

Trend-Thema Kräuter

Ein Stück Natur im Glas mit Wilthener Gebirgskräuter

Wilthen, September 2014. Ob Enzian, Bitterklee, Ingwer oder Kardamom – frische Kräuter und exotische Gewürze liegen im Trend. Auch viele wild wachsende einheimische „Un-Kräuter“ werden heute als Nahrungs- und Heilpflanzen wiederentdeckt, traditionelles Pflanzenwissen erfährt eine Renaissance. Kräuter und Wildpflanzen werden als Delikatessen in der Küche, als Beigabe für Gerichte und für die Herstellung von Salben, Tees oder Tinkturen verwendet. Nicht zuletzt erfreuen sich auch Kräuterliköre großer Beliebtheit. Besonders schmackhaft ist Wilthener Gebirgskräuter – ein herzhaft-milder Kräuterlikör aus ausgesuchten Gebirgskräutern und -pflanzen, der nicht nur pur schmeckt, sondern auch der perfekte Digestif für alle Anlässe ist und als besonderes Extra herzhafte Gerichte verfeinert.

Kräuter als Likör

Immer mehr Menschen achten auf eine gesunde Ernährung und natürliche Produkte, suchen die besonderen Genüsse für Gaumen, Nase und Augen. In Kräuterschulen und Kräuterhäusern wird heute wieder traditionelles Pflanzenwissen und die wohltuende Kraft der Natur vermittelt.

Dass Kräuter auch in der Spirituosenwelt einen gewichtigen Einfluss haben ist unumstritten. Kräuterliköre bilden einen Anteil von 12,1 % im Spirituosenmarkt (Stand 2013). Auf der ganzen Welt werden Kräuterliköre als bekömmliche Digestifs wegen ihrer angenehmen Wirkung und ihres naturbetonten Geschmacks geschätzt. In deutschen Haushalten gibt es keine Spirituose, die weiter verbreitet ist als der Kräuterlikör.



Hierzulande ist ein ganz besonderer heimischer Kräuterlikör auf dem Vormarsch, der das Wissen der berühmten Pflanzenforscherin Amalie Dietrich in sich vereint: Wilthener Gebirgskräuter hat sich auf Platz drei im Segment der Halbbitterliköre hinter zwei großen bekannten Marken etabliert. Er stammt aus einer der traditionsreichsten Weinbrennereien in Deutschland, der Wilthener Weinbrennerei, und wurde 2014 zum wiederholten Mal beim Internationalen Spirituosen Wettbewerb (ISW) mit der Goldmedaille in der Kategorie Likör/Kräuter/Halbbitter ausgezeichnet. Der herzhaft-milde Kräuterlikör besteht aus ausgesuchten Gebirgskräutern und -pflanzen wie Alantwurzel, Bitterklee, Enzian, Ingwer und Kardamom. Die Kräuter, Wurzeln und Blüten werden dem sehr aufwändigen aber auch sehr schonenden Verfahren der Mazeration unterzogen. Bei dieser Methode

wird über einen Kaltauszug der wertvolle Extrakt der Kräuter, Wurzeln und Blüten so behutsam gewonnen, dass sie ihren vollen Geschmack zur Geltung bringen können. Wilthener Gebirgskräuter schmeckt am besten gut gekühlt, pur oder auf Eis.

Amalie Dietrich

Seit über 170 Jahren widmet sich die Wilthener Weinbrennerei mit Leidenschaft und Hingabe der Manufaktur erlesener Spirituosen. Amalie Dietrich, die große Botanikerin und Naturforscherin des 19. Jahrhunderts, gab die Inspiration zu den Kräuterlikören aus der Wilthener Weinbrennerei. In ihrer Kindheit erkundete sie auf Spaziergängen durch die Natur die heimische Pflanzenwelt und wurde später mit ihren Sammelreisen als erste Frau unter den Forschungsreisenden über die Grenzen ihrer Heimat bekannt. Viele bislang unbekannte Kräuter und Pflanzen wurden durch ihre Arbeit und Forschung der Allgemeinheit zugänglich gemacht und waren außerordentlich wertvoll für wissenschaftliche Erkenntnisse. Dieses Wissen wurde auch in der Rezeptur des Wilthener Gebirgskräuterlikörs angewandt. So ziert das Kräuterweibl Amalie Dietrich auch heute noch das Etikett des Halbbitterlikörs.



Genuss für die Auszeit in der Natur



Ein ausgedehnter Ausflug ins Grüne und die wohltuende Wirkung der Natur erleben – das ist Auszeit pur. Frische Bergluft, saftige Wiesen und klare Bergseen lassen den Alltagsstress verschwinden. Mit Wilthener Gebirgskräuter lässt sich ganz einfach ein Stück Bergwelt nach Hause holen. Besonders praktisch für unterwegs ist der Hütten-6er; ideal für die Auszeit im Freien für Picknick, Grillvergnügen oder einen Ausflug in die Natur.

Der würzige Kräuterlikör eignet sich übrigens auch hervorragend, um Gerichten und kleinen Köstlichkeiten, wie

z.B. Frikadellen oder Dips, ein besonderes Aroma zu verleihen.

Wilthener Gebirgskräuter hat einen Alkoholgehalt von 30 % vol. und die 0,7 l-Flasche ist für 6,79 Euro (UVP) im Handel erhältlich.





Leckere Rezept-Ideen mit Wilthener Gebirgskräuter sowie Bildmaterial stellen wir auf Anfrage gerne zur Verfügung.

Die **Hardenberg-Wilthen AG** ist ein niedersächsisches Familienunternehmen mit Stammsitz in Nörten-Hardenberg und Zweigniederlassung in Wilthen. Gegründet um 1700, kann sich die Hardenberg-Wilthen AG als einer der größten Markenspirituosenhersteller auf dem deutschen Markt positionieren und hat mit der Marke **Wilthener**, maßgeblich getragen durch die Wilthener Goldkrone, eine der meistverkauften Spirituosenmarken Deutschlands im Portfolio. Zusätzlich positioniert sich Wilthener Gebirgskräuter als starke Nummer 3 im Markt der Halbbitterliköre. Unter dem Markendach **Hardenberg** führt die Marke Korn- und Obstbrände sowie den Kräuterlikör Schwartzhog und die Funspirituose Kleiner Keiler. Daneben auch die Marken **Original Danziger Goldwasser** sowie **Original Lehment Rostocker** Doppel-Kümmel und Aquavit. Seit April 2012 übernimmt die Hardenberg-Wilthen AG mit der Verantwortung für Marketing und Vertrieb für die Marken **Coppa Cocktails**, **Trojka** und seit 2014 für die Marke **Antica Sambuca** und **Santiago de Cuba Rum** auch die Funktionen eines Importeurs. Alle Informationen über das Unternehmen und Produkte unter www.hardenberg-wilthen.de.

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](mailto:beneke(at)segmenta.de)

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