

Ein Firmenanlass, bei dem jeder seinen eigenen Gin mitnimmt.

Geschlossener Gin-Workshop in unserer Brennerei in Basel. Das Team versteht an der Destille, wie Gin entsteht, verkostet sechs bis sieben Gins nebeneinander, entwickelt aus über zwanzig einzeln destillierten Botanicals je eine eigene Rezeptur und füllt 0,5 Liter selbst ab. Individuelle Termine, auf Deutsch oder Englisch.

bis 25 PERSONEN IM WORKSHOP	ca. 3 h DAUER	CHF 180 PRO PERSON	0,5 l EIGENER GIN PRO PERSON
--	-------------------------	------------------------------	---

01 – ABLAUF

Was das Team tatsächlich macht

01

Ankommen

Gin Tonic zur Begrüssung. Danach ist klar, warum ihr hier seid und nicht in einem Seminarraum.

03

Verkosten

Sechs bis sieben eigene Gins nebeneinander. Wo die Unterschiede herkommen, was einen London Dry ausmacht, was ein New Western anders macht.

05

Mitnehmen

0,5 Liter selbst abfüllen und beschriften. Das Rezept gehört der Person, die es entwickelt hat. Nachbestellen ist möglich.

02

Verstehen

An der Destille: wie Gin entsteht, woran man Qualität erkennt, was Vorlauf, Mittellauf und Nachlauf sind — und warum man das eine wegschüttet.

04

Entwickeln

Über zwanzig einzeln destillierte Botanicals stehen bereit. Jede Person blendet frei, so viele Versuche wie nötig. Es gibt keine Obergrenze.

06

Und danach

Wird mehr daraus, produzieren wir das Rezept in der Brennerei — ab zehn Flaschen, mit eurem Etikett.

02 – WARUM ES IM TEAM FUNKTIONIERT

- **Alle starten gleich.** Vorkenntnisse braucht niemand.
- **Jede Person entscheidet selbst.** Es gibt kein richtiges Rezept und kein Gruppenrezept.
- **Das Resultat bleibt.** Die Flasche steht danach zu Hause im Regal, mit dem eigenen Namen darauf.
- **Niemand muss singen, klettern oder ein Rollenspiel machen.**

05 – ORT UND ERFAHRUNG

Brennerei Aktienmühle

Gärtnerstrasse 46, 4057 Basel. Tram 8 bis Wiesenplatz oder Ciba. Die Kupferanlage von Arnold Holstein mit 300 Litern steht im Raum, nicht hinter einer Scheibe. 40 Sitzplätze, 80–90 Personen im Stehen.

Belegte Erfahrung

Seit 2018 über dreissig eigene Rezepturen. Gold am Concours International de Lyon, Grand Gold an der Frankfurt International Trophy. Vier Jahre in Folge die Bar am Basel Social Club, 250 Personen an einem einzelnen Anlass bewirtet.

03 — FORMATE

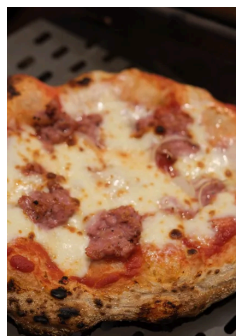
FORMAT	DAUER	GRUPPE	ERGEBNIS	PREIS
Gin-Workshop	ca. 3 h	bis 25 Personen	eigener Gin, 0,5 l, plus Rezept	CHF 180 pro Person
Gin Tasting	0,5–1 h	bis 50 Personen	geführte Degustation	erste vier Personen CHF 200, jede weitere CHF 25
Gin Masterclass	1–1,5 h	ab 2 Personen	vertieftes Gin-Wissen und Tasting	erste zwei Personen CHF 250, jede weitere CHF 50
Anlass mit Bar	individuell	40 sitzend, 80–90 stehend	Bar, Drinks, Raum und Ergänzungen	Angebot pro Anlass

Beim Workshop arbeitet jede Person an der eigenen Rezeptur — daher die Grenze bei 25. Grössere Gruppen kombinieren wir: Workshop für einen Teil, Tasting oder Bar für die anderen. Die Masterclass ist auch mit 80 Personen und mehr machbar — für einen Firmenanlass empfehlen wir bis 50, darüber wird es im Raum voll.

04 — APÉRO, PIZZA UND ESSEN

Vom Apéro bis zum gesetzten Menü

Charcuterie und Käse auf Eichenbrettern, Brot, Antipasti. Dazu Pizza napoletana oder Flammkuchen — vor Ort gebacken, im Pizzaofen auf Biscotto-Stein, dem Steinboden, auf dem in Neapel gebacken wird. 509 Grad, 90 Sekunden pro Pizza, für grössere Gruppen mit zwei Öfen parallel. Für ein gesetztes, mehrgängiges Menü arbeiten wir mit unserem Catering-Partner; Austern und Tartar sind kein Standard, aber machbar. Bedient von unserem Personal, kein Selbstbedienungstisch. Eigener Caterer nach Absprache.



- Apéro und Bar mit unserem Personal
- Signature-Drinks mit unseren eigenen Gins
- Pizza napoletana oder Flammkuchen, vor Ort gebacken
- Gesetztes Menü mit unserem Catering-Partner
- Essen und Grill, bis zum Spanferkel
- Eigener Caterer nach Absprache
- DJ und Musikanlage, von uns organisiert
- Mobile Bar bei euch vor Ort
- Eventlocation auch ohne Programm
- Eigener Gin als Firmengeschenk, ab zehn Flaschen

Für einen Vorschlag brauchen wir drei Angaben.

Wunschdatum, ungefähre Personenzahl und Anlass. Wir melden uns in der Regel innerhalb eines Arbeitstags mit einem konkreten Ablauf und einem Preis — kein Rahmen, sondern eine Zahl. Keine automatische Buchung.