

12 REZEPTE FÜR
FEIERLICHE MOMENTE

Mehr Swissness in Ihre Cocktails

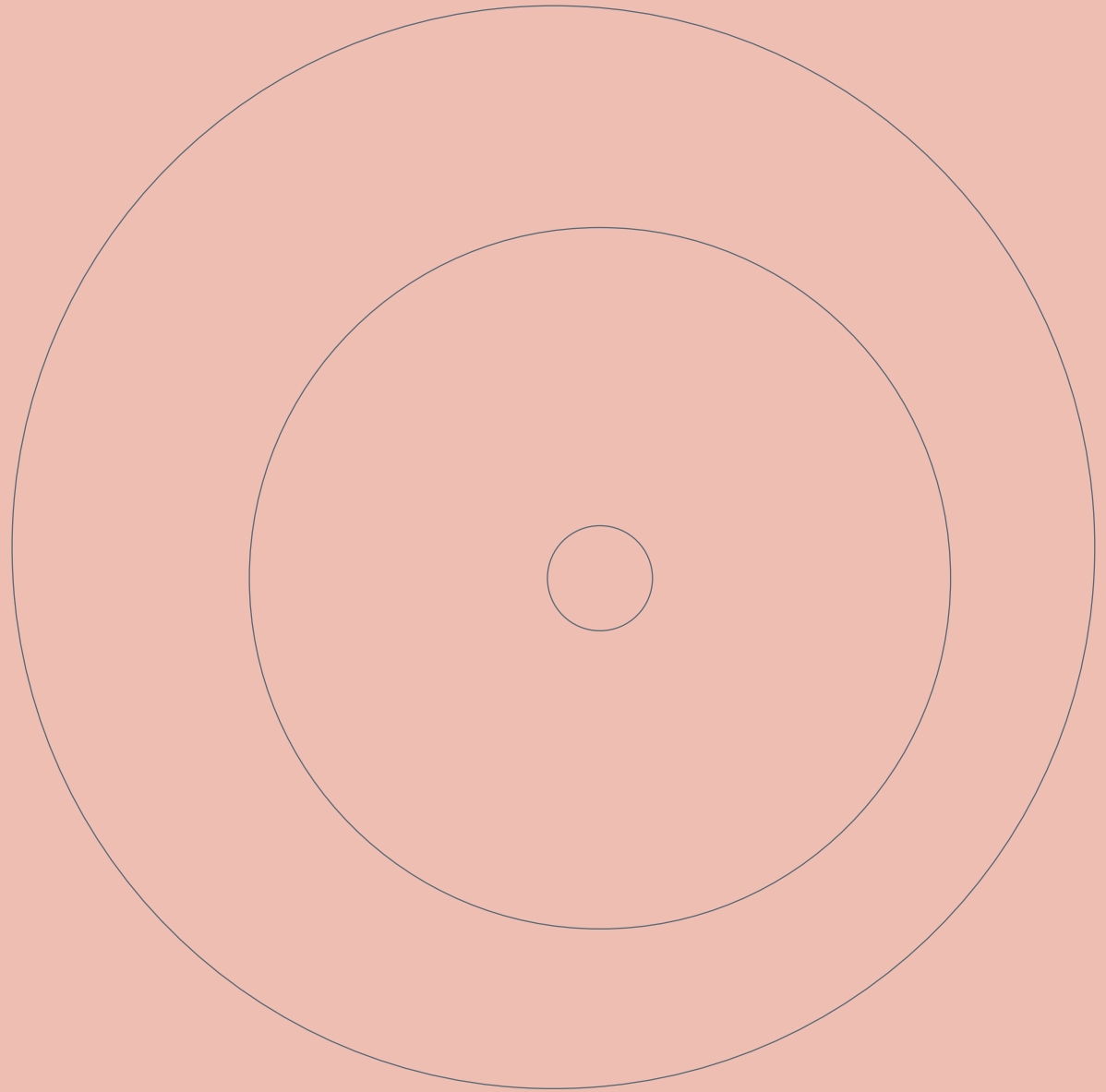
comteXto



■

«A cocktail
done right can
really show your
guests that you
care.»

