

DIE KRAFT AUS DER NATUR

Ein Trend, kaum hat er sich manifestiert, setzt sich durch: Es sind die «Bio Elixire» aus der Obstmanufaktur Retter, die in kulinarischen Hochburgen Münchens und im kulinarischen Concept Store von Marco Simonis in Wien erfolgreich angeboten werden. Bartender, Sommeliers und Szenegastronomen schwärmen von ihrem Geschmack und ihrer vielfältigen Einsetzbarkeit. Werner Retter nennt sie auch «Naturbooster» und ist überzeugt, dass seine «Bio Elixir» genannten Elixiere sich bald als genussvolle Alternative zu den zuckersüßen Softdrinks der Industrie durchsetzen werden.



Werner Retter hat mit seinen «Bio Elixiren», eine Marke geschaffen, mit der er die Welt der Getränke revolutionieren will.

Selbst gemachte Cocktails aus Wurzeln und Kräutern gibt es schon längere Zeit in den führenden Bars der Mixology-Metropolen Europas und so auch in den Restaurants der Genußhochburgen Wien, München und Zürich. Sie bilden ein noch nicht gekanntes Geschmacksbild aus Herbheit, Bitterkeit, Frische und dezenter Süße. Sie kommen ohne Zucker aus, verzichten gänzlich auf künstliche Aromen, und sind eine willkommene Alternative zu Wein und Bier. Die Herstellung von handgemachten Cocktails als Naturbooster ist häufig mit zeitintensivem Aufwand für die Barkeeper verbunden, und das Ergebnis nicht in jedem Fall ein Glücksfall für die Geschmackspapillen.

Die am Obsthof Retter in einem speziellen und aufwändigen Manufakturverfahren auf kalter Basis hergestellten «Bio Elixire» sind tatsächlich reine Naturbooster. Pflanzenrohstoffe kommen aus Wald und Wiese ohne Zusätze – so

wie diese seinerzeit als Zaubergetränke von Alchimisten oder Heilkundigen zum Verdünnen mit Wasser vor Ort hergestellt wurden. Die bezaubernde Wirkung dieser Getränke ist leicht beschrieben: Sie tun Gutes, sie schmecken, und sie sparen Zeit bei der Zubereitung.

Einfach zirka 1:10 mit Wasser, Soda oder Mineralwasser vor Ort mixen, ein paar Eiswürfel, mit frischen Südfrüchten, Kräutern oder Samen dekorieren und schon sind einzigartige Eigenkreationen von tollen Drinks mit wenigen Handgriffen servierbereit.

Nahrungssuche auf Wald und Wiese

Warum sehnen sich die Gäste plötzlich nach Natur?

Zurück zu Wurzeln, Samen und Kräutern lautet nicht nur in der Avantgarde-Gastronomie seit Jahren das Motto. Man pflegt den eigenen Gemüsegarten, geht hinaus in den Wald, auf die Alm und auf die



Interview mit
Werner Retter



„WERNER RETTER IST ‚DER RETTER‘ DER ALKOHOLFREIEN TRINKKULTUR. JETZT SIND WIR GEFORDERT UNSEREN KUNDEN SPANNENDE SPEISEBEGLEITER ALS ALTERNATIVE ZUM ALKOHOL ANZUBIETEN. MIT DIESEN ELEXIEREN SIND UNS KEINE GRENZEN GESETZT.“

Edelgreißler Herwig Ertl,
Kötschach-Mauthen



„DER OBSTHOF RETTER STEHT FÜR DIE HERSTELLUNG VON NATURPRODUKTEN HÖCHSTER QUALITÄT. VOR ALLEM BEI DEN VON UNS VERWENDETEN ‚BIO ELIXI-REN‘ SCHMECKT MAN, DASS DER NATUR NICHTS HINZUGEFÜGT WURDE.“

