

KÜNFTIGE KULTSPEZIALITÄTEN

Diese Berner Produkte schreiben die ersten Kapitel ihrer Genussgeschichte, haben aber das Zeug zum Kultstatus. Eine Chilisauce, die die Welt rettet, der vielleicht schärfste Gin der Welt und ein Likör, das für frischen Atem sorgt - das sind die aktuell neuesten Berner Erfindungen, die dir deinen Tag versüssen, oder eben verschärfen. Wir stellen vor:

ESSEN & TRINKEN

JUNGLE DØG



Hotties aus dem Grosstadtshungel

Die Geschichte von JUNGLE DØG beginnt im Jahr 2015 an der Hodlerstrasse inmitten Berns. Meist umrunden scharfe Schoten den halben Erdball, ehe sie auf den Tellern landen - «das muss nicht sein!», sagte sich ein Berner Start-up: Nach Jahren des scharfsinnigen Experimentierens lancierte es 2020 die puristische und zugleich feurige Sauce «JUNGLE DØG» aus Chilis, die auf Dachterrassen und in städtischen Gärten gedeihen. Jene Chilis, die im Herbst nicht ganz ausreifen, verarbeiten sie zum Chilisalz «JUNGLE FRØG» - eine nie verglühende Liebeserklärung an Nachhaltigkeit und Urban Farming.

JUNGLE DØG Sauce 60ml, CHF 9.90

Verkaufsstellen in Bern:

Loeb Lebensmittel, in allen rüedu.ch-Läden sowie im Together-Store oder online auf jungledog.ch

INGWERER GIN



Ingwer wer?

Das fragt heute niemand mehr. Der fruchtig-scharfe Ingwerer, 2013 ausgetüftelt, hat den Kultstatus gewissermassen schon erreicht - die goldene Spirituose entsteht von Hand in der Manufaktur am Zentweg und ist seit geraumer Zeit kein Geheimtipp mehr. Nun geht die Geschichte weiter: Mit dem Ingwerer Gin wird ein neues Kapitel aufgeschlagen. Der handgemachte, Berner Bio-Gin wird mazeriert, zweifach destilliert und mit Ingwer und Apfel veredelt - ganz nach dem altbekannten Motto:

«Fruchtig trifft scharf. Schweiz trifft Asien.»

Drink-Tipp

Als fruchtiger Ingwerer Gin Tonic mit frischen Granatapfelkernen.

Flaschenpreis 0.5 L, ca. CHF 59.-

Verkaufsstellen in Bern:

U.a. Coop Marktgasse, Ryfflihof, Breitsch Lädli oder online auf www.ingwerer.ch

BÄRNER SCHNUUF



Ruck, Schluck verliebt

Der Bärner Schnuuf ist wortwörtlich als Schnapsidee entstanden, mit der Absicht einen neuen und kultigen Berner Pfefferminzlikör zu kreieren. Beim «Bärner Schnuuf» ist der Name Programm: In Bern entwickelt und in Handarbeit im Kanton Bern aus natürlichen Zutaten durch eine soziale Institution hergestellt, sorgt der Likör mit intensivem Pfefferminzaroma für einen frischen «Schnuuf». Wer die freshe Feinheit mal nicht als Shot geniessen mag, braucht keinen langen Atem: Damit lassen sich im Handumdrehen Drinks wie den «Bärner Mojito» mixen.

Flaschenpreis 0.7 L, ca. CHF 35.-

Verkaufsstellen in Bern:

Loeb Lebensmittel, Tabak Gourmet & Spirituosen, Frohsinn, Petit Couteau, Onkel Urs, Greiner Getränke. Eine Liste von Online-Shops findest du unter baerner-schnuuf.ch