

GIN

GIN & TONIC

MINI COCKTAILS

FRUCHTBRÄNDE & GRÄPPA



GOOD VIBES



BURGERS



CIGARS



ABSINTHE

WHISKY



LIKÖR



WORKSHOPS



SWISS CRAFT SPIRITS FESTIVAL

#3

FESTIVAL GUIDE 2018

Partner



WERK 8

launchlabs



TICKETINO.
Everybody's Ticketing

Media Partner



CHEF SACHE

drinks-and-more.ch
Das Online-Genussmagazin

BASEL
LIVE.

SWISS CRAFT SPIRITS FESTIVAL #3

Das erste Festival für handgefertigte, Schweizer Spirituosen und Liköre!
Über 100 Destillate & Liköre | Cocktails | Cigars | Tasty Food | Seminare | Good Vibes

LOCATIONS

WERK 8 & launchlabs | Gundeldinger Feld | Basel

WANN

DO 18. Oktober 2018 | 17:00–23:00

FR 19. Oktober 2018 | 17:00–23:00

EINTRITT

Abendkasse CHF 35.–

Vorverkauf CHF 29.– auf www.craftdistillers.ch oder im WERK 8
inkl. Glas, 5 Degustations-Jetons und CHF 10.– Einkaufs-Bon

DEGUSTATIONS-JETONS

1 Jeton = CHF 1.–

Kasse vor WERK 8 oder Craft Distillers Stand, launchlabs

VISITORS' CHOICE AWARD

Bewerte dein Lieblingsdestillat mit dem beiliegende Visitors' Choice Award Stimmzettel!

Wahl-Urnen: Eingang WERK 8 und am Craft Distillers Stand

Einwerfen: DO bis 23:00 | FR bis 21:00

Premierung: FR 19. Oktober 21:45 | launchlabs

SEMINARE

launchlabs, 1. und 2. Stock

MINI-COCKTAIL BAR

Degustiere die Mini-Cocktails mixed by Basler BarTender Verein

FESTIVAL FADE OUT

After Festival Event | FR ab 23:00 | WERK 8 | Vibes: Fred Licci

**BEST OF
SWISS
gastro**

**NEUE UND SPANNENDE
RESTAURANTKONZEPTE
ENTDECKEN.**

[bosg.ch/
entdecken](https://bosg.ch/entdecken)



AUSSTELLER | LOCATION

WERK 8



Seite 7



Seite 9

MR
MAURICE RICHARD

Seite 10

Ma&G Chocolatier.
HANDMADE. SWISS. 100% NATURAL. UNIQUE.

Seite 11



Seite 12



Seite 13

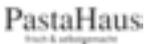


Seite 14



Seite 15

launchlabs



Seite 15



Seite 16



Seite 18



Seite 20



Seite 22



Seite 26



Seite 28



Seite 29



Seite 29



Seite 31



Seite 32



Seite 34



Seite 35



Seite 37



Seite 39



Seite 40



Seite 42



Seite 44



Seite 46



Seite 24/25

† † † †
Delea

Die neuen "Tessiner" Grappa!



Vini & Distillati Angelo Delea SA | 6616 Losone
091 791 08 17 | www.delea.ch



Vini e Distillati Angelo DELEA SA | TI

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.



PRODUKTE VISITORS' CHOICE AWARD

Kat.-Nr.	Bezeichnung	Inhalt	% Vol.	CHF	Bewertung
F 1.1	La Bianca Grappa Ticinese	70 ml	40 %	68.–	☆☆☆☆☆
F 1.2	La Bionda Grappa Ticinese	70 ml	40 %	89.–	☆☆☆☆☆
F 1.3	La Bruna Grappa Ticinese	70 ml	40 %	99.–	☆☆☆☆☆

WEITERE PRODUKTE

Bezeichnung	Inhalt	% Vol.	CHF
Carezza d'Autunno – Distillato di Americana	50 ml	43 %	42.–
Vecchia Isabella – Distillato di Americana – Barrique	50 ml	43 %	70.–
Filo di Seta – Distillato di Moscato	50 ml	43 %	50.–
Vecchio Moscato – Barrique	50 ml	43 %	65.–
Carato – Grappa di Merlot	50 ml	43 %	42.–
Vecchio Rovere – Grappa di Merlot Barrique	50 ml	43 %	42.–
Chardonnay Grappa	50 ml	43 %	45.–
Pinot Nero – Grappa di Pinot Nero	50 ml	43 %	45.–
Sauvignon – Grappa di Sauvignon blanc	50 ml	43 %	45.–
Grappa Castello di Contone	50 ml	43 %	42.–
Limoncello Liquore ai Limoni	50 ml	25 %	32.–
Cuore di Noce Liquore alle Noci	50 ml	30 %	40.–



