Swiss ginspiration

Text: Patrick Lindner / Photos: Claudia Link

Beat Sidler und Gustav Inglin brennen Gin aus Leidenschaft. Ein Abenteuer, das auf der Alp begann und sie bis in die First Class von SWISS geführt hat.

Rund zwei Autostunden vom geschäftigen Zürich entfernt liegt das Taldorf Surrein. Am Anger steht eine weisse Kirche, links daneben ein Kiosk und gegenüber eine urige Schreinerei mit der Aufschrift «Scrinaria Candinas». Strassenschilder sieht man nicht, dafür langgezogene Berghänge, auf denen im Sommer burgunderfarbene Alpenrosen blühen. Dieses Idyll haben Beat Sidler und sein Partner Gustav Inglin zu ihrem Schaffensort erkoren. Früher waren beide in der Wirtschaft tätig, heute verarbeiten sie naturbelassene Botanicals (pflanzliche Extrakte) zu

Beat Sidler and Gustav Inglin are passionate gin makers. Their adventure began up on an alpine meadow. And it's taken them all the way to the SWISS First Class cabin.

It's about a two-hour drive from Zurich to the village of Surrein in alpine south-eastern Switzerland. Around the green stand a white church, a kiosk to the left of it and, across the road, an age-old joinery shop with the inscription "Scrinaria Candinas" in Rhaeto-Romanic, the local language. There are no street signs here: just long mountain slopes, on which deep-red alpine roses glow in the summer months.

It's an idyllic location, and one that Beat Sidler and his partner Gustav Inglin decided to make their place of work.

Handgepflückter Alpenwacholder, Schokoladenminze und Alpenrose bilden die Basis für Breil Pur. Die übrigen Botanicals sind so geheim, dass nicht einmal Brennmeister Gion alle kennt …
Hand-picked alpine juniper berries, chocolate mint and alpine rose are the basis of Breil Pur. The further botanicals used are so secret that not even master distiller Gion knows them all …

hochwertigem Gin. «Gusti und ich kamen jahrelang mit unseren Familien in den Ferien hierher. Irgendwann begannen wir uns zu fragen, ob es eine Möglichkeit gäbe, die Strahlkraft dieser Gegend mit nach Hause zu nehmen», erzählt uns Beat beim Betreten der Mikrobrennerei am Rande des Dorfes.

Hier inspiziert Brennmeister Gion Candinas gewissenhaft seine kupferne Destillieranlage. In sechster Generation brennt seine Familie bereits traditionelle Obstler. Doch die Idee, einen helvetischen Gin herzustellen, klang für ihn nach einer willkommenen Herausforderung: «Was mich am meisten begeistert hat, war der Plan von Gusti und Beat, einen Gin zu machen, der keine Kompromisse in Sachen Qualität eingeht. Zum Beispiel werden alle Botanicals in der Schweiz von Hand gepflückt und sind rein biologisch.» Ein Anspruch, der nicht nur gut klingt, sondern auch wunderbar duftet: Als Gion die Kräuterdosen öffnet, durchströmen Noten von Wacholderbeeren, Schokoladen-

Originally from the business world, the two now spend their time turning natural botanicals into top-quality gin. “Gusti and I came here on holiday with our families for years,” Beat tells us as we enter their microdistillery on the edge of the village. “And at some point we asked ourselves if there was some way of taking the place’s amazing attraction back home with us, too.”

The distillery is where master distiller Gion Candinas watches expertly over his copper apparatus. His family has been making Obstler, the traditional fruit schnapps, for generations – he’s the sixth. But the idea of creating a Helvetian gin sounded like a welcome new challenge. “What I loved most about Gusti and Beat’s plan,” he recalls, “was that it was totally uncompromising on the quality front. Like insisting that all the botanicals came from Switzerland, they were all organically grown and they were all picked by hand.”

