



GIN UND WEG!

Gin ist das Modegetränk unserer Tage. Ob pur, auf Eis, als Longdrink oder in Form raffinierter Cocktails – jeder trinkt ihn, jeder liebt ihn. Martin Schiefer beweist dabei, dass guter Gin nicht zwingend aus England stammen muss.

Der Schiefer Gin – in Szene gesetzt bei den Schiefer Festspielen.

Ein Gin ist immer das, was man aus ihm macht. « Diese Philosophie teilt auch Martin Schiefer, Vergaberechts- und (Aus-) Kenner in Sachen Wacholder-Schnaps. Gemeinsam mit Gin-Brenner Wolfgang Thomann kreiert Schiefer jedes Jahr im steirischen St. Nikolai im Sausal edle Variationen seines Schiefer Gins. Die besondere Note schafft dabei die individuelle Gewürzmischung: Für seinen Schiefer Classic setzt der Vergabeanwalt neben Wacholder auf Koriandersamen und Zitrone, dazu kommen noch Spuren von Apfelschale, Kardamom und eine Prise Holunder und Angelikakraut. Daneben besticht die Sommermischung Schiefer Mediterranean neben den Fixzutaten Wacholder, Zitrone und Koriandersamen mit feinen Ingwer-, Basilikum, Thymian- und Rosmarinnoten.



SCHÜTTELN WAR GESTERN

In Szene gesetzt werden die charakterstarken Kreationen in eigens kreierten Cocktails – insgesamt fünf an der Zahl,

entwickelt in Zusammenarbeit mit Österreichs bestem Barkeeper, Patrick Burger. Die edlen Drinks mit den klingenden Namen »A Star is born«, »We mean Business«, »Sexy Sandy«, »Schiefer goes East« und »Oyster Martini« können zu besonderen Anlässen und Events genossen werden: »Im Rahmen der Schiefer Festspiele feiern wir neben herausragenden Projekten aus dem Vergaberecht auch herausragende Genuss-Momente in unserer Pop-up-Bar«, so Martin Schiefer. »Aber wer weiß, vielleicht bekommt der Schiefer Gin bald auch unterjährig seine Bühne.«

INFO

Weitere Informationen unter schiefer.at