

Der Tössbote

Zell und Schlatt

Grossauflage

Die Lokalzeitung für das Töss Amtliches Publikationsorgan der Gemeinden Schlatt, Turbenthal, Wila, Wildberg und Zell

GIN AUS DEM TÖSS TAL

Steinbock mit Promille

Zwei Freunde machen zusammen Gin. Ihre Spirituose wurde ausgezeichnet und hat einen sehr persönlichen Hintergrund. **SEITE 7**



TECHNIK-MEILENSTEIN

Feuerwehrauto mit Rundumbeleuchtung

Die Feuerwehr Zell hat ein neues Tanklöschfahrzeug. Es ist mit neuester Technik ausgestattet, etwa mit einem Touchscreen. **SEITE 5**

Im Namen des Steinbocks

Den Fischenthaler Stefan M. Strasser und den Kollbrunner Roger Steiner verbindet eine Leidenschaft: der Gin. Die beiden produzieren selber und haben für ihre würzige Wacholderspirituose bereits eine Auszeichnung erhalten.



Die beiden Gin-Produzenten Stefan M. Strasser (links) und Roger Steiner.

Foto: Marcel Vollenweider

TÖSS TAL Beide sind sie im Sternzeichen des Steinbocks geboren: Stefan Michael Strasser aus Fischenthal und Roger Steiner aus Kollbrunn. Und dieser Name zielt nun auch die Etikette des von ihnen selber entwickelten Gins. «Steinbock Premium Dry Gin» steht in gediegener Schriftzug auf violetter Etikette geschrieben. Die beiden 48-jährigen

Familienväter sind beide Gin-Liebhaber. Sie schätzen es, im Freundes- und Kollegenkreis diese Spirituose in ausgesuchten Momenten genussvoll zu trinken. «Mir gefällt die geschmackliche Vielfalt dieser Spirituose», erklärt Stefan M. Strasser, der hauptberuflich in der Informationssicherheit der Flugsicherung tätig ist.

Seit seiner Kindheit kennt er Roger Steiner. Sie sind beide an der gleichen Strasse im Zürcher Quartier Altstetten aufgewachsen und haben später im gleichen Betrieb die Lehre zum Elektriker respektive Maschinenzeichner absolviert. Steiner arbeitet heute hauptberuflich als Treuhänder in Kollbrunn. Er ist von dem dem Gin beigemengten Kräutern angetan. Über ihren Werdegang zu Gin-Produzenten erzählen die beiden, dass sie von Produkten fasziniert seien, die sich vom Mainstream abheben könnten. Ein selber produzierter Gin gehöre da dazu, sind sie überzeugt. «Irgendwann habe ich mich über den Herstellungsprozess von Gin kundig gemacht und mir so das nötige Know-how

angeeignet, um einen eigenen Gin auf den Markt zu bringen», erzählt Strasser.

Tüfteln, tüfteln, tüfteln

Roger Steiner erinnert sich an den August 2019. Damals sei quasi der Kick-off zur Produktentwicklung erfolgt. Dann sei ein Jahr des Probierens angesagt gewesen. «Zu unserem Grundrezept gehörten natürlich Wacholder, Koriander, Zitronenschale und Ingwer», sagt Stefan M. Strasser. Der Name der zukünftigen Spirituose war schnell gefunden: Steinbock-Gin sollte das Produkt heissen, in Anlehnung an die Tatsache, dass beide im Sternzeichen des Steinbocks geboren sind. Auf einem Mini-destilliergerät, welches im Keller des eigenen Hauses aufgestellt wurde, haben sich die beiden in der Folge an den passenden Kräutermix herangetastet.

«Neben den Grundzutaten für einen Gin haben wir darauf geachtet, spezielle Kräuter, Blüten und Beeren aus dem Lebensbereich des Alpensteinbocks beizumengen», betont Stefan M. Strasser. So könne man beim Genuss des Steinbock-Gins auch Enzianwurzeln oder Löwenzahn herauschmecken.

Auf ihren Mix aus insgesamt 23 Zutaten sind die Produzenten stolz. «Sie geben unserem Getränk eine spezielle Note, die Mischung ist sicher stimmig», zeigt sich Steiner zufrieden. Auch mit

beigemengten Heidel- und Aroniabeeren habe man ein Destillat gemacht. So sei letztlich diese prägnante, fruchtige Note herausgekommen, erklärt Strasser. Er und Steiner sehen ihre Spirituose als «typisches Apéro-Getränk». Man könne die Tranksame aber auch genussvoll pur trinken, sind sie überzeugt.

Rüsten, schälen, mixen

Für die Herstellung des Getränks kaufen sie Beeren ein, schälen Zitronen und zerquetschen die sogenannten Botanicals – alles in Handarbeit. «Dann wird die Mischung für 48 Stunden in Ethanol eingelegt, bevor es in einem nächsten Schritt in eine Destille umgefüllt wird», erklärt Strasser den Produktionsprozess. Der Gin wird in einem Betrieb im Kanton Thurgau destilliert. Das Abfüllen in die Flaschen und das Etikettieren übernehmen die beiden Gin-Liebhaber dann wieder selber. Sie haben bereits erste Abnehmer gefunden und beliefern verschiedene Wiederverkäufer im Grossraum Zürich. Der Steinbock-Gin ist zudem in einzelnen Delikatessengeschäften erhältlich. Strasser und Steiner betreiben die Gin-Produktion nach wie vor als Nebenbeschäftigung. «Wir wollen auch gar nicht zu schnell wachsen», betont Strasser. Die Freude am eigenen Produzieren stehe im Vordergrund.

Marcel Vollenweider

Mittwoch, 30. Juni

Seniorinnenturnen

Infos erhältlich unter 044 9505907. 14.00–15.00 Uhr Oberstufenschulhaus Heinrich Gujerstrasse 35, Bauma

Freitag, 2. Juli

Gemeinsam essen oder einmal nicht kochen

Die Reformierte Kirchgemeinde Turbenthal-Wila und die Katholische Kirchgemeinde Turbenthal organisieren zweimal im Monat ein gemeinsames Mittagessen. Anmeldung bis Dienstag, 29. Juni bei Ruth Hegner, 052 385 26 58, oder direkt im Restaurant. 11.30–14.00 Uhr Restaurant Landenberg Tössalstrasse 88, Turbenthal

Samstag, 3. Juli

Alte Landmaschinen und landwirtschaftliche Geräte

Spannende Einblicke in den Arbeitsalltag der Bauern in vergangenen Jahrzehnten. 10.00–15.00 Uhr Sammlung Spörri Ehrikon Hauptstrasse 52, Wildberg

Sonntag, 4. Juli

Vivarium-Tablat: Amphibien und Reptilien der Schweiz

In naturnahen Terrarien, mit Naturgarten-Parcours. Infos: www.vivarium-tablat.ch. 11.00–17.00 Uhr Vivarium-Tablat Tablat 1030, Wila

Thementag

Eingeladen sind Erwachsene, Jugendliche und Familien zu verschiedenen Themen. 10.00–15.00 Uhr Drechslerei Kleintal Hulfteggstrasse, Steg

SILBERMEDAILLE FÜR STEINBOCK-GIN

Eine erste Erfolgsmeldung gibt es für den Tössaler Steinbock-Gin: Rund acht Monate nach der Markteinführung im September 2020 wurde die Spirituose «Steinbock Aronia - Premium Dry Gin» an der Swiss

Spirits Review 2021 mit einer Silbermedaille ausgezeichnet. Mit 87 von möglichen 100 Punkten konnte sich die Tössalter Wacholderspirituose im nationalen und internationalen Vergleich behaupten. *max*