

20.04.2023 - 11:18 Uhr

Hotel Belvoir kreiert in Zusammenarbeit mit lokaler Destillateursfamilie einen Haus-Gin



«The Gin to B»:

Hotel Belvoir kreiert in Zusammenarbeit mit lokaler Destillateursfamilie einen Haus-Gin

Rüschlikon, 20. April 2023 – Während drei Monaten hat das Kaderteam des Hotel Belvoir gemeinsam mit dem Rüschliker Spirituosenspezialisten Christian Orator den neuen Haus-Gin «The Gin to B» entwickelt. Das Resultat ist ein ausgewogener Gin, der ab sofort im ganzen Haus und sogar in der GaultMillau-Küche von Küchenchef Pascal Kleber erlebbar ist.

Das Hotel Belvoir ist um eine Hausspezialität reicher. Neben dem etablierten «Belvino»-Hauswein integriert das Rüschliker Hotel neu einen selbstkomponierten Gin in sein Angebot: «The Gin to B». Die Idee dazu entstand im Herbst letzten Jahres. Die Familie Orator aus Rüschlikon stellte dem Belvoir-Team ihre preisgekrönten Brände aus der eigenen Destillerie in Pfungen vor. Im Gespräch festigte sich die Idee, einen eigenen Gin zu entwickeln und damit das Sortiment an hochwertigen «Belvoir»-Produkten zu erweitern.

In Teamarbeit zur Geheimrezeptur

Drei Monate lang hat das neunköpfige Kaderteam in der Destillerie der Familie Orator in Pfungen «The Gin to B» entwickelt. Zuerst wurden in Arbeitsgruppen diverse Rezepturen komponiert, in einem zweiten Schritt ein Favorit erkoren und weiter perfektioniert. Aus über zwanzig Ingredienzen machten sechs Zutaten das Rennen: Quitte, Minze, Zitronengras, Angelikasamen, Koriander und natürlich Wacholderbeeren. Das genaue Rezept bleibt selbstverständlich geheim. Die Destillerie verwendet ausschliesslich biologische oder wildwachsende Rohstoffe ohne Zusätze und verzichtet auf das sonst übliche Filtrieren, damit die Aromen noch besser zur Geltung kommen.

Von «Al Pagino» zu «The Gin to B»

«Wir sind stolz, unser Angebot um ein weiteres exklusives Produkt zu erweitern und die Namensuche war ein wichtiger Teil des Prozesses», erzählt Hoteldirektor Daniel Kost. Dieser hätte zu einigen lustigen und kreativen Ideen wie beispielsweise «Belgino» oder «Al Pagino» geführt. Schlussendlich einigte man sich auf «The Gin to B». Die hochwertige Spirituose ist verspielt und vielseitig, kommt aber dennoch mit einer gewissen Bodenständigkeit daher. Neben dem klassischen Gin Tonic serviert das Hotel Belvoir vier weitere Gin-Cocktail-Klassiker wie den Dry Martini oder Gin Fizz. Der Haus-Gin ist ab sofort in der Belbar, der Infinity Lounge, auf der Sonnenterrasse sowie in der Lobby Lounge und im Belvoir Restaurant & Grill im Angebot.

Gin-Spezialitäten auf dem Teller

Im Hotel Belvoir wird der Gin nicht nur in Gläsern serviert. Küchenchef Pascal Kleber verarbeitet «The Gin to B» in seiner mit 14 GaultMillau-Punkten dotierten Küche – von einem Wacholderbrot bis hin zur Gin Tonic-Dessertvariation.

The Gin to B, Flasche à 0.5L, für CHF 69.00 «über d'Gass» erhältlich.

Gin Buck

2cl «The Gin to B»

2cl Zitronensaft

ca. 10cl – 15cl Ginger Ale

Eiswürfel

Ein Old-fashioned-Glas mit Eiswürfeln füllen, Gin und Zitronensaft ins Glas geben und mit Ginger Ale auffüllen. Einmal umrühren und mit einer Zitronenspalte garnieren.

Der Gin Buck wird neben vier weiteren klassischen Gin-Cocktails an der Belbar, in der Lobby Lounge, auf der Sonnenterrasse sowie in der Infinity Lounge und im Belvoir Restaurant & Grill serviert.

*Das 4 Sterne Superior Hotel **Belvoir** in Rüslikon bietet eine grandiose Sicht über den Zürichsee. Das Hotel mit 60 modernen Zimmern und Suiten hat sich einen Namen als Lifestyle-, Geschäfts-, Seminar- und Eventhotel gemacht, ist aber auch bei Städtereisenden und Einheimischen sehr beliebt. Zum kulinarischen Angebot gehören das Belvoir Restaurant & Grill mit 14 GaultMillau-Punkten, eine grosse Sonnenterrasse mit der Infinity Lounge und die gemütliche Lobby Lounge. Für Seminare, Tagungen, Events und Feste stehen 8 topmodern ausgestattete Räumlichkeiten für Gruppen bis zu 280 Personen zur Verfügung. Das Belvoir Wellness, Gym & Beauty sorgt mit seinen beiden Highlights, dem Samadhi Schwebepad und dem Outdoor Whirlpool auf dem Dach für Entspannung.*

Medienkontakt

Hotel Belvoir
Medienstelle
c/o Panta Rhei PR
Weinbergstrasse 81
CH-8006 Zürich

Telefon: +41(0)44 365 20 20

E-Mail: info@pantarhei.ch

Medieninhalte



Die hauseigene Wacholder-Spirituose «The Gin to B» mündet nicht nur in Cocktails, sondern auch in Pascal Klebers GaultMillau-Küche. Bild: Pascal Kleber

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100018582/100905715> abgerufen werden.