Eveline Wild und Stefan Eder, Hotel
Der Wild Eder in St. Kathrein



Wiese, um Kräuter zu sammeln. Daraus entstehen dann wunderbare Gerichte, die mit wenig Salz und ohne Geschmacksverstärker auskommen. Auch im Bereich der Getränke ist diese Innovation angekommen: «Bio Elixire» werden auf Grundlage geheim gehaltener Rezepturen aus Wurzeln und Samen, Kräutern und Gewürzen nach einem speziell entwickelten handwerklichen Verfahren hergestellt. Das Erfolgsrezept dahinter ist das Wissen um die Zusammensetzung, Ansatzdauer und die richtige Verbindung von Natursubstanzen, sowie die geschmackliche Abstimmung. Dabei wird auf wässriger oder alkoholischer Basis nach strengen und erprobten Vorgaben angesetzt, und danach mit harmonisierenden Zitrusfrüchten verfeinert. Wenn man dieses Handwerk beherrscht, braucht es sonst nichts.

Der hohe Zuckeranteil bleibt der Getränkeindustrie überlassen, deren Produkte neben den «Bio Elixiren» aus der Manufakturproduktion ziemlich alt und ungesund aussehen. Natur pur, kalter Auszug aus Wurzeln und Samen, dazu Kräuter und Gewürze, fein abgestimmt

mit frisch gepressten Zitrusfrüchten sind die perfekte Grundlage für erfrischende Drinks und Cocktails oder für die kreative Küche. Mixologen, Köche und Pâtissiers finden ihr aromatisches Spektrum so neu und faszinierend, dass sie sich dazu jede Menge an Rezepten einfallen lassen. Die immer frischen Rohprodukte für die Herstellung der aufwendigen «Bio Elixire» konzentriert vom Obsthof Retter sind natürlich von ausgesuchten Bio-Produzenten, die Retter alle persönlich kennt, nach Möglichkeit aus regionaler Herkunft. Nur bei ganz besonderen Rohprodukten

muss Retter weit gehen, um auch wirklich seine gewünschten Bio-Rohstoffe mit seinen Qualitätsvorstellungen zu bekommen. Beispielsweise musste er nach Übersee, um Bio-Ingwer oder Bio-Kurkuma in der geforderten Qualität aus kleinen Anbaugebieten in Peru zu beziehen, die dort einzigartig und heiß begehrt sind. Wer einmal Ingwer oder Kurkuma aus Südamerika mit Rohware aus China verglichen hat, wird vermutlich niemals wieder auf billige Rohware zurückgreifen. Werner Retter verzichtet in der ertrefreien Zeit überhaupt auf die Produktion. Und er



KURKUMA



INGWER

„DIE AUFNAHME DER ‚BIO ELIXIRE‘ WAR EINER MEINER BESTEN ENTSCHEIDUNGEN. DIE KOMMEN NICHT NUR SUPER-TOLL AN, SONDERN DAMIT VERDIENE ICH AUCH NOCH MEHR ALS MIT COLA, ALMDUDLER & CO!“

Matthias König, Sommelier und
Wirt im Berggasthof König
www.berggasthof-koenig.at



Für die «Bio Elixire» werden Ingwer und Kurkuma sorgfältig gepresst. Der «Hexenzauber» hingegen ist ein alkoholhaltiger Auszug aus der Ingwerwurzel. Auch hiervon gibt es weitere Geschmacksrichtungen.

geht noch einen Schritt weiter und übernimmt nur Wild-Ingwer oder Wild-Kurkuma von ihm bekannten Bio-Kleinbauern und zahlt dafür auch wesentlich höhere Preise aus. Der Qualitätsfanatismus überträgt den Kostenrechner.

Anders ist es bei Topinambur und Hanf. Da kann Retter aus eigener Biolandwirtschaft oder von bekannten Bio-Kooperationsbauern aus der Region quasi aus dem Vollen schöpfen. Aber auch hier gibt es gewaltige Unterschiede innerhalb

der Sortenvielfalt. Retter beschäftigt sich mit diesen Nuancen nicht erst seit ein paar Jahren.