– Danny Meyer



Inhalt

Reimagined Classics

<i>Matterhorn Mule</i>	10
<i>Swiss Alps Negroni</i>	12
<i>Kirsch Sour</i>	14
<i>Alpine Spritz</i>	16

Velvet Sips

<i>Edelwhite Russian</i>	20
<i>Swiss Choco Flip</i>	22
<i>Swiss Chocolate Old Fashioned</i>	24

Warmth in a Glass

<i>Swiss Winter Toddy</i>	28
<i>Swiss Buttered Pear</i>	30

Effervescent Elegance

<i>Golden Glacier</i>	34
<i>Alpine Fizz</i>	36
<i>Swiss Sparkling Berry</i>	38





Unsere Inspiration

*«A cocktail is like a
present you give to
yourself.»*

WEIHNACHTEN IM GLAS

Wenn die Tage kürzer werden und die Schweiz sich in ihr winterliches Gewand hüllt, ist es Zeit, die kleinen Freuden des Lebens zu feiern. Mit der Weihnachtszeit verbinden wir Gemütlichkeit, Genuss und das Gefühl, etwas Besonderes zu erleben. Genau das möchten wir mit diesem Buch an Sie weitergeben: eine Prise festlicher Stimmung – und einen Hauch Schweiz im Glas.

Ob ein wärmender Drink mit Zuger Kirsch an einem verschneiten Abend, ein spritziger Mule mit Alpenkräutern zur Weihnachtsfeier oder ein schokoladiger Genussmoment unterm Christbaum – die 12 Cocktailrezepte in diesem Buch sind inspiriert von den einzigartigen Aromen und Traditionen der Schweiz. Sie laden dazu ein, das Fest der Liebe auf genussvolle Weise zu feiern – mit einem Prost auf das, was zählt: Familie, Freunde und gemeinsame Momente.

Dieses Buch ist unser kleines Weihnachtsgeschenk an Sie – eine Einladung, die Feiertage mit Genuss zu verbringen. Denn wie bei einem guten Cocktail geht es auch an Weihnachten um die richtige Mischung: etwas Tradition, eine Prise Kreativität und ganz viel Herz.

Wir wünschen Ihnen besinnliche Feiertage, einen guten Rutsch ins neue Jahr und natürlich: «Zum Wohl!»

Herzlich,

Ihre Marie-Christine Waldburger & Team



Reimagined Classics



Matterhorn Mule

FRISCH, KRÄUTRIG UND SPRITZIG MIT EINER DEZENTEN ZITRUSNOTE.



EIN ERFRISCHENDER KLASSIKER MIT SCHWEIZER KRÄUTERN –
INSPIRIERT VON DER KRAFT DER BERGE.

Der Matterhorn Mule ist eine Schweizer Interpretation des Moscow Mule. Mit dem aromatischen Appenzeller Alpenbitter und der Spritzigkeit von Ginger Beer bringt er alpine Frische ins Glas. Appenzeller Alpenbitter wird übrigens seit 1902 nach einem geheimen Rezept hergestellt – mit 42 Kräutern. Er ist das flüssige Erbe der Schweizer Alpen und verleiht diesem Cocktail seine unverwechselbare Note.

PORTIONEN
1

ALKOHOLGEHALT
Mittel

DAUER
5 Minuten

SCHWIERIGKEIT
2 / 10

ZUTATEN

- 5 cl Appenzeller Alpenbitter
- 10 cl Ginger Beer
- 2 cl frisch gepresster Limettensaft
- Eiswürfel
- 1 Scheibe Gurke zur Garnitur

Für die alkoholfreie Variante wird der Appenzeller Alpenbitter durch einen Kräuter-Tee-Sirup (stark reduziert und gesüsst) ersetzt.

ZUBEREITUNG

- 1 Einen Kupferbecher oder ein Highball-Glas mit Eiswürfeln füllen.
- 2 Appenzeller Alpenbitter und Limettensaft einfüllen.
- 3 Mit Ginger Beer auffüllen und vorsichtig umrühren, damit die Kohlensäure erhalten bleibt.
- 4 Mit einer Gurkenscheibe garnieren und servieren.



SERVIERTIPP

Auch im Highball-Glas macht sich der Matterhorn Mule gut. Ein Kupferbecher hält den Drink allerdings länger kühl und verleiht ihm eine traditionelle Optik. Für einen intensiveren Geschmack kann die Gurkenscheibe kurz ins Glas gedrückt werden.

