

EST.



1883

STUDER'S

SWISS HIGHLAND

GIN GUIDE

GINSPIRATIONEN

aus der Flasche

Warum eigentlich? Warum nimmt der Hype um Gin kein Ende? Wo sein Ursprung liegt, weiss man zwischenzeitlich nicht mehr so genau. Es könnte aber gut sein, dass die Erfolgswelle des Gins zu Beginn des dritten Jahrtausends von den sommerlichen Dachterrassen Spaniens auf den Rest Europas überschwappte. Und mit dem Gin kam auch die mediter-

rane Lebensfreude. Wir jedenfalls produzieren unsere Gins bereits seit 2010. Denn vielmehr als Getränk, ist Gin heute schon ein Lifestyle. So erfreuen wir uns alle an diesem (g)inspirierenden Getränk.



IT'S GIN O'CLOCK

Die kleine Geschichte des Gin

1689 bestieg Wilhelm III. von Oranien-Nassau nicht nur den englischen Thron, er brachte aus seiner Heimat auch den Genever – einen Wacholderschnaps – mit. Auch englische Soldaten, welche die Holländer im Holländisch-Spanischen Krieg unterstützten, brachten den Brand auf die Britische Insel, auf der er den Namen Gin erhielt. Ab 1769 produzierte die Gor-

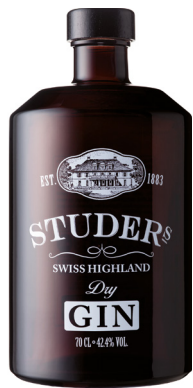
don Co. einen dreifach gebrannten Gin. Diese hochprozentige Spirituose war zunächst in den unteren Gesellschaftsschichten sehr beliebt und der Konsum stieg innerhalb kürzester Zeit so stark an, dass die Regierung schliesslich eine Gin-Krise ausrief. Durch hohe Steuern und verschärfte Qualitätskontrollen wurde der Gin künstlich verteuert.

1791 regulierte der „Gin Act“ Qualität und Herstellung und brachte den Gin somit auch in die gesellschaftliche Oberschicht. Verschiedene Destillationsmethoden und Rezepturen wurden von zahlreichen Destillerien in London verfeinert. Der London Dry Gin mit seinem runden, trockenen Geschmack war geboren. Auch heute noch stellt der Lon-

don Dry Gin die Königsdisziplin der verschiedenen Gin-Arten dar.



DIE SWISS HIGHLAND GIN-FAMILIE



SWISS HIGHLAND

Dry
GIN

Basierend auf einem Familienrezept von Robert Studer aus dem Jahre 1888 destillieren wir diesen klassischen London Dry Gin in kleinen Chargen aus Wacholder, Lavendel, Zitronengras, Koriander, Ingwer, Kubebenpfeffer und Wasser aus eigener Quelle. Er ist die Basis für sämtliche Variationen der Swiss Highland Gins.

Chin-chin – unser Genusstipp:

Geniessen Sie den Studer's Dry Gin gekühlt pur oder on the rocks mit einer Gurkenscheibe, einem kleinen Dillzweig und Tonic Water.



SWISS HIGHLAND

Old Tom

GIN

Blackberry

Dieser von Hand gefertigte Old Tom Gin Blackberry basiert auf dem Dry Gin-Familienrezept von Robert Studer aus dem Jahre 1888. Er wird hergestellt in kleinen Chargen und verfeinert mit handgepflückten Brombeeren sowie reinstem Wasser aus eigener Quelle.

SWISS HIGHLAND

Sloe

GIN

Auch dieser handgemachte Sloe Gin basiert auf dem bereits erwähnten Familienrezept von Robert Studer aus dem Jahre 1888. Der Swiss Highland Sloe Gin wird in kleinen Chargen aus wildwachsenden, handgepflückten Schlehdorn-Beeren und mit Wasser aus eigener Quelle in Handarbeit produziert.

