

# Traditionelle Distillerie mit Innovationscharakter

So sagenumwoben das Entlebuch im Luzerner Hinterland ist, so geschichtsträchtig ist auch die Distillerie Studer & Co AG in Escholzmatt. Ihre Wurzeln gehen bis ins Jahr 1883 zurück, als die Gebrüder Studer aus Leidenschaft zu Likör und Spirituosen das Geschäft gründeten. Noch heute ist es ausschliesslich im Familienbesitz und wird mit viel Innovationsgeist vorangetrieben.



Familienunternehmen mit Tradition und Innovationsgeist. Die Distillerie wird in der 4. und 5. Generation geführt.

Geführt wird die Distillerie mittlerweile in der vierten und fünften Generation. Im alt-ehrwürdigen Herrenhaus auf dem Unternehmensgelände leben vier Generationen unter einem Dach. Zusammen tauschen sie Ideen aus und tüfteln an neuen Produkten. Dazu zählen auch die unterschiedlichen Veredelungen der klassischen Fruchtbrände. So werden diese beispielsweise durch innovative Fasslagerung zur neuen Linie «Oloroso Sherry Cask Finish» ausgebaut, oder mit einer rauchigen Note versetzt: Diese Produktlinie «Oak & Smoke» erzeugt einzigartige Geschmackserlebnisse!

## Alkoholfreier Gin

Eine Neuheit lancierte das Familienunternehmen im Herbst 2021. Dabei entstand die alkoholfreie Variante ihres beliebten Swiss Highland Dry Gins. Die Produktion ist sehr ähnlich wie bei der Originalvariante: Die nötigen Zutaten wie Wacholder, Ingwer oder Zitronengras



Der Swiss Highland «naturally ON1» ist die erste Spirituose ohne Alkohol in der Geschichte der Distillerie.

werden destilliert – einfach auf Wasserdampf-Basis. Durch die Destillation entsteht ein sehr dichter, komplexer Geschmack, so dass der alkoholfreie Gin fast gleich schmeckt, wie die Version mit Alkohol.

## Weit über die Landesgrenze bekannt

Die Liköre und Spirituosen sind schweizweit bei rund 350 Fachhändlern erhältlich und auch im Ausland sehr beliebt. Sie werden nach Deutschland, Russland, England oder China exportiert.

Der Distillerie Studer & Co AG ist es sehr wichtig, bei der Herstellung ihrer Produkte auf regionale Ressourcen zurückzugreifen und diese nach höchsten Qualitätsstandards zu verarbeiten. Aus diesem Grund wird ausschliesslich einheimisches Obst für die Herstellung der Fruchtbrände verwendet und ein edles Produktdesign gewählt.



Edles Design und qualitativ hochwertiges Produkt: Die Fruchtbrände sind weit über die Schweizer Grenze hinaus bekannt.



Distillerie Studer & Co AG

Freiheim im Mösl, 6182 Escholzmatt

Telefon +41 41 486 12 04

Fax +41 41 486 12 56

E-Mail [info@distillery.ch](mailto:info@distillery.ch)

[www.distillery.ch](http://www.distillery.ch)