Der Apotheker als Wirt, der Wirt als Apotheker

Schon zu und vor den Zeiten Hildegard von Bingens, als es noch keine Krankenkassen und keine Molekularmedizin gab, waren wässrige und alkoholische Auszüge aus Wurzeln und Kräutern fixer Bestandteil der Heilmittel, die den Men-



RINDERFILET

Dieses Rezept stammt von Jürgen Archam, dem Küchenchef des Bio-Restaurants im Vier-Sterne-Seminarhotel Retter in der Steiermark.



schen die Natur zur Verfügung stellte. Die wohltuende Wirkung solcher wässrigen oder alkoholischen Auszüge oder Elixire kannten und konnten nur ganz wenige Spezialisten herstellen. Die Rezepturen wurden meist von einer Generation zur nächsten weitergegeben und haben sich über die Jahrhunderte nicht verändert.

Weil die Natur aber keine Werbeagentur beschäftigt, bleibt der Ruf ihres Angebots hinter ihrer Qualität weit zurück. Jetzt aber regt sich die Nachfrage nach besonderen Wurzeln für gute Ernährung von selbst. Die Menschen und die Gäste haben Convenience, künstliche Aromen, Zucker, versteckte Fette und andere Segnungen der Nahrungsmittelindustrie satt. Sie belohnen den Wirt, der ihnen gesunde und geschmackvolle Dinge auf den Teller und ins Glas bringt. Wer die Natur als Apotheker sieht, spart sich viele Wege zur Apotheke. Wenn der Gastronom seinen Gästen hochwertige Getränke ohne Zucker serviert, leben diese mit Sicherheit gesünder und müssen wahrscheinlich

auch nicht so oft zum Arzt laufen. Wobei: Mit derlei Versprechungen muss man ja immer vorsichtig sein.

Intelligente Genüsse – statt Chemie

Von der wohltuenden Wirkung mal abgesehen, punkten die Elixire, denn Retter hat es wieder einmal geschafft, Wurzeln, Kräuter, Samen so zusammenzustellen, das diese nicht nur intelligente Kreationen darstellen, sondern durch ihre perfekte Abstimmung mit Zitrusfrüchten geschmacklich Genüsse ergeben, die pur als Aperitif oder Digestif, bevorzugt aber gemischt mit Wasser oder Soda als kreative, handgemachte Erfrischungsgetränke mit Sinn genossen ein Vergnügen sind, sie finden immer mehr Liebhaber in der Küche und Pâtisserie finden und sind vielfältig einsetzbar.

Das Wichtigste: Der Geschmack

Da sind mal die nuancenreiche Schärfe des Ingwers, dann die sanfte und manchmal süß wirkende Erdigkeit des To-

pinamburs, hier die Exotik des Kurkuma, da schließlich die Fruchtigkeit und natürliche dezente fruchtige Süße des Hanfs.

Neben den zwischenzeitlich schon recht bekannten alkoholfreien «Bio Elixiren», experimentiert Retter seit Jahren auch mit Ansätzen auf alkoholischer Basis, die vorwiegend zum Mixen von Cocktails oder als Aperitif und Digestif ihre Verwendung finden. Um diese klar von der oben angeführten alkoholfreien Variante zu trennen, werden die mithilfe von Alkohol gewonnenen Elixire vom Obsthof Retter «Hexenzauber» genannt und aufgrund des 14,5%vol Alkoholgehalts auch in der bekannten Apothekerflasche – mit einem eher mystisch wirkenden, dunklen Etikett versehen – gefüllt und angeboten.

Dem Ziel des guten Geschmacks sind auch diese alkoholhaltigen Elixire untergeordnet, die als leichte Alternative zu klassischen Spirituosen zu sehen sind. Ihre Vorzüge entfalten sie am besten nach einem Essen oder auch als Bestandteil von Cocktails.

