Veröffentlicht auf Presseportal Schweiz - Presse und Medienmitteilungen (https://www.presseportal-schweiz.ch)

23.08. 2021

Edelmetal für Edelwhite Gin!

Von Edelwhite Gin



Bild Rechte
Edelwhite Gin

(Hasle)(PPS) **2021 hat sich als sehr gutes Jahr für Edelwhite Gin bewährt. Nachdem Edelwhite Gin schon Doppelgold und Gold in China, als auch Silber in Lyon und Silber und Bronze in London gewann, so war die Neuigkeit der Gold und Silber Medaille an der Woman's International Trophy schliesslich noch das „Töpfli ufem ii.**

Während der ersten Ausgabe der Women´s International Trophy wurden 900 Proben aus 29 Ländern verkostet. Die Verkostungen fanden 2 Tage in Kleingruppen statt. Ein in Deutschland beispielloser Wettbewerb und eine Verkostung auf höchstem Niveau: Weine und Spirituosen aus aller Welt werden von einer weiblichen zusammengesetzten internationalen Jury aus erfahrenen Expertinnen auf der Grundlage der sensorischen Analysekriterien. Die Verkostungen fanden 2 Tage in Kleingruppen statt.
Für optimale Verkostungsbedingungen sorgt die Unternehmensgruppe Armonia, die seit 30 Jahren Verkostungswettbewerbe für Weine und Spirituosen in Europa ausrichtet.

Entstehung

Edelwhite ist im Jahr 2017 aus der Diplomarbeit von Barbara Grossenbacher der internationalen Ausbildung zur Weinakademikerin am WSET. (Wein und Spirits Educational Trust) entstanden. Der Auftrag war, eine Abschlussarbeit über Wein oder Spirituosen zu verfassen. Daraus entstand in einem weiteren Schritt ein eigenes Produkt - der eigene Gin. Von Beginn an war klar, dass das Produkt das Entlebuch und die vielfältige Natur der UNESCO Biosphäre widerspiegeln soll.

Philosophie

„From Botanicals to the Bottle" - getreu diesem Titel der Arbeit hatte von Beginn an oberste Priorität, dass die verwendeten Zutaten (Botanicals) mehrheitlich aus den hiesigen Wäldern und Wies, in Mooren und in eigenen Gärten wachsen. Edelwhite besteht aus 27 Botanicals, 14 davon aus dem Entlebuch. Speziell daran ist nebst der Regionalität, dass man gleich mehrere Botanicals gar nicht kaufen kann, das heisst sie wachsen wild am Waldrand und auf Feldern wie Gänseblümchen, und wilde Violas.

Die Edelwhite Gin Brennerei befindet sich in Ebnet, in der Nähe von Entlebuch.
Die Buchung von Besichtigungen und Workshops ist ebenfalls möglich, als Produktion von eigenen Marken Spirituosen für Restaurants, Bars, Hotels und Unternehmen.
Erhältlich online www.edelwhitegin.com und in Wein und Spirituosen Geschäften.

Über die Organisation:

Edelwhite Gin

1. Unternehmen

Edelwhite wurde 2018 von Barbara Grossenbacher gegründet. Sie führt den Betrieb seitdem als
Einzelfirma. Seit dem ersten Batch Edelwhite Gin von 300 Liter im Jahr 2017 ist die Nachfrage
und somit das Produktionsvolumen bis heute rasant gestiegen. Ein weiteres Wachstum mit
neuen Produkten, Seminaren und Workshops sowie Verkauf im Ausland wird angestrebt.

2. Produkte

Edelwhite Gin: London Dry Gin 42%vol.
Edelwhite 57: Navy Strength Gin 57%vol.
Edelwhite Vodka: Zweifach destilliert 40%vol.

Der Gin ist ein ausgewogenes Endprodukt aus vielen mehrheitlich einheimischen Entlebucher
Blumen und Blüten – den «Botanicals» wie Wacholder, Holunderblüten, Kamillenblüten,
Lindenblüten, Schlüsselblumen, Minze, Rosmarin, Kanadisches Sweetgrass, Zitronen, Limetten,
Grapefruit, Vanille, Fenchel, Rosenblüten und Gänseblümchen.

Der Geschmack entfaltet eine raffinierte Kombination aus floralen Blüten-, frischen Zitrusaromen
und einem feinen Kräuterbouquet. Sorgfältig und nach strengen Qualitätskriterien wird das
einzigartige Getränk im Luzerner Entlebuch hergestellt. Die harmonischen Geschmacksnuancen
spiegeln die Region wider. Das Premium-Getränk wurde mehrfach ausgezeichnet.

Das Edelweiss steht für das Lebensgefühl der Schweizer Alpen. Die symbolträchtige Alpenblume
ist auch als Heilpflanze bekannt und ziert die edle Flasche der Schweizer Spirituose. Dank der
doppelten Destillation im Kupferkessel erhält das Getränk seine einzigartigen Geschmacksnuancen. Für diesen anspruchsvollen Prozess wird ausschliesslich reines Gebirgsquellwasser aus dem Alpen verwendet. Harmonisch und frisch kommt der alpine Vodka
daher.

