

VOLLER LEBENSKRAFT

Hergestellt ohne Zusatz von Konservierungsstoffen und Aromen, mit einer Mischung aus Heidelbeer-, Himbeer- und schwarzem Johannisbeersaft, ist der „6 Elemente“ Waldfruchtnektar, der neueste Durstlöcher aus dem Hause Josef Pölz – Alztaler Fruchtsäfte. Aufgrund einer naturheilkundlichen Komponente im Rahmen der sogenannten „6 Elemente“-Lehre wird ihm auch eine gesundheitsfördernde Wirkung zugeschrieben. Angeboten wird „der Saft voller Lebenskraft“ in der umweltfreundlichen 0,2-l-Glasflasche mit „Twist Off“-Verschluss. www.poelz.de



ABWECHSLUNG FÜR DEN KLASSIKER

Der Mojito zählt immer noch zu den beliebtesten Cocktails. Für Abwechslung sorgt der neue, gleichnamige Sirup von Giffard Deutschland, Köln, aus natürlichen Minze- und Limettenaromen. Mit ihm, frischem Limettensaft und Soda entsteht z. B. der alkoholfreie „Sparkling Mojito“. Der „Blue Mojito“ wird mit Blue Curacao- und Mojitosirup, Wodka und Soda zubereitet.

CRANBERRY & CARAMEL

Für die junge, schnelle Gastronomie präsentiert Drinks & More, Hamburg, das „Aromawasser“ in 15 verschiedenen Sorten – von Cranberry über Caramel bis Lemongras – kommt dem Trend Wellness, gesunde Ernährung und Sport nach. Das norwegische Mineralwasser hat einen dezenten Hauch von natürlichen Extrakten und Aromen. Ohne Zucker und Süßstoffe ist es eine Besonderheit unter den Wasser Plus-Getränken.



WHISKY-EIS

Maker's Mark, der Bourbon Whisky im Portfolio von Beam Global Deutschland, Wiesbaden, hat sich mit dem Unternehmen Dulce Chocolate & Ice Cream zusammengeschlossen und lanciert seine erste gemeinsame Maker's Mark Bourbon Vanilla Eiskrem. Während eines Workshop wählten die Teilnehmer das geschmacklich ausgewogenste und stimmigste Produkt aus. Diese Sