Geschäftsführer Jonathan Schönberger zeigt uns die Distillerie, in der der beliebte Swiss Highland Dry Gin gebrannt wird.

Zurück zum Ursprung

Ein Rezept in einem über 100 Jahre alten Notizbuch bildete die Grundlage für den Entlebucher Swiss Highland Dry Gin. Die Distillerie Studer & Co. AG öffnet für uns ihre Türen und zeigt uns, wo ihr preisgekrönter Gin gebrannt wird.

TEXT **STEFANIA TELESCA** FOTOS **THOMAS ZIMMERMANN**

Man fühlt sich wie in eine andere Zeit hineinversetzt, wenn man die grosse grüne Tür zur Distillerie Studer & Co. AG öffnet: Eine Holztheke gibt einer antiken Kasse Halt, Apothekerflaschen füllen die Vitrine im Hintergrund. Im 3200-Seelen-Dorf Escholzmatt LU im Entlebuch brennt die Familie Studer seit rund 140 Jahren Fruchtbrände in höchster Qualität.

«In einem Familienunternehmen ist es wichtig, dass man die Tradition wahrt und trotzdem eine visionäre Kraft aufbringt», sagt Jonathan Schönberger (34). «Meine Schwiegereltern haben 2005 genau dies getan, als sie als eine der ersten Brennereien in der Schweiz einen Trend erkannt und begonnen haben, zusätzlich zu ihren beliebten Fruchtbränden auch Gin zu brennen.»

Schönberger führt das Unternehmen in der fünften Generation. Ursprünglich gelernter Architekt, führt er uns heute durch das Anwesen, auf dem der gesamte Wertschöpfungsprozess – von der Verarbeitung der Frucht bis zum Flaschendesign – stattfindet. 13 Mitarbeitende sind hier beschäftigt.

«Es ist zwar nicht unser ältestes Produkt, aber dafür das Produkt mit der ältesten Geschichte», sagt Schönberger. Nachdem die vier Gebrüder Studer 1883 ihr Geschäft als Brennerei, Likör- und Confiseriefabrik eröffneten, reiste einer der Brüder, Robert Studer, 1888 nach England. Er besuchte Distillerien, fand Wissen und Inspiration – und brachte das alles zurück in die Schweiz.

«Er machte sich Notizen zu einem Gin-Rezept, das uns noch heute vorliegt.» Die Rezeptur wurde an den heutigen Geschmack angepasst und das Resultat als Swiss Highland Dry Gin auf den Markt gebracht. Seither wurde das Erzeugnis mit zahlreichen Gold-Awards im In- und Ausland ausgezeichnet.

Die natürlichen Zutaten, die im Gin drin stecken.

Jahrhundertlange Expertise

Wacholder, Lavendel, Zitronengras, Koriander, Ingwer, Kubebenpfeffer und Wasser aus einer eigenen Quelle auf dem Grundstück stecken drin: «Darauf sind wir sehr stolz. Das ist eine voralpine Quelle in der Unesco Biosphäre Entlebuch. So können wir sicherstellen, dass die Qualität stimmt.»

Die Distillerie Studer bringt eine jahrhundertelange Expertise mit und trägt die Geschichte ihres Ursprungs weiter. «Dieser Gin ist für uns ein klassisches, handwerklich ausgezeichnetes Produkt, das uns mit denjenigen verbindet, die vor 140 Jahren den Grundstein für unser Unternehmen gelegt haben.» ●

Der Swiss Highland Dry Gin der Distillerie Studer & Co. AG mit dem Label «Miini Region» findet sich für Fr. 44.95 (70cl) im Sortiment ausgewählter Coop-Supermärkte der Region.