



Medienmitteilung: Swiss Crystal Gin – besondere Drinks aus dem Berner Oberland

Matten b. Interlaken, im Februar 2019: Gin prägt Bars und Restaurants, Küchen und private Sammlungen gleichermaßen. Dabei nicht fehlen darf der Swiss Crystal Gin: Hergestellt im Herzen des Berner Oberlandes. Master Distiller Kurt Althaus von der Rugenbräu AG und Stefan Beer, Executive Küchenchef im Victoria-Jungfrau Grand Hotel & Spa in Interlaken, haben für die kühlere Jahreszeit an zwei Gin-Rezepten getüftelt, welche das Gebirgswasser sowie die alpinen Kräuter des Gins unterstreichen.

«Der Gin-Boom hat das beliebte Getränk noch viel facettenreicher werden lassen», beschreibt Remo Kobluk, Geschäftsführer der Rugenbräu AG. Am Rugen in Interlaken wird seit 2016 Gin produziert. Die Rugen-Distillery, gleich oberhalb des Sudhauses der Rugenbräu positioniert, eignet sich bestens für die Produktion dieses edlen Destillats. Master Distiller Kurt Althaus verrät einige Geheimnisse zum Inhalt des Swiss Crystal Gin: «Unser Gin bietet ein authentisches Genusserelebnis, welches die lokale Herkunft und das traditionelle Brennereihandwerk spüren lässt. Natürlich spielt Wacholder eine zentrale Rolle, gepaart mit zartbitteren Alpenkräutern und frischen Zitrusfrüchten.» Die kristallförmige Flasche, welche die Schönheit der beeindruckenden Alpen widerspiegelt und zugleich das mystische Wesen der Bergwelt zum Ausdruck bringt, besticht mit seiner kräftig-klaaren Farbe, welche an den Brienersee erinnert. Spektakulär und edel ist das spezielle Veredelungsverfahren, bei welchem das Destillat über einen Bergkristall läuft.

Auch ein wärmender Genuss

«Bestens bekannt ist der Gin-Tonic, erfrischend und kühlend, zum Aperitif oder nach einem feinen Essen», weiss Stefan Beer, Executive Küchenchef im Victoria-Jungfrau Grand Hotel & Spa in Interlaken. Auf den Spuren regionaler Produkte für sein besonderes «Menu Vo Hie», zusammengestellt ausschliesslich aus heimischen Zutaten, hat er den Swiss Crystal Gin entdeckt. «Für die kalte Jahreszeit haben wir gemeinsam an weiteren Delikatessen rund um den Gin getüftelt», beschreibt Beer. Entstanden sind zwei besondere Serviervorschläge, welche wärmen und erfrischen zugleich sowie den Gaumen überraschen.

Beim «**Gin & Tonic aus der Küche**» wird der Swiss Crystal Gin auf Quitten-Tonic Sorbet serviert, perfekt als Zwischengang in einer Folge feiner Gerichte oder als Einstieg ins Dessert. In seinem Restaurant La Terrasse zelebriert der Küchenchef diesen Gang persönlich – spektakulär Inszeniert mit dem Service auf der Schneeschaufel.

Auch der Bar Chef im Victoria-Jungfrau, Dominik Gyger, hat seinen Teil dazu beigetragen und den Drink «**Absolem**» verfeinert. «Die Raupe in der Geschichte von Alice im Wunderland heisst Absolem. Unser Drink hat nichts mit Raupen zu tun, jedoch ist der Drink so raffiniert, wie manch eine Szene und Figur rund um Alice im Wunderland», versprechen Beer und Gyger. Um diesen Drink zuhause zu servieren, wird eine Tasse mit dem Aroma von Absinth besprüht. Frische Pfefferminze in ein Sieb gegeben und in einer Teekanne mit heissem Wasser übergossen. Dann lässt man die Minze einige Minuten ziehen. Inzwischen werden ca. 2 cl Holunderblütensirup und 4 cl Swiss Crystal Gin in die Tasse gegeben und danach mit dem frischen Pfefferminztee aufgegossen. «Nach einem schönen Tag im Schnee oder einem Spaziergang an der Kälte ist dies ein Hochgenuss und die kräftigen sowie verspielten Kräuteraromen wärmen garantiert», stellt Althaus in Aussicht.

./.



Swiss Crystal Gin - Degustationsnotizen

Swiss Crystal Gin verfügt über einen aromatischen Wachholderduft, abgerundet durch ein frisches Bouquet aus Zitrusfrüchten, welches von einem Hauch von Pfefferminz, eleganten Zimt- und Kardamom-Tönen vollendet wird. Im Gaumen wird die typische Wachholdernote mit einer harmonischen Balance aus Zitronen- und Mandarinen-Aromen vereint. Der würzige Auftakt geht in eine mineralische Frische über. Im langen Abgang offenbart sich eine Komposition aus zartbitteren Alpenkräutern und einem Hauch von Gewürznoten.

Ihre Kontakte:

Rugenbräu AG
Remo Kobluk
Geschäftsführer
Tel. 033 826 46 56
remo.kobluk@rugenbraeu.ch

Medienkontakt
Valérie Burnier
Valérie Burnier Communication GmbH
Tel. 033 530 01 20
valerie@valerieburnier.com

Bildlegende: v.l.n.r. Kurt Althaus, Master Distiller Rugenbräu AG und Stefan Beer, Executive Küchenchef Victoria-Jungfrau Grand Hotel & Spa beim Spindeln des Alkoholgehaltes vom Gin

Bildquelle: Tina Sturzenegger

Mehr Bilder zum Thema finden Sie unter dem folgendem [Link](#)

Weitere Informationen: www.rugen-distillery.ch / www.rugenbraeu.ch

Anzahl Zeichen inkl. Lead & Leerzeichen (ohne Titel): 3'923 / Anzahl Wörter: 548