



VERGEISTIGTER SILBERWERMUT, KORIANDER & CO.

In der kleinen familieneigenen Destillerie am Bodensee, der Organic Distillery, kombiniert Christine Brugger ihr Wissen als Sensorikwissenschaftlerin mit dem traditionellen Destillationshandwerk, das sie in der vierten Generation ausübt. Schon früh zeigte sich ihre Leidenschaft für natürliche Düfte, die sie heute mit ihrem Wissen in sensorische Erlebnisse aus biologisch zertifizierten Pflanzen destilliert. Natürliche Düfte fängt sie in kompletter Handarbeit und in sehr kleiner Auflage ein: biologisch, handgemacht, intensiv, komplex und nachhaltig. Mit den ersten beiden Geisten «Ginn» & «Ginnie» hat sich Christine Brugger mit ihrer Organic Distillery einen Namen gemacht.

Nun hat sich Christine Brugger ihrer neuen Linie gewidmet: «Organic Distillery Essenzen». Herzstück dieser neuen sensorischen Linie sind die Aromen, die auf natürliche und besonders schonende Weise destilliert und als Einzelessenzen

gewonnen und erlebbar werden. Tropfen für Tropfen enthüllen die Essenzen aus kontrolliert biologischer Qualität den Genuss. Das Aroma dieser besonders intensiven Pflanzenarten wird natürlich eingefangen und in kleinster Auflage schonend destilliert.

Die «Organic Distillery Essenzen» sind für die Spitzengastronomie sowie für Bars mit Anspruch sehr geeignet. Die «grünen» Aromen des argentinischen Minzestrauchs lassen sich klassisch sehr gut mit Lamm, aber auch mit Tomaten und Früchten kombinieren. Ein Paar Tropfen der Essenzen ergeben ganz neue Aromabilder. Sie garantieren Tropfen für Tropfen Genuss und lassen Düfte und Aromen in der Tradition der Organic Distillery in Nase und Gaumen erleben. Die ersten zehn «Organic Distillery Essenzen» sind ab November 2017 über die Website und auf dem Hof am Bodensee erhältlich. organic-distillery.com

Links: Die zehn «Organic Distillery Essenzen» von Christine Brugger.
Rechts: Silberwermut – eine besonders aromatische Form des Wermut – verfeinert Fisch und ist in der Bar eine intensive Alternative zum Wermut.

Zur Linie

Anhand ihrer Schlüsselaromen hat Christine Brugger zehn Essenzen in Aromafamilien eingeordnet, um die Verwendung in Küche und Bar zu erleichtern. Die Aromafamilien, die von «zitrus» über «grün» bis zu «röstartig» reichen, bilden die Basis für die Kombination von Aromen. Werden Essenzen mit Produkten aus derselben Aromafamilie kombiniert, verstärken sich diese im Aroma. Kombiniert mit Produkten aus anderen Aromafamilien ergänzen sie das sensorische Profil. Ideal, um sensorische Erlebnisse zu kreieren und zu überraschen.