Swiss Alps Negroni

EIN HERBER KLASSIKER TRIFFT AUF ALPINE FRISCHE.

Der Swiss Alps Negroni ist eine Hommage an den italienischen Cocktail-Klassiker, neu interpretiert mit Schweizer Kräuternoten. Der Appenzeller Alpenbitter ersetzt den Campari und bringt eine tiefgründige, kräutrig-harzige Note ins Glas, perfekt für alle, die es gern herb mögen. Der klassische Negroni wurde um 1919 in Florenz erfunden. Der Swiss Alps Negroni verbindet diese italienische Eleganz mit der Kraft der Schweizer Alpen – eine perfekte Mischung aus Tradition und Innovation.

PORTIONEN

1

ALKOHOLGEHALT

Mittel bis stark

DAUER

5 Minuten

SCHWIERIGKEIT

3 / 10

ZUTATEN

3 cl Swiss Edelweiss Gin
3 cl Appenzeller Alpenbitter
3 cl süsser Wermut
Eiswürfel
Orangenzeste zur Garnitur

ALKOHOLFREIE VARIANTE

3 cl alkoholfreier Gin
3 cl alkoholfreier Bitter (z. B. Routin oder Sanbitter)
3 cl roter Traubensaft
Eiswürfel
Orangenzeste zur Garnitur

ZUBEREITUNG

- 1 Einen Rührbecher oder ähnliches Gefäss mit Eiswürfeln füllen.
- 2 Swiss Edelweiss Gin, Appenzeller Alpenbitter und süssen Wermut hinzugeben.
- 3 Alles vorsichtig umrühren, bis die Mischung gut gekühlt ist.
- 4 In ein mit Eiswürfeln gefülltes Lowball-Glas abseihen. Mit einer Orangenzeste garnieren und servieren.

SERVIERTIPP

Für einen intensiveren Geschmack kann die Orangenzeste direkt über dem Glas ausgepresst werden, um die ätherischen Öle freizusetzen.



Kirsch Sour

Ein Schweizer Klassiker im Sour-Style.

Angelehnt an den Klassiker Whisky Sour ist der Kirsch Sour die perfekte Verbindung von fruchtigem Zuger Kirsch und der spritzigen Frische eines klassischen Sours. Ein Drink mit Charakter, der die Aromen der Schweiz in jedem Schluck einfängt.

Kirsch ist seit dem 18. Jahrhundert ein Stolz der Schweizer Spirituosenkultur und wird vor allem im Kanton Zug destilliert. Sein Aroma ist einzigartig und macht diesen Sour zu einem besonderen Genuss.



PORTIONEN

1

ALKOHOLGEHALT

Mittel

DAUER

5 Minuten

SCHWIERIGKEIT

3 / 10

ZUTATEN

5 cl Zuger Kirsch

2 cl frisch gepresster Zitronensaft

1,5 cl Zuckersirup

1 Eiweiss

(optional, für eine cremige Schaumkrone)

Eiswürfel

Zitronenzeste oder Cocktailkirsche zur Garnitur

Für die alkoholfreie Variante wird der Zuger Kirsch durch einen Kirschsaft ersetzt.

ZUBEREITUNG

- 1 Den Kirsch, Zitronensaft, Zuckersirup und das Eiweiss (falls verwendet) in einen Shaker geben.
- 2 Dry Shake: Zutaten ohne Eis kräftig shaken, um das Eiweiss aufzuschäumen.
- 3 Eiswürfel hinzufügen und erneut kräftig shaken, bis der Shaker aussen gut gekühlt ist.
- 4 In ein mit frischen Eiswürfeln gefülltes Lowball-Glas abseihen, mit Zitronenzeste oder einer Cocktailkirsche garnieren und servieren.

SERVIERTIPP

Für eine festlichere Note kann der Rand des Glases mit Zucker überzogen werden. Einfach den Rand in Zitronensaft tauchen und anschliessend in feinen Zucker drücken.

Alpine Spritz

PRICKELND, FRISCH UND MIT ALPINEM CHARAKTER.

Der Alpine Spritz ist die Schweizer Antwort auf den Aperol Spritz. Mit dem aromatischen Appenzeller Alpenbitter, spritzigem Prosecco und einer leichten Bitternote ist er der perfekte Drink für gesellige Momente.

