führenden Cocktail-Wettbewerbe. Dies führte zu einer raschen Verbreitung des Basil Smash Gins auf globaler Ebene.

Die Zubereitung

Ein Basil Smash Gin zeichnet sich durch seine einfache, aber wirkungsvolle Zusammenstellung aus. Für die Zubereitung werden lediglich Gin, frisches Basilikum, Zitronensaft und Zuckersirup benötigt.

Zunächst werden die Basilikumblätter im Cocktail-Shaker leicht angedrückt, um ihre ätherischen Öle freizusetzen – dieser Schritt wird als "Muddling" bezeichnet. Anschließend werden Gin, frisch gepresster Zitronensaft und Zuckersirup hinzugefügt. Die Mischung wird dann kräftig geschüttelt, um die Aromen zu vermischen und abzukühlen. Der fertige Cocktail wird durch ein Sieb in ein Glas gegossen, um die Basilikumblätter zu entfernen, und auf Eis serviert.

Das Ergebnis ist ein erfrischender, leicht süßlicher und dabei dennoch würziger Cocktail, der sich perfekt für heiße Sommertage eignet.

Die Vielfalt

Obwohl der traditionelle Basil Smash Gin seine eigenen Merkmale hat, gibt es viele Variationen dieses Cocktails. Manche verwenden einen aromatischen Gin, um dem Drink eine zusätzliche Geschmacksschicht hinzuzufügen, andere fügen eine Prise Salz hinzu, um die Süße des Zuckersirups auszugleichen.

Zusätzlich zum grünen Basilikum können auch andere Basilikumvarianten wie das rote Basilikum oder das Zitronenbasilikum verwendet werden, um eine weitere geschmackliche Komplexität hinzuzufügen. Einige Barkeeper ersetzen den Gin durch andere Spirituosen wie Tequila oder Wodka, um einen völlig neuen Cocktail zu kreieren.

Der [Basil Smash Gin](#) ist ein Cocktail, der sich durch seine einzigartige Balance aus frischen Aromen und intensiven Geschmack hervorhebt. Seine Beliebtheit beruht auf seiner einfachen Zubereitung und seinem unverwechselbaren Geschmacksprofil. Für diejenigen, die auf der Suche nach einem erfrischenden und dennoch intensiven Cocktail sind, ist der Basil Smash Gin eine ausgezeichnete Wahl.