



Löwen Post

FRÜHJAHR / SOMMER 2022

FÜR ALLES IST EIN KRAUT GEWACHSEN

Zu Besuch in der Löwen Schatzkammer

Oliver Huber wacht im Löwen über unsere wertvollsten Schätze: Kräuter und Wurzeln. Sein Schaffen haben wir in einem Kurzinterview zusammengefasst.

Du bist LFI-zertifizierter Kräuterpädagoge. Was kann man sich darunter vorstellen?

Ich hatte schon immer sehr großes Interesse an Kräutern, deren Verwendung und Heilwirkung. Aus diesem Grund habe ich in der Landwirtschaftsschule Hohenems eine fundierte Ausbildung zum Kräuterpädagogen gemacht.

Wie kannst Du Dein Wissen als Kräuterpädagoge hier im Löwen einbringen?

Der Löwen ist der ideale Ort für mich, um mit Menschen ins Gespräch zu kommen, sie über die Wirkung der Pflanzen, aber auch über die Einsatzmöglichkeiten im Bereich Kulinarik zu beraten. Ganz besonders interessant und spannend finde ich es, nach Herzenslust zu experimentieren: neue Ansätze und Kräuter auszuprobieren und daraus in Zusammenarbeit mit dem Brennmeister neue Produkte entwickeln zu können.

Welches ist Dein Lieblingskraut und warum?

Ganz klar: die Meisterwurz. Sie wächst im Bregenzerwald an vielen Stellen und ist universell verwendbar. Und unter uns: Das Räuchern mit der Wurzel soll böse Geister vertreiben ;-)

Was schätzt Du besonders an Deinem Beruf?

Ich bin viel in der Natur unterwegs und hier bei uns im schönen Bregenzerwald ist eine unendliche Kräuter- und Pflanzenvielfalt zu finden. Da gibt es ständig Neues zu entdecken – das fängt schon auf dem Arbeitsweg an. Anmerkung des Löwen Teams: Oliver wohnt quasi um's Eck und kommt jeden Tag zu Fuß in den Löwen.

Oliver, vielen Dank für das Interview! Wer mehr über die verschiedenen Kräuter und deren Einsatzmöglichkeiten erfahren möchte, hat dazu im Löwen die Gelegenheit.

„Meor ehrod das Auld und grüssod das Nü, und blibod üs sealb und dr Hoamat trü.“, gemäß diesem alten Sinnspruch lassen wir im Löwen alte Traditionen hochleben und Neues Einzug halten.

FRISCHER WIND IN DER LÖWEN KÜCHE

Bodenständige Spezialitäten gepaart mit internationalen Akzenten – begeben Sie sich auf eine kulinarische Reise von den Alpen bis zum Atlantik. Der Bregenzerwälder Spitzenkoch Gernot Bischofberger setzt ganz neue Maßstäbe in der Löwen

Küche und überrascht seine Gäste stets mit innovativen Gerichten, deren Ursprung oft im Bregenzerwald zu finden ist.

GEBÜNDELTE KRÄUTERKOMPETENZ

Traditionelles Kräuterwissen hat bei uns im Löwen einen besonders hohen Stellenwert. Das uralte Wissen um die Pflanzenvielfalt auch an Interessierte weiterzugeben, ist uns dabei sehr wichtig – ein klarer Fall für Oliver Huber. Der ausgebildete Kräuterpädagoge versteht es wie kein anderer, die Menschen in den Bann

der heimischen Wild- und Heilpflanzen zu ziehen.

ALTBEWÄHRTES NEU INTERPRETIERT

*Seinen Siegeszug als Getränk trat der Wermut in Europa vermutlich im späten 18. Jahrhundert an. Auch heute erfreut sich die kultige Kräuterspezialität großer Beliebtheit. Entdecken Sie jetzt unsere Lömut Kreationen und genießen Sie den Wermut am besten pur und eisgekühlt – daheim oder auf unserer Sonnenterrasse. **Herzlichst – Ihr Löwen Team.***

Linde (Tilia)

Familie: Malvengewächse (Malvaceae)

Typische Kennzeichen: große, geschlossene Baumkrone; rissige, grau- bis schwarzbraune Rinde und lang gestielte, herzförmige Blätter



Für die Blüten und Blätter der Winter- und Sommerlinden ist eine medizinische Wirkung bestätigt. Sie enthalten wichtige Gerb- und Schleimstoffe, ätherische Öle und einen hohen Gehalt an Flavonoiden.

