

Gin begeisterte am Forum von A bis Z

Wer am ausverkauften Forum des Berufsverbandes Restauration teilnahm, weiss nun, welche Gins in den besten Schweizer Bars stehen und wie der perfekte Sommerdrink schmeckt.

Haben Sie schon einmal ihren eigenen Gin hergestellt? Die liebsten Gins von einem der renommiertesten Chefs de bar der Schweiz degustiert? Oder das Siegesgetränk eines Barkeepers of the Year getrunken? Nein? Dann haben Sie das Forum des Berufsverbandes Restauration bvr verpasst. Die 80 Teilnehmer im Zürcher «Kaufleuten» haben vergangene Woche während eines kurzweiligen Abends alles rund um Gin erfahren.

Um alle Anwesenden auf den gleichen Wissensstand zu heben, erläuterte bvr-Mitglied Thomas Huhn, seit elf Jahren Chef de bar im Grand Hotel Le Trois Rois in Basel, die verschiedenen Gin-Kategorien. Während bis vor wenigen Jahren London Dry Gins den Markt beherrschten, seien dies nun die geschmacklich vielfältigen New Western Gins. «Gin kann heute kräutrig sein, erdig, süss, grasig, beerig, je nachdem, wie und mit welchen Botanicals er gebrannt wurde.» Damit sein Vortrag nicht trockene Theorie blieb, durften seine Lieblingsgins und -tonics degustiert werden.

Cocktails, einfach gemacht

Die Teilnehmer hatten die Möglichkeit, bei Dominik Babst, Brand Manager bei Diwisa in Willisau, auf mobilen Destillieranlagen eigene Gins herzustellen. Dabei erfuhren sie, dass als Basis für Gin jeder Alkohol, hergestellt aus Weizen, Roggen oder Mais – so ge-

nannter Agraralkohol –, verwendet werden kann. Auf einen Liter Alkohol sollten maximal zehn Gramm Botanicals verwendet werden, wovon vier Gramm Wacholder sind. So entstanden im Laufe des Forums sechs verschiedene Gins, die im Anschluss degustiert werden konnten.

Weiter erfuhr man beim bvr-Mitglied, Barkeeper of the Year 2017, wie einfach es ist, eigene Cocktails herzustellen. Mit Charme mixte er zwei Cocktails, einer davon war sein «Gina Colada», mit dem er 2017 zum besten Barkeeper der Schweiz gekürt wurde. Natürlich wurden seine Mischgetränke nachher probiert. Laut den Teilnehmern der Podiumsdiskussion werden Rum oder weisse Spirituosen der nächste Trend. Auch darüber haben sich die Teilnehmer im abschliessenden Apéro riche bestens unterhalten. SARAH SIDLER

Gin-Tour 2018

Hotel & Gastro Union und Eiszentrum, Luzern

Freitag, 25. Mai
16.30 bis 19.30 Uhr
Gin herstellen, Besuch des Gin- und Rumfestivals

Bellevue, Davos

Montag, 25. Juni
16.00 bis 18.30 Uhr
Tasting und Degustation

Bisbino SAGL, Sagno

5. Juli, 16.00 bis 18.30
Tasting und Besichtigung der Botanical-Plantage

Diwisa, Willisau

Donnerstag, 22. November
14.00 bis 17.00 Uhr
Besichtigung/Degustation

Infos und Anmeldung

www.hotelgastrounion.ch/bvr

Weitere Daten werden folgen.



Hier informiert die HGU wöchentlich über die Aktivitäten der fünf Berufsverbände. Tägliche News finden Sie auf unseren Online-Kanälen.



Mehr Informationen unter:
www.hotelgastrounion.ch/bvr



1 Dominik Babst, Brand Manager von Diwisa, gibt den selbstgebrannten Gin zum Degustieren.

2 Auch der Spass kam am Forum des Berufsverbandes Restauration bvr nicht zu kurz.

3 bvr-Mitglied und Barkeeper of the Year 2017 Jason-Candid Knüsel weiss nicht nur, wie man den perfekten Cocktail mixt, sondern auch, wie man seine Gäste unterhält.

4 Thomas Huhn, Chef de bar im Grand Hotel Les Trois Rois in Basel, vermittelt Wissen rund um Gin.

ANZEIGE

HERZLICHEN DANK AN UNSERE SPONSOREN

HOTEL & GASTRO
union | **bvr**
seit 1886 | BERUFSVERBAND RESTAURATION



Hotel & Gastro Union · Berufsverband Restauration · Adligenswilerstrasse 29/22 · Postfach 3027 · 6002 Luzern
Tel. 041 418 22 22 · Fax 041 412 03 72 · www.hotelgastrounion.ch/bvr