MORAND

— 1889 —

DISTILLATEUR - MARTIGNY



Eaux-de-vie et liqueurs aux fruits du Valais
www.morand.ch



Stand N° 02

Location WERK 8

Erhältlich bei *Kaufmann* Fine & Drinks



BON ACCEPTED

Louis Morand & Cie SA | VS

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.



PRODUKTE VISITORS' CHOICE AWARD

Kat.-Nr.	Bezeichnung	Inhalt	% Vol.	CHF	Bewertung
F 2.1	Poire Williams Coeur® (Williams du Valais AOP)	50 ml	41 %	75.–	☆☆☆☆☆
L 2.2	Cervin®	70 ml	27 %	30.20	☆☆☆☆☆
F 2.3	Abricot Luizet Coeur® (Abricotine du Valais AOP)	50 ml	41 %	85.–	☆☆☆☆☆

WEITERE PRODUKTE

Bezeichnung	Inhalt	% Vol.	CHF
Framboise	70 ml	43 %	40.50
Absinthe B3X®	70 ml	50 %	41.–
Williamine® (Williams du Valais AOP)	70 ml	43 %	39.20
Douce de® Williamine®	50 ml	30 %	27.40
Douce de® Abricot	50 ml	30 %	30.70
Douce de® Coing	50 ml	30 %	25.25



Probieren Sie den **Williamine Sour** an der



Erhältlich bei  *Kaufmann*
Wine & Drinks
since 1928



BON ACCEPTED

Maurice Richard GmbH | SH

Maurice Richard GmbH is a privately owned company registered 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.

Maurice Richard GmbH
Alain, Moreno & Sandro

PRODUKTE VISITORS' CHOICE AWARD



Kat.-Nr.	Bezeichnung	Inhalt	% Vol.	CHF	Bewertung
G 3.1	Falco Gin	50 ml	43 %	59.-	☆☆☆☆☆

Max Chocolatier | LU

Max Chocolatier – Wenn die Worte fehlen, kann Schokolade Bände sprechen.

Es war einmal ein Junge namens Max. Seinen Mund zierten oft Schokoladespuren, was seinem Vater – ebenfalls ein Schokoladeliebhaber – nicht verborgen blieb. Schliesslich ging am 27. September 2009 ein lang gehegter Traum von Max' Vater in Erfüllung. «Max Chocolatier» wurde in Luzern eröffnet. Seither zaubern am Schweizerhofquai die Chocolatiers. Aus natürlichen und hochwertigen Ingredienzien fertigen sie handgemachte Schokolade-Preziosen, die Herz und Gaumen immer wieder erfreuen.

Seien es Pralinen, Schokoladentafeln, Caramelplättli, Dragées oder kleine Küchlein – das Motto ist stets dasselbe: «Experience chocolate for the first time». Jeder Bissen ist das Ticket für eine unvergessliche Reise in die grosse, weite Welt des Genusses.



Max CHOCOLATIER™

HANDMADE . SWISS . 100% NATURAL . UNIQUE

VO WELEM PRALINE HÄND SIE SCHO EMMER TRÖIMT?

Mir lönd Ihr Tröim loh wohr wärde.



BON ACCEPTED

Langatun Distillery AG | BE

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. 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. Heute haben wir 16 Angestellte und unsere Destillate werden mittlerweile weltweit in 17 Ländern verkauft und wir durften verschiedene nationale sowie internationale Auszeichnungen entgegennehmen.



