

# KÄSERS SCHLOSS IL CASTELLO DI KÄSER

„Geistige“ Momente in bester schweizer Qualität  
Momenti “spirituali” nella migliore qualità svizzera

CHRISTA HANTEN



Das Fricktal, östlich von Basel in der Nordwestschweiz gelegen, zwischen Jura, Schwarzwald und Rhein, ist die wärmste Region nördlich der Alpen, das milde Klima eignet sich hervorragend für Obst- und Weinbau. Die Natur mit ihrer Vielfalt an Rohstoffen ist auch die Basis zahlreicher Inspirationen für Ruedi Käser, der mit seiner Familie auf „Käser Schloss“ lebt und arbeitet. Ehemals ein Pfarrhaus, ist das Anwesen von einem geistlichen Zentrum heute zu einem hochgeistigen Brennpunkt geworden. Zum idyllischen Bauerngut gehören Obstanlagen, Weinberge und Gemüsekulturen, sie liefern die Grundlage für Edelbrände, Weine, Speisen und Feinkostprodukte - eine Fundgrube für exklusive Geschenke: von luftgetrockneten Teigwaren und Edelbrandschokolade bis zu Gourmet-Essig. Begonnen hat alles 1994 mit einer überreichen Apfelernte, die Ruedi Käser notgedrungen zum Schnapsbrenner machte. Heute sind rund 130 verschiedene Produkte in seinem Portfolio, von klassischen Fruchtdestillaten über fantasievolle Likörkreationen und geheimnisvoll klingende Geiste bis zu feurigen Essenzen zum Flambieren und Parfümieren von Speisen - allesamt ein sinnliches Vergnügen. „Versuch und Irrtum“ heißt es nach wie vor für den Perfektionisten, der jede innovative Idee mit Leidenschaft und viel Know-how umsetzt. Die neueste „Spielwiese“ des kreativen Kopfes ist das Whisky Castle mit eigener Mälzerei und original schottischer Pot Still mit 600 Liter Fassungsvermögen. Bei einer kulinarischen Reise durch die Whisk(e)welt - von Schottland über Irland nach Amerika - brennt Ruedi Käser live, so wie er auch in seinem originellen Schnapstheater brandheiße „Schnaps & Dine“-Geschichten für die Besucher inszeniert.

La Fricktal, a est di Basilea nel nord est della Svizzera, tra gli Jura, la foresta nera e il Reno, è la regione più calda situata a nord delle Alpi, e il clima mite si addice incredibilmente alla coltivazione di vino e frutta. Anche la molteplicità dei prodotti che la natura offre rappresenta la base di innumerevoli ispirazioni per Ruedi Käser, che, assieme alla sua famiglia, vive e lavora nel “castello Käser”. Un tempo casa parrocchiale, la tenuta è stata trasformata da “centro spirituale” nell’ odierno “centro dello spirito. Al podere idilliaco fanno da cornice le coltivazioni di frutta e verdura, che forniscono le materie prime per acquaviti, vini, pietanze e specialità gastronomiche, una miniera d’oro per regali esclusivi: dalla pasta essiccata all’aria alla cioccolata al liquore fino all’aceto gourmet. Tutto ha avuto inizio nel 1994 con una raccolta di mele molto abbondante, che Ruedi Käser è stato costretto a distillare. Oggi nel suo portfolio ci sono 130 prodotti, dai classici distillati di frutta, alle fantasiose creazioni di liquori e gli spiriti risonanti di mistero, fino alle accese essenze per aromatizzare o flambare le pietanze: un vero piacere sensuale. “Esperimento ed errore” - questo il motto del perfezionista, che rielabora ogni idea innovativa con passione e molto know-how. Il più recente “divertimento” della sua mente creativa è il Whisky Castle con materia propria e originale Pot Still scozzese, dalla capienza di 600 litri. Un viaggio culinario attraverso il mondo del Whisk(e)y - dalla Scozia all’Irlanda, all’America :Ruedi Käser distilla live, e inscena anche, nel suo originale teatro della grappa, delle storielle spiritose “Schnaps & Dineper i visitatori.



Käser-Schloss AG  
Franziska und Ruedi Käser  
5077 Elfingen, Schweiz  
Tel. +41 62876 1783,  
Fax +41 62876 3075  
[www.kaesers-schloss.ch](http://www.kaesers-schloss.ch),  
[www.whisky-castle.com](http://www.whisky-castle.com)



105