ZUTATEN

- 5 cl Appenzeller Alpenbitter
- 8 cl Prosecco
- 3 cl Sodawasser
- Eiswürfel
- 1 Orangenscheibe oder Zitronenzeste zur Garnitur

Für die alkoholfreie Variante wird der Alpenbitter durch alkoholfreien Bitter (z. B. Routin oder Sanbitter) und der Prosecco durch alkoholfreien Sekt ersetzt.

ZUBEREITUNG

- 1 Ein grosses Weinglas oder ein Highball-Glas mit Eiswürfeln füllen.
- 2 Appenzeller Alpenbitter hineingiessen.
- 3 Prosecco und Sodawasser vorsichtig hinzufügen.
- 4 Mit einer Orangenscheibe oder Zitronenzeste garnieren und servieren.

VOM APEROL SPRITZ ZUM ALPINE SPRITZ

Der Aperol Spritz hat seine Wurzeln im 19. Jahrhundert, als österreichische Soldaten in Norditalien ihren Wein mit einem «Spritzer» Wasser verdünnten. Der «Spritz» war geboren.

1919 brachten die Brüder Barbieri in Padua den Aperol-Likör auf den Markt – eine perfekte Mischung aus Bitterorangen, Rhabarber und Kräutern. In den 1950er-Jahren wurde Aperol zum Star des Spritz: Prosecco, ein Schuss Soda und eine Orangenscheibe machten ihn zum ikonischen Drink.

Lange ein italienisches Geheimnis, eroberte der Aperol Spritz ab den 2000ern die Welt – und steht heute für prickelnden Genuss und Sommerfeeling pur. Mit dem Alpine Spritz bekommt der italienische Klassiker einen winterlichen Twist.

Dank Appenzeller Alpenbitter, Prosecco und einem Hauch Soda bringt diese Schweizer Neuinterpretation alpine Kräuter und prickelnde Frische ins Glas. Ob an einem verschneiten Abend oder bei einer geselligen Feier – der Alpine Spritz zeigt, dass Spritz zu jeder Jahreszeit ein Highlight sein kann.

PORTIONEN

1

ALKOHOLGEHALT

Leicht bis mittel

DAUER

3 Minuten

SCHWIERIGKEIT

1 / 10





Velvet Sips



Edelwhite Russian

DER CREMIGE KLASSIKER MIT SCHWEIZER CHARME.



DER WHITE RUSSIAN IN SEINER EDELWEISSESTEN FORM.

Der Edelwhite Russian bringt mit einer Extraportion Schokoladenaroma und Zuger Kirsch eine edle Note in den beliebten Drink. Samtig, süss und mit einem Hauch Fruchtigkeit – ein Genuss für lange Winterabende.

Der klassische White Russian wurde in den 1960er-Jahren in den USA populär und erlangte Kultstatus durch den Film The Big Lebowski. Der Swiss White Russian setzt mit Kirsch und Schokolade eine neue, alpine Akzentnote.

PORTIONEN
1

ALKOHOLGEHALT
Mittel

DAUER
5 Minuten

SCHWIERIGKEIT
2 / 10

ZUTATEN

- 4 cl Zuger Kirsch
- 3 cl Schweizer Schokoladenlikör (z. B. Crème de Cacao)
- 3 cl Sahne oder Vollmilch (je nach Geschmack)
- Eiswürfel
- Schokoladenraspel oder Kirsche zur Garnitur

Für die alkoholfreie Variante wird der Zuger Kirsch durch Kirschsafte oder Kirschsirup und der Schokoladenlikör durch einen dunklen Schokoladensirup ersetzt.

ZUBEREITUNG

- Ein Lowball-Glas mit Eiswürfeln füllen.
- Den Zuger Kirsch und den Schokoladenlikör über das Eis giessen.
- Die Sahne oder Vollmilch vorsichtig über den Rücken eines Löffels in das Glas geben, sodass sie eine Schicht bildet.
- Vorsichtig umrühren, wenn eine gleichmässige Textur gewünscht ist. Mit Schokoladenraspeln oder einer Cocktailkirsche garnieren und servieren.

SERVIERTIPP

Ein kleiner Hauch Vanilleextrakt in der Sahne gibt dem Drink eine besonders luxuriöse Note. Für ein noch cremigeres Ergebnis die Sahne leicht aufschlagen.



