

LIFESTYLE



Fluchtmöglichkeit
im November:
Für wenig Geld an
den Strand. > 49

Schweizer Gin hat Edles drin

Der Wacholderschnaps ist zur Edelspirituose geworden – dank neuen Destillaten

Gin ist die Basis vieler Drinks und die derzeitige Lieblingsspirituose der Bartender. Dabei sorgen immer mehr auch Schweizer Destillate für Furore.

VON SILVIA SCHAUB

Sorgfältig drückt Bartender Peter Roth von der «Kronenhalle» in Zürich die Rosmarin-Zweige mit dem Mörser an, «damit die Aromen voll zur Geltung kommen», und giesst anschliessend über die Eiswürfel Gin, Ginger Bier und Tonic Water. Nicht irgendeinen Gin, sondern den neu lancierten Gin 27 von der Firma Appenzeller Alpenbitter, den der renommierte Barman mitentwickelt hat. Ginger Sonic nennt er seinen neuen Drink.

Der Walcholderbrand Gin, der Mitte des 17. Jahrhunderts von den Niederländern erfunden wurde und dann durch die Engländer weltweite Verbreitung fand, hat sich in den letzten Jahren zum Edelgetränk gemausert. Das hat nicht allein mit der TV-Serie «Mad Men» zu tun, deren Protagonisten sich gerne mal einen Pink Lady oder French 25 servieren lassen. Seit 1999 das Brennverbot für stärkehaltige Rohstoffe in der Schweiz aufgehoben wurde, kreieren immer mehr Destillateure auch hierzulande ihren eigenen Wacholderschnaps. Mit gutem Grund. «Denn im Gegensatz zu Wodka bietet er einfach viel mehr Möglichkeiten zum Mixen», sagt Lorenz Humbel aus Stetten. Er war einer der ersten Gin-Macher und destillierte schon vor ein paar Jahren den «White Socks», als die Trendwelle die Schweiz noch nicht erfasst hatte.

KLASSISCHE COCKTAILS feiern an den Bars eine Renaissance. Viele von ihnen – vom Tom Collins bis Negroni – werden mit dem Wacholderschnaps zubereitet. Die Dante Bar im Zürcher Kreis 4 beispielsweise führt mittlerweile über 50 Gin-Sorten aus der ganzen Welt. «Früher hatten wir ein paar Gins im Angebot, heute sind es rund 25», erzählt auch Peter Roth von der Kronenhalle-Bar. «Mit dieser Spirituose können wir ganz neue Drinks mixen», schwärmt er. Nicht nur seinen Ginger Sonic, auch den Salina, den sein Kollege Christian Heiss mit Mandelsirup, Maraschino und Zitronensaft kreiert hat.

Rund drei Dutzend Gin-Sorten findet man auch in Zürichs höchster Bar, dem «Clouds», darunter die Eigenkreation namens Clouds Gin, die Bar-Chef An-



Gin 27
Appenzeller Alpenbitter, Appenzell, 70 cl, Fr. 32.–.

Nutmeg Gin
Matter-Luginbühl, Kallnach, 75 cl, Fr. 40.–.

Castle Gin The first
Ruedi Käser, Elfingen, 70 cl, Fr. 48.–.

White Socks
Humbel Spezialitätenbrennerei, Stetten, 70 cl, Fr. 29.50.

Xellent Swiss Edelweiss Gin
Diwisa, Willisau, 70 cl, Fr. 44.50.

Swiss Premium Gin
Studer, Escholzmatt, 70 cl, Fr. 39.50.

Gin 1948
Kindschi Söhne AG, Schiers, 70 cl, Fr. 39.90.



Barkeeper Markus Blattner (Widder Bar), Christian Heiss und Peter Roth (Kronenhalle-Bar, v. l.) beim Gin-Mixen.

dreas Kloke mit Lorenz Humbel entwickelt hat. Die Exklusivität wurde vom Verband Distisuisse bereits als «Spirituose des Jahres» ausgezeichnet.

