

Gin aus Schwyzer Wildpflanzen

Die Distillerie Z'graggen überrascht mit einem neuen Produkt: Einem Wild Gin mit Schwyzer Rotklee, Sauerampfer und Brombeerblättern.



Gemeinsam ein Produkt entwickelt: Daniel Z'graggen (von links), Dominik Imhof und Alex Z'graggen stossen mit dem neuen Wild Gin an.

Bild: Christoph Clavadetscher

Christoph Clavadetscher

Seit Anfang Jahr führen Alex und Daniel Z'graggen die gleichnamige Distillerie in Lauerz. Damit geht der Familienbetrieb in die dritte Generation über – und die beiden Cousins haben viel vor. «Wir möchten jedes Jahr ein neues Produkt entwickeln», sagt Alex Z'graggen. Das erste steht ab dieser Woche in den Regalen: der Wild Gin.

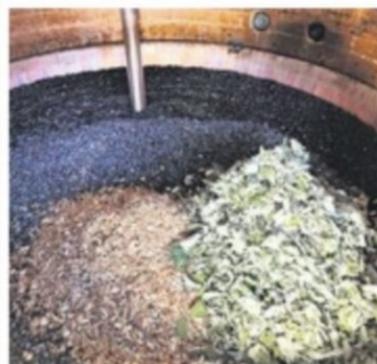
«Für uns war klar, dass es ein Gin sein muss: Gin liegt im Trend, und wir können regionale Zutaten verwenden»,

erklärt Alex Z'graggen. Das Spezielle am neu entwickelten Dry Gin aus Lauerz ist nämlich, dass drei essbare Wildpflanzen aus dem Talkessel und dem Gibelwald mitgebrannt werden: Rotklee, Sauerampfer und Brombeerblätter. Dabei half die grosse Erfahrung im Umgang mit regionalen Pflanzen. «Wir können auf unser Know-how zurückgreifen. Seit Jahrzehnten brennen wir Chrüter, auch da haben wir es mit speziellen aromatischen Zutaten aus der Region zu tun», sagt Daniel Z'graggen. Ebenso wurde in Lauerz schon Gin

produziert – der zitrusartige «Engine» wird mittelfristig aber aus dem Sortiment verschwinden.

Die Pflanzen liefert Dominik Imhof

Gesammelt und geliefert werden die Zutaten von Dominik Imhof, Betreiber Wildpflanzenwelt, aus Rickenbach. Der angehende Heilpflanzenfachmann war begeistert von der Anfrage: «Eigentlich befasse ich mich mehr mit der heilenden Wirkung der Pflanzen und wie sie als Nahrung verwendet werden kön-



Im Uhrzeigersinn: Rotklee, Sauerampfer und junge Brombeerblätter werden in der Region geerntet, mitgebrannt und veredeln dann den Wild Gin.

Bilder: PD

nen. Doch das Gin-Projekt hat mich voll gepackt, da es den Wert unserer Wildpflanzen und die Vielseitigkeit der Natur schön zeigt.»

Mehrere Monate haben die jungen Männer mit verschiedenen Pflanzen experimentiert und Tests durchgeführt. Die Wahl fiel schliesslich auf die drei genannten Zutaten, da sie schöne Aromen abgeben und gut miteinander harmonieren, in ausreichender Menge in der freien Natur verfügbar sind und Erinnerungen wecken. «Wer auf dem Land aufgewachsen ist, kennt diese

Pflanzen, hat sie in der Regel sogar schon probiert. Diese Verbindung gefällt uns», führt Alex Z'graggen aus.

Entstanden ist ein edler Gin, der mit Tonic gemischt, aber auch gut pur getrunken werden kann. «Es ist ein feintrüchtiges, herbales Destillat. Im Gaumen sind würzig-pfeffrige Aromen und Noten von Honig und Heu wahrzunehmen», beschreibt Daniel Z'graggen die Spirituose. Erhältlich ist der Z'graggen Wild Gin im Fachhandel und in ausgewählten Gastronomiebetrieben in der Region.