Swiss Choco Flip

SCHOKOLADE, KIRSCH UND CREMIGER GENUSS – EIN WINTERTRAUM.

Der Swiss Choco Flip verbindet die reichhaltige Süsse von Schweizer Schokoladenlikör mit der Fruchtigkeit von Kirsch. Gekrönt von einer seidigen Schaumkrone ist dieser Cocktail der perfekte Begleiter für kalte Winterabende. Flips haben ihren Ursprung im 17. Jahrhundert und wurden ursprünglich heiss serviert. Der Swiss Choco Flip bringt diese klassische Technik in die Moderne – mit einem alpinen Twist aus Schokolade und Kirsch.

PORTIONEN	ALKOHOLGEHALT	DAUER	SCHWIERIGKEIT
1	Mittel	5 Minuten	3 / 10

ZUTATEN

- 4 cl Zuger Kirsch
- 3 cl Schweizer Schokoladenlikör (z. B. Crème de Cacao)
- 1 frisches Eigelb
- 1 cl Zuckersirup
- Eiswürfel
- Schokoladenraspeln oder Kakaopulver zur Garnitur

ALKOHOLFREIE VARIANTE

- 4 cl Kirschsafft oder Kirschsirup
- 3 cl dunkler Schokoladensirup
- 1 frisches Eigelb
- 1 cl Zuckersirup
- Eiswürfel
- Schokoladenraspeln oder Kakaopulver zur Garnitur

ZUBEREITUNG

- 1 Kirsch, Schokoladenlikör, Eigelb und Zuckersirup in einen Shaker geben.
- 2 Dry Shake: Alle Zutaten ohne Eis kräftig shaken, um das Eigelb aufzuschäumen.
- 3 Eiswürfel hinzufügen und erneut kräftig shaken, bis der Shaker aussen gut gekühlt ist.
- 4 In ein vorgekühltes Coupe- oder Martini-Glas abseihen. Mit Schokoladenraspeln oder einer Prise Kakaopulver garnieren und servieren.

SERVIERTIPP

Für einen noch luxuriöseren Genuss: Die Schokoladenraspeln mit etwas Zimt oder gemahlenem Kardamom mischen, um eine winterliche Würze hinzuzufügen.



Swiss Chocolate Old Fashioned



DER KLASSIKER TRIFFT AUF SCHWEIZER TIEFE

Der Swiss Chocolate Old Fashioned mit Schweizer Whisky (z. B. Sântis Malt) verbindet die rauchigen, holzigen Noten des Schweizer Whiskys mit der süssen Eleganz von Schokolade. Ein Drink, der alpine Tradition mit moderner Cocktailkultur vereint. Mit einer leichten Sahnehaube und cremiger Textur wird der Swiss Chocolate Old Fashioned zur perfekten Wahl für alle, die samtige Cocktails lieben.

Sântis Malt Whisky wird in Bierfässern gereift, was ihm einen einzigartigen Geschmack verleiht, der in der Welt des Whiskys selten ist. Mit Schokolade ergänzt, wird der Cocktail zum alpinen Genuss mit Tiefe.

PORTIONEN

1

ALKOHOLGEHALT

Mittel bis stark

DAUER

7 Minuten

SCHWIERIGKEIT

4 / 10

ZUTATEN

4 cl Sântis Malt Whisky

2 cl dunkler Schweizer Schokoladenlikör
(z. B. Crème de Cacao)

1 cl Sahne (leicht geschlagen)

1 Zuckerwürfel

2 Dashes Angostura-Bitter oder
Schokoladen-Bitter

Eiswürfel

Schokoladenraspeln und Orangenzeste
zur Garnitur

Für die alkoholfreie Variante wird der Whisky durch einen alkoholfreien Whisky und der Schokoladenlikör durch einen Schokoladensirup ersetzt.

ZUBEREITUNG

- 1 Einen Zuckerwürfel in einem Tumbler-Glas platzieren und mit den Dashes Bitter beträufeln.
- 2 Den Zuckerwürfel mit einem Barlöffel zerdrücken, bis er sich auflöst.
- 3 Sântis Malt Whisky und Schokoladenlikör hinzufügen.
- 4 Das Glas mit grossen Eiswürfeln füllen und die Zutaten vorsichtig umrühren, bis der Drink gut gekühlt ist.
- 5 Die Sahne leicht aufschlagen und vorsichtig auf den Cocktail geben, sodass eine cremige Haube entsteht. Mit Schokoladenraspeln und einer Orangenzeste garnieren und servieren.

