



Brennen in ihrer Freizeit Premium Gin nach einer eigenen Formel. Sascha Müller, Adrian Maurer, Dominik Borer und Braumeister Hansruedi Wirz (v. l.). Fotos Nicole Pont

22 Kräuter und viel Leidenschaft

Zwischen saftigen Baselbieter Hügeln produzieren drei Freunde Gin von höchster Qualität



Harmonische Mischung. Damit der Gin seinen Geschmack bekommt, braucht es die passende Komposition.



Pro Jahr tausend Flaschen. Nach dem Brennen wird der Gin vor dem Abfüllen einige Wochen kalt gelagert.



Das Brenner-Paradies. Im hinteren Frenkental, in Reigoldswil, steht der Hof von Hansruedi Wirz.

Von Denise Dollinger

Reigoldswil. Dass im Baselbiet allerlei Obstschnaps und anderes Hochprozentiges gebrannt werden, ist weithin bekannt. Dass auf einem Bauernhof, im hintersten Ort des Fünflibertals, nebst Branntweinen auch Premium Gin hergestellt wird, vermuten wohl die wenigsten.

Die drei Gin-Liebhaber Sascha Müller (37), Dominik Borer (32) und Adrian Maurer (37) frönen dort, in der Brennerei von SVP-Landrat Hansruedi Wirz, ihrer Leidenschaft. Und das mit Erfolg. Angefangen hat alles vor fünf Jahren auf einer Reise durch das Mergui-Archipel in Myanmar, wie sie uns erzählen, als wir sie auf dem Hof treffen. «Zu jener Zeit tranken wir am Abend nach dem Tauchen traditionell Gin Tonic. Da kam uns der Gedanke, dass wir nach der Rückkehr in die Schweiz unseren eigenen Gin herstellen könnten», sagt Dominik Borer. Und diese Idee wurde nach der Heimkehr auch verfolgt. «Damals war Swiss Gin noch nicht so verbreitet», sagt Sascha Müller. «Wir wollten unserem Gin das gewisse Etwas und einen eigenständigen Charakter geben.»

Kräuter aus dem alpinen Raum

Die drei Freunde vertieften sich in Gin-Rezepte aus dem 18. Jahrhundert, werteten diese aus und tüftelten rund eineinhalb Jahre, bis sie das passende Rezept und die eigene Formel zusammenhatten. Der Modernist Alpine Dry Gin entspricht dem London Dry Standard und vereint 22 verschiedene Botanicals aus dem alpinen Raum. So unter anderem Enzian, Holunderblüten und -blätter, Wacholder, Birkenblätter, alpine Orangenminze, Bergsalbei oder alpinen Koriander. «Diese Mischung ergibt einen unverwechselbaren Geschmack mit einer erdigen Basis, blumiger Nase und einem eleganten Körper», sagt Adrian Maurer.

Und dieses Aroma scheint sowohl bei den Barkeepern als auch bei den Gintrinkern anzukommen. Bereits kurz nach der Lancierung, Ende 2015, schenkten unter anderem das «Trois Rois», das «Werk 8», die Bibliothek Bar, das Volkshaus und das «Baltazar» den Baselbieter Premium Gin aus. Mittlerweile vertreiben ihn die Paul Ulrich AG, Globus Basel, das Basler Fyynkoscht Lädli, das Lokal im Kleinbasel und mehrere Onlinehändler.

Pro Jahr brennt das Trio rund tausend Flaschen ihres Gins. Dazu treffen sie sich meist zwei Tage pro Monat bei Hansruedi Wirz in Reigoldswil. Der Baselbieter Brennorkyphäe bereitet die Zusammenarbeit grosses Vergnügen. «Als sie mit ihrer Idee auf mich zukamen, fand ich das von Beginn weg spannend», erzählt er. Und so habe er sich rasch auf das Experiment eingelassen. «Die Chemie zwischen uns stimmt und ich habe jeweils grosse Freude, wenn sie vorbeikommen», sagt Wirz.

Passion und Professionalität

Da Sascha Müller, Dominik Borer und Adrian Maurer vollumfänglich berufstätig sind, gehen sie ihrer Passion in der Freizeit nach. «Die Arbeitstage in der Brennerei zelebrieren wir jeweils mit grosser Freude, Spass und Leidenschaft», sagt Dominik Borer.

