



# The Good Gin

**Ein Gin, der wertvolle Wirkstoffe beinhaltet? Was wie ein Traum vieler Genussmenschen klingt, wurde mit „The Good Gin“ Wirklichkeit. Unternehmerin Susanne Baumann-Cox bringt mit diesem Destillat erstmalig einen Bio-Gin auf den Markt, der Botanicals enthält, die das Wohlbefinden fördern. Aber natürlich: die Menge macht's!**

Schon der klingende Name „The Good Gin – essence of life“ lässt einiges vermuten. Tatsächlich verbirgt sich hinter diesem neuen Gin mehr als ein reines Genussmittel. Erfinderin und The Good Gin-Macherin Susanne Baumann-Cox hat bereits vor vielen Jahren – nicht zuletzt durch ihren Mann, Engländer Peter – die große Leidenschaft für Gin entdeckt. Der abendliche Aperitif wurde zum Wohlfühl-Ritual. „Doch eines Tages stellte ich mir als gesundheitsorientierter Person Yoga-Lehrerin und Journalistin eines Gesundheits-Magazins die Frage: Ist mein Gin-Genuss eigentlich gesund?“, so die Österreicherin mit steirischen Wurzeln, die in Deutschland aufgewachsen ist und seit Jahren zwischen Graz und Spanien pendelt. „Zunächst beschloss ich, eine Tinktur zu entwickeln, die dem Körper beim Abbau des Alkohols hilft und wertvolle Inhaltsstoffe zur Zellerneuerung liefert. Aber bald erkannte ich: Ich kann keine Apothekerin sein! Und es ist nichts Schlimmes dabei, ab und zu Alkohol zu konsumieren. Natürlich immer in Maßen! So begann ich mich genauer mit der Geschichte des Gins zu befassen und lernte, dass er in seinen Anfängen als Wacholder-Getränk als Hausmittel für gute Verdauung und Wohlbefinden galt. So entstand die Idee, einen Gin zu kreieren, der Genuss und Wohlbefinden so gut es geht verbindet. Ich wollte die alte Tradition sozusagen wieder aufleben lassen.“

Diese Idee wurde 2018 geboren – kurz darauf trat Baumann-Cox mit Wolfgang Thomann – seines Zeichens Gin-Experte und Eigentümer der Aejst-Brennerei im steirischen St. Nikolai im Sausal – in Kontakt. „Wolfgang und ich kannten uns schon eine Weile und ich wusste, er würde mich bei meinem Vorhaben, einen eigenen Gin zu destillieren perfekt unterstützen.“

Baumann-Cox' Rezeptur für The Good Gin basiert auf ausführlichen Recherchen und ihrem tiefen Wissen über Nährstoffe. Der Recherche folgten einige Monate der Entwicklung und Probeläufe. Das Ergebnis begeisterte alle Beteiligten und der Gin wurde Anfang 2019 lanciert.

Ein Gin, der Körper & Seele wärmt

Was ist aber nun das Besondere an The Good Gin? Zunächst sind es die Botanicals, also die Kräuter, Beeren, Rinden, Früchte und Wurzeln, die bei der Gin-Produktion hinzugefügt werden. Basis-Botanical jedes Gins ist Wacholder, „ich habe mich entschieden, den typischen Wacholdergeschmack eher fein und subtil zu halten“, so Baumann-Cox. Dafür kommen im The Good Gin besondere Ingredienzen wie Ashwagandha (eine wichtige ayurvedische Heilpflanze), Kurkuma oder Roh-Kakao stärker zur Geltung. Diese Zutaten enthalten sekundäre Pflanzenstoffe, auch als Antioxidantien bekannt. Antioxidantien helfen dem Körper, die Zellen zu schützen.

Zudem gehören die verwendeten Botanicals zu den Adaptogenen. Adaptogene Pflanzen unterstützen den Organismus dabei, sich an Stresssituationen anzupassen.

Natürlich werden auch bekanntere Gin-Botanicals wie Ingwer, Kardamom, Zitruschale oder Apfel beigefügt. Die meisten davon werden kurz vor der Mazeration (dem Kaltauszug der Aromen) frisch aufgeschnitten und nicht im getrockneten Zustand (wie sonst oft üblich) hinzugefügt. Alle Zutaten sind 100 % bio – The Good Gin ist offiziell biozertifiziert.

Für die Mazeration wird eine außergewöhnlich große Menge an frischen Botanicals im Verhältnis zum Alkohol verwendet, um so das intensivste Geschmacks- und Wohlfühlerlebnis zu erreichen.“

Noch ein besonderes Merkmal des The Good Gin: Er kommt unfiltriert in die Flasche! „Das war mir sehr wichtig. Alle ätherischen Öle und Aromen sollten voll erhalten bleiben und nicht durch Filtration vermindert werden. Daher entschied ich mich mit 47,4 % Vol. auch für einen etwas höheren Alkoholgehalt.“

The Good Gin eignet sich ideal zum Pur-Trinken. „Zur Verkostung am besten zimmerwarm, ohne Eis – so kommen die Aromen am besten zur Geltung. Er ist ja fast zu schade zum Mischen“, schmunzelt Baumann-Cox. Aber natürlich schmeckt er auch klassisch mit einem passenden Tonic hervorragend. „Ein Favorit von mir ist auch die Kombination mit Grapefruit und Rosmarin – herrlich erfrischend!“

### **Erfolgreicher Start**

Die nach den Batches (Tranchen zu ca. 350 Stück) handbeschrifteten Flaschen sind im Online-Shop um € 44,- erhältlich. Außerdem ist The Good Gin bereits bei ausgesuchten Partnern in Österreich (Aeijst, Frankowitsch, Dr. Bottle, Carina Harbisch, die Weinerei im Baderhaus, Ollahaund etc.) erhältlich. Übrigens: das Symbol, das das Flaschenlogo ziert, ist die „Blume des Lebens“ und steht für Harmonie und gute Energie. Baumann-Cox: „Ich bin sehr stolz und glücklich, ein einzigartiges Produkt geschaffen zu haben, bei dem Genuss und Wohlbefinden in Verbindung stehen. Ich freue mich, damit Menschen auf der ganzen Welt positive Energie zu geben“, so die multikulturelle Powerfrau.

### **Kontakt:**

#### **The Good Gin**

Susanne Baumann-Cox

Wielandgasse 56, 8010 Graz, Tel.: +43 (0)664/443 42 21, office@thegoodgin.at, www.thegoodgin.at

### **Pressekontakt:**

#### **Pub!c – die öffentlichkeitsagentur**

Christina Dow

0650/3372520, office@christinadow.at, www.christinadow.at