



Presidio Slow Food®

Brenzer⁴

Hochstamm Kirsch

Donnerstag, 27. September 2018

Brenzer⁴ – Lancierung im Labat, Zürich

und

Brenzer-Fondue-Abend im Fribourger Fonduestübli

Liebe Kirsch- und Fondue-Freunde

Humbel, Dettling, Röllin und Heiner. Das sind die Namen von vier Schweizer Brennern, die aus Leidenschaft Kirsch destillieren. Sie nennen sich «Brenzer» und verwenden als Rohstoff ausschliesslich die schwarzen und geschmackreichen Hochstamm-Süsskirschen. Gemeinsam vermählen sie ihre besten Kirschbrände zu einer Cuvée und verbessern das Endprodukt um Faktor 4, zum Brenzer⁴.

Dazu gesellt sich der mehrfach ausgezeichnete Hauskarikaturist der Aargauer Zeitung und Kirsch-Freund Silvan Wegmann (Swen), der aus den «Grinden» der vier Brenzer eine ungewöhnliche Schnaps-Etikette entworfen hat. Gehören Sie zu den Ersten, die das Erlebnis Brenzer⁴ – made by Brenzer, designed by Swen – kennenlernen. Sie sind herzlich eingeladen zur Lancierung.

Mit bester Empfehlung

Verein Schweizer Brenzer Kirsch



Verein Schweizer Brenzer Kirsch
6423 Seewen - www.brenzer.ch

Programm

Brenzer⁴-Lancierung

im Schnapsladen Labat
Brauerstrasse 51, Zürich, www.labat.ch

Ab 16.00 Uhr

Die vier Brenzer-Brenner haben eine Auswahl ihrer Kirschbrände mitgenommen. Man kann schnüffeln, fachsimpeln und die eine oder andere Flasche kaufen.

18.00 Uhr

Der Brenzer⁴-Kirsch wird präsentiert. Der Karikaturist Silvan Wegmann (Swen) ist vor Ort und stellt die von ihm entworfene Etikette vor. Es kann weitergeschnüffelt werden, und an einem Kirsch-Negroni gibts den Praxistest für die Bar.

Anmeldung: keine

Kosten: Eintritt frei

Brenzer-Fondue-Abend

20.00 Uhr

Danach geht es weiter ins Fribourger Fonduestübli in Zürich. In diesem Tempel der Schweizer Fondue- und Kirschkultur wird es ernst: Wie macht sich der Brenzer⁴ im und zum Fondue. Dazu die richtige Umrahmung mit dem lüpfigen Trio Fassputzer, der Brenzer-Hausband.

Nur mit Anmeldung: Reservation an Fribourger Fonduestübli: Rotwandstrasse 38 Zürich, www.fribourger-fondue-stuebli.ch Tel 044 241 90 76

Kosten: Fondue moitié-moitié CHF 28.80 pro Person exklusiv Vorspeisen, Dessert und Getränke, Bezahlung direkt vor Ort

HUMBEL
SCHNAPS SEIT 1918

FONDÉE EN 1867
Dettling

Hermann Röllin
6340 Baar

Heiner's
Destillate


SCHWEIZER SCHNAPS FORUM
FORUM SUISSE DES EAUX-DE-VIE
FORUM SVIZZERO DELL'ACQUAVITE

J. B. LABAT

