

Sau guata Gin

Im Nobelviertel in Döbling versteckt sich in einer Villa eine Gin-Brennerei. Entstanden ist das Unternehmen durch eine Schnaps-idee unter Freunden. Belohnt wurde das Vorhaben mit vielen Auszeichnungen.

Da es an einem Sau guaten Gin fehlte, kreierte Rechtsanwalt Klaus Burka gemeinsam mit Freunden einfach selbst einen, und schon war die Marke Sau guata Gin geboren. „Die Idee kam uns 2017. Fast alle Gins, die wir bisher probierten, haben ihren ursprünglichen Geschmack von Wacholder und Zitrus verloren. Nach einem Probejahr war unser Produkt fertig. Seither hat sich unser Rezept nicht verändert“, so der Jurist.

Zuerst wurde der Wacholderschnaps in Niederösterreich gebrannt, heute können die Produzenten – Klaus Burka, seine Lebensgefährtin und deren Sohn – mit vollem Stolz made in Vienna auf die Flaschen drucken. In Döbling wird alles vom Trio selbst gemacht. „Beim Versand holen wir uns schon Hilfe“, erklärt Burka.

Der Gin-Hype hat bereits vor Jahren angefangen und ist seither ungebrochen. „Wir haben ein großes Stammpublikum. Bereits meine Eltern haben in den 50er- und 60er-Jahren manchmal einen Gin Fizz oder einen Gin Tonic getrunken. Auch ich trinke unsere Spirituose am liebsten mit einem neutralen Tonic von Schweppes, einer Zitronenscheibe und viel Eis“, verrät der Produzent.

Das Besondere am Sau guaten Gin sind die verwendeten Produkte. „Die Mandarinenernte in Spanien ist jetzt vorbei. Wir haben noch schnell ein paar Kilo gekauft, damit wir die Schalen einfrieren können und so auch im Sommer der Gin-Produktion nichts im Wege steht.“ Zitronengras kommt ebenfalls in das sogenannte Geistgitter zur Destillation rein. Alles in Bio-Qualität. Nach dem Verheiraten (Verdünnung von Alkohol mit Wasser)



Klaus Burka in seiner Gin-Brennerei in Döbling.

kommt der schwierigste Teil: das Filtern der Flüssigkeit. Nach dem Verheiraten ist die Spirituose etwas milchig. „Es sind noch zu viele ätherische Öle drin. Es ist eine Gratwanderung, wie viel man filtert. Übertreibt man es, verliert der Gin an Geschmack. Wenn man zu wenig filtert, wird er trüb, ähnlich wie beim Ouzo.“ Jährlich produziert das Familienunternehmen circa 3000 Flaschen. „Die weiteste Reise machte unser Gin, als wir ihn nach Irland versendeten. Das macht einen schon stolz, wenn sich Leute im britischen Raum für unser Produkt interessieren.“ Mittlerweile räumte das hochprozentige Getränk auch zahlreiche Preise ab. Auch im britischen Raum. Neben dem Online-Shop gibt es den Sau guaten Gin in zahlreichen Billa-Plus-Filialen, bei Ammersinn,



Killis, Meinel am Graben und im Onlineshop. Auf den Lorbeeren ausruhen gibt es für den Juristen nicht. Als Nächstes plant das Trio einen alkoholfreien Gin sowie eine stärkere Version ihres Klassikers.

Auch Hotel-Minibars sollen demnächst mit kleinen Flaschen ausgestattet werden. Prost!

Onlineshop und Infos: www.sauguatagin.com ■

Steakzeit an der Donau im „The View“

Mit Beef Short Ribs aus Österreich oder Black Angus aus Uruguay und dem einzigartigen Donaublick wird „The View“ zu Ihrem neuen Lieblingsrestaurant.

Bei Küchenchef Stephan Ribisch kommen Steakliebhaber auf ihre Kosten. Wer es gerne leichter mag, wird neben ausgezeichneten Steaks auch mit handgemachter Pasta und Fisch verwöhnt. Am Schauplatz der Krimiserie SOKO Donau, direkt am Wasser, mit Blick auf die Schiffe und die Skyline Wiens, beginnen Sie Ihren entspannten Kurzurlaub. Die atemberaubende Terrasse lädt bei Kaffee oder einer der Cocktail-Spezialitäten zum Entspannen ein. Mit hauseigenem Gästeparkplatz und der nahen U1 Station Vorgartenstraße, eignet sich die Location auch hervorragend für Geschäftsessen, Sommerfeste, Geburtstags- oder Firmenfeiern.



GIN TONIC & TEA

50 ml Sau guata Gin
1 Teebeutel Earl Grey
1 Zitronenspalte
Tonic Water



Fotos: Christian Pichler (3), Sau guata Gin