

## «Buchserhof» präsentiert eigenen Huus-Gin

**Buchs** – «Der Huus-Gin im «Buchserhof» ist da!», freuen sich Petra und Andreas Müller, Gastgeber im Hotel/Restaurant Buchserhof. Damit erfüllt sich eine lang gehegte Idee. Nachdem seit rund zwei Jahren im «Buchserhof» das eigene Huus-Bier genossen werden kann, wurde immer mehr auch über einen eigenen Gin philosophiert. Mit der Brennerei Zogg, Grabserberg, mit der schon lange eine Geschäftsbeziehung gepflegt wird, war der perfekte Partner für den Gin schnell gefunden.

Mit den Inputs von Andreas Müller tüftelte Mathias Zogg am Rezept. «Für mich war klar, dass es kein 08/15-Gin sein sollte», so Andreas Müller. So wurde auch bei den Botanicals, also den geschmacksgebenden Rohstoffen, auf Regionalität geachtet und das Wasser für den Brand kommt direkt von der hauseigenen Quelle der Traditions-Brennerei.

Lavendel und Holunderblüte geben dem Dry Gin einen blumig-frischen Charakter, die nach heimischem Wald duftenden Fichtensprossen ein würzi-



Andreas Müller (links) und Mathias Zogg freuen sich über den neuen Huus-Gin des Buchserhofes.

Bild: pd

ges Aroma. Durch die Wacholderbeere kommt zudem auch die typische Gin-Note nicht zu kurz. «Entstanden ist ein weicher, floraler Gin, ohne dass durch die Wacholderbeere die typische Gin-Note zu kurz käme», und so sind Andreas Müller und Mathias Zogg mit dem Ergebnis mehr als zufrieden.

Um den besonderen Geschmacksnoten des Huus-Gin auf die Spur zu kommen, lohnt

es sich, ihn erst einmal pur zu trinken. Das er aber auch mit Tonic besonders harmoniert, wurde ein hauseigener Gin-Tonic kreiert. Gin und Tonic können von Gin-Liebhabern exklusiv im «Buchserhof» genossen werden. Zudem wird der Huus-Gin im «Buchserhof» auch zum Kauf angeboten. (ak)

.....  
**Hotel/Restaurant Buchserhof**  
Grünaustrasse 2, Buchs  
Telefon: 081 755 70 70

## Preise Huus-Gin

2dl Flasche

Fr. 21.00 ohne Geschenk-Karton

Fr. 24.00 mit Geschenk-Karton

5dl Flasche

Fr. 49.00 ohne Geschenk-Karton

Fr. 52.00 mit Geschenk-Karton