PRODUKTE VISITORS' CHOICE AWARD

Kat.-Nr.	Bezeichnung	Inhalt	% Vol.	CHF	Bewertung
W 4.1	Old Deer	70 ml	40 %	69.–	☆☆☆☆☆
W 4.2	Old Bear	70 ml	40 %	72.–	☆☆☆☆☆
L 4.3	Gold Bee	70 ml	28 %	55.–	☆☆☆☆☆
W 4.4	Jacob's Dram	50 ml	49.12 %	79.–	☆☆☆☆☆
W 4.5	Sauternes Cask Finish	50 ml	49.12 %	89.–	☆☆☆☆☆
G 4.6	Gin 1616	70 ml	49.12 %	59.–	☆☆☆☆☆
V 4.7	Vodka 1616	70 ml	49.12 %	39.–	☆☆☆☆☆
W 4.8	Rum 1616	70 ml	49.12 %	49.–	☆☆☆☆☆

WEITERE PRODUKTE

Bezeichnung	Inhalt	% Vol.	CHF
Gin Tonic Grab'n'go Box	70 ml	49.12 %	98.–



Probieren den **Kalle** an der



!



kulturbrand GmbH co Sama Sama ginger schnaps | LU

GINGERLOVER?

Sama Sama steht für fairtrade und bio ginger drinks, hergestellt in Luzern, mit indeingesicht Schärfe für lange Nächte mit deinen besten Freunden.

In die Flaschenn kommt nur was gut ist. Fair gehandelter, cold pressed ginger aus organischem Anbau. Punchy and fabulous with mother nature's healer – ginger!

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 ! Visit uns on Facebook and Instagram @samamaginger

www.samasama.ch

PRODUKTE VISITORS' CHOICE AWARD



Kat.-Nr.	Bezeichnung	Inhalt	% Vol.	CHF	Bewertung
L 5.1	Sama Sama ginger schnaps	50 ml	16.5 %	45.-	☆☆☆☆☆
L 5.2	Sama Sama ginger punch	5l	24 %	-	☆☆☆☆☆

 Probiere den **B-Sama** an der  !



BON ACCEPTED

Distillerie Belmont | FR

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!



PRODUKTE VISITORS' CHOICE AWARD

Kat.-Nr.	Bezeichnung	Inhalt	% Vol.	CHF	Bewertung
G 6.1	Red Skull Gin	50 ml	45 %	45.-	☆☆☆☆☆
F 6.2	Pomme à l'Orange	50 ml	38 %	39.-	☆☆☆☆☆
G 6.3	Green Skull – Cannabis Gin	50 ml	42 %	39.-	☆☆☆☆☆
W 6.4	Barley Moonshine	50 ml	42 %	29.-	☆☆☆☆☆



Stand B
Location **WERK 8**

Bar For You | BS

Bar For You ist ein Unternehmen der beiden Basler Gastronomen Moe Akkad und Thierry Dunkel. Der Import von Bar Equipment, Gastronomiebedarf, Gläser und Barelemente stehen im Vordergrund.

Thierry Dunkel betreibt des weiteren die Barfachschiule Basel und unterstützt in Form von individuellen Consultings Gastronomen und deren Betriebe sowohl bei Neueröffnungen, wie auch bei bestehenden Unternehmen.

PastaHaus
frisch & selbstgemacht

Stand C
Location **launchlabs**

PastaHaus | BL

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.

Verein Smoke on the Water | ZH

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.

www.smokeonthewater.ch



Huckleberry Gin – Exklusiv bei uns

Wine & Drinks
Kaufmann
since 1968

www.baselweine.ch

50

Kaufmann Wine & Drinks, 4112 Bättwil - Seit 50 Jahren die Adresse für Wein- und Spirituosenliebhaber



Ein kleines Team der Basel BarTender mixt für die Gäste des SWISS CRAFT SPIRITS FESTIVALS Cocktails im Kleinformat.

Übrigens: alle Basel BarTender sind an der jährlich stattfindenden BASEL COCKTAIL COMPETITION anzutreffen ... Degustiere die Mini-Cocktails an der SWISS CRAFT SPIRITS FESTIVAL Mini-Cocktail Bar!



Cocktailvariationen an der BASEL COCKTAIL COMPETITION 2018

© Foto: Steven Kohl

SAVE THE DATE: BASEL COCKTAIL COMPETITION 2019 SONNTAG, 5. MAI 2019



18 von 22 Competitoren: Thierry, Markus, Christian, Chloé, Sven, Georg, Bruno, Sophie, Lara, Pascal, Silvan, Marco, Stefano, Günther, Philipp, Roger, Martin & Däni. Auf dem Bild glänzen mit Abwesenheit: Suat, Philipp, Pascal und Mitch. «Mir häns luschtig gha!» «E tolle Event!»

