

Der Steinbock mit Promille

Zwei Freunde machen zusammen Gin. Dieser wurde ausgezeichnet und hat einen sehr persönlichen Hintergrund. Seite 2



Dübendorfs Fussballer mit Torgala zum Ligaerhalt

Happy End für die regionalen Zweitligisten: Dübendorf, Greifensee und Brüttsellen bleiben in der 2. Liga. Seite 19

Ein guter Boden für alles, was das Leben bringt.

Zürcherstrasse 29 8620 Wetzikon Telefon 044 932 29 88 www.reibenschuhag.ch

Reibenschuh AG
Tappete - Parkett - Plattenbeläge - Vorhänge

Bezirk Hinwil

Zwei Steinböcke, ein Gin

Region Die Tössstaler Stefan M. Strasser und Roger Steiner verbindet eine Leidenschaft: Gin. Für ihre Wacholderspirituose mit Aroniabeeren haben die beiden Freunde eine Auszeichnung erhalten.

Marcel Vollenweider

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 gediegenem 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 Strasser, der hauptberuflich in der Informationssicherheit der Flugsicherung tätig ist.

Leidenschaft, die verbindet

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 den dem Gin beigemengten Kräutern angetan.

Zu ihrem Werdegang zum 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 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 Minidestilliergerät, 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 Strasser. So könne man beim Genuss des Steinbock-Gins auch Enzianwurzeln oder Löwenzahn herausschmecken.

«Stimmige Mischung»

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 Aro-

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

Für die Herstellung des Getränks kaufen sie Beeren ein, schälen Zitronen und zerquetschen die so genannten 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 Produktions-

prozess. 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.

Silbermedaille für den Steinbock-Gin

Eine erste Erfolgsmeldung gibt es für den Tössstaler 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 Tössstaler Wacholderspirituose im nationalen und internationalen Vergleich behaupten. (mav)



Stefan Michael Strasser (links) und Roger Steiner. Foto: Marcel Vollenweider

Wetziker Zentrum wird kurzfristig zur Baustelle

Wetzikon Der Belag der Wetziker Bahnhof- und Usterstrasse sowie der Kirchgasse ist im Bereich der reformierten Kirche in einem solch schlechten Zustand, dass er umgehend repariert werden muss. Das kantonale Tiefbauamt muss deshalb kurzfristig Risse und Ausbrüche im Fahrbahnbelag beheben.

Um die Verkehrsbehinderungen auf diesen stark befahrenen Strassenabschnitten auf ein Minimum zu reduzieren, werden die Bauarbeiten in der Nacht und am Sonntag ausgeführt. Die Bauarbeiten beginnen am Samstagabend, 3. Juli, 19 Uhr und dauern bis Montagmorgen, 5. Juli 2021, 5 Uhr.

Umleitung und Sperrung

Wie das Tiefbauamt mitteilt, ist in dieser Zeit mit Lärmemissionen zu rechnen. Belagsarbeiten erfordern trockene und warme Witterungsverhältnisse. Sollten die Arbeiten witterbeding nicht durchgeführt werden können, werden sie auf das nächstmögliche Wochenende verschoben.

Für die Arbeiten muss die Bahnhofstrasse von der Einmündung Eggstrasse und die Usterstrasse im Bereich der Liegenschaften Nrn. 4–8 komplett gesperrt werden. Der Verkehr wird via Schneggen-/Spital-/Bachtelstrasse umgeleitet. Die Zufahrt für Anwohner zum Sunnehaldeweg ist über das angrenzende Trottoir gewährleistet. An der