

Mediencommuniqué – SWISS CRAFT SPIRITS FESTIVAL 2018

Aussteller 2018

	<p>Vini e Distillati Angelo DELEA SA</p> <p>Kanton: TI</p> <p>Delea Weine stehen für das Vergnügen, sich begeistern zu können, – entstanden aus einer Tradition von Leidenschaft und Liebe zur Qualität. Wir erzählen eine Geschichte der edlen Weine, der Liebe zum Gewachsenen, aber auch zum Neuen. Diese Geschichte nahm ihren Ursprung dank Angelo Delea und wird auch heute noch mit der gleichen Leidenschaft und Hingabe von seinen beiden Söhnen David und Cesare weitergetragen. Alles begann im Jahr 1983 in Losone, ein Ort im Herzen des Tessins. Der Tessin erlaubt es dank seines Mikroklimas und seiner reichen Erde die besten Weintrauben zu ernten, und ermöglicht uns so Spitzenweine und edel Destillate zu produzieren.</p>
	<p>Distillerie Belmont</p> <p>Kanton: FR</p> <p>Wir sind ein kleines Distillerie-team aus der Broye, dem Herzen des Kantons Freiburg. Alle unsere Brände sowie der Grossteil der verwendeten Botanicals werden ausschliesslich aus eigenen Rohstoffen (Früchte, Gerste, Kartoffeln) hergestellt. Als Hobby gestartet, entwickeln wir heute eigenständige Genussbrände, ohne dabei die freiburger Traditionen zu vergessen. Wären wir Musiker, würden unsere Alben in der Abteilung Punk/Cross-over stehen. So verstehen wir auch unsere Distillate: frei von Konventionen, eigenständig, frech und immer ein bisschen anders... so wie Freiburger eben sind!</p>
	<p>kulturbrand GmbH co Sama Sama ginger schnaps</p> <p>Kanton: LU</p> <p>GINGERLOVER?</p> <p>Sama Sama steht für fairtrade und bio ginger drinks, hergestellt in Luzern, mit indeingesicht Schärfe für lange Nächte mit deinen besten Freunden. In die Flaschen kommt nur was gut ist. Fair gehandelter, cold pressed ginger aus organischem Anbau. Punchy and fabulous with mother nature's healer - ginger!</p> <p>GINGERLOVER? Wir sinds. Wir sind Kevian und Julia und stellen Sama Sama ginger drinks her, weil wir überzeugt sind, dass gingerlove und Nachhaltigkeit zusammen geht. Und weil lange Nächte mit deinen besten Freunden nicht unter der Bar enden sollten. Show some G I N G E R L O V E !</p>

Mediencommuniqué – SWISS CRAFT SPIRITS FESTIVAL 2018






	<p>Langatun Distillery AG</p> <p>Kanton: BE</p> <p>Als frisch diplomierter Braumeister gründete Jakob Baumberger 1857 auf dem Bauernhof seines Vaters eine Destillerie. 1860 übernahm er in Langenthal (Keltisch: „LANGATUN“) eine kleine Brauerei, die er in der Folge neben der Destillerie zu einem blühenden Unternehmen ausbaute.</p> <p>2005 nahm Hans Baumberger III die Vision seines Urgrossvaters wieder auf mit der Herstellung der handwerklich gefertigten LANGATUN Single Malts und anderer Destillate höchster Qualität in bester Familientradition. Seit 2014 sind wir in einem 400 jährigen Kornhaus in Aarwagen zu Hause. Im «Whisky House» betreiben wir neben der Destillerie auch unser Besucher-Center.</p> <p>Heute haben wir 16 Angestellte und unsere Destillate werden mittlerweile weltweit in 17 Ländern verkauft und wir durften verschiedene nationale sowie internationale Auszeichnungen entgegennehmen.</p>
	<p>Manifattura Branchi</p> <p>Kanton: TI/BL</p> <p>NOOS ist ein in der Nacht handgemachter Tessiner Walnuss Likör, ein Nocino. Das Kunstwort NOOS leitet sich ab vom Wort "Nos", was "Nuss" auf Tessiner Dialekt bedeutet. In einer mystischen Nacht rund um die Sommersonnenwende werden die zur Herstellung benötigten Walnüsse, zu diesem Zeitpunkt noch unreif, von Frauen barfuss gepflückt. So sagt es die Legende, genau so setzen wir das um. Von Hand geschnitten, werden die Nüsse zusammen mit verschiedenen Gewürzen und Schweizer Zucker in feinstem Tessiner Grappa eingelegt und der Witterung für 40 Nächte zur Mazeration ausgesetzt. Wie schon damals gelingt es uns mit NOOS, die mystische Energie der Nacht in der Flasche einzufangen.</p> <p>Sciur Limun ist der kühne Limoncello auf Tessiner Grappa Basis und Zitronen aus der sonnigen Amalfi Küste.</p>
	<p>Sirupmanufaktur Zuckerpeitsche</p> <p>Kanton: LU</p> <p>Zuckerpeitsche Limonadensirup, das ist das schönste Mädchen der Stadt, die Königin der Amalfi Zitronen, ist der Zeiger auf deiner Schweizer Uhr, das MacBook unter den Laptops und die Freundin von Superman, Iron Man und Batman zugleich. Zuckerpeitsche ist anders, denn du bist dies auch!</p>

Mediencommuniqué – SWISS CRAFT SPIRITS FESTIVAL 2018

	<p>Tenoris GmbH</p> <p>Kanton: ZH</p> <p>Im Frühling 2017 haben sich die beiden Ingwer-Liebhaber und Dr. Ginger Produzenten Patrick Stauffacher (mitte) & Blerton Gashi (rechts) vorgenommen, ihren eigenen Likör herzustellen. Nachdem alle hellbegeistert vom selbstgemachten Likör waren, wurde die ursprüngliche Schnapps-idee langsam aber sicher zur Geschäftsidee. Nach monatelanger Suche nach dem perfekten Rezept ist schliesslich der Dr. Ginger Ingwer Likör entstanden. Um den schnellen Wachstum bewältigen zu können, wurde Robin Schmanau (links), langjähriger Freund der beiden und gelernter Lebensmitteltechnologe, mit in's Boot geholt. Der Dr. Ginger Ingwer Likör wird nach wie vor von Hand produziert. Für die Herstellung werden nur frische Zutaten und keine Chemie, Konservierungsstoffe o.Ä. verwendet.</p>
	<p>Limoncino Giuletta</p> <p>Kanton: LU</p> <p>Liköre schmecken süss und klebrig? Nicht so bei „Limoncino- Giuletta“! Diese schmecken fruchtig-frisch und passen in viele Bereiche der Bar und Küche. Julia Kolb verarbeitet feinste Bio Früchte aus Sizilien und weitere beste Rohstoffe zu Likören. Kochen, Design und ihre Leidenschaft zu Italien verbindet sie zu hochwertigen Erzeugnissen. Die Qualität steht dabei im Vordergrund. Ein eisgekühlter Schluck Limoncino lässt die Sonne der Amalfi-Küste auf der Zunge zergehen und Erinnerungen an lauwarme Nächte im Süden aufleben.</p>
	<p>Säntisblick Destillerie Ltd.</p> <p>Kanton: SG</p> <p>2004 entstand die «Schnapps-idee» zur Säntisblick-Destillerie. Die Entwicklung von Bruno Eschmann und seines handwerklichen Niveaus ist beeindruckend. 2008 gewann er mit dem Vieille Prune eine erste Auszeichnung - seither sind viele dazu gekommen. Eschmann verfeinert sein Know-how Jahr für Jahr und entdeckt für sich und seine Kundschaft neues Territorium. Neben den Edelbränden entstehen in der Destillerie auch Whisky und Gin. Ein weiteres Projekt des Brenners: Er erfüllt seinen Kunden den Traum vom eigenen Whisky. Bruno Eschmann bietet dafür eine grosse Auswahl von Fässern (z.B. Sherry, Port, oder Bourbon) in Grössen von 10 bis 200 Liter und auch beim Brennmalz stehen reizvolle Varianten zur Wahl.</p>

Mediencommuniqué – SWISS CRAFT SPIRITS FESTIVAL 2018

	<p>Hanz Spirituosen</p> <p>Kanton: BE</p> <p>In unserer Kleinmanufaktur in Bern produzieren wir Vodka von erstklassiger Qualität. Unser Know-How und die Filtertechnologie stammen aus Russland. Das Ergebnis lässt sich sehen: Hanz-Vodka ist absolut frisch im Geschmack, hat eine angenehme Textur, ist weich im Abgang und lässt Dich den Weizen – unseren Ursprungsrohstoff – klar erkennen.</p> <p>Uns ist es wichtig, dass Vodka nicht mit Zusatzstoffen künstlich angereichert oder gesüsst wird. Eine moderne russische Aktivkohlefilteranlage ermöglicht es uns, nach unseren Grundsätzen zu produzieren</p>
	<p>Maurice Richard GmbH</p> <p>Kanton: SH</p> <p>Maurice Richard GmbH is a privately owned company registerd in Switzerland. Our mission is simple: We create Swiss Premium Gin to be enjoyed in special moments and to be shared with loved ones. We love the art of distilling. We always see ourselves as consumers first. We are guided by our sense of taste. Our passion is our fuel.</p>
	<p>Cantina 1313 GmbH</p> <p>Kanton: LU</p> <p>Als das Hotel Wetterhorn nach seinem fast 30jährigen Winterschlaf wieder wachgeküsst wurde, entdeckten wir im Kellergewölbe ein altes Schriftstück, welches mehrere Jahrhunderte alt zu sein schien. Es war das Rezept vom legendären Hasliberger Heuschnaps – Das Original.</p> <p>Das Rezept vom Heuschnaps wurde gut behütet und von Generation zu Generation weiter gegeben. Niemand wurde in das Geheimnis der Rezeptur eingeweiht.</p> <p>Wie das Rezept in das Kellergeschoss vom Hotel Wetterhorn kam, ist bis heute nicht bekannt. Der Geschichte und Tradition verpflichtet, haben wir uns entschlossen, Heuschnaps – Das Original nach der alten Tradition unter das Volk zu bringen</p>

Mediencommuniqué – SWISS CRAFT SPIRITS FESTIVAL 2018



	<p>Rugen Distillery</p> <p>Kanton: BE</p> <p>Swiss Mountain - ein Genuss für jeden Whisky-Liebhaber und alle Freunde des Berner Oberlands Bereits seit über 150 Jahren ist die Oberländer Bierbrauerei Rugenbräu in Familienbesitz. Heute wird hier unter einem Dach gebraut wie auch gebrannt – einzigartig in der Schweiz! Ihr Whisky, der Swiss Mountain Single Malt, profitiert dabei von dem über Jahrzehnte erworbenen „know-how“ in der Herstellung von Bier. Bereits in den Jahren nach 1999 wurde mit ersten Eigenabfüllungen experimentiert. 2010 wurde schliesslich die eigene Brennerei mit zwei Pot Stills anschaulich auf einer Etage direkt über dem Sudhaus installiert und in Betrieb genommen. Eine davon besitzt ein Fassungsvermögen von 1.000 Litern, was die Brennerei zur grössten des Landes macht!</p>
	<p>Better Taste GmbH</p> <p>Kanton: ZH</p> <p>Der Turicum Gin verkörpert neben edlen Zutaten ein Stück Zürcher Geschichte. Dementsprechend auserlesen sind die Zutaten, kompromisslos ist das Handwerk. Destilliert wird er im Herzen Zürichs, von Hand verfeinert mit Blüten von Bäumen des hoch über der Limmat gelegenen, historischen Lindenhofs. Das Destillat wird mit zwölf Botanicals, wie beispielsweise Süssholz, Pfeffer, sowie der geheimen - und namensgebenden - dritten Zutat aromatisiert, bevor es schliesslich nochmals gebrannt wird.</p>
	<p>Distillerie Studer & Co AG</p> <p>Kanton: LU</p> <p>Eine Familie schreibt Unternehmensgeschichte. Ein Unternehmen schreibt Familiengeschichte. Seit 1883. Wenn die Früchtelager gefüllt sind, wird der Brennmeister zum Alchemisten. Er arbeitet mit Obstmaische, trennt und konzentriert den Alkohol, führt die flüchtigen Aromakomponenten ins Destillat über. Mit hellwachen Sinnen: Er schaut und riecht und schmeckt. Hier liegt die Kraft in der Klarheit, geht es um beste Zutaten, Erfahrung, Wachsamkeit, Achtsamkeit. Was letztlich herauskommt aus dem Ofen und hinein in die gläsernen Flaschen, ist buchstäblich von sagenhafter Qualität und Natur. Authentizität ist das Rezept. Das wurde als Handwerk verinnerlicht, über Generationen. Und hinter alldem steht Leidenschaft als treibende Kraft. Die Distillerie Studer steht für Zeit und Geist. Zeitgeist. Auch in Zukunft.</p>

Mediencommuniqué – SWISS CRAFT SPIRITS FESTIVAL 2018

	<p>Gents GmbH</p> <p>Kanton: ZH</p> <p>Gents Swiss Roots Tonic Water» kam 2012 als ein sehr frühes Boutique-Tonic auf den Markt – nicht etwa als ein Produkt nur für Gentlemen. Der Name ist abgeleitet von der Gentiana Lutea, dem Gelben Enzian. Der kraftvolle, an Wurzeln erinnernde Lakritzgeschmack des Enzians verleiht dem Tonic Water von Gents seinen Charakter. Das vom früheren Kulinarik-Journalisten Hans Georg Hildebrandt rezeptierte Produkt fand rasch Freunde, und die verlangten wiederum nach einer Erweiterung des Sortiments. Bald kamen «Swiss Roots Bitter Lemon» und «African Roots Ginger Ale» auf den Markt. Das naturtrübe «Swiss Craft Ginger Brew» mit echter, alkoholfreier Bierwürze und unvernünftig viel Ingwer war 2016 der nächste Schritt. Im Herbst 2018 folgt ein neues Produkt mit Holundergeschmack und schon im Februar steht der nächste Rollout bevor. Im alkoholischen Bereich kamen von Gents der rote Vermouth de Gents, der Kaffeelikör Café de Gents und der Kartoffelwodka Truffel da Gents aus Bündner Bergkartoffeln auf den Markt, sämtlich echte, rare Craft-Produkte mit jeder Menge Handarbeit im Hintergrund. Auch hier steht mit dem Vermouth Blanc de Gents eine weitere Neulancierung ins Haus.</p>
	<p>GLS Spirit Company GmbH</p> <p>Kanton: BL</p> <p>Tobias Gerschwiler und Patrick Lauber sind Zunftbrüder bei der Zunft zu Rebleuten in Basel und helfen seit Jahren den Zunftwinzern den Wein zu produzieren. Sie sind beide aber auch grosse Gin-Liebhaber. Die Idee einen eigenen Gin herzustellen geisterte schon lange in den Köpfen der beiden herum. Nach langem Tüfteln und Brennen haben sie nun in Zusammenarbeit mit der Destillerie Zeltner Dornach ihren eigenen Gin auf den Markt gebracht, den Basilisk Dry Gin. Er wird aus biologischen Zutaten nach der typischen Dry Gin Methode in kleinen Batches produziert. Neben Gewürzen aus der traditionellen Basler Küche verleiht die in Basel äusserst beliebte Hibiskus-Blume eine florale Note. Der Handcraft Basilisk Dry Gin ist mit seinen 44% vol. sowohl für puristische Gin-Liebhaber als auch für Gin-Tonic-Geniesser geeignet.</p>



Mediencommuniqué – SWISS CRAFT SPIRITS FESTIVAL 2018



	<p>ERLKÖNIG</p> <p>Kanton: BE</p> <p>ERLKÖNIG - Cascara: Power-Elixier aus der Kaffee Frucht!</p> <p>Cascara wird bereits seit Jahrhunderten aus den getrockneten Schalen der Kaffee Frucht (das ist die Frucht, die die rohe Kaffeebohne umgibt) gewonnen – doch ist er weiterhin ein echter Geheimtipp!</p> <p>Am Morgen ist der ERLKÖNIG ein köstlicher Energie-Spender z.B im Müsli, mit ein wenig Schwarztee überzeugt er als liebliches Nachmittagsgetränk und erfrischt im Sommer als fruchtiger Eistee und im Winter als herrlicher Punch.</p> <p>Der ERLKÖNIG enthält ähnlich viel Koffein wie Kaffee und wirkt angenehm belebend! Zudem hat er viel Antioxidantien, Vitamin C und weitere wertvolle Nährstoffe.</p> <p>Werde Teil der Cascara Revolution und entdecke ERLKÖNIG für dich!</p>
	<p>Louis Morand & Cie SA</p> <p>Kanton: VS</p> <p>Das Wallis – Land der Gletscher und Felsen, aus denen die Rhone fruchtbare Erde gewinnt. Erde, dem Felsen durch Eis und Wasser entrissen, Sonne, Wärme und frische Nächte: All das schafft ideale Bedingungen für die Früchte. Für die Williamsbirne und die Aprikose gibt es keinen besseren Boden. Das Aroma der Walliser Früchte wird nirgends sonst erreicht. Die 1889 von Louis Morand gegründete Destillerie Morand ist ein Familienunternehmen mit Sitz in Martigny im Wallis. Bald 130 Jahre und vier Generationen Tradition und Qualität. Zwei Geheimnisse: die einzigartigen Eigenschaften der Walliser Früchte und Pflanzen, das Know-how, um sie in feinste EAUX-DE-VIE umzuwandeln.</p>

Mediencommuniqué – SWISS CRAFT SPIRITS FESTIVAL 2018



	<p>nginious!</p> <p>Kanton: BS</p> <p>Wir von nginious! stellen die Gin-Welt seit 2014 auf den Kopf. Aus der Idee, mit dem 'Swiss Blended Gin' einen Schweizer Gin auf höchstem Niveau zu schaffen, entstand die Vision, neue Wege zu gehen und dem altherwürdigen Gin aufregende und überraschende Interpretationen zu geben. In unserer eigenen Brennerei inmitten von Basel, der 'Liquid Spirit Distillery', haben wir die Unabhängigkeit und Flexibilität, die wir brauchen, um kreativ und innovativ zu bleiben. Sie schafft Identität und öffnet uns neue Horizonte. Wir können Gäste empfangen, Kurse anbieten, zeigen, wo und wie wir arbeiten und: wir können uns austoben und experimentieren.</p>
	<p>Skvader</p> <p>Kanton: BS</p> <p>Bei skvader dreht sich alles um Kaffee, genauer gesagt: Cold Brew Coffee. Letztes Jahr lancierte das Basler Start Up skvader cold brew coffee & tonic – eine erfrischende Limonade, die durch das Zusammenspiel der beiden Zutaten besticht.</p> <p>Dieses Jahr nun im Rahmen dieser Messe gelauncht: skvader cold brew coffee liqueur. Eine klassische Spirituose, neu interpretiert und von Hand produziert. Ausgesuchter Kaffee aus Äthiopien und Brasilien wird hierfür über mehrere Stunden kalt extrahiert, um so möglichst schonend die besten Aromen zu gewinnen. Ganz nach dem Motto „just coffee, no bullshit!“ werden dem Liqueur keine weiten Aromen hinzugefügt. Dafür steckt in einer Flasche mächtig viel Kaffee: Mehr als 200 Gramm pro Flasche lassen bei dieser Premiumspirituose jeden Kaffeeliebhaber und jede Kaffeeliebhaberin schwärmen! Nur dezent gesüsst bringt skvader cold brew coffee liqueur ohne zu dominieren feinste Kaffeenoten in jeden Drink.</p>

Mediencommuniqué – SWISS CRAFT SPIRITS FESTIVAL 2018



	<p>Drei Tannen Getränke GmbH</p> <p>Kanton: SO</p> <p>Die Brauerei Drei Tannen stellt in Olten handwerklich gebraute Biere her. Die Brauer verstehen sich als Botschafter des bewussten Konsums und glauben an eine nachhaltige und regionale Wertschöpfung. Aus ausgewählten regionalen Zutaten wird Craft-Bier gebraut, verwendet werden beispielsweise ausschliesslich lokaler Bio-Hopfen aus Wolfwil. Dieses fertige Bier wird anschliessend destilliert und seine Essenz innovativ verfeinert, sei es unverfälscht klar, mit Safran oder im Bourbonfass gereift. Die Produkte bestechen durch ihre einfache, klassische Eleganz, sowie durch die erfrischend kompromisslose Qualität der verwendeten Zutaten.</p>
	<p>PastaHaus</p> <p>Kanton: BL</p> <p>Wir stehen für genussvolles, bewusstes und regionales Essen und wollen mit speziellen Rezepturen neue kulinarische Akzente setzen. Wir produzieren frische, hochwertige und selbstgemachte Pasta und achten auf die Regionalität und Saisonalität der Zutaten. Aus Überzeugung kochen wir frei von Zusatz-, Konservierungs- und künstlichen Farbstoffen und mit Fleisch aus artgerechter Tierhaltung sowie Eiern aus Schweizer Freilandhaltung.</p>
	<p>Smoke on the water</p> <p>Kanton: ZH</p> <p>Als die legendäre englische Rock-Band «Deep Purple» im Sommer 1971 zu Plattenaufnahmen in Montreux weilte, brach während eines Konzertes von Frank Zappa im «Casino» am Genfersee ein Brand aus. Die übers Wasser treibenden Rauchschwaden inspirierten die britische Kultband zum Hitparadenstürmer «Smoke on the Water». Gut 40 Jahre später feierte die kultige Titelzeile ein glänzendes Comeback auf dem Zürichsee mit der Gründung des Vereins «Smoke on the Water», der heute über 400 Mitglieder zählt. Clublokal ist das Lounge-Schiff «MS Davidoff». «Smoke on the Water» bietet seinen Mitgliedern und Gästen regelmässige Genuss-Rundfahrten auf dem Zürichsee an, wo das Beste aus Küche, Keller und Humidor genossen werden kann.</p>