Dank der neuen Brennerei und somit erweiterten Tüftelmöglichkeiten wurde seit dem Jahr 2020
ein Ausbau der Produktpalette möglich, der nun nach und nach entsteht.

3. Entstehung

Edelwhite ist im Jahr 2017 aus der Diplomarbeit von Barbara Grossenbacher der internationalen
Ausbildung zur Weinakademikerin am WSET (Wein und Spirits Educational Trust) entstanden. Der
Auftrag war, eine Abschlussarbeit über Wein oder Spirituosen zu verfassen. Daraus entstand in
einem weiteren Schritt ein eigenes Produkt – der eigene Gin. Von Beginn an war klar, dass das
Produkt das Entlebuch und die vielfältige Natur der UNESCO Biosphäre widerspiegeln soll.

Teil der Entstehung waren nebst der Drahtzieherin Barbara Grossenbacher vor allem drei weitere
wichtige Leute:

- Barbara‘s Sohn, Mark war als Grafiker für die Corporate Identity zuständig. Die Namensfindung stand dabei im Zentrum für eine vollumfängliche Identifikation mit dem Produkt. Daraus entstand „Edel“ – wie der Flascheninhalt und „White“ – wie Barbs‘ Ledigname. Kombiniert ergibt der Name ein Stück Schweizer Heimat und ein Stück kanadische Herkunft. Die Edelweiss Blume, das Schweiz-Symbol schlechthin ist in der kompletten Identität von Edelwhite in Wort und Bild wiederzuerkennen und entsprechend patentiert.
- Bruno Limacher, der lokale Lohnbrenner hat über zwei Jahre lang den Edelwhite Gin destilliert, bis Barbara im Jahr 2020 aus ihrer Garagenproduktion zuhause in ihre eigene Brennerei im Lindenhof Ebnet umgezogen ist. Der Lindenhof ist ein einzigartiges Konzept mit Hotel und Restaurant sowie Brauerei und Brennerei gemeinsam unter einem Dach, wo diverse Synergien genutzt werden können.
- Die dritte Person ist Sandra Limacher (†). Sie hat massgebend zur Edelwhite Rezeptur beigetragen und war anfangs ein sehr wichtiger Teil des Projekts. Als Aromatherapeutin und Heilkräuterfachfrau wusste sie genau wie wichtig jede einzelne Zutat ist, die in die Flasche kommt. Sandra ist leider an Brustkrebs erkrankt und im Jahr 2019 verstorben. Ihr Geist bleibt immer ein Teil von Edelwhite. „Ein Teil unseres Herzes und unserer Seele ist in jeder Flasche, und das werden die Leute spüren.“ hat sie gesagt.

4. Geschichte

In der noch jungen Geschichte des Edelwhite Gin gibt es bereits unzählige Medienberichte und
wichtige Auszeichnungen, die die Qualität bestätigen und die Bekanntheit und somit das
Wachstum fördern. Um sich in der Gin-Welt abzuheben, die top Qualität, den wiedererkennbaren Geschmack und die persönliche authentische Story nach aussen zu tragen,
helfen die Plattformen der Awards:

- 2018 Bester Schweizer London Dry Gin (World Gin Awards)
- 2018 Bester Schweizer Gin (Swiss Gin Awards)
- 2019 Bester Schweizer Navy Strength Gin (World Gin Awards)
- 2019 World’s Best Gin category Gin & Tonic (IWSC – Int. Wine & Spirits Competition)
- 2020 Grand Gold und Bester Schweizer Spirituosen (Frankfurter Spirituosen Trophy)
- 2021 Gold Grand Gold (China Wine and Spirits Awards
- 2021 Gold und Silber Women's International Trophy, Mainz

Es ist wichtig, dass man am Ball bleibt mit einem konstanten Grundprodukt (wie der Original Gin und Edelwhite 57 Navy Strength) aber auch neue Special Editions und Produkte weiterentwickelt.

Obwohl monatlich neue Gins auf dem Schweizer Markt auftauchen und Edelwhite preislich im oberen Segment liegt, sind die Verkaufszahlen gestiegen. Dies bestätigt, dass die Qualität stimmt.

5. Edelwhite heute

Edelwhite verkauft seinen Gin und Vodka zurzeit insbesondere an Gin-Liebhaber*innen und Gin- Sammler in der Schweiz. Der Verkauf erfolgt direkt online oder ab Rampe im Lindenhof, über ausgewählte Wiederverkäufer, Hotels, Bars und Restaurants.

Das Potential innerhalb dieser Gruppe ist enorm. Ausserdem bietet der internationale Markt massive Ausbaumöglichkeiten. Die globale Gin-Welt schreit nach einem Schweizer Gin.