SERVIERTIPP

Die Sahnehaube mit einer Prise Kakao-pulver bestäuben, um das samtige Erlebnis noch intensiver zu machen. Alternativ kann ein Hauch Zimt für eine winterliche Note sorgen.



Warmth in a Glass



Swiss Winter Toddy

EINE WARME UMARMUNG FÜR KALTE TAGE.

Der Swiss Winter Toddy mit Sântis Malt Whisky bringt die Aromen der Schweizer Alpen in ein wärmendes Getränk. Frische Zitrone, süsser Honig und die holzigen Noten des Sântis Whiskys werden perfekt durch Gewürze und Birne ergänzt.

ZUTATEN

- 4 cl Sântis Malt Whisky
- 4 cl frisch gepresster Zitronensaft
- 1–2 TL klarer Honig
- 1 Birnenscheibe
- 1 Zitronenscheibe
- 1 Sternanis
- 1 Zimtstange
- 1 Stängel Rosmarin (optional: Nelken)
- Heisses Wasser (ca. 150 ml)

Für die alkoholfreie Variante verwenden Sie 150 ml heissen Birnen- oder Apfelsaft als Grundlage.

ENTSTEHUNG DES TODDY

Der klassische Toddy hat seine Wurzeln im 18. Jahrhundert und stammt ursprünglich aus Indien, wo das Wort «Toddy» ein fermentiertes Palmgetränk bezeichnete. Britische Kolonialherren adaptierten den Begriff für ihre eigenen Kreationen aus heissem Wasser, Zucker, Gewürzen und Spirituosen.

In Schottland wurde der Hot Toddy schliesslich zum beliebten Winterdrink, oft zubereitet mit Whisky, Honig und Zitrone, um Erkältungen vorzubeugen und kalte Nächte zu überstehen. Heute steht der Toddy weltweit für wärmenden Genuss und gemütliche Stunden – ein Drink, der Tradition und Gemütlichkeit in jedem Schluck vereint.

PORTIONEN

1

ALKOHOLGEHALT

Mittel

DAUER

5 Minuten

SCHWIERIGKEIT

2 / 10

ZUBEREITUNG

- 1 In ein hitzebeständiges Glas oder eine Teetasse den Honig und frisch gepressten Zitronensaft geben.
- 2 Den Sântis Malt Whisky hinzufügen und umrühren, bis sich der Honig auflöst.
- 3 Etwa 150 ml heisses Wasser hinzufügen und gut umrühren.
- 4 Die Birnenscheibe, Zitronenscheibe, Sternanis und Zimtstange ins Glas geben. Optional den Rosmarinzweig und/oder Nelken hinzufügen, um eine zusätzliche aromatische Note zu verleihen.



Swiss Buttered Pear



EIN HEISSER GENUSS MIT DER FEINEN NOTE DER SCHWEIZER WILLIAMS-BIRNE.

Diese Neuinterpretation des klassischen Hot Buttered Rum ersetzt den Rum durch den eleganten Schweizer William Barrique (z. B. von Etter). Die sanfte Fruchtnote der Birne verbindet sich perfekt mit der reichhaltigen Buttermischung und den wärmenden Gewürzen – ein Drink, der Gemütlichkeit ins Glas bringt.

PORTIONEN
1

ALKOHOLGEHALT
Mittel

DAUER
10 Minuten

SCHWIERIGKEIT
4 / 10

ZUTATEN

Buttermischung (mehrere Portionen)

50 g weiche Butter

50 g brauner Zucker

1/2 TL Zimt

1/4 TL Muskatnuss

1 Prise Nelkenpulver

1 Prise Salz

Für den Cocktail

4 cl Williams Barrique (z. B. von Etter)

1 grosser Löffel der Buttermischung

150 ml heisses Wasser

Zimtstange und Birnenscheibe
zur Garnitur

Für die alkoholfreie Variante
verwenden Sie 150 ml heissen
Birnsaft.