© Foto: Steven Kohl



Craft Distillers | BL/BS

Die CRAFT DISTILLERS sind die Organisatoren des SWISS CRAFT SPIRITS FESTIVALS, die Messe für qualitativ hochwertige, handgefertigte Schweizer Spirituosen und Liköre. Wir bringen Produzenten mit Endkonsumenten sowie Gastronomie, Hotellerie und Fachhandel an einem Ort zusammen.

Keine Massenware ab Fließband, keine künstlichen Inhaltsstoffe, bei uns findest du nur lokal und handwerklich hergestellte Spirituosen und Liköre von unabhängigen Schweizer Produzenten! Wir setzen hauptsächlich auf kleine Brennereien und Destillieren.

www.craftdistillers.ch

BEI UNS AM STAND FINDEST DU:

1. Degustations-Jetons

2. Wahlurne Visitors' Choice Award und Feedback-Formular



3.  - Gläser

4.  - SENSORIO Degustations-Set

5. **NEU: Flaschen Deponierservice.** Lass deinen gesamten Einkauf an unserem Stand deponieren und hole ihn ab nächster Woche im WERK 8 ab.

6. Informationen aller Art

Brände, Geiste & Liköre

MANUFAKTOR

Schweiz GmbH

www.manufaktor.ch

und BESTE

EDELDESTILLATE

RARE



Im Neuhaus 10
8132 Hinteregg



sensorio

VERKOSTERSET VON MANUFAKTOR

Degustations-Set

Gewinner Visitors' Choice
Award 2016/2017

SWISS
CRAFT
SPIRITS
FESTIVAL



Neuheiten Schweizer Destillate in
der praktischen Degustationsgrösse
mit sensorischem Beschrieb und
Informationen über die Produzenten

GRATIS

Laden Sie gratis
das E-Book
«Schweizer Destillate»
unten
www.sensorio.ch
herunter



www.sensorio.ch

www.manufaktor.ch



BON ACCEPTED

Tenoris GmbH | ZH

Im Frühling 2017 haben sich die beiden Ingwer-Liebhaber und Dr. Ginger Produzenten Patrick Stauffacher und Blerton Gashi 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, langjähriger Freund der beiden und gelernter Lebensmittel-technologe, mit ins 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 oder Ähnliches verwendet.



PRODUKTE VISITORS' CHOICE AWARD

Kat.-Nr.	Bezeichnung	Inhalt	% Vol.	CHF	Bewertung
L 7.1	Dr. Ginger Ingwer Likör	70/25 ml	20 %	39.-	☆☆☆☆☆



Probiere den **Gingernade** an der



INFOS & REZEPTE:



DR. GINGER

HANDGEMACHTER INGWER LIKÖR

#DRINKDRGINGER
WWW.DRGINGER.CH

Ob als Shot oder als Basis für erfrischende Cocktails – der Dr. Ginger Ingwer Likör ist in jeder Form ein absoluter Genuss und verleiht mit seinem Ingwer-, Zitronen- und Holunderblütengeschmack jedem Getränk eine einmalig erfrischende Note.



Distillerie Studer & Co AG | LU

Eine Familie schreibt Unternehmensgeschichte. Ein Unternehmen schreibt Familiengeschichte. Seit 1883. Wenn die Fruchtelager 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.



PRODUKTE VISITORS' CHOICE AWARD

Kat.-Nr.	Bezeichnung	Inhalt	% Vol.	CHF	Bewertung
G 8.1	Studer's Swiss Highland Dry Gin	70 ml	42.4%	39.80	☆☆☆☆☆
G 8.2	Studer's Old Tom Gin	50 ml	44.4%	46.50	☆☆☆☆☆
L 8.3	Studer's Sloe Gin	70 ml	26.6%	39.80	☆☆☆☆☆
L 8.4	Studer's Haselnusslikör	50 ml	28%	25.-	☆☆☆☆☆
W 8.5	Studer's 1653 Old Barrel Rum	50 ml	44.8%	46.-	☆☆☆☆☆
V 8.6	Studer's Swiss Classic Vodka, pure grain	70 ml	40%	43.-	☆☆☆☆☆
V 8.7	Studer's Absinthe	70 ml	55%	49.-	☆☆☆☆☆
L 8.8	Studer Vieille Prune	70 ml	42%	59.-	☆☆☆☆☆
L 8.9	Studer Vieille Poire Williams	70 ml	36%	59.-	☆☆☆☆☆