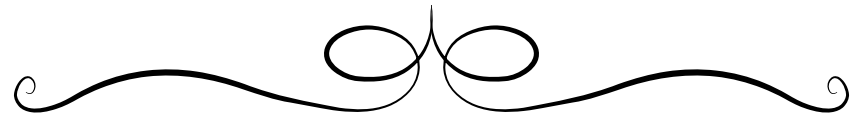
SWISS HIGHLAND

naturally

ONI

Der Swiss Highland naturally ONI ist das alkoholfreie Gin-Erlebnis der Distillerie Studer. Unsere erste alkoholfreie Spirituose eignet sich zum Genuss pur oder im Drink. Ob Gin Tonic oder London Mule, mit dem Swiss Highland naturally ONI können Sie Ihre Lieblingsdrinks per sofort auch ohne Alkohol geniessen.

Der Swiss Highland naturally ONI wird ausschliesslich aus natürlichen Zutaten ohne künstliche Konservierungsstoffe hergestellt und sollte nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahrt werden.



GIN

richtig lagern

Es ist die Vielfalt an Geschmacks-Aromen, die einen guten Gin auszeichnen. Damit dieser gute Geschmack möglichst lange erhalten bleibt, gibt es ein paar Tipps zur Lagerung. Sämtliche Gins weisen einen recht hohen Alkoholgehalt auf und können daher nicht verderben. Aber sie können sich im Geschmack verändern. Um dies zu vermeiden, sollte Gin

immer kühl, trocken und dunkel gelagert werden.

Bei zu kühler Lagerung können sich die Aroma-Stoffe des Gin allerdings verändern. Sein geschmacklicher Facettenreichtum kann dann nicht mehr wahrgenommen werden, da sich die feinnuancierten Aromen der Botanicals kaum mehr richtig entfalten können.

Eine zu warme Lagerung oder auch die direkte Einwirkung von Sonnenlicht wirken sich ebenfalls negativ auf die Aromen aus, denn die Wärme beschleunigt den Oxidationsprozess. Mit dem Begriff der Oxidation ist hier die chemische Reaktion der Alkoholmoleküle mit Sauerstoff gemeint. Lagern Sie Gin-Flaschen also stehend. Damit wird dem Sauerstoff

weniger Oberfläche geboten.



GIN

richtig trinken

Highball, Longdrink, Tumbler, Copal- oder Kelchglas? Hier scheiden sich die Geister, obwohl sie das gar nicht müssten. Letztendlich entscheiden der persönliche Stil und vielleicht auch der Anlass darüber, welches Glas man heben sollte. In der schummrigen Bar oder zum Gartenfest – das zur Örtlichkeit passende Glas verstärkt das Genusserlebnis zusätzlich.

Natürlich reden wir hier über den Konsum von purem Gin oder Gin & Tonic. Für gewisse Variationen, wie z.B. den Gin-Fizz oder auch den Negroni eignen sich andere Gläser wiederum besser.



GIN

richtig geniessen

Gin entfaltet seine Aromen am besten bei einer Temperatur von 13 bis 15 Grad. Stellen Sie das Glas, in dem Sie den Gin servieren wollen, vor dem Einschenken einige Minuten in den Kühlschrank. Legen Sie dann ein paar Eiswürfel hinein und giessen Sie den Gin darüber. Warten Sie nicht zu lange mit dem Gin-Genuss, da das Ganze sonst verwässert.

Einen guten Gin können Sie pur oder gemixt trinken. Tonic Water hat sich als Begleiter mehrheitlich etabliert. Den Cocktailvariationen mit Gin sind darüber hinaus keine Grenzen gesetzt. Zum Ausprobieren einige Beispiele aus dem Haus mit dem guten Geist:

BIENDLIS CHNÜÜ



Ein “Bees Knees” wird mit trockenem Gin, Zitrone und Honig gemixt. Wir wollten mehr “Schweiz ins Glas” bringen und empfehlen zu unserem Swiss Highland Dry Gin daher die berühmte und allseits beliebte Arve statt Bienenhonig.