The approach doesn’t just sound good: It smells good, too. When Gion opens his tins of component herbs, notes of

Cocktail recipe

Daniel Staub ist Manager für Product Onboard & Lounge Services bei SWISS und betreibt in seiner Freizeit den Blog thepouringtales.com. Dort gibt er Tipps zu den besten Bars weltweit. Anbei sein Cocktailrezept mit Breil Pur Gin:
Alpine Ascent
- **3 cl Breil Pur Gin (infusioniert mit Piz-Palü-Kräutertee der Marke Sirocco)**
- **3 cl St. Germain (Holunderlikör)**
- **1 cl Dry Curaçao (Triple Sec)**
- **1 cl Strega**
- **1 Barlöffel Campari**
- **Mit einem Rührlöffel die Zutaten im Rührglass zusammen mit Eis runterkühlen und in einer Teekanne mit Trockeneis servieren, in eine gekühlte Teetasse ausschenken.**

As well as serving as SWISS's Onboard & Lounge Services Product Manager, Daniel Staub runs his own blog (thepouringtales.com) in his spare time, in which he offers tips on the best bars around the world. Here's one of his cocktail recipes for Breil Pur Gin:
Alpine Ascent
- 3 cl Breil Pur Gin (infused with Sirocco-brand Piz Palü herbal tea)
- 3 cl St. Germain (elderberry liqueur)
- 1 cl Dry Curaçao (triple sec)
- 1 cl Strega
- 1 bar spoon Campari
- Place all the ingredients in a stirring glass, add ice, stir with a bar spoon to cool. Serve from a dry ice-chilled teapot into a chilled teacup.

minze und Alpenrosen den Raum. Fast wähnen wir uns auf einer der Bergwiesen, die hinter den Wohnhäusern von Surrein hervorlugen. «Uns war es wichtig, die regionale Verwurzelung unseres Gins hervorzuheben – daher auch der Name. ‹Breil› ist der rätoromanische Name von Brigels, unserem Gründungsort, und ‹Pur› steht für Bauer», erklärt Gusti, während er die Botanicals durchmischt. Auf die Frage, welche Kräuter sie genau verwenden, antwortet er schmunzelnd: «Ganz viele Geheimzutaten.»

Von der Alp in die Flasche

Beim ersten Produktionsschritt, der sogenannten Mazeration, werden alle Botanicals in einen hochprozentigen Alkohol aus Bioweizen eingelegt. So lösen sich die ätherischen Öle aus den pflanzlichen Zutaten und schaffen die Basis für das spätere Bouquet. Nachdem die Grundflüssigkeit etwa einen Tag geruht hat, wird sie behutsam auf 80 bis 90 Grad Celsius erhitzt. Hierbei steigen feine Nebelschwaden in der Brennblase empor und durchströmen die Rohrleitungen, bis sie an deren Innenwänden kondensieren und am unteren Teil der Destille hinausperlen. «Das ist jedes Mal ein magischer Moment für uns», schwärmt Beat.

Die mehrtägige Prozedur ergibt eine Menge, die ausreicht, um 650 Flaschen zu befüllen. Auch diesen Produktionsschritt erledigen Gusti und Beat von Hand – genau wie das Etikettieren und Verkorken. Zum krönenden Abschluss erhält jeder Gin ein nummeriertes Fähnchen mit dem Bild des Nadelholz-Rindenspanners um den Flaschenhals. Dieser Bergschmetterling ernährt sich als Raupe fast ausschliesslich von Wacholderbeeren, die die Grundzutat für jeden Gin darstellen. So herausgeputzt, wird das Produkt durch die beiden Gründerväter in acht Länder versandt. Selbst auf die Philippinen habe es Breil Pur Gin bereits geschafft, berichten sie stolz.

Wie Breil Pur fliegen lernte

Es dauerte nicht lang, bis auch das Team von SWISS auf den Geschmack kam. Daniel Staub erwies sich in diesem Zusammenhang als versierter Matchmaker:

juniper berry, chocolate mint and alpine roses waft around the room. We could easily be on one of the alpine meadows up behind the village's houses. "It was really important to us to accentuate our Breil Pur Gin's regional roots," stresses Gusti as he mixes the botanicals. "They're in the name, too: 'Breil' is the Rhaeto-Romanic name for Brigels, where we founded the venture, and 'Pur' means farmer." So what herbs exactly go into their gin? "That would be telling!" he replies with a grin.