**Destillieren ist Handarbeit.
Eine alte und ehrliche dazu.**

**Wir von der
Distillerie Studer
möchten Ihnen
dieses Handwerk
näherbringen.**

distillery.ch



Von Karine & Oliver inszeniert:
Der Swiss Highland Dry Gin in der James Joyce Bar.

SWISS CRAFT SPIRITS FESTIVAL

Mini- Cocktails *mixed by*



WILLIAMINE SOUR

- 3 cl Eau de Vie de Williamine Morand
- 2 cl Douce de Williamine Morand
- 2.5 cl Sirop Jus de Fruits Poire Williams Morand
- 3 cl frischer Zitronensaft
- 1 Eiweiss

Alle Zutaten im Shaker gut schütteln. Abseihen



SÄNTIS SOUR

*Created by Kevin, Klingeli
Basel*

- 3 cl Pink Gin
- 2 cl Lokal Gin
- 2 cl Zuckersirup
- 3 cl Zitronensaft

Kräftig shaken, in ein Tumblerglas mit Eis doppelt abseihen, 1,5cl Sauerkirschlikör topping.



PRE-PROHIBITION HIGHBALL

*Finalist Basler BarTender
Competition.
Georg Häussler, WERK8,
Basel*

- 3 cl NOOS
- 2 cl Jim Beam Rye
- 2 cl Ananassaft
- 2 cl Limettensaft

Auffüllen mit Ginger Ale.
Deko: Orangenzeste



B - SAMA

- 5 cl Sama Sama ginger schnaps
- 1 cl Sama Sama ginger sirup
- 1 cl frisch gepresster Zitronensaft
einige Basilikumblätter
Soda Wasser

schnaps, sirup, zitronensaft mischen, Basilikumblätter zugeben, mit Eis und Soda-Wasser auffüllen



PINK EXPLOSION

created by Günther Strobl
Campari Bar, Basel

- 5 cl Turicum Vodka
- 0.5 cl Mozart Dark Chocolate
- 2 cl Hagebutte Tee
- 3 cl Zitronensaft
- 1.5 cl Rosensirup

Alle Zutaten in einen Shaker geben und ca. 20 Sekunden gut schütteln. Danach in ein Coupette abseihen.
Garnitur: Rosenknospen



THE ROASTED RABBIT

- 2 cl skvader cold brew coffee liqueur
- 3 cl Wild Turkey Bourbon
- 2 cl Carpano Antica Formula Vermouth
- 2 Dash Orange Bitters

Deko: Orangenzeste



VERLIEBTER TONY

- 2 cl Fleur de Biere au Safran
- 1 dl El Tony Maté
Rosenblätter



HEUGRONI

- 2 cl Heuschnaps
- 2 cl Gin
- 2 cl Campari

Gerührt direkt im Glas.
Serviert im Tumbler.
Deko: Orangenzeste



GINGERNADE

- 40 ml Gin
- 40 ml Dr. Ginger Ingwer Likör
- 20 ml Zitronensirup

Mit Mineralwasser auffüllen nach Geschmack.



KALLE

- 6 cl Rum 1616
- 1 Flasche Bitter Calamansi von Tom's (200ml)
- 1 Scheibe Limette
Eiswürfel



ERLKÖNIG

- 2 cl Hanz Vodka
- 2 cl ERLKÖNIG
- 4 cl Wasser mit Kohlen-säure



GLS Spirit Company GmbH | BL

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.



PRODUKTE VISITORS' CHOICE AWARD

Kat.-Nr.	Bezeichnung	Inhalt	% Vol.	CHF	Bewertung
G 9.1	Basilisk Basel Dry Gin	50 ml	44 %	50.-	☆☆☆☆☆
G 9.2	Basilisk Old Tom Gin	50 ml	40 %	50.-	☆☆☆☆☆



Der Gin mit der Basler Note

Zwei Gin-Liebhaber aus der Region Basel haben einen eigenen Gin kreiert. Dank der Verwendung typischer Gewürze aus der traditionellen Basler Küche erhält der Basilisk Dry Gin seine typisch baslerische Note.



