# Gin-Zutaten

Artikel vom **20. September 2018**



Gin liegt im Trend. Neben der Standardmischung Gin und Tonic ist Gin der Hauptbestandteil in vielen Cocktails. Die Wacholderbeere verleiht dem Gin das unverkennbare Bouquet, das je nach Rezeptur durch weitere Kräuter individuell abgerundet wird. Mancher Gin enthält über 70 natürliche Inhaltsstoffe, die über die Qualität des Destillats entscheiden. Als Hersteller von natürlichen Lebensmittelrohstoffen und Heilkräutern zählt Kräuter-Mix innerhalb Europas, Unternehmensangaben zufolge, zu den führenden Anbietern von Wacholderbeeren. Die langjährige Erfahrung und Expertise kommt in einem »Juniper Center«, einer eigenen Bearbeitungslinie für Wacholderartikel am Firmenstandort, zum Ausdruck. Hier werden die frischen Beeren mehrere Stunden produktschonend getrocknet, auf Schwergut gereinigt, mehrfach gesiebt und farbselektiert. Zur Sicherung der Qualität unterliegen die Halbfertig- und Fertigerzeugnisse diversen Kontrollen während der unterschiedlichen Prozessstufen und werden auf Basis chemisch-physikalischer und mikrobiologischer

Parameter analysiert. Das international agierende Unternehmen bietet eine große Auswahl an Wacholderprodukten, darunter dreifach qualitätssortierte Wacholderbeeren und Riesen, gemahlen, gequetscht sowie fein oder grob geschnitten – bei Bedarf auch als keimreduzierte Ware und in Lohnbearbeitung. Daneben produziert es das komplette Spektrum an natürlichen Rohstoffen für die Gin-Herstellung. Hierzu zählen vor allem Angelikawurzel, Koriandersaat, Süßholz-, Veilchen-, Enzian- und Ingwerwurzel, Zitronen- und Orangenschalen, Cassia-Zimt, Schlehdornfrüchte, Kubebenpfeffer, Sternanis, Thymian, Rosmarin, Salbei, Rosen-, Holunder- und Kamillenblüten sowie Muskatnuss.

**Hersteller aus dieser Kategorie**

© 2025 Kuhn Fachverlag