



Bergbrennerei  
**Löwen**

*Rezept-Fibel*

**Nr. 06**

---

**Bittersüße Würze**

---



---

## REHMER BITTER

---

*Von A wie Arnika bis Z wie Zitwerwurzel – im „Rehmer Bitter“ steckt eine große Vielfalt an erlesenen Kräutern, Gewürzen, Beeren und Wurzeln aus den Bergen, Wäldern und Wiesen. Das verleiht ihm auch den besonderen Charakter mit würzigen, süßlichen bis hin zu leicht bitteren Geschmacksnoten.*

*Bekannte Zutaten wie die Echte Kamille, Sternanis und Wermutkraut finden sich darin genauso wie die exotischere Karobe-Schote, der kräftige Kalmus und die süße Süßholzwurzel. Die Kombination und der geschmackliche Charakter der einzelnen Komponenten fügt sich zu einem harmonischen Ganzen zusammen und macht den „Rehmer Bitter“ zu einem besonderen Genuss, geschöpft aus der Wildheit der Natur.*



Nr. 06-01

## Bitter Orange

*Zutaten:*

*6 cl Rehmer Bitter*

*12 cl Blutorangensaft*

*Eiswürfel*

*Orangenscheiben für die*

*Garnitur*



*Zubereitung:*

*Geben Sie ein paar Eiswürfel in ein Longdrinkglas und mischen Sie dazu den Rehmer Bitter mit dem Blutorangensaft. Garniert mit einer frischen Orangenscheibe ein erfrischend, leicht bitterer Longdrink.*



Nr. 06-02

## Rehmer Ingwer Bitter

*Zutaten:*

*5 cl Rehmer Bitter*

*12 cl Ginger Ale*

*2 cl Limetten- oder Zitronensaft*

*Eiswürfel*

*Limette und Gurken für die Garnitur*



*Zubereitung:*

*Geben Sie den Rehmer Bitter mit ein paar Eiswürfel  
und dem Zitronensaft in ein schönes Glas und  
gießen Sie dieses mit Ginger Ale auf.  
Perfektioniert wird der Longdrink mit einer  
Limettenspalte und einem längs geteilten  
Stück Salatgurke.*



Nr. 06-03

## Rehmer Gin Tonic

*Zutaten:*

*4 cl Rehmer Bitter*

*2 cl Löwen Dry Gin*

*12 cl Tonic Water*

*2 cl Zitronensaft*

*Crushed Ice*



*Zubereitung:*

*Geben Sie etwas Crushed Ice in einen Löwen Gin Tumbler und mischen Sie darin den Rehmer Bitter mit dem Löwen Dry Gin. Mit Zitronensaft und Tonic Water aufgießen und mit einer Zitronenscheibe und einem frischen Zweig Thymian garniert genießen!*



Nr. 06-04

## *Bitter Heidelbeere*

*Zutaten:*

*2 cl Rehmer Bitter*

*6 cl Löwen Heidelbeer Likör*

*10 cl Bitter Lemon*

*1 cl Zitronensaft*

*Eiswürfel und Heidelbeeren*



*Zubereitung:*

*Geben Sie alle Zutaten in einen Cocktailshaker  
und schütteln Sie diesen so lange,  
bis alle Zutaten gut vermischt sind.*

*In einem schönen Glas mit ein paar Heidelbeeren,  
einer Scheibe Zitrone und den feinen Löwen  
Cocktailrührstäbchen anrichten und genießen.*



Bergbrennerei  
**Löwen**

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

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

*Ihre Wohlfühl-Brennerei*