From meadow to bottle

In the first production step, known as maceration, all the botanicals are soaked in high-proof alcohol obtained from organic wheat. This releases the essential oils from the vegetable ingredients and lays the foundation for the gin's subsequent bouquet. Once this basic liquid has been left to sit for about a day, it is carefully heated to 80 to 90 degrees Celsius. This causes evaporation: Clouds of fine steam rise up in the still and flow along its pipes, condensing on the walls and dripping down at the other end. "That's always a magical moment for us," Beat enthuses.

At the end of this procedure, which lasts several days, the resulting product is enough to fill some 650 bottles. Gusti and Beat perform this step, too, by hand, along with the labelling and the corking. To crown the whole process, each bottle receives a numbered ribbon featuring a moth which is placed around the neck. The moth is the feathered beauty, which, in its caterpillar stage, feeds almost solely on juniper berries, gin's prime ingredient. And with every bottle duly and properly dressed, the gin-making duo send their product out to eight different countries – as far afield as the Philippines, they add with pride.

How Breil Pur learnt to fly

It wasn't long before SWISS came to hear about the Breil Pur product, too. And Onboard & Lounge Services Product Manager Daniel Staub proved a skilled matchmaker here. "When we came to restock our inflight bar in 2016," he recalls, reunited with his suppliers, "we were looking for a product that had a distinct Swissness to it: a mix of history, originality and top-quality flavour. And we found them all in Beat and Gusti's wonderful gin."

Schweizer Wertarbeit: Bis heute erledigen Gusti und Beat die Abfüllung, Etikettierung und das Verkorken ihres Gins von Hand.
Quality Swiss work. Gusti and Beat still do all the bottling, labelling and corking of their gin by hand.

Schauen, riechen und schmecken: Daniel Staub (links), Beat Sidler (rechts) und Gustav Inglin bei der Verkostung.
Look, smell, taste: Daniel Staub (left), Beat Sidler (right) and Gustav Inglin sample the finished product.

Ginkunde für Fortgeschrittene: Die Bezeichnung «London Dry Gin» steht nicht etwa für den Ursprungsort, sondern kennzeichnet die höchste Qualitätsstufe von Wacholderbränden.
Fun fact: The "London Dry" designation is not about where a gin comes from. It denotes the highest quality level of the juniper-berry-based spirit.

«Für die Neubestückung unserer Bordbar waren wir 2016 auf der Suche nach einem Produkt, das eine gewisse Swissness besitzt – ein Zusammenspiel aus Geschichte, Originalität und hochwertigem Geschmack. Das haben wir im wunderbaren Gin von Beat und Gusti gefunden», erklärt uns der Produktmanager beim Wiedersehen mit den beiden Gründern. Auch zwei Jahre nach der Entscheidung ist Daniel angetan vom Geschmacksprofil: «Der Gin hat ein deutliches Wacholderaroma, untermalt von einem frischen Bouquet von Zitrone, Minze und einem Hauch Orange. Mit 45 Prozent ist er sehr gehaltvoll und man spürt dies auf dem Gaumen und im Abgang.» Als sich unsere Stippvisite dem Ende zuneigt, wollen auch wir endlich vom Schweizer Gin probieren. Gemeinsam stossen wir an, schmecken konzentriert und können den drei Herren nur beipflichten: Ei dat nuot meglier – es gibt nichts Besseres! •

Daniel is still a big fan of the product's distinctive taste. "This gin has a real juniper aroma to it, which is underscored with a refreshing bouquet of lemon, mint and a dash of orange," he enthuses. "It's very full-bodied at 45 per cent, and you really feel this on the palate and in the finish."