Der **Basilisk Basel Dry Gin** wird aus biologischen Zutaten nach der London Dry Gin Methode in kleinen Batches produziert. Neben Gewürzen aus der traditionellen Basler Küche verleiht die in Basel äusserst beliebte Hibiskus-Blume ihre florale Note.

Der Handcrafted Basilisk Basel Dry Gin ist mit seinen 44% vol. sowohl für puristische Gin-Liebhaber als auch für Gin-Tonic-Geniesser geeignet. Am diesjährigen Gin & Rum Festival in Luzern wurde der Basilisk Basel Dry Gin von der Fachjury des Swiss Gin Awards als einer der Top 15 Gins ausgezeichnet.

Neu ist aus der lokalen Gin Manufaktur auch ein **Basilisk Old Tom Gin** erhältlich. Der Basilisk Old Tom Gin überzeugt durch seine schöne karamellbraune Farbe und durch den zugesetzten Birkenzucker. Er ist die etwas feinere und süssere Variante des charakterstarken Basilisk Basel Dry Gins.

Beide Gins sind am Swiss Craft Spirits Festival erhältlich oder bestellbar auf unsere Website www.glspirit.ch.



Limoncino Giuletta | LU

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 lauwarne Nächte im Süden aufleben.

www.limoncino-giuletta.ch



PRODUKTE VISITORS' CHOICE AWARD

Kat.-Nr.	Bezeichnung	Inhalt	% Vol.	CHF	Bewertung
L 10.1	Limoncino Zitronenlikör	50 ml	28 %	35.–	☆☆☆☆☆
L 10.2	Alloro Lorbeerlikör	50 ml	28 %	35.–	☆☆☆☆☆

WEITERE PRODUKTE

Bezeichnung	Inhalt	% Vol.	CHF
Nocino Nusslikör	50 ml	28 %	38.–
Lamponcino Himbeerlikör	50 ml	28 %	35.–
Arancino Orangenlikör	50 ml	28 %	35.–
Mandarellino Mandarinenlikör	50 ml	28 %	35.–
Crema di Limoncino	50 ml	20 %	35.–
Limoncino Zitronenlikör	20 ml	28 %	19.–
Alloro Lorbeerlikör	20 ml	28 %	19.–
Lamponcino Himbeerlikör	20 ml	28 %	19.–
Arancino Orangenlikör	20 ml	28 %	19.–
Mandarellino Mandarinenlikör	20 ml	28 %	19.–



Stand **F**

Location **launchlabs**

Sirupmanufaktur Zuckerpeitsche | LU

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!
www.zuckerpeitsche.ch



Stand **G**

Location **launchlabs**

Erkönig | BE

ERLKÖNIG-Cascara: Power-Elixier aus der Kaffee Frucht!

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! 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.

Der ERLKÖNIG enthält ähnlich viel Koffein wie Kaffee und wirkt angenehm belebend! Zudem hat er viel Antioxidantien, Vitamin C und weitere wertvolle Nährstoffe. Werde Teil der Cascara Revolution und entdecke ERLKÖNIG für dich!



Probiere den **Erkönig** an der



!



TOP OF EUROPE



RUGEN DISTILLERY 3800 INTERLAKEN
TEL. 033 826 46 46 RUGEN-DISTILLERY.CH



Erhältlich bei *Kaufmann*
Wein & Friends
since 1788

Stand **N° 11**
Location **launchlabs**



BON ACCEPTED

Rugen Distillery | BE

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 1000 Litern, was die Brennerei zur grössten des Landes macht!

PRODUKTE VISITORS' CHOICE AWARD



Kat.-Nr.	Bezeichnung	Inhalt	% Vol.	CHF	Bewertung
W 11.1	Swiss Mountain Single Malt «Ice Label»	50 ml	56.7 %	145.–	☆☆☆☆☆
W 11.2	Swiss Mountain Single Malt «Tribble Wood»	50 ml	56 %	77.–	☆☆☆☆☆
W 11.3	Fleur de Bière «Barrel Edition»	35 ml	43 %	34.–	☆☆☆☆☆
G 11.4	Swiss Crystal Gin	70 ml	46 %	45.–	☆☆☆☆☆
L 11.5	Swiss Mountain Liqueur	50 ml	27 %	31.–	☆☆☆☆☆



nginious!