Um das Mazerat für hundert Flaschen ihres Modernist Alpine Dry Gin herzustellen, benötigen die drei einen ganzen Tag – das Brennen dauert genauso lange. Danach wird der Ertrag mehrere Wochen kalt gelagert, hinterher filtriert und abgefüllt. «Wir legen grossen Wert darauf, dass unser Gin glasklar und ohne jegliche Trübung ist», sagt Adrian Maurer und hält die mit blau-weißen Kristallen bedruckte Flasche mit kritischem Blick gegen das Licht. Der Inhalt könnte purer nicht sein.

Da die Faszination und Passion für Gin bei den drei Baselbietern enorm ist, haben sie zwischenzeitlich ein weiteres Produkt entwickelt: den Old-Tom Gin. «Auch hier vereinen sich alpine Pflanzenstoffe harmonisch miteinander, einfach weniger als beim Swiss Dry Gin», sagt Sascha Müller. «Dafür ist dieser Gin süß, da er nach der Destillation mit Bergkräutern und Kandiszucker angereichert wird. Durch diese Eigenschaft eignet er sich hervorragend für Cocktails.» Als die drei diesen Gin im vergangenen November auf der Basler Feinmesse lancierten, waren die hundert Probeflaschen innert drei Tagen weg. «Das hätten wir nie erwartet», sagt Dominik Borer. «Aber natürlich spornte uns diese Tatsache an, mehr davon zu produzieren.»

Der alte, schwarze Kater

Und so kommen in diesem Jahr 250 der schwarzen Flaschen mit dem Kater auf der Etikette auf den Markt. «Dieser zielt die Flasche, weil in früheren Jahren, als Gin in England in rauen Mengen konsumiert wurde, meist ein schwarzer

Kater in den englischen Pubs herumstreunte», erklärt Adrian Maurer.

Auch wenn das Trio ihren Gin bloss «nebenher» produziert, legt es grossen Wert auf ein hohes Mass an Professionalität. Das betonen die drei und das merkt man auch. Und so erstaunt es auch nicht weiter, dass sich, auf Visionen und Ideen angesprochen, ein Glänzen in ihren Augen breitmacht. «Eine Idee ist», sagt Sascha Müller, «dass wir einen Nepali Gin mit Pflanzenstoffen,

die wir über lokale Kontakte aus dem Himalaja-Gebiet bekommen, herstellen.» Gin-Pralinen in Zusammenarbeit mit einem Basler Bäckermeister sind bereits in Entwicklung. Ein Blick in die zufriedenen Gesichter der drei genügt, um zu wissen: Die Brennerei in der Kupferanlage von Hansruedi Wirz werden in den kommenden Jahren bestimmt noch einige Destillate der Gin-Liebhaber brennen.

www.modernistspirits.com

Lieblingsrezepte zur Inspiration:



Modernist Old Tom Negroni – Dominik

- Zutaten:**
 – 3 cl Modernist Old Tom Gin
 – 3 cl Campari
 – 3 cl roter Wermuth (Martini Reserva Speciale Rubino)

Zubereitung:
 In einem Glas mit Eiswürfeln die Zutaten zu gleichen Teilen verrühren. Garnieren mit einer halben Orangenscheibe oder einem Stück Zeste. Den Glasrand mit der Orangenscheibe aromatisieren.

Modernist Bramble – Sascha

- Zutaten:**
 – 4 cl Modernist Alpine Dry Gin
 – 2 cl Zitronensaft
 – 5–10 Brombeeren
 – Eiswürfel

Zubereitung:
 Brombeeren in den Shaker (oder eventuell in ein Glas) geben und mit einem Stößel leicht zerdrücken. Crushed Ice dazugeben und etwas shaken. Gin und

Zitronensaft in den Shaker (oder in das Glas) geben und leicht umrühren. Mit einer Brombeere dekorieren.

Modernist Elder – Adrian

- Zutaten:**
 – 4cl Modernist Alpine Dry Gin
 – 1cl Holundersirup
 – 1dl Sodawasser
 – Eiswürfel
 – Orangenschnitt oder Zitronenschnitt
 – Orangenzeste zur Dekoration und Aromatisierung
 – Basilikum zur Dekoration und Aromatisierung

Zubereitung:
 Gin und Holundersirup in einen Shaker geben, Eiswürfel dazugeben und das Ganze shaken. In ein Trinkglas leeren. Höchstens 1 dl Soda dazugeben. Den Orangenschnitt oder den Zitronenschnitt ausdrücken. Die Orangenzeste zur Dekoration und Aromatisierung dazugeben (ausdrücken und den Glasrand aromatisieren). Das gehackte Basilikum hinzufügen.