



23

MALT-WHISKY.CH  
shop of chur

## Bonal-Magenbitter-Aperitiv

Der 1826 geborene Hyppolite Bonal wurde bereits mit 12 Jahren zur Waise. Er trat ins Kloster Grande Chartreuse ein und wurde zu Bruder Raphael. Dort, in Paris und Lyon lernte er alles über Medizin und Pharmazie. Nachdem er sich während 8 Jahren als Arzt im Kloster betätigt hatte, zügelte er in ein naheliegendes Dorf mit Namen Saint Laurent. Dort eröffnete er eine Apotheke. Während langen meditativen Wanderungen in den Alpen der Chartreuse sammelte er unzählige Kräuter. Diese studierte er, um mehr über deren medizinale und verdauungsfördernde Eigenschaften herauszufinden. Und so erfand er Bonal im Jahr 1865.

Nach dem Tod Hyppolite Bonals im Jahr 1909 führt die Familie das Abenteuer weiter. Die Zeit zwischen den zwei Weltkriegen ist der Höhepunkt für Bonal. Im Jahr 1930 ist die tägliche Produktion bei 7'000 Liter angekommen, mehr als eine Million Liter sind permanent an Lager. Die roten und weissen Lieferbusse sind in den Städten Frankreichs und auch im Ausland allgegenwärtig. Riesige Kellereien werden am Eingang zur Stadt gebaut. Das Bonal-Gebäude ist der Leuchtturm Saint Laurents, und Bonal ist untrennbar mit dem wirtschaftlichen Leben der Region verbunden. Im Jahr 1945 beschäftigt Bonal bis zu 150 Personen und hat eine Flotte von 75 Fahrzeugen. Aber mit den 50er Jahren ändern sich der Geschmack und die Mode; der Verkauf bricht zusammen und Bonal verschwindet.

1976 kauft Dolin, Hersteller der Dolin Wermuts und der Chambérysette, das Bonal Rezept, und beginnt ab 1981 wieder mit dessen Vermarktung. So bekommt Bonal wieder seinen Platz an Bars und in Restaurants.

Dieser köstliche Aperitif-Wein ist vor allem wegen seiner aussergewöhnlichen Komplexität bekannt. Hergestellt mit Enzian, Chinin und weiteren ausgewählten Kräutern aus den Alpen der Grande Chartreuse, welche in Mistellen (Traubenmost, der durch den Zusatz von Alkohol am Gärungsprozess gehindert wird) mazeriert werden.

Gewöhnlich pur getrunken kann er auch in klassischen Cocktails als Ersatz für einen süssen roten Wermut eingesetzt werden. Bonal hat eine rötlich-braune Farbe und duftet nach Pflaumen und Trauben. Diese Aromen erreichen den Gaumen beim ersten Schluck, gefolgt von den bitteren Elementen der Enzianwurzel und des Chinins. Der Abgang ist süss mit einem Hauch Trauben, Kirschen und Lakritze.

### 6612 Bonaler Aperitif, 75cl / 16%

Preis pro Flasche CHF. 26.00 Privat inkl. MWSt.

Bestellung unter: <http://www.malt-whisky.ch/kontakt/kontakt.html>