Zutaten

60 ml	Swiss Highland Dry Gin
20 ml	frisch gepresster Zitronensaft
30 ml	Arvensirup*

Zubereitung

Alle Zutaten im Shaker auf Eis gut schütteln. In ein Whiskyglas auf frisches Eis abgiessen und mit einer Zitronenzeste oder einem Arvenzapfen garnieren.

** Für bessere Löslichkeit sollte haushaltsüblich-zähflüssiger Arvensirup vor der Benutzung in diesem Drink 1:1 mit heissem Wasser verdünnt werden. In Abwesenheit von Arvensirup kann gerne ein herzhafter Honig mit gleicher Menge benutzt werden.*

FRENCH 75



Der French 75 wurde in den 1920er Jahren in Paris entwickelt. Seine Name geht bezeichnenderweise auf das damals grösste französische Geschütz zurück: ein 75mm- Kaliber!

Zutaten

30 ml	Swiss Highland Dry Gin
80 ml	trockener Schaumwein
15 ml	frisch gepresster Zitronensaft
10 ml	Zuckersirup

Zubereitung

Swiss Highland Dry Gin, Zitronensaft & Zuckersirup kräftig auf Eis im Shaker schütteln und in ein vorgekühltes Flûteglas ohne Eis giessen. Danach mit ungefähr 80 ml trockenem Schaumwein aufgiessen und mit einer Zitronenzeste garnieren.

GIN & IT



Das “It” im Gin & It stand ursprünglich für “Italien”, da roter Vermouth in Italien erfunden wurde und damit diesem Drink aus der frühen Cocktailkultur seinen Namen gab!

Zutaten

30 ml Swiss Highland Old Tom Gin Blackberry
30 ml roter Vermouth SI-ON Waldrauschen

Zubereitung

Beide Zutaten mit viel Eis ins Glas geben und gut verrühren. Ein Spritzer Orange Bitters rundet den Drink ab. Eine behutsam über dem Drink ausgedrückte Orangenzeste funktioniert aber auch gut.

OLD TOM AROMATIC



Der gemixte Klassiker Gin Tonic funktioniert auch mit unserem Old Tom Gin Blackberry erstklassig. Süsse und brombeerige Fruchtigkeit stehen hier etwas stärker im Fokus. Aus diesem Grund passt er am besten mit einem aromatischen, erdigen Tonic zusammen.

Zutaten

50 ml Swiss Highland Old Tom Gin Blackberry
100 ml Fever Tree Aromatic Tonic Water

Zubereitung

Beide Zutaten ins Glas auf Eis füllen, vorsichtig vermengen und mit einer Zitronenzeste garnieren.

CHARLIE CHAPLIN



Dieser Drink wurde auf der Höhe der Karriere des Schauspielers Charlie Chaplin im Waldorf-Astoria New York entworfen. Er wurde landesweit getrunken und der Legende nach soll Chaplin ihn in Hollywood auch gern genossen haben!

Zutaten

30 ml Swiss Highland Sloe Gin
30 ml Studer Vieil Abricot Oloroso

Zubereitung

Alle Zutaten im Shaker auf Eis schütteln. In eine Cocktailschale oder ein Martiniglas ohne Eis abgiessen. Anschliessend mit einer Limettenzeste garnieren.

SCHAUMSCHLEHER



Schaumweine zu aromatisieren, ist eine delikate wie glamouröse Angelegenheit. Die ganz klassische Cocktaillfamilie der Champagnercocktails erweitern wir mit dieser beerigen Variante. Dank des Sprudels und des trockenen Grundweins kommen die Noten unseres Swiss Highland Sloe Gins hervorragend zum Tragen!

Zutaten

30 ml Swiss Highland Sloe Gin
100 ml trockener Schaumwein

Zubereitung

In ein Flûte-Glas 30 ml kalten Swiss Highland Sloe Gin geben und behutsam mit 100 ml (möglichst trockenem) Schaumwein aufgiessen. Das Glas beim Einschenken des Schaumweins schräg zu halten minimiert die übermässige Schaumbildung!