ES MUSS ALSO LÄNGST nicht immer Hendricks oder London Dry Gin sein. Denn Alternativen aus dem eigenen Land gibt es inzwischen genug. «Sie können mit den internationalen Produkten qualitativ absolut mithalten», bescheinigt Ruedi Zotter, Herausgeber des Magazins «Bar News». Dabei lassen die Schweizer Destillateure ihrer Kreativität

freien Lauf. Neben Walcholder und Koriander, die traditionellerweise im Gin enthalten sind, experimentieren sie lustvoll mit Kräutern, Wurzeln oder Früchte. Die Distillerie Willisau veredelt ihren Xellent Swiss Edelweiss Gin mit Waldmeister und Edelweissblüten, Ruedi Käser verfeinert seinen Castle Gin mit Hibiskusblüten und Rosenblättern. Beim Gin 1948 von Kindschi aus Schiers dominieren Lavendelblüten, Zimtrinde und Ingwerwurzel und beim Nutmeg Gin von Matter-Luginbühl aus Kallnach der Muskat, der ihm auch den Namen gibt.

Beim White Socks von Humbel bringt die Zugabe von Kirsch eine überraschende Note hinein.

Kein Wunder, dass bereits einige der Brände international ausgezeichnet wurden, wie etwa der White Socks mit der Silbermedaille an der International Wine & Spirits Competition oder Käasers Castle Gin mit einer Goldmedaille an den Worldspirit Awards. Den Studer Swiss Gin gibt es sogar im berühmtesten Warenhaus Londons, im Harrods. Gin-Liebhaberin Queen Mum hätte wohl am Schweizer Gin ihre Freude gehabt.

ENTKORKT

AUS VENEDIGS WEINGÄRTEN

Haben Sie gewusst, dass in Venedig Weinbau betrieben wird – wohlverstanden nicht auf dem Festland der Serenissima, sondern auf den Inseln der Lagenstadt selbst? Ich auch nicht, bis ich vor zwei Wochen an der Preisverleihung des XXXII Premio Masi in Veronas Teatro Filarmonico davon erfuhr. Die Fondazione Masi des berühmten Veroneser Weinhauses gleichen Namens ehrt alle Jahre Persönlichkeiten aus der regionalen, aber auch internationalen Kultur- und Weinszene für ihre Verdienste. In der Kategorie Civiltà del Vino ging der Preis diesmal an die drei venezianischen Winzer Gianluca Bisol (Terre di Venezia), Michel Thoulouze (Orto di Venezia) und Flavio Franceschet (Associazione Le vigne ritrovate). Der weitaus interessanteste und auch authentischste Wein stammt vom Franzosen Michel Thoulouze, der sich nach seinem Abgang bei der von ihm mit aufgebauten Fernsehsenderkette Canal+ auf die Insel Sant'Erasmo bei Venedig zurückzog. Auf der mit dem Vaporetto in rund einer halben Stunde von der Hauptinsel aus erreichbaren Nebeninsel wurde schon von jeher Gemüsebau und, wie ein Katasterplan aus dem Jahr 1740 aufzeigt, sogar Weinbau betrieben. An diese Tradition wollte Michel Thoulouze anknüpfen. Er holte sich Rat bei Fachleuten ein, erneuerte während zweier Jahre Böden, Kanäle und Gebäude und konnte schliesslich 2006 seinen ersten Wein kelteren. Der **Orto di Venezia 2010** leuchtet in mittlerem Gelb, duftet nach Agrumen, Nüssen mit dezent mineralischen Noten und besitzt eine mittlere Fülle mit passender Säure und langem, fast salzigem, sehr trockenem Abgang: Ein charaktervoller, strenger Wein für Liebhaber von eher schwer zugänglichen Weinen, die sich nicht gleich hingeben und auch Zeit für ihre Entfaltung brauchen. Kein Wunder, dass der Orto di Venezia mittlerweile in den besten Restaurants der Welt anzutreffen ist. ANDREAS KELLER