Erhältlich bei *Kaufmann*
Wine & Drinks
since 1926

Stand N° 12

Location **launchlabs**



BON ACCEPTED

nginious! | BS

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 altehrwürdigen 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.



PRODUKTE VISITORS' CHOICE AWARD

Kat.-Nr.	Bezeichnung	Inhalt	% Vol.	CHF	Bewertung
G 12.1	nginious! Swiss Blended Gin	50 ml	45 %	49.–	☆☆☆☆☆
G 12.2	nginious! Summer Gin	50 ml	42 %	59.–	☆☆☆☆☆
G 12.3	nginious! Vermouth Cask Finished Gin	50 ml	43 %	99.–	☆☆☆☆☆

WEITERE PRODUKTE

Bezeichnung	Inhalt	% Vol.	CHF
nginious! Smoked & Salted Gin	50 ml	42 %	59.–
ngroni! By nginious!	50 ml	30 %	39.–



nginious!



Stand **N°13**
Location **launchlabs**



BON ACCEPTED

Hanz Spirituosen | BE

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. Uns ist es wichtig, dass Vodka nicht mit Zusatzstoffen künstlich angereichert oder gesüsst wird. Eine moderne russische Aktivkohlefiltrieranlage ermöglicht es uns, nach unseren Grundsätzen zu produzieren.



PRODUKTE VISITORS' CHOICE AWARD

Kat.-Nr.	Bezeichnung	Inhalt	% Vol.	CHF	Bewertung
V 13.1	Hanz-Vodka	70 ml	40 %	32.50	☆☆☆☆☆

HANDCRAFTED

TURICUM

IN ZÜRICH

Stand N° 14
Location launchlabs

Erhältlich bei  *Wine & Drinks*
Kaufmann
since 1788



BON ACCEPTED

Better Taste GmbH | ZH

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.

PRODUKTE VISITORS' CHOICE AWARD



Kat.-Nr.	Bezeichnung	Inhalt	% Vol.	CHF	Bewertung
G 14.1	Turicum Gin – London Dry Gin	50 ml	41.5 ml	42.50	☆☆☆☆☆
G 14.2	Turicum Gin – Wood Barreled Gin	50 ml	41.5 ml	59.–	☆☆☆☆☆
V 14.3	Turicum Vodka – Premium Vodka	50 ml	41.5 ml	39.–	☆☆☆☆☆



Probiere den **Pink Explosion** an der



!



HEUSCHNAPS.CH



Stand **N° 15**

Location **launchlabs**



BON ACCEPTED

Cantina 1313 GmbH | LU

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.

Das Rezept vom Heuschnaps wurde gut behütet und von Generation zu Generation weiter gegeben. Niemand wurde in das Geheimnis der Rezeptur eingeweiht.

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

PRODUKTE VISITORS' CHOICE AWARD



Kat.-Nr.	Bezeichnung	Inhalt	% Vol.	CHF	Bewertung
L 15.1	Heuschnaps – Das Original	50 ml	25 %	45.–	☆☆☆☆☆



Probiere den **Heugroni** an der







BON ACCEPTED

Drei Tannen Getränke GmbH | SO

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.



PRODUKTE VISITORS' CHOICE AWARD

Kat.-Nr.	Bezeichnung	Inhalt	% Vol.	CHF	Bewertung
W 16.1	Fleur de Bière	20 ml	40 %	29.-	☆☆☆☆☆
W 16.2	Fleur de Bière au Safran	20 ml	40 %	39.-	☆☆☆☆☆
W 16.3	Fleur de Bière Single Malt	20 ml	60 %	49.-	☆☆☆☆☆



Probiere den **Verliebten Tony** an der





Stand **N° 17**

Location **launchlabs**



BON ACCEPTED

Manifattura Branchi | TI/BL

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.

Sciur Limun ist der kühne Limoncello auf Tessiner Grappa Basis mit Zitronen aus der sonnigen Amalfi Küste.



