

Sieben Fragen an René Zimmermann, geistiger Vater und Masterblender von «Gingo – Power Spyce Gin» von schnaps.ch

Gin liegt im Trend. schnaps.ch war bisher nicht bekannt dafür, Trends hinterherzulaufen. Was hat dich motiviert, auf den rollenden Zug aufzuspringen?

Es begann damit, dass mir bei einem Trödler in Amsterdam eine alte Apothekerflasche mit der geheimnisvollen Aufschrift SPIR. JUNIPERI ins Auge stach. So oder ähnlich sollte ein handwerklich hergestellter Gin präsentiert werden! Nun, eine schöne Flasche allein reicht noch nicht, um mit einem neuen Gin erfolgreich zu starten. Der Inhalt muss sich, durch die einmalige Qualität der verwendeten Zutaten, von den herkömmlichen Produkten unterscheiden.

Wie kam es zu der Zusammenarbeit mit Ingo Holland?

Wenn von Gewürzen bester Qualität die Rede ist, landet man rasch bei Ingo Holland. Der ehemalige Spitzenkoch baute sich in Klingenberg am Main eine Gewürzmanufaktur auf, die kompromisslos das Maximum anstrebt.

schnaps.ch steht für aussergewöhnliche Schweizer Spirituosen. Gin gilt als Brand der Briten. Wie passt das ins Konzept?

In der Schweiz haben wir die alpine Tradition der Wacholderschnäpse, und in vielen Landesteilen sind regionale Kräuterbrände verbreitet. Da hat als Spielart ein komplexer, wacholdergeprägter Kräuterschnaps, wie der Gin dies darstellt, durchaus seinen Platz. Ob mit Tonic gemischt oder pur getrunken, Gingo garantiert Genuss.

Was ist die Basis des Power Spyce Gin von schnaps.ch?

Basis eines Gins ist immer hochprozentiger, reiner Alkohol. In mehreren Verkostungsrunden wählten wir den saubersten und fruchtigsten aus. Nebst Ingo Hollands Gewürzen verwenden wir zusätzlich eine einheimische, frische Wurzel. Wir testeten bewährte sowie neuartige Gewürzbrände und stellten schliesslich den Blend zusammen, der heute den Gingo ausmacht. Das war der aufwendigste, aber auch der schönste Teil der Kreation.

Wie unterscheidet sich Gingo vom herkömmlichen Gin?

Ein wesentliches Unterscheidungsmerkmal ist, dass wir auf die in vielen Gins dominanten Geschmacksnoten von Zitrusfrüchten vollständig verzichteten. Wer diese im Gin oder Mixgetränk wünscht, ist mit frischen Säften weitaus besser bedient. Mit dem Zusatz Power Spyce Gin deuten wir an, wohin die Reise geht.

schnaps.ch arbeitet in seiner Produktion immer wieder mit andern Brennern zusammen. Weshalb fiel die Wahl auf Oliver Matter?

Oliver Matter ist für mich der beste Kräuterbrenner der Schweiz. Seine Absinthkollektion wurde europaweit mit den höchsten Bewertungen ausgezeichnet. Oliver führt die lange Tradition des Hauses Matter-Luginbühl in Kallnach im Berner Seeland mit viel Engagement und wachem Sinn für Innovation weiter.

Stimmt es, dass es sich bei der Abfüllung 2016 noch um einen provisorischen Flaschentyp handelt?

Ja. Die Neuproduktion alter Apothekerflaschen ist für moderne Glashütten eine echte Herausforderung. Es braucht noch etwas Zeit, und die lassen wir uns auch. Übrigens: SPIR. JUNIPERI heisst Wacholdergeist.