ZUBEREITUNG

- 1 Alle Zutaten für die Buttermischung in einer Schüssel miteinander vermengen, bis eine gleichmässige Masse entsteht.
- 2 Einen grossen Löffel der Buttermischung in ein hitzebeständiges Glas oder eine Tasse geben.
- 3 Den Williams Barrique hinzufügen, mit heissem Wasser auffüllen und alles gut umrühren, bis die Buttermischung vollständig geschmolzen ist.
- 4 Mit einer Zimtstange und einer dünnen Birnenscheibe garnieren.

SERVIERTIPP

Für eine zusätzliche Geschmacksdimension etwas frisch geriebenen Ingwer oder Ahornsirup hinzufügen. Alternativ kann der Glasrand mit Zimt-Zucker dekoriert werden.



Effervescent Elegance



Golden Glacier

LUXURIÖS, PRICKELND UND MIT SCHWEIZER CHARAKTER.

Der Golden Glacier verbindet die klare Eleganz des Schweizer Grappa (z. B. von Delea) mit der Spritzigkeit von Champagner und einer dezenten Zitrusnote. Ein Drink, der jeden Anlass zum Glänzen bringt.

Grappa entstand im Mittelalter in Norditalien, als Bauern aus den Überresten der Weinherstellung eine wärmende Spirituose destillierten. Heute ist Grappa eine edle Spezialität, die sich auch ideal für Cocktails wie unseren Golden Glacier eignet.

PORTIONEN	ALKOHOLGEHALT	DAUER	SCHWIERIGKEIT
1	Mittel	5 Minuten	2 / 10

ZUTATEN

- 3 cl Schweizer Grappa
- 1 cl Triple Sec (Orangenlikör)
- 1 Stück Orangenzeste
- 100 ml gekühlter Champagner oder Prosecco
- Eiswürfel

ALKOHOLFREIE VARIANTE

- 3 cl weisser Traubensaft
- 1 cl Orangensaft
- 1 Tropfen Orangenblütenwasser
- 100 ml alkoholfreier Sekt
- 1 Stück Orangenzeste
- Eiswürfel

ZUBEREITUNG

- 1 Den Schweizer Grappa und Triple Sec in ein gekühltes Rührglas geben.
- 2 Einige Eiswürfel hinzufügen und vorsichtig umrühren, um die Mischung zu kühlen.
- 3 In eine gekühlte Champagnerflöte abseihen und mit dem Champagner oder Prosecco vorsichtig auffüllen.
- 4 Die Orangenzeste über dem Glas ausdrücken, um die ätherischen Öle freizusetzen, und als Garnitur ins Glas geben.

SERVIERTIPP

Für ein besonderes Finish kann der Glasrand leicht mit Zucker verziert werden. Einfach die Orangenzeste am Rand entlangreiben und dann in feinen Zucker tauchen.



Alpine Fizz

DER KLASSISCHE FIZZ MIT EINER ALPINEN NOTE.

Der Alpine Fizz ist eine Neuinterpretation des klassischen Gin Fizz, der erstmals Ende des 19. Jahrhunderts in den USA populär wurde. Der Gin Fizz kombiniert Gin, Zitrone, Zucker und Soda, oft mit einem Schuss Eiweiss für eine cremige Schaumkrone.

Der Alpine Fizz bringt die Eleganz des Schweizer Williams Barrique (z. B. von Etter) in die spritzige Welt des Gin Fizz. Mit Zitronensaft, Zucker und Soda entsteht ein Cocktail, der fruchtige Tiefe und spritzige Leichtigkeit vereint.



PORTIONEN

1

ALKOHOLGEHALT

Leicht bis mittel

DAUER

7 Minuten

SCHWIERIGKEIT

3 / 10

ZUTATEN

- 4 cl Williams Barrique (z. B. von Etter)
- 2 cl frisch gepresster Zitronensaft
- 1,5 cl Zuckersirup
- 1 Eiweiss (optional, für die Schaumkrone)
- 150 ml Soda
- Eiswürfel
- Birnenscheibe oder Zitronenzeste zur Garnitur

Für die alkoholfreie Variante wird der Williams Barrique durch einen alkoholfreien Whisky und der Schokoladenlikör durch einen Schokoladen-sirup ersetzt.