Rinderfilet mit Ingwer und Sojasauce

INGWER-CURRY-SOJASAUCE

1/4 L Wasser | 100 g Sojabohnen | 20 g Weizen
2 TL Zucker | 4 Tropfen Zuckercouleur | Saft einer Zitrone | Meersalz | 3 CL «Bio Elixir Ginger» (Obsthof Retter) | etwas Bio-Curry
etwas Bio-Gemüsebrühe

Sojabohnen und Weizen im Wasser einweichen. Zucker, Zuckercouleur und Zitronensaft dazugeben. Mixen. Mit Meersalz, «Bio Elixir Ginger», Curry und Gemüsebrühe abschmecken.

GEFÜLLTE AUBERGINEN-RÖLLCHEN

1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen | 2 EL gehacktes Basilikum
2 EL Olivenöl | 8 dünne Auberginenscheiben
Pfeffer | Salz | 40 g geriebener Parmesan

Die Zwiebel schälen, in kleine Würfel schneiden und mit Salz bestreuen. Trocken anrösten. Knoblauch schälen und fein hacken. Knoblauch und Basilikum mit dem Olivenöl verrühren. Mit den Zwiebelwürfeln vermengen. Die Auberginenscheiben auf einer

Seite salzen und pfeffern. Das Zwiebelconfit darauf verteilen. Zu Rollen drehen und mit einem Zahnstocher oder mit Küchengarn befestigen. Im frisch geriebenen Parmesan wälzen. Auf einer Grillschale während etwa fünf Minuten von allen Seiten grillen.

KARTOFFEL-SOUFFLÉ

300 g mehlig kochende Bio-Kartoffeln | 3 Bund Petersilie | 3 Eier
80 g Bio-Emmentaler | 60 g weiche Butter mit Meersalz | Pfeffer | Muskatnuss

Die Kartoffeln schälen, waschen und weich kochen. Die Eier trennen. Zusammen mit den Eigelben, der Butter, und dem geriebenen Emmentaler vermengen und zu Brei stampfen. Mit Muskatnuss und Pfeffer abschmecken. Die geschnittene Petersilie unterheben. Das Eiweiß steif schlagen und unter das Kartoffelpüree heben. Bis fingerbreit unter den Rand in Förmchen füllen und diese in eine Auflaufform stellen. Im auf 180 Grad Umluft vorgeheizten Backofen 30 bis 40 Minuten goldbraun backen.

RINDERFILET

400 g Bio-Rinderfilet
200 ml Speiseöl

Die Rinderfilets in 4 Portionen schneiden und in das Öl einlegen. Das Fleisch bis zur gewünschten Garstufe braten.

Was schmeckt wie?

Die «Bio-Elixire» gibt es in vier grundsätzlichen Geschmacksrichtungen. Nicht nur das wertvolle und gewissenhaft ausgesuchte Grundprodukt, sondern auch die feinfühlig Abstimmung der Kräuter und Zitrusfrüchte bei der Zubereitung der Elixire machen ihre Vorzüge aus.

«Bio Elixir Ginger»

Frischer Bio-Wild-Ingwer aus Peru wird verfeinert mit frisch gepressten Bio-Limetten und Zitronen, fein abgestimmt mit Salbei und Wacholder. Dieses Elixier beeindruckt mit seiner Harmonie zwischen eleganter Schärfe, intensiver Tiefe und Frische und wartet mit einem delikaten Abgang auf.
Geheimtipp: ideal zum Mischen mit Bio-Gin, frischen Früchten und Kräutern

«Bio Elixir Curcuma»

Der erdige Wurzelton des frischen Bio-Wild-Kurkumas aus Peru harmoniert wunderbar mit Bio-Orange, saftig am Gaumen, intensiv und seidig, Anklang von Waldhonig. Weicher, langanhaltender Abgang, elegante Frische der Melisse und Süße des Basilikums, wird abgerundet mit schwarzem Pfeffer. Ideal zum Mischen mit Akazien- oder Waldhonig.

