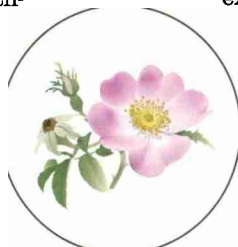


EIN KRÄUTLEIN VON DA, EIN BLÜMLEIN VON DORT

Der im letzten Jahr von Garten Hotels Schweiz lancierte «Gin Botanical Garden» setzt auf die Ressourcen der Garten Hotels. Jedes Haus der Kooperation steuert eine Ingredienz bei.

Der Spirituosenfachmann Arthur Nägele aus Rheineck zeichnet für die Gin-Rezeptur verantwortlich. Nach mehreren Testdestillaten wurde der Botanical-Garden-Gin von Christian Zürcher in Dinhard ZH gebrannt. Projektleiter und Gastgeber Valentin Bot vom Garten Hotel Kartause Ittingen ist sehr zufrieden: «Uns ist es gelungen, einen klassischen Gin mit einer feinen Wachholdernote und einem frischen, würzigen Aroma zu brennen. Die geheime



Rezeptur beinhaltet neben den essenziellen ausländischen Zutaten für Gin nur Kräuter und Blumen aus den Garten Hotels: Koriander, Holunderblüte, Lavendel, Rosenblütenknospen, wilden Thymian und vieles mehr. Der Alkohol wird mit den Botanicals in kupfernen Brennblasen destilliert. Die erste Batch des Gins ist seit November exklusiv in den Garten Hotels erhältlich.

Die Idee für den Gin entstand 2016 bei einem Treffen der Garten Hotels. Initiator Jörg Deubner ist begeistert: «Mit unserem Gin verbinden wir die Garten Hotels auf eine ganze spezielle Art und Weise. Ausserdem ist der Gin ein perfektes Souvenir für unsere Gäste.»

gartenhotelsschweiz.ch