



Bergbrennerei  
**Löwen**

*Rezept-Fibel*

**Nr. 07**

---

**Ab in den Sommer!**

---



---

## SOMMER IM LÖWEN

---

*Sommerzeit ist Kräuterzeit – Kräuter aller Art sind unsere ganz große Leidenschaft und unser wertvollster Rohstoff in der Bergbrennerei Löwen. Wir sind aber nicht nur an deren Verwendung in unseren Produkten interessiert, uns liegt auch das Wissen um den Ursprung der Kräuter und deren richtige Anwendung im Alltag am Herzen.*

*Jetzt im Hoch- bis Spätsommer werden die Kräuter gesammelt, um daraus nach alt-überlieferten Rezepturen hochwertige und geschmacksintensive Schnäpse und Liköre entstehen zu lassen.*

*Bei einer Führung durch unsere Bergbrennerei können Sie uns bei diesem traditionellen Handwerk über die Schulter schauen.*



Nr. 07-01

## Äppler Ginfried

*Zutaten:*

*6 cl Löwen Dry Gin*

*2 cl frischer Zitronensaft*

*Äppler Kräutersprudel*

*Eiswürfel*

*Apfelspalten*

*Frische Kräuter für die Garnitur*



*Zubereitung:*

*Geben Sie die Eiswürfel in einen Löwen Gin Tumbler und mischen darin den Löwen Dry Gin mit dem Zitronensaft. Legen Sie darauf eine frische Apfelspalte und füllen das Glas mit Äppler Kräutersprudel auf. Mit einem frischen Kräuterzweig (z. B. Rosmarin oder Thymian) garniert servieren und genießen.*



Nr. 07-02

## Rehmer Ingwer Spritzer

*Zutaten:*

*4 cl Löwen Ingwer Likör*

*10 cl Sekt oder Prosecco*

*6 cl Soda*

*2-3 Eiswürfel*

*Limette und Minze*



*Zubereitung:*

*Zerdrücken Sie vorsichtig ein paar Minzblätter in einem bauchigen (Wein-)Glas und geben Sie die Eiswürfel dazu. Mischen Sie nun darin den Löwen Ingwer Likör mit Prosecco oder einem trockenen Sekt und Sodawasser. Garniert mit Limette, Minze und einem Strohhalm ein spritziger Sommerdrink.*



Nr. 07-03

## Bitter-süßes Himbeerchen

*Zutaten:*

*4 cl Klarer Löwen Kräuter*

*12 cl Tonic Water*

*1 cl Himbeersirup*

*4 Himbeeren*

*Crushed Ice*

*Zitronenmelisse*



*Zubereitung:*

*Füllen Sie den Himbeersirup mit dem Crushed Ice in ein schönes Cocktailglas, geben den Klaren Löwen Kräuter und anschließend das Tonic Water dazu.*

*Zu guter Letzt versüßen Sie den Cocktail mit ein paar Himbeeren und etwas Zitronenmelisse.*

*Gut umrühren und mit Strohhalm genießen.*



Nr. 07-04

## Preiselbert

*Zutaten:*

*4 cl Rehmer Bitter*

*4 cl Löwen Preiselbeer Likör*

*1 Eiswürfel*

*Orangenzeste*



*Zubereitung:*

*Für diesen feinen Short-Cocktail mischen Sie einfach den Rehmer Bitter mit dem Löwen Preiselbeer Likör in einem Martiniglas auf Eis. Mit Orangenzeste und Löwen Rührstäbchen garniert genießen.*



Bergbrennerei  
**Löwen**

*A-6883 Au-Rehmen 87  
Bregenzerwald / Österreich*

*[www.bergbrennerei-loewen.at](http://www.bergbrennerei-loewen.at)*

*Ihre Wohlfühl-Brennerei*