

## Sommerliche Cocktails mit Wilthener Gebirgsblüte

Wilthen, März 2014. Wilthener Gebirgsblüte ist eine leichte Kräuterkomposition mit Holunderblüten und erfrischender Minze, mit der sich sommerliche Cocktail-Variationen zubereiten lassen. Ob für einen romantischen Abend zu zweit auf dem Balkon oder für das geplante Gartenfest – die Cocktails mit Wilthener Gebirgsblüte machen jeden individuellen Anlass zu etwas Besonderem. Der fruchtig leichte Kräuterlikör präsentiert sich vielfältig einsetzbar und überzeugt von der sommerlichen Bowle bis zum eleganten Begrüßungsdrink mit erfrischender Raffinesse.

Wilthener Gebirgsblüte hat einen Alkoholgehalt von 15 % vol. und ist ganzjährig verfügbar; die 0,7l-Flasche kostet 6,49 Euro (UVP).



Für weitere Informationen und Bildmaterial wenden Sie sich bitte an:  
segmenta pr, Feldbrunnenstraße 52, 20148 Hamburg, Fax: 040-45 97 22  
Svenja Beneke, Tel: 040-44 11 30-15, E-Mail: beneke(at)segmenta.de  
Elena Schaumburg, Tel: 040-44 11 30-23, E-Mail: schaumburg(at)segmenta.de

## Erdbeer-Orangen Bowle mit Wilthener Gebirgsblüte

### Zutaten (für ca. 18 Gläser):

Hausgemachter Orangensirup:

200 g Zucker

200 ml frisch gepresster Orangensaft

½ Bund Zitronenverbene

2 EL geriebene Orangenschale

alternativ: 300 ml Orangensirup (Fertigprodukt)

500 g Erdbeeren

2 Bio Orangen

150 - 200 ml Wilthener Gebirgsblüte

3 Flaschen halbtrockenen Sekt (à 0,75 l)

1 Flasche Mineralwasser (nach Geschmack)

Eiswürfel



### Zubereitung:

Für den hausgemachten Orangensirup den Zucker, Orangensaft, Zitronenverbene Blättchen (bis auf einige für die Bowle) und die geriebene Orangenschale erst aufkochen und dann bei kleiner Hitze sirupartig einkochen lassen. Orangensirup durch ein Sieb passieren und abkühlen lassen.

Erdbeeren waschen, putzen und in Scheiben schneiden. Orangen heiß waschen und in Scheiben schneiden. Sirup und Wilthener Gebirgsblüte vermengen und die Erdbeer- und Orangenscheiben damit marinieren. Mischung in ein Bowlengefäß füllen, Eiswürfel und restliche Zitronenverbene zugeben und mit Sekt und Mineralwasser nach Belieben auffüllen. Zubereitungszeit ca. 30 Minuten, schneller geht es mit gekauftem Orangensirup.

Für weitere Informationen und Bildmaterial wenden Sie sich bitte an:

segmenta pr, Feldbrunnenstraße 52, 20148 Hamburg, Fax: 040-45 97 22

Svenja Beneke, Tel: 040-44 11 30-15, E-Mail: beneke(at)segmenta.de

Elena Schaumburg, Tel: 040-44 11 30-23, E-Mail: schaumburg(at)segmenta.de

## Himbeerglück mit Wilthener Gebirgsblüte (Begrüßungsdrink)

### Zutaten (für ca. 8 Gläser):

200 ml Wilthener Gebirgsblüte

50 ml Himbeersirup

250 g Himbeeren

750 ml Tonicwater

Crushed Ice



### Zubereitung:

Wilthener Gebirgsblüte, Himbeersirup und gewaschene Himbeeren vermengen und in einer kleinen Schüssel bis zum Servieren marinieren. Die Himbeer-Mischung mit crushed ice in Longdrink-Gläser füllen und mit Tonicwater auffüllen.

Zubereitungszeit ca. 10 Minuten

Für weitere Informationen und Bildmaterial wenden Sie sich bitte an:  
segmenta pr, Feldbrunnenstraße 52, 20148 Hamburg, Fax: 040-45 97 22  
Svenja Beneke, Tel: 040-44 11 30-15, E-Mail: beneke(at)segmenta.de  
Elena Schaumburg, Tel: 040-44 11 30-23, E-Mail: schaumburg(at)segmenta.de

## Blütenrausch mit Wilthener Gebirgsblüte (Begrüßungsdrink)

### Zutaten (für ca. 2 Gläser):

1 Orange  
einige Bio Rosenblätter  
25 ml Rosensirup  
30 ml Wilthener Gebirgsblüte  
ca. 6 Eiswürfel  
150 ml trockener Sekt  
30 ml Mineralwasser



### Zubereitung:

Die Orangenschale fein abschälen. Dabei alle weißen Häutchen entfernen. Die Orange in dünne Scheiben schneiden. Orangenscheiben, Rosenblätter, Rosensirup und Wilthener Gebirgsblüte gut gekühlt mischen und in Gläser füllen. Jeweils einige Eiswürfel zugeben und mit gekühltem Sekt und etwas Mineralwasser aufgefüllt genießen.

Zubereitungszeit ca. 10 Minuten

Für weitere Informationen und Bildmaterial wenden Sie sich bitte an:  
segmenta pr, Feldbrunnenstraße 52, 20148 Hamburg, Fax: 040-45 97 22  
Svenja Beneke, Tel: 040-44 11 30-15, E-Mail: beneke(at)segmenta.de  
Elena Schaumburg, Tel: 040-44 11 30-23, E-Mail: schaumburg(at)segmenta.de

## Wiesn-Gaudi mit Wilthener Gebirgsblüte (Begrüßungsdrink)

### Zutaten (für ca. 4 Gläser):

400 ml Wermuth (z.B. Noilly Prat oder Martini)

160 ml Wilthener Gebirgsblüte

4 grüne Oliven

Eiswürfel



### Zubereitung:

Wermuth und Wilthener Gebirgsblüte mit 2 Eiswürfeln in einen Cocktailshaker geben, kurz shaken und in Martinigläser abseihen. Mit Eiswürfeln auffüllen und mit einer Olive am Holzspießchen servieren.

Für weitere Informationen und Bildmaterial wenden Sie sich bitte an:  
segmenta pr, Feldbrunnenstraße 52, 20148 Hamburg, Fax: 040-45 97 22  
Svenja Beneke, Tel: 040-44 11 30-15, E-Mail: beneke(at)segmenta.de  
Elena Schaumburg, Tel: 040-44 11 30-23, E-Mail: schauburg(at)segmenta.de