



## Poseidon Gin

<b>Stil</b>	Gin
<b>Herkunft</b>	Niederlande
<b>Alkohol</b>	40 %
<b>€/Menge</b>	Ca. 24 € / 0,5 ltr.
<b>Zutaten</b>	Wakame-Alge, Rosmarin, Kardamom, Holunderblüten, Hagebutte, Süßholz, Ingwer, Paradieskörner, Kubeben Pfeffer, Zitronenschale, Koriandersamen, Wacholderbeeren

**Infos:** Seitdem Cindy van der Lubbe 1,5 Jahre an Bord eines Kreuzfahrtschiffs von Celebrity Cruises gearbeitet hatte, bekam sie den Ozean nicht mehr aus dem Kopf. Doch an ihren eigenen Gin dachte sie damals noch nicht, denn sie trank schließlich selbst kaum Alkohol. Später arbeitete sie jedoch als Botschafterin für verschiedenste Spirituosenmarken im Amsterdam Schiphol Airport und erhielt erste Einblicke in die Branche. Obwohl ihr Herz an dem Job hing, konnte sie sich mit keiner der Marken zu 100% identifizieren, sodass sie nach einigen Jahren entschied, ihren eigenen Gin zu kreieren. Und der sollte natürlich vom Meer inspiriert sein! Sie begann, mit über 30 Botanicals - darunter vielen Algen - herumzuexperimentieren, um einen Gin mit maritimem Charakter zu erstellen. Dies geschah mit Hilfe des seit 1777 bestehenden Familienunternehmens Herman Jansen aus Schiedam, dessen Brennmeister gerne die Herausforderung annahm. Nach einigen Testdurchläufen legte man die Braunalgenart Wakame als Leit-Botanical fest. Diese stammt ursprünglich aus Ostasien, ist mittlerweile aber in so gut wie allen Weltmeeren zu finden. In Japan und Korea wird Wakame als Lebensmittel hoch geschätzt und dort im Salat, im Eintopf oder in der Suppe verwendet. Für ihren Gin bezieht Cindy die Wakame-Alge jedoch aus Frankreich. Dazu kommen elf weitere Zutaten aus Guatemala, Marokko, der Elfenbeinküste, der Türkei sowie weiteren Ländern. Nachdem das finale Rezept Ende 2018 kreiert worden war, kam der Poseidon Gin im Jahr 2019 auf den Markt. Hierzu gründete Cindy ihr eigenes Unternehmen Seven Sea Spirits.

Cheers!