ONI & NOT IT



Unser “ONI & Not it” basiert auf dem alten Aperitiv-Cocktail “Gin & It”. Das “It” im originalen Gin & It stand ursprünglich für “Italien”, da roter Vermouth in Italien erfunden wurde. Wir empfehlen für diesen Drink allerdings alkoholfreie Bitter-Aperitivs, also “not it”. Achtung bitter!

Zutaten

40 ml

Swiss Highland naturally ONI

20 ml

alkoholfreier Aperitivbitter

Zubereitung

Beide Zutaten mit viel Eis ins Glas geben und gut verrühren. Ein Spritzer Orange Bitters rundet den Drink ab. Eine behutsam über dem Drink ausgedrückte Orangenzeste funktioniert aber auch gut.

ONI RICKEY



Ein Drink, der mehr weglässt, als hinzuzufügen: kein Zucker, kein künstlicher Geschmack, kein Alkohol! Unser ONI Rickey denkt den traditionellen, leider vergessenen Rickey weiter. Als alkoholfreie, gesunde Erfrischung mit voller Zitruskraft steht er knackig-erwachsen im Glas!

Zutaten

60 ml Swiss Highland naturally ONI
60 ml Kohlensäurehaltiges Mineralwasser
frisch gepresster Limettensaft

Zubereitung

Ein Longdrink-Glas mit Eiswürfeln randvoll füllen. 60 ml ONI und den Saft einer ganzen Limette hineingeben. Die Zutaten mit dem Eis gut verrühren. Danach behutsam mit ca. 60 ml Kohlensäurehaltigem Mineralwasser (nach Geschmack) auffüllen.

DAS HAUS

mit dem guten Geist

Im Entlebuch wird ein neuer Gin gebrannt, nach einem alten, englischen Rezept. Und: mit frischem Wasser aus eigenen Quellen. Aus dem Grund und Boden einer sagenhaften, urtümlichen Schweiz. So schmecken unsere unterschiedlichen Gin-Variationen nicht nur nach Kräutern und Gewürzen, sondern auch nach Welt und nach Heimat, nach

Geschichte und nach Zeit. Dieser Meinung waren auch die Juroren der DistiSuisse und des ISW in Deutschland sowie der CWSA in Hongkong und prämierten unsere Gins mit folgenden Auszeichnungen:



SWISS HIGHLAND

Dry
GIN

- **Gold** (ISW, Deutschland)
- **Gold** (DistiSuisse, Schweiz)
- **Gold** (China Wine & Spirits Awards CWSA, Hongkong)
- **Gold** (Frankfurt International Trophy, Deutschland)
- **Gold** (Qualitätswettbewerb Verband Berner Früchte, Schweiz)
- **Silber** (World Gin Awards, UK)
- **Silber** (International Wine & Spirit Competition England IWSC, UK)
- **Silber** (Swiss Spirits Awards, Schweiz)
- **Silber** (European Spirits Challenge, UK)

SWISS HIGHLAND

Old Tom

GIN

Blackberry

- **Gold** (Frankfurt International Trophy, Deutschland)
- **Gold** (Swiss Spirits Awards, Schweiz)
- **Silber** (World Gin Awards, UK)
- **Silber** (China Wine & Spirits Awards CWSA, Hongkong)
- **Silber** (ISW, Deutschland)

SWISS HIGHLAND

Sloe

GIN

- **Gold** (ISW, Deutschland)
- **Silber** (World Gin Awards, UK)
- **Silber** (DistiSuisse, Schweiz)



@distillerystuder



Distillerie Studer & Co AG
Freiheim im Mösli
CH-6182 Escholzmatt

+41 41 486 12 04

info@distillery.ch

www.distillery.ch

www.swiss-highland-gin.ch

