



Manufaktur Jörg Geiger

TRADITION UND INNOVATION

REZEPTIDEEN
FÜR COCKTAILS UND LONGDRINKS



VIRGIN LONGDRINKS

DZIN BITTER

WACHOLDER | HYDROLAT | BITTER

Nicht nur Alkoholisches lässt sich destillieren, ebenso feinste Hydrolate. Die Botanicals im Wasser angesetzt, werden in der Feinbrennerei schonend im Duft und Geschmack aufwendig verfeinert und so im wasserbasierten Hydrolat eingefangen.

AECHT [KIMMEL]

ALBKÜMMEL | HYDROLAT | DILL

Die kargen Böden und das raue Klima auf der Albhochfläche verleihen dem „Albkümmel“ sein besonderes Aroma. Er ist reich an ätherischen Ölen und rundet mit seinem intensiven, aber milden Geschmack den alkoholfreien Aecht Kümmel ab.



Die neuen Virgin Longdrinks – Ready to use: Eiswürfel ins Glas, aufgiessen, garnieren und geniessen oder probieren Sie auch die nachfolgenden Rezepte.



BIRNE TRIFFT BOTANICALS BALATON BIRNE

- 3 cl „Don't call me Gin“
- 2 cl BP – Birne im Portweinstil
- 4 cl Birnensaft
- 10 cl [dzin] BITTER zum Auffüllen

Alle Zutaten im Rührglas kalt rühren und in eine gekühlte Cocktailschale oder in einen Tumbler auf Eis geben, mit ca. 10 cl Bitter Hydrolat auffüllen und mit Frischkäseschaum toppen. Geräuchertes Papikapulver darüber streuen.

FRISCHKÄSESCHAUM:

Für eine kleine ISI-Flasche 300 Gramm Milch, 200 Gramm Frischkäse und eine Prise Salz vermengen, in einen 500 ml ISI- Siphon geben und mit ein bis zwei Patronen füllen. Kalt stellen.



ANANAS TRIFFT BOTANICALS FARM PARADE

- 4 cl Gewürzluke
- 10 cl AECHT [Kimmel]
- 4 cl Ananassaft
- 1,5 cl Zwiebelsirup
- 0,75 cl Knollensellerieaft (frisch gepresst)

Alle Zutaten im Shaker auf Eis kräftig schütteln. Wahlweise in eine gekühlte Coupette ohne Eis oder einen Tumbler auf Eis geben und mit 10 cl „AECHT [Kimmel]“ toppen. Mit Röstzwiebeln garnieren.

ZWIEBELSIRUP:

Zwei Zwiebeln klein schneiden, in einem Topf mit etwas Öl erhitzen und anschwitzen. Gleiche Teile Wasser und Zucker dazu geben, aufkochen lassen und vom Herd nehmen. Wenn der Sirup kalt ist, durch ein

Sieb geben und in eine saubere Flasche füllen. Im Kühlschrank aufbewahren.



ORANGE TRIFFT BOTANICALS TRANSPORTER

- 8 cl [dzin] Bitter Hydrolat
- 6 cl Kokoswasser
- 2,5 cl Orangenschalenzucker
- 1,5 cl Zitronensaft
- 2 Stängel Petersilie

Alle Zutaten im Shaker auf Eis kräftig schütteln. Doppelt in einen Tumbler auf Eis abseihen und mit ca. 8 cl [dzin] Bitter Hydrolat toppen. Leicht unterrühren und mit Petersilie und gezuckerter Orangenzeste garnieren.

ORANGENSCHALENZUCKER:

Orangen zesten und mit Zucker in einer verschliessbaren Schale oder Box einige Stunden oder über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen. Die ätherischen Öle aus den Orangenschalen werden vom Zucker ausgelöst.



APFEL TRIFFT BOTANICALS WITHOUT A TROUT

- 2 cl Buttermilch
- 4 cl Apfelsaft
- 2 cl Gurkensaft
(frisch gepresste Salatgurke)
- 0,5 cl Zuckersirup (2:1)
- 6 cl AECHT [Kimmel]

Alle Zutaten in einen Tumbler auf Eis geben und mit 6 cl AECHT [Kimmel] aufgiessen, leicht umrühren, mit Rauchsatz besprühen und mit einer Gurkenzeste garnieren.

RAUCHSALZSPRAY:

Salzlösung 10:1 mit Rauchsatz und Wasser herstellen und in eine kleine Sprühflasche füllen.