Die neue Location im Lindenhof Ebnet bietet viel Potential für ein zweites Standbein. Die moderne Infrastruktur ist ideal für Workshops, Gin-Seminare und Erlebniswochenenden. Dazu kommt die neue Möglichkeit, dass Firmen, Gruppen, Teams etc. hier ihren eigenen Gin kreieren können, den sie anschliessend brennen lassen können, inklusive etikettieren und abfüllen.

Weiteres Potential besteht bei auswärtigen Aperos und Events wie beispielsweise Hochzeiten oder Geburtstage, Firmenfeiern and private Anlässe aller Art.

6. Edelwhite morgen

In den nächsten 3-5 Jahren wird ein weiteres Wachstum mit neuen Produkten, Seminaren und Workshops im Lindenhof sowie Verkauf des Gins im Ausland erwartet.

Das Potential ist noch lange nicht ausgeschöpft. Kapazitäten sind vorhanden und einem weiteren Wachstum steht nichts im Wege. Dabei steht stehts die Qualität im Vordergrund. Das Ziel ist somit nicht eine Massenproduktion des bestehenden Produktes, sondern vielmehr ein breiteres Angebot an sorgfältig ausgewählten Produkten.

7. Philosophie

„From Botanicals to the Bottle“ – getreu diesem Titel der Arbeit hatte von Beginn an oberste Priorität, dass die verwendeten Zutaten (Botanicals) mehrheitlich aus den hiesigen Wäldern und Wiesen, in Mooren und in eigenen Gärten wachsen. Edelwhite besteht aus 27 Botanicals, 14 davon aus dem Entlebuch. Speziell daran ist nebst der Regionalität, dass man gleich mehrere Botanicals gar nicht kaufen kann, das heisst sie wachsen wild am Waldrand und auf Feldern wie Gänseblümchen, und wilde Violas.

Ganz allein kann Edelwhite das Sammeln und Trocknen nicht bewältigen. Deshalb besteht eine Zusammenarbeit mit der Entlebucher Markt AG. Dort befindet sich das Lager mit diversen getrockneten Botanicals wie Holunderblüten, Lindenblüten, Kamillenblüten, Minze und Rosmarin. Dies ermöglicht es Edelwhite das ganze Jahr über ohne Saisonabhängigkeit Gin zu produzieren. Die Entlebucher Markt AG besteht aus 15 Bauernfamilien, die nach Bedarf Kräuter und Blüten für diverse Zwecke wie Tee und kosmetische Produkte anpflanzen und ernten.

Der Herkunft der Edelwhite-Zutaten ist Teil des Qualitätsversprechens. Obwohl ausländische Zutaten oft qualitativ sehr gut sind und sicherlich günstiger bleibt

Edelwhite bei seinem Versprechen, dass so viele Zutaten wie möglich lokal bezogen werden. Aufgrund dessen ist eine neue Zusammenarbeit mit dem Tropenhaus Wolhusen entstanden. Ab sofort werden diverse Botanicals speziell für Edelwhite Gin angepflanzt und kultiviert, so dass auch exotische Zutaten eine lokale Herkunft vorweisen.

Das Heilpädagogische Zentrum (HPZ) in Schüpfheim ist auch ein wichtiger Teil des Projekts. Die Bewohner*innen drehen Kordeln für die Broschüre die an den Flaschen hängen und Kordeln für die Edelweiss-Stofftaschen, die von der Firma Jenny in Meiningen aus Reststoff von Schwingerhemden stammen. Genäht werden die Taschen von der Arbeits-Integrationsgruppe der Stadt Zürich. Beide Institutionen erhalten den ganzen Erlös der verkauften Taschen.

8. Edelwhite persönlich

Das Herz und die Seele hinter Edelwhite ist Barbara Grossenbacher. Sie ist in Kanada geboren und heute 58-jährig. Barb wohnt seit 40 Jahren in der Schweiz, davon 30 Jahre in Entlebuch (LU). Sie führte mit ihrem Mann Fritz in den letzten 30 Jahren zwei Hotels: das Kurhaus Heiligkreuz und den Landgasthof Drei Könige in Entlebuch.

Entlebuch ist Barbs zweite Heimat geworden, welche sie immer wieder aufs Neue inspiriert und ihren Gin massgebend prägt.

Gin ist weit mehr als nur Wacholder und Alkohol. Gin bedeutet für sie Kunst und Leidenschaft. Die so reiche geheimnisvolle Entlebucher Natur in die Flasche zu bringen und zu experimentieren, ist für sie pure Freude.

9. Kontakt

Edelwhite Gin
Barb Grossenbacher
Lindenhof 1a
6163 Ebnet

Pressekontakt:

Edelwhite Gin
Barb Grossenbacher
Rinderberg 6

6166 Hasle

076 417 47 27
barb @ edelwhitegin.com

Kategorie
Trends & Lifestyle & Mode

Source URL: *https://www.presseportal-schweiz.ch/pressemeldungen/edelmetal-fuer-edelwhite-gin*