PRODUKTE VISITORS' CHOICE AWARD

Kat.-Nr.	Bezeichnung	Inhalt	% Vol.	CHF	Bewertung
L 17.1	NOOS – Premium Walnut Liqueur	50 ml	30 %	49.–	☆☆☆☆☆
L 17.2	Sciur Limun – Limoncello	50 ml	30 %	39.–	☆☆☆☆☆

WEITERE PRODUKTE

Bezeichnung	Inhalt	% Vol.	CHF
NOOS Pralinés			22.–



Probiere den **Pre-Prohibition Highball** an der





noos-nocino.ch



noosnocino



noos.nocino



Erhältlich bei **Kaufmann**
Wine & Drinks
since 1788



BON ACCEPTED

Säntisblick Destillerie Ltd. | SG

2004 entstand die «Schnapsidee» 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.



PRODUKTE VISITORS' CHOICE AWARD

Kat.-Nr.	Bezeichnung	Inhalt	% Vol.	CHF	Bewertung
G 18.1	Pink Gin	50 ml	43 %	68.–	☆☆☆☆☆
W 18.2	Single Malt Peat Fire	50 ml	43 %	68.–	☆☆☆☆☆
L 18.3	Vieille Poire Williams	50 ml	37 %	45.–	☆☆☆☆☆

WEITERE PRODUKTE

Bezeichnung	Inhalt	% Vol.	CHF
Local Gin	50 ml	43 %	42.–
Vieille Prune Reserve du Patron	50 ml	40 %	45.–
Vieille Prune s'blaue Wunder	50 ml	33 %	35.–
Sauerkirschlikör	50 ml	40 %	35.–
Single Malt Vieille Prune Fass	50 ml	43 %	68.–
Single Malt Portwein Fass	50 ml	43 %	68.–
Whisky Bourbon	50 ml	43 %	68.–



Probieren den **Säntis Sour** an der





ERFÜLLE DIR DEINEN TRAUM
VOM EIGENEN

WHISKY

IM 10, 30 ODER
200 LITER FASS



Bruno Eschmann • Geisberg • CH-9246 Niederbüren
Tel. 076 393 88 45 • info@saentisblick-destillerie.ch
www.saentisblick-destillerie.ch



Gents GmbH | ZH

«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 Roll-out bevor. Im alkoholischen Bereich kamen von Gents der rote Vermouth de Gents, der Kaffeeликör 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.

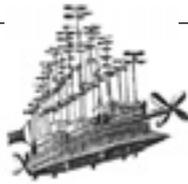


PRODUKTE VISITORS' CHOICE AWARD

Kat.-Nr.	Bezeichnung	Inhalt	% Vol.	CHF	Bewertung
V 19.1	Vermouth de Gents	70 ml	18.5 %	35.–	☆☆☆☆☆
V 19.2	Truffel da Gents	35 ml	40 %	25.–	☆☆☆☆☆

WEITERE PRODUKTE

Bezeichnung	Inhalt	% Vol.	CHF
Gents Swiss Roots Tonic Water	20 ml	–	2.50
Gents Bitter Lemon	20 ml	–	2.50
Gents Ginger Brew	20 ml	–	2.50
Gents Ginger Ale	20 ml	–	2.50
Gents Special Tonic	20 ml	–	2.50
Gents Extra Dry Sloe Tonic	20 ml	–	2.50



GENTS

SWISS ROOTS TONIC WATER





skvader

Stand N° 20
Location launchlabs



BON ACCEPTED

Lobster Works GmbH (skvader) | BS

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.

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. Überzeugen Sie sich an der Bar selbst mit dem Cocktail «The Roasted Rabbit», kreierte von Chloé Merz, der Made in GSA-Gewinnerin 2017.

PRODUKTE VISITORS' CHOICE AWARD



Kat.-Nr.	Bezeichnung	Inhalt	% Vol.	CHF	Bewertung
L 20.1	skvader cold brew coffee liqueur	50 ml	20 %	35.-	☆☆☆☆☆

WEITERE PRODUKTE

Bezeichnung	Inhalt	% Vol.	CHF
skvader cold brew coffee & tonic	25 ml	-	3.50



Probieren Sie den **The Roasted Rabbit** an der



!



GIN & TONIC

FRUCHTBRÄNDE & GRÄPPA



MINI COCKTAILS



GOOD VIBES



BURGERS



CIGARS



WHISKY



LIKÖR



ABSINTHE



WORKSHOPS