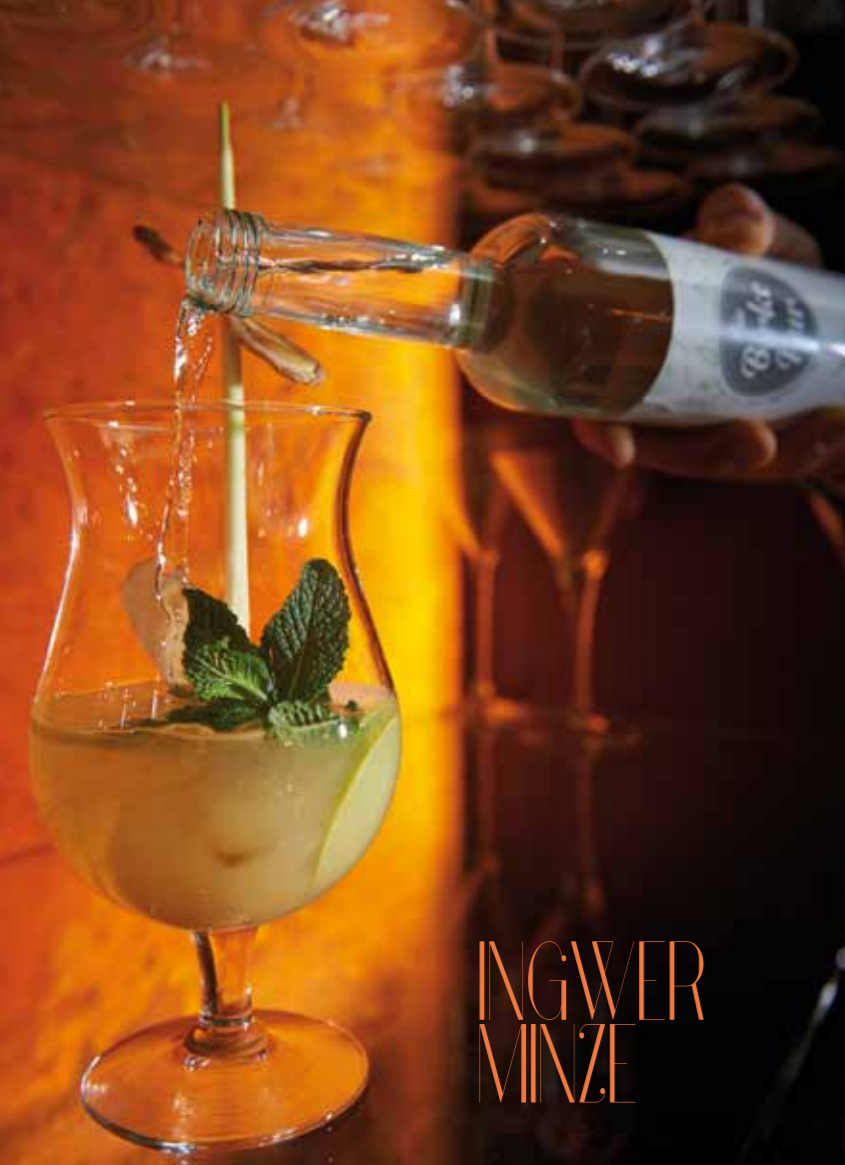
«Bio Elixir Topinambur»

Die frischen Topinambur-Wild-Wurzelknollen kommen aus österreichischem, biodynamischen Anbau. Ihre kräftig erdige Note macht sich perfekt mit Bio-Apfel und Bio-Orange. Der Drink gefällt mit seinem vollen Körper und saftig, angenehmer Struktur sowie fein-zarter Finesse. Kräftig und langanhaltend im Abgang, leichter

Duft nach reifen Honigmelonen, mit dem Hauch einer blühenden Sommerwiese, wuchtige Eleganz mit faszinierender Länge.