Gelber Enzian (Gentiana lutea)

Familie: Enziangewächse (Gentianaceae)

Typische Kennzeichen: krautige, graugrüne Pflanze mit einer Wuchshöhe von 50 bis 150 Zentimeter

Die Wurzeln des gelben Enzian sind reich an Bitterstoffen, die gegen Appetitlosigkeit helfen können. In der Naturheilkunde werden Extrakte aus der Wurzel des gelben Enzian bei Magen-Darm-Beschwerden angewendet.



REHMER BITTER

Wilde Kräutervielfalt zum Verlieben

Kaum zu glauben, welche Kräutervielfalt der Rehmer Bitter in sich birgt! Wir sind nicht müde geworden, die wilde Vielfalt aus Wald und Wiese zusammenzutragen. Handverlesene Kräuter, Blüten und Wurzeln, wie Lindenblüten und Enzian, verleihen dem Rehmer Bitter seinen besonderen Charakter mit würzigen, süßlichen bis hin zu leicht bitteren Geschmacksnoten. Unseren Rehmer Bitter gibt es in der 0,7-Liter- und in der praktischen 0,04-Liter-Flasche für unterwegs.

8er Partypack (8 x 0,04 Liter) € 9,80 entspricht € 30,63 / 1 Liter

0,7 Liter € 12,50 entspricht € 17,86 / 1 Liter



HAUSGEMACHTE SPEZIALITÄTEN

Alpenküche trifft Haute Cuisine

Das Kochen fasziniert Gernot Bischofberger schon von Kindesbeinen an. Für ihn ist kochen nicht nur ein Job, sondern eine echte Leidenschaft, die ihn jeden Tag auf kreative Art und Weise fordert.

Der waschechte Bregenzerwälder bleibt beim Kochen gerne seinen Wurzeln treu und legt Wert auf heimische Produkte, die er geschickt mit Elementen der Gourmetküche kombiniert. Und so verschmilzt die traditionelle Alpenküche im Löwen mit kulinarischen Einflüssen aus aller Welt.

Auch echte Naschkatzen und -kater kommen im Löwen voll und ganz auf ihre Kosten. Erleben Sie Konditorkunst in ihrer Vollendung: Ob Kuchen, Torten, Strudel, Petit Fours oder allerlei andere süße Verführungen – unsere Kuchen- und Tortenfee, Marika Muxel, ist mit viel Herzblut am Werk und zaubert in der Löwen Backstube täglich frisches Feingebäck nach hauseigenen Rezepten.

Gerne servieren wir Ihnen von Mittwoch bis Samstag feine, hausgemachte Spezialitäten. Ob in unserer gemütlichen Gaststube oder auf der Sonnenterrasse – nehmen Sie sich Zeit zum Genießen und entdecken Sie den Charme der Bregenzerwälder Küche. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!





LÖWEN GIN TASTING BOX

Das einzigartige Gin-Erlebnis für Daheim
 Sie wollten schon immer einen Gin ganz nach Ihrem Geschmack kreieren? Mit unserer Löwen Gin Tasting Box ist das möglich! Eine Vielfalt an ausgewählten Essenzen und hochwertigen Destillaten laden zum Mixen ein und ermöglichen es, immer wieder neue Geschmackserlebnisse zu kreieren.

Die Gin Tasting Box ist das perfekte Geschenk für alle Gin-Liebhaberinnen und -Liebhaber und bietet alles, um neue Gin-Ideen umzusetzen und zu experimentieren – gemeinsam mit Freunden oder für den eigenen Genuss daheim.



INHALT

1 x 0,35 l Löwen Dry Gin 40 % vol
 10 x ausgesuchte Löwen Essenzen und Destillate
 1 x Original Löwen Stamperl · 2 x Pipetten
 5 x Original Löwen Rührstäbchen · 2 x Holzlöffel
 1 x Tasting-Anleitung · 1 x Löwen Gin-Fibel
 viele Rezept-Ideen

€ 75,00



Pfefferminze (*Mentha x piperita*)

Familie: Lippenblütler (Lamiaceae)
 Typische Kennzeichen: krautige, und frostharte Staude; intensiv duftende Blätter mit würzigem Geschmack



Die Pfefferminze zählt zu den beliebtesten Heilpflanzen. Sie wirkt anregend auf den Gallenfluss und die Gallensaftproduktion, krampflösend bei Magen-Darm-Beschwerden, antimikrobiell und antiviral.