ZUBEREITUNG

- 1 Den Williams Barrique, Zitronensaft, Zuckersirup und Eiweiss in einen Shaker geben.
- 2 Dry Shake: Zutaten ohne Eis kräftig shaken, um das Eiweiss aufzuschäumen.
- 3 Eiswürfel hinzufügen und erneut kräftig shaken, bis der Shaker aussen gut gekühlt ist.
- 4 In ein mit frischen Eiswürfeln gefülltes Highball-Glas abseihen.
- 5 Mit Soda auffüllen, vorsichtig umrühren und mit einer Birnenscheibe oder Zitronenzeste garnieren und servieren.

SERVIERTIPP

Für eine besonders edle Note kann ein Hauch Vanille in den Zuckersirup gemischt werden. Alternativ bringt ein frischer Rosmarinzweig eine kräutrige Eleganz in den Drink.

Swiss Sparkling Berry

PRICKELNDE BEERENFRISCHE MIT SCHWEIZER NOTE.

Der Swiss Sparkling Berry kombiniert den aromatischen Himbeer-Brand (z. B. von Blücher Brände) mit sprudelndem Soda und frischen Beeren. Ein eleganter und erfrischender Cocktail, perfekt für festliche Momente.

ZUTATEN

4 cl Himbeer-Brand (z. B. Blücher Brände)
2 cl frisch gepresster Zitronensaft
1 cl Vanillesirup (optional)
150 ml Soda oder Mineralwasser mit feiner Kohlensäure
Frische Himbeeren zur Garnitur
Minzblatt zur Dekoration
Eiswürfel

ZUBEREITUNG

- 1 Himbeer-Brand, Zitronensaft und Vanillesirup in ein gekühltes Highball-Glas geben. Das Glas mit Eiswürfeln füllen.
- 2 Mit Soda oder Mineralwasser auffüllen und vorsichtig umrühren, um die Kohlensäure zu bewahren.
- 3 Frische Himbeeren und ein Minzblatt als Garnitur hinzufügen.

Für die alkoholfreie Variante verwenden Sie anstelle des Himbeer-Brands 4 cl Himbeersaft oder Himbeersirup.

TRADITION IM GLAS, ELEGANZ IM GESCHMACK

Obstbrände wie der Himbeer-Brand, der diesem Cocktail seine einzigartige Note verleiht, haben eine lange Tradition. Ursprünglich wurden sie in Bauernhöfen hergestellt, um überschüssiges oder überreifes Obst sinnvoll zu verwerten. Besonders in den Alpenregionen entstand daraus eine Kunst, die sich über Jahrhunderte perfektionierte.

Himbeer-Brand, ein echtes Schweizer Juwel, ist bekannt für sein intensives Aroma und seine klare Eleganz. Der Swiss Sparkling Berry verbindet diese Tradition mit moderner Leichtigkeit – ein Drink, der die Authentizität alpiner Obstbrände feiert und gleichzeitig prickelnde Frische ins Glas bringt.

PORTIONEN

1

ALKOHOLGEHALT

Leicht bis mittel

DAUER

5 Minuten

SCHWIERIGKEIT

2 / 10



Am Ende geht's um mehr als Cocktails

AUF DIE KLEINEN UND GROSSEN
MOMENTE IM LEBEN

Es sind nicht nur die Cocktails, die dieses Buch besonders machen, sondern die Momente, die Sie damit kreieren. Ob spritzig, cremig oder wärmend – unsere Rezepte laden ein, den Alltag hinter sich zu lassen und sich dem Genuss hinzugeben. Jetzt liegt es an Ihnen, das zu feiern, was zählt: die Menschen, die Sie umgeben, die Geschichten, die Sie teilen, und die kleinen Freuden des Lebens, die im Glas ihren Anfang nehmen.

Mit einem letzten «Zum Wohl!» bedanken wir uns für Ihr Interesse und wünschen Ihnen genussvolle Feiertage. Lassen Sie es prickeln, bleiben Sie kreativ – und trinken Sie stets auf das, was wirklich wichtig ist.

M.C. Waldburger



Notizen

Notizen



comtexto AG
Dufourstrasse 107
8008 Zürich
Schweiz

Telefon: +41 44 885 08 08
E-Mail: dialog@comtexto.ch
www.comtexto.ch

WIR FREUEN UNS AUF IHRE KONTAKTAUFNAHME