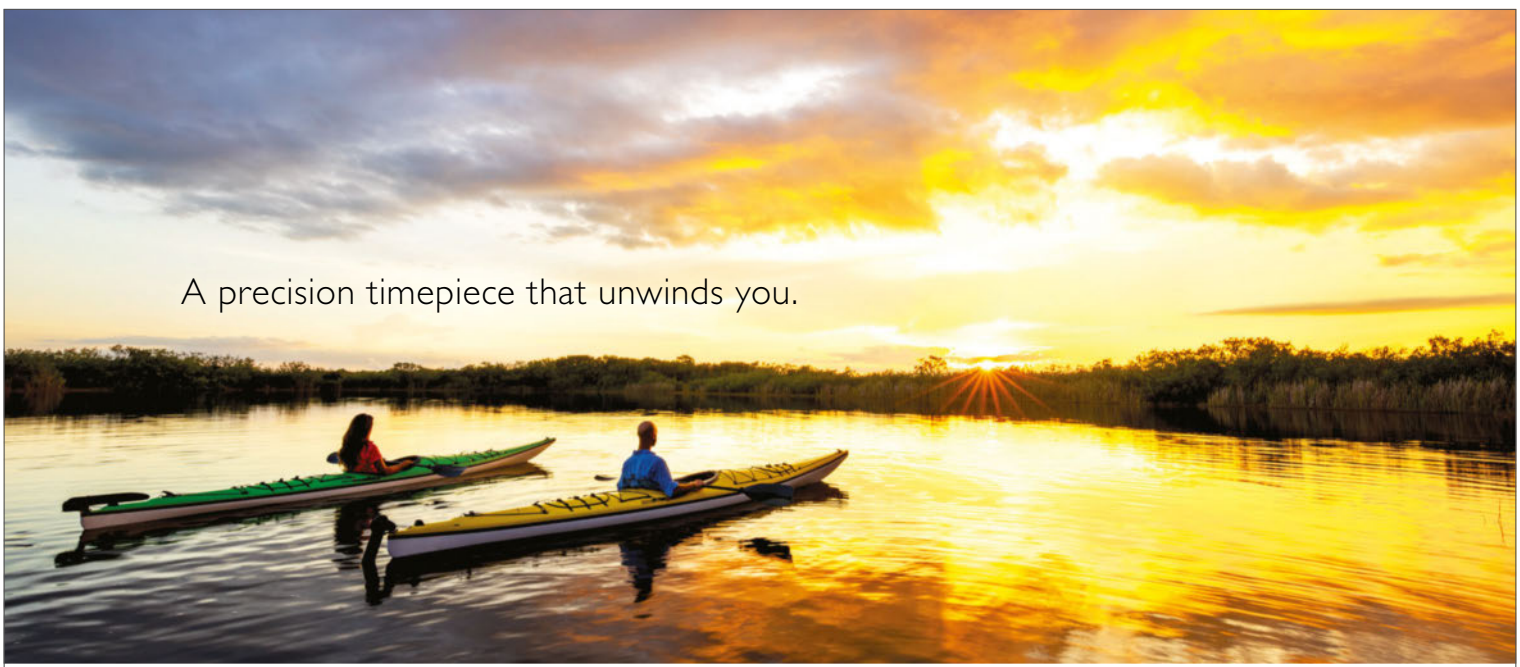
No visit to Beat and Gusti (not to mention their reunion with Daniel) would ever be complete without a celebration drink, of course. And so we raise a glass with all three of them to this unique new Swiss creation, sample the product carefully, and can only agree: Ei dat nuot meglier – there is nothing finer! •

Information

Wussten Sie, dass der britische Ginpapst Dr. David Clutton höchstpersönlich bei der Komposition von Breil Pur mitgewirkt hat? Wenn Sie Passagier der First Class von SWISS sind, freuen wir uns sehr, Ihnen ein Glas zu servieren. Alternativ können Sie den Schweizer Gin online bestellen.

Did you know that British gin guru Dr David Clutton was personally involved in the creation of Breil Pur? If you're travelling in SWISS First, we'll be pleased to serve you a glass. Alternatively, you can order a bottle online.

breilpur.swiss



With warm clear water, endless sunshine, breathtaking scenery and unparalleled adventure at every turn, there's no better place to come down to Earth than The Florida Keys & Key West.

fla-keys.com

The Florida Keys & Key West
come as you are®

Key West
Big Pine Key & The Lower Keys
Marathon
Islamorada
Key Largo