Zitronengras (*Cymbopogon citratus*)



Familie: Süßgräser (Poaceae)
 Typische Kennzeichen: immergrüne, krautige Pflanze mit aromatischem Duft

Die frischen, schilfartigen Pflanzenteile werden als Gewürz verwendet. Sie verleihen Speisen und Getränken eine weiche, frische Note. Zitronengras soll auch beruhigend auf den Darm wirken.



LÖWEN WERMUT CON ARANCIA 17 % VOL

Ein Hauch von Sommer

Weißwein und Wermutkraut treffen auf würzige Pfefferminze, fruchtige Orangen und Limetten, bitter-süße Grapefruit und erfrischendes Zitronengras. Unsere neueste Löwen-Kreation verspricht ein harmonisch-komplexes Zusammenspiel der einzelnen Botanicals.

Die fruchtig-leichten Facetten des neuen Lömut harmonieren ideal mit klassischen Cocktails und Longdrinks. Auch pur oder on the rocks ein Genuss!

0,75 Liter € 11,50 entspricht € 15,33 / 1 Liter



LÖWEN WERMUT BIANCO 17 % VOL

Kräuterspezialität mit alpinem Flair

Neben unserem Erfahrungsschatz im Schnapsbrennen verfügen wir auch über ein breit gefächertes Kräuterwissen. Deshalb wird unser Wermut Bianco nicht nur aus Weißwein und Wermutkraut hergestellt, sondern mit edlen Destillaten aus Kräutern und Blüten der Bergwelt abgerundet.

In unseren Brennkesseln destillierte Meisterwurz- und Rosendestillate verleihen dem Wermut Bianco seine herrlich vielfältigen Geschmacksnuancen.

0,75 Liter € 11,50 entspricht € 15,33 / 1 Liter

Wermutkraut (*Artemisia absinthium*)

Familie: Korbblütler (Asteraceae)
 Typische Kennzeichen: krautige Pflanze mit silber-grauen, filzartig behaarten Blättern; zur Blütezeit bildet das Wermutkraut kleine gelbe Blüten aus

Wermut wächst überwiegend auf steinigen Böden – bevorzugt an sonnigen Standorten in der Nähe von Wasserläufen.

Schon in der Antike wurde das Wermutkraut aufgrund seiner appetitanregenden Wirkung bei Verdauungsbeschwerden und gegen Seekrankheit eingesetzt. Auch heute gilt das Kraut als Hausmittel – etwa bei Magenverstimmungen oder Verdauungsstörungen.



Wermut verfügt über einen sehr hohen Anteil an Bitterstoffen – der Ausdruck „Wermutstropfen“ kommt somit nicht von ungefähr. Seine höchste Würz- und Heilkraft entfaltet es während der Erntezeit von Juni bis September.



REZEPT-TIPP

Herby

3 cl Löwen Dry Gin
 1 cl Löwen Hauskräuter · 5 cl Wasser/Sodawasser
 Zitronen · Rosmarin

Den Löwen Hauskräuter in einen Gin Tumbler geben und vorsichtig schwenken. Mit Löwen Dry Gin aufgießen und nach Belieben mit Wasser oder Sodawasser aufspritzen. Den Herby mit Zitronenscheiben und frischen Rosmarinzweigen garniert servieren.



REZEPT-TIPP

Easy Rider

6 cl Löwen Wermut Bianco
 4 cl Tonic Water · 4 cl Apfelsaft · 1 cl Zitronensaft
 Eiswürfel · frische Kräuter

Wermut, Tonic Water, Apfel- und Zitronensaft sowie Eiswürfel in einen Cocktailshaker geben und gut schütteln. Den Easy Rider in ein schönes Glas füllen und mit frischen Kräutern garniert servieren. Ein herb-frischer Genuss für heiße Sommertage!

