



Steirische Handwerkskunst in der Flasche: Schiefer Gin wird aus Botanicals von lokalen Produzenten hergestellt.



Neuaufgabe des Cocktail-Klassikers: Der „Oyster Martini“ mit salzigen Kapern und frisch geriebenem Ingwer.

SCHIEFER GIN

GENUSS mit Charakter

Vergaberechtsanwalt und Gin-Destillateur Martin Schiefer brennt im Sausal hochqualitative Spirituosen mit persönlichem Touch.

Was vor wenigen Jahren als private Passion von Martin Schiefer begann, hat sich längst zu einer der spannendsten Erfolgsgeschichten der steirischen Spirituosszene entwickelt. Im beschaulichen St. Nikolai im Sausal kreiert Martin Schiefer gemeinsam mit Wolfgang Thomann – Destillateur des steirischen Spitzen-Gins „Aejst“ – raffinierte Gin-Kreationen von höchster Qualität. „Ein exzellenter Gin braucht vor allem eines: Zeit und Hingabe“, erklärt der Jurist. Mit seinem Schiefer Gin fängt er den Geschmack der

Südsteiermark ein und gibt ihr durch die umsichtige Auswahl feinsten Zutaten eine persönliche Note. „Wir verwenden ausschließlich Botanicals von lokalen Produzenten. Bei der Zusammenstellung ist es mir wichtig, beliebte Geschmäcker nicht einfach zu reproduzieren, sondern gänzlich neue Genusswelten zu schaffen, dem Gin also einen neuen Twist zu geben“, erklärt Schiefer.

Von Classic bis Seasonal: Ein Gin für jeden Anlass

Diesem Anspruch wird der Top-Jurist gleich mit mehreren Kreationen gerecht: Der Schiefer Classic besticht mit seiner ausgewogenen Komposition aus Wacholder, Koriandersamen und Zitrone, verfeinert mit Nuancen von Apfel, Kardamom, Holunder und

Angelikakraut. „Ein guter Gin muss wie eine Symphonie sein; jede Note muss stimmen, aber keine darf die andere übertönen.“

Für die kühlere Jahreszeit hat der Gin-Enthusiast eine besondere Überraschung parat: Die „Season’s Greetings“ Edition vereint winterliche Aromen wie Nelke, Orangenblüte, Zimtrinde, Tonkabohne, Sternanis und Vanille zu einem komplexen Geschmackserlebnis. Eine weitere Kreation: Der Schiefer Negroni mit Koriander, Zitronenschale, Minze, Zitronengras, Ingwer, Angelikawurzel und Apfel bietet die perfekte Basis für den herben Bar-Klassiker aus Italien.

Martin wäre aber nicht Martin, wenn er nicht auch für den Sommer eine passende Kreation im Ärmel hätte: Der Schiefer Gin Mediterran kitzelt mit Thymian, Basilikum, Koriander, Zitrone, Ingwer und Rosmarin die Geschmacksknospen und hebt so den bekannten Gin Tonic auf ein neues Level. „Gin ist für mich wie das Vergaberecht: Es kommt auf die Details an. Ein kleiner Unterschied in der Zusammensetzung kann Großes bewirken“, sagt der gebürtige Grazer schmunzelnd, der mit vielen der größten Vergabeverfahren der Republik betraut ist.



Thymian, Basilikum, Koriander, Zitrone, Ingwer und Rosmarin verleihen dem Gin Tonic eine besondere Note.

Innovation aus Tradition

Die Steiermark steht für Schiefer für herausragende Qualität und Handwerkskunst. Diese Tradition will er mit seinen Gins in die Moderne führen. In Zusammenarbeit mit Österreichs Top-Barkeeper Patrick Burger entstehen daher regelmäßig neue, aufregende Cocktail-Kreationen, die bei den Schiefer Festspielen im November bereits zum zweiten Mal eine Bühne gefunden haben.

Auch hier beweist Martin Schiefer Mut, ausgetretene Geschmacks-Pfade zu verlassen: So ist die Eigenkreation „Oyster Martini“ eine Neuaufgabe des trockenen Cocktail-Klassikers und sorgt mit salzigen Kapern und frisch geriebenem Ingwer für ordentlich Pep im Glas. Für den Cocktail „Schiefer’s Fichte“ wird der Schiefer Classic Gin mit Rettich und Kärntner Speck versetzt und mit Zitronensaft, Fichtensirup und einem Schuss Clubsoda abgerundet. „Gin hat in den vergangenen Jahren eine wahre Metamorphose vollzogen: Vom scharfen Schnaps mit Kopfweh-Garantie hin zur edlen Spirituose, die eine Vielzahl an Varianten und Geschmacksnoten bereithält. Ob pur auf Eis, mit einer spritzig-erfrischenden Tonic-Variante oder als raffinierter Cocktail – ein guter Gin schmeckt einfach immer“, ist Martin Schiefer überzeugt.

Da Schiefer Gin in keiner Hausbar fehlen darf, stehen die ausgefallenen Kreationen auch zum Verkauf. Zu lange warten sollten Gin-Connaissseurs allerdings nicht: Wie es sich für edle Tropfen gehört, ist auch der Schiefer-Gin ein Naturprodukt und die Stückzahl streng limitiert.

Mehr Informationen finden Sie unter: schiefer-gin.at



„Gin ist für mich wie das Vergaberecht: Es kommt auf die Details an.“

MARTIN SCHIEFER
Österreichs führender Vergaberechtsxperte

Fotos: Florentina Olareanu, Studio Koekar, KK