«Bio Elixir Hanf»

Frische Hanfblätter aus kontrolliert biologischem österreichischen Anbau, verfeinert mit kräftigen, intensiven Hanfsamen, samtig, elegant abgerundet mit Apfel, Kardamom und etwas Bio-Hopfen. Dieses Elixier besticht mit würzigem, kräftigem Bukett, ist vollmundig, mit vollem Körper, geschmeidigem, aber intensiven Abgang, harmonisch mit Bergkräutern abgestimmt, von samtig weicher Säure mit dezentem Duft nach trockenen Heublumen und einer schönen grünen Farbe, die von den frischen Hanfblättern kommt.



INGWER
MINZE

Der Obsthof Retter schafft einen neuen Trend im Glas

Die innovative Kraft am Sektor der Softdrinks, den alkoholfreien Getränken, ist überschaubar groß. Den Gästen sind die üblichen Verdächtigen trotz aller Bemühungen um «Zero Zucker» immer noch zu süß, zu langweilig, zu vorhersehbar. Dass Zucker (und nicht nur Fett) mittlerweile als Dickmacher Nummer 1 ausgemacht wird, arbeitet denen in die Hände, die die Nachfrage nach zuckerfreien, naturnahen Getränken aus hochwertigen Zutaten rechtzeitig erkannt haben. Dazu zählt neben innovativen Restaurants und Bars die österreichische Obsthof Manufaktur Retter. Obsthof-Patron und Eigentümer Werner Retter, akademisch geprüfter Kräuterexperte und anerkannter Foodscout, gilt schon lange als Innovator der Szene. Seit Jahren ist er bekannt für seine hochwertigen Bio-Superfruit-Natursäfte pur oder für Wild-Direktsäfte, die zwischenzeitlich aufgrund der limitierten Rohstoffe nur mehr direkt an die Top-Gastronomie abgegeben werden können.

Mit der Entwicklung seiner «Bio Elixir» mit den Geschmacksrichtungen Ginger, Kurkuma, Topinambur und Hanf, bietet er der mittelständischen und Szene-Gastronomie eine spannende Alternative zum Althergebrachten. Die Elixiere werden aus frischen Bio-Zutaten direkt am Obsthof hergestellt. Wie genau,

Ingwer-Minze

2 dünne Ingwerscheiben | 2 Zitronenscheiben
1 Zitronengrasstängel | 12 cl «Bio Elixir Ginger»
(Obsthof Retter) | 2 cl Zitronensaft | Minzestängel
Birkenwasser (Obsthof Retter)

Die Ingwerscheiben, Zitronenscheiben und das Zitronengras (leicht aufgebrochen) in die Gläser verteilen. Das «Bio Elixir Ginger» darüber gießen, Zitronensaft zugießen und mit Birkenwasser auffüllen. Mit der Minze dekorieren.

Kurkuma-Rosmarin

Crushed Ice | Kurkumascheiben | 1 Rosmarinzweig
12 cl «Bio Elixir Curcuma» (Obsthof Retter)
Ginger Ale

Crushed Ice, Kurkumascheiben und Rosmarinzweig in Cocktailgläser geben. Das «Bio Elixir Curcuma» eingießen und mit Ginger Ale auffüllen.



KURKUMA
ROSMARIN



INGWER
THYMIAN

Ingwer-Thymian

Crushed Ice | 4 Zitronenscheibe | 1 Thymianzweig
12 cl «Bio Elixir Ginger» (Obsthof Retter)
Birkenwasser (Obsthof Retter)

Crushed Ice, Zitronenscheibe und Thymianzweig in Cocktailgläser legen. Das «Bio Elixir Ginger» eingießen und mit Birkenwasser auffüllen.