DER KLASSIKER MIT ALBKÜMMEL ALBJITO

- 5 cl ALBKÜMMEL
- 3 cl Limettensaft
- 2 cl Zuckersirup
- AECHT KIMMEL zum Toppen
- 2-3 Stängel Minze

Minze zusammen mit Limettensaft und Zuckersirup in das Glas geben. Mit einem Mörser leicht andrücken, dann Eis einfüllen und den Albkümmel darüber füllen. Kräftig umrühren und danach mit AECHT KIMMEL auffüllen und noch einmal leicht rühren



DON'T CALL ME GIN! TEA COLLINS

- 5 cl DON'T CALL ME GIN!
- 2 cl Läuterzucker (optional)
- 3 cl frischer Zitronensaft
- TEASECCO
Darjeeling Grüntee trifft WiesenObst

Cocktailglas (Tumbler-Form) mit 2-3 Eiswürfeln füllen, DON'T CALL ME GIN!, Zitronensaft und Läuterzucker hinzugeben. Vorsichtig mit einem schmalen Löffel gut umrühren. Mit TEASECCO das Glas auffüllen

Eine Zitronenscheibe als Dekoration drappieren

TIPP: Unser TEASECCO eignet sich auch hervorragend als Aperitif oder zum einfach so zum Genießen. Mit einem Sektverschluss bleibt er problemlos mehrer Tage prickelnd und haltbar.



FRISCH UND LECKER SOMMERBOWLE

- 0,5l DON'T CALL ME GIN
- Apfel, Birne, Zitrone, Beeren, Blumen, Minze oder lokale Kräuter
- CUVÉE Nr. 15

Eine Flasche DON'T CALL ME GIN! mit jeweils einer entkernten Birne und einem Apfel für ca. 24 h einlegen.

In eine Bowle-Schale umfüllen, Zitronenscheiben, Beeren, Blumen, Minze oder lokale Kräuter hinzugeben und mit CUVÉE Nr. 15 auffüllen.

Heu eignet sich perfekt als Garnitur.



ALKOHOLFREIE VARIANTE ZUM SPRITZ BITTER-SPRITZ

- 4 cl Giffard Bitter Concentre
- 2 cl Zitronensaft
- 1 cl Zuckersirup
- 10 cl C.-BRATBIRNE – die Königin unter den Alkoholfreien

Giffard Bitter Concentre, Zitronensaft und Zuckersirup in ein Weinglas geben und gut durchrühren mit C.-BRATBIRNE – die Königin unter den Alkoholfreien auffüllen

TIPP: Wer mehr Kohlensäure im Getränk behalten möchte sollte alle Zutaten schön gekühlt verwenden und auf Eis verzichten. Sonst kann man natürlich auch Eiswürfel verwenden.

ALKOHOLFREIER BELLINI TWIST SCHÖNINI

- 2 cl Stachelannonen Püree
(im Asia-Shop als Guanabana zu kaufen)
- 1 cl Zitronengrassirup
- 10 cl C.-BRATBIRNE – die Königin unter den
Alkoholfreien

Stachelannonen Püree und Zitronengrassirup in ein Weinglas geben und gut durchrühren, mit C.-BRATBIRNE – die Königin unter den Alkoholfreien auffüllen

Eine halbe Stange Zitronengras als Dekoration verwenden.

TIPP: Wer mehr Kohlensäure im Getränk behalten möchte sollte alle Zutaten schön gekühlt verwenden und auf Eis verzichten. Sonst kann man natürlich auch Eiswürfel verwenden.





KLASSIKER MIT NEUER NOTE ZWETSCHGENCOBBLER

- 5 cl ZP – ZWETSCHGE IM PORTWEINSTIL
- Eine Hand voll frischer Beeren
- Zuckersirup

Alle Zutaten im Shaker zusammen vermischen und auf Crushed Ice in einen Tumbler oder auch bauchiges Weinglas abseihen.

Mit frischen Beeren garnieren



WÜRZIG FRISCHER SOMMERDRINK LUIKE & SODA

- 5 cl GEWÜRZLUIKE
- 1 cl Limettensaft
- Top up Soda

GEWÜRZLUIKE und Limettensaft in ein Weinglas geben mit Eiswürfeln auffüllen und kräftig durchrühren

Danach mit Sprudel toppen.

Als Dekoration eignen sich Kornblumen oder andere essbare Blüten

DON'T CALL ME GIN! & !WEHMUT UNSERE LIEBLINGS-LONGDRINKS

DON'T CALL ME GIN! 2cl

- + Aecht Bitter! Grüne Jagdbirne | Wermut
- + Cuvée Nr. 11 Unreifer Apfel | Eichenlaub
- + Cuvée Nr. 21 Apfel | Birne | Heublume
- + Cuvée Nr. 23 Rhabarber | Apfel | Blüten

!WEHMUT 2cl

- + Aecht Bitter! Grüne Jagdbirne | Wermut
- + Cuvée Nr. 27 Birne | Gurke | Quitte

!WEHMUT 5 cl

- + Cuvée Nr. 12 Schwarzriesling |
Johannisbeerzweige
- + BIO Weiss Apfel | Quitte | Akazienblüte
- + Cuvée Nr. 27 Birne | Gurke | Quitte
- + Cuvée Nr. 29 Apfel | Birne | Hagebutte





Manufaktur Jörg Geiger

TRADITION UND INNOVATION

Eschenbacher Straße 1 | 73114 Schlat

Telefon (0 71 61) 999 02 24 | Telefax (0 71 61) 999 02 14

info@manufaktur-joerg-geiger.de

www.manufaktur-joerg-geiger.de

A091945