ORTO DI VENEZIA 2010

Produzent: Orto di Venezia, Venezia (I)
Herkunft: Venetien
Appellation: Malvasia Istriana, Vermentino, Fiano
Beste Trinkereife: jetzt bis 2020
Passende Gerichte: Gerichte mit Fisch und Meeresfrüchten
Bewertung: 17 Punkte
Bezugsquelle: Weibel Weine, Moosweg 40, 3604 Thun, Tel. 033 334 55 55, www.weibelweine.ch, Fr. 29.80

AUFGETISCHT

Die Ernte aus der Umgebung

GASTHOF ZUM HIRSCHEN, OBERSTAMMHEIM ZH

Es lohnt sich alleine der knarrenden Böden, filigranen Holzmalereien, historischen Öfen und den wunderbar verzierten Türen und Decken wegen einen Besuch im Gasthof zum Hirschen zu machen. Schliesslich erhielt das Haus soeben die Auszeichnung «Historisches Hotel des Jahres 2014». Das junge Wirtepaar Petra und Mirco Schumacher setzt dem altherwürdigen Ambiente des Riegelbaus aus dem Jahr 1684 eine elegante, unaufdringliche Küche entgegen, die die Saisonalität beim Wort nimmt. Tomaten oder Spargeln gibts nur, wenn in der Umgebung auch solche geerntet werden können. Vom Hirschen-Menü (ab Fr. 89.–) wählen wir das Salatbouquet auf Brotknödel-Carpaccio mit Wildschwein-Rohschinken, süss-saurem Kürbis und Thurtaler Wachtelei. Geschmacklich ein Hammer war das Tomaten-Bergauberginen-Ragout mit mariniertem Ruccola. Die Schweinsfiletspitzen an Eierschwämmli-Rahmsauce mit Trauben-Kürbis-Spätzli waren perfekt zubereitet. Das Holunderblüten-Parfait mit Schokoladenbegleitungen ein fürstlicher Abschluss. Dazu gehört natürlich ein regionaler Tropfen wie der Stammheimer Pinot noir von Hans und Marlis Glestli.

SILVIA SCHAUB



Wirtepaar Mirco und Petra Schumacher vom Gasthof zum Hirschen, Steigstrasse 4, 8477 Oberstammheim. Tel. 052 745 11 24, www.hirschen-oberstammheim.ch. Geöffnet: Mi-Sa 9-24 Uhr, So 9-21 Uhr. Mo/Di geschlossen.

KÜCHE Kreative, elegante Gerichte
SERVICE Sehr angenehm und unkompliziert
AMBIENTE Prachtvolle Gaststube
PREISE Vorspeisen ab Fr. 6.50, Hauptgänge ab Fr. 25.50

SO STIMMTS



Corinne Staub ist Image-Beraterin in Zürich und Autorin der Bücher «Dressguide», «Imagefaktor» und «So stimmt's»

Ich hüte während der Ferienabwesenheit den Nachbarn das Haus. Bringe ich den Schlüssel nachher zurück oder holt ihn der Nachbar ab? **LASSEN SIE DIE NACHBARN** ruhig ankommen und ihre Sachen auspacken. Sobald sie so weit sind, werden sie zu Ihnen kommen, um den Schlüssel zu holen. Meist haben die Verreisten ein Mitbringsel von den Ferien dabei, welches für Sie als Dankeschön gedacht ist. Dieses wird gleich bei der Schlüsselübergabe überreicht. Eine schlechte Variante ist es, den Schlüssel einfach in den Briefkasten der Nachbarn zu werfen. Das wäre zu unpersönlich und hinterlässt den Eindruck, als wären Sie gar nicht mehr mit den Nachbarn sprechen. Wer weiss, vielleicht dürfen Sie den Schlüssel gleich behalten. Gewisse Leute haben permanent einen bei den Nachbarn hinterlegt für allfällige Notfälle.

Stellen Sie Ihre Fragen unter sostimmt@schweizamsonntag.ch