Ingwer-Kurkuma-Gurke

Eis | 8 dünne Gurkenscheiben | 8 cl «Bio Elixir Ginger»
(Obsthof Retter) | 2 cl «Bio Elixir Curcuma» (Obsthof
Retter) | Ginger Ale

Das Eis in das Glas geben und am Glasrand die Gurkenscheiben anlegen. «Bio Elixir Ginger» und «Bio Elixir Curcuma» darüber gießen. Mit Ginger Ale auffüllen.



INGWER
KURKUMA
GURKE

bleibt natürlich strenges Obsthof-Geheimnis. Doch das Verfahren gehorcht den Prinzipien einer Manufaktur, die Säfte aus Wurzeln und Samen werden nach einer speziell entwickelten Methode immer mit frischen, handverlesenen Bio-Rohstoffen nach streng geprüften Vorgaben angesetzt und mit frisch gepressten Zitrusfrüchten vermischt, fertig ist der Naturbooster «Bio Elixir» zum Mischen mit Wasser, Soda oder Mineralwasser vor Ort, ohne tausende Liter Wasser und Zucker durch die Gegend fahren zu müssen. Wer heute ein Lebensmittel herstellt, kommt um das Thema Umweltschutz und Nachhaltigkeit nicht herum. So wie der Bauer sein Feld auf die Art und Weise bestellt, dass er auch in fünf Jahren noch ernten kann, so sind die Vermeidung langer und umweltschädlicher Transportwege, ebenso wie die von gesundheitsschädlichen, im Labor hergestellten Zutaten für Werner Retter weiterhin selbstverständlich.

Werner Retter sagt auch: «Beste Bio Qualität muss nicht mehr kosten! Im Unterschied zur Industrie, die viel Geld für Marketing und Logistik für den Wasser-Zucker-Transport ausgibt, investiere ich dieses Geld lieber in sorgsam ausgewählte Bio-Rohstoffe.» Am Ende kosten die Handmade-Elixiere die Gastronomie weniger als die althergebrachten Kaltgetränke der Lebensmittelindustrie.

www.elixir-organic.at | www.obsthof-retter.com



SENTIR LE RETTER

Rezept Seite 62



Zum Film

SHAKE

IT

Ingwer und Kurkuma sind die Stars der Wurzelszene. Sie erobern die Bartresen und sich einen festen Platz neben dem Teller. Leicht verdünnt mit Soda, Wasser oder Fruchtsäften sind die «Bio Elixire» schon unvergleichlich. Zur Hochform laufen sie in diesen Cocktails auf. Die Trendgetränke verursachen Geschmacksexplosionen und hinterlassen einen nachhaltigen Eindruck.

Rezepte Ulus Yilmaz Fotos Michael Ruder Bio Elixir Werner Retter, Obsthof Retter Gläser Spiegelau und Nachtmann Location Concept Lounge by Gienger Küchen, München Für je 1 Glas



RETTER FIZZ



Zum Film

Retter Fizz

5 cl Gin | 6 Kaffir-Limettenblätter
1,5 cl Limettensaft | 1,5 cl Zitronensaft
2 cl Kokosmilch | 1 Zitronengras-
stängel | 2 cl Eiweiß
2 cl «Bio Elixir Ginger» (Obsthof
Retter) | 1 cl Zucker | Sodawasser
Zitronengras | Paprikapulver, süß
Eis

Die Kaffir-Limettenblätter zwei Tage lang im Gin einlegen. Blätter herausnehmen, zur Seite legen. Gin, Limetten- und Zitronensaft, Kokosmilch, Zitronengras, Eiweiß, «Bio Elixir Ginger» und Zucker ohne Eis in einem Shaker shaken. Mit Eis auffüllen und nochmal shaken. In ein Sektglas abseihen. Je einen Spritzer Sodawasser hinzugeben. Mit etwas Zitronengras, einem Kaffirlimettenblatt (aus dem Gin) und süßem Paprikapulver dekorieren.

Ginger Bee

4 cl Wodka | 2 cl Honigsirup
1 cl weiße Crème de Cacao
1 cl Pêche de Vigne | 2,5 cl frischer
Zitronensaft | 2 cl «Bio Elixir Ginger»
(Obsthof Retter)
5 Tropfen Basilikumöl | 1 Scheibe
karamellisierter Ingwer | 2 essbare
Blüten | Eis | Trockeneis

Wodka, Honigsirup, Crème de Cacao, Pêche de Vigne, Zitronensaft und «Bio Elixir Ginger» auf Eis in einem Shaker shaken. In ein Spitzglas abseihen. Mit Basilikumöl, Ingwer und essbaren Blüten dekorieren. Kurz vor dem Servieren mit Trockeneis anreichern.

Sentir le Retter

4 cl Wodka | 4 Hibiskusblüten
3 cl frischer Zitronensaft
2 cl Läuterzucker | 2 cl Eiweiß
2,5 cl «Bio Elixir Curcuma» (Obsthof
Retter) | 2 cl Rote-Beete-Saft
1 Hibiskusblüte | Kurkuma-Pulver
Rote-Beete-Chips

Die Hibiskusblüten zwei Tage lang im Wodka einlegen. Herausnehmen und Wodka, Zitronensaft, Läuterzucker, Eiweiß, «Bio Elixir Curcuma» und Rote-Beete-Saft zusammen ohne Eis im Shaker shaken. Mit Eis auffüllen und ein zweites Mal shaken. In ein Sektglas abseihen. Mit einer Hibiskusblüte, etwas Kurkuma-Pulver und Rote-Beete-Chips dekorieren.



GINGER BEE



Zum Film

Carribbean Spice

5 cl dunkler Rum | 3 cl frischer
Limettensaft
2 Barlöffel voll Crème de Salidou
(Karamellcrème mit Salzbutter)
2 cl «Bio Elixir Ginger» (Obst-
hof Retter) | 1 cl Eiweiß | Ginger Bier
1 kleines Stück von einem
Bananenblatt | 1/4 Scheibe getrock-
nete Ananas | Eis

Rum, Limettensaft, Crème de Salidou, «Bio Elixir Ginger» und Eiweiß in einem Shaker shaken (Dry Shake). Eis in ein Longdrinkglas geben. Den Drink eingießen. Mit Ginger-Bier auffüllen. Mit Bananenblatt und Ananas garnieren.



CARRIBEAN
SPICE

Garden Sour

KARDAMOM-VANILLESIRUP 3 Vanille-
schoten | 1 L Wasser
1 kg weißer Zucker | 6 Kardamom-
Kapseln

Vanilleschoten aufschneiden und das Mark herauskratzen. Mark und Schoten in das Wasser geben, den Zucker hinzufügen. Die Kardamom-Kapseln ebenfalls ins Wasser geben und alles aufkochen. Kalt stellen. Die Vanilleschoten und die Kapseln aus dem Sud nehmen.

GARDEN SOUR 6 cl Bourbon Whiskey
2 cl frischer Zitronensaft
2 Scheiben getrocknete Tomate
2 cl «Bio Elixir Curcuma» (Obst-
hof Retter) | 2 cl Kardamom-Vanillesirup
1 cl Eiweiß | Sodawasser | Vanille-
schote | 1 Tomatenchip | Crushed Ice

Whiskey, Zitronensaft, Tomatenscheiben, «Bio Elixir Curcuma», Vanillesirup und Eiweiß ohne Eis in einem Shaker shaken (Dry Shake). Ein zweites Mal mit Eis shaken. In einen Tumbler mit reichlich Crushed Ice abseihen. Einen Spritzer Sodawasser dazugeben. Mit Vanilleschote und Tomatenchip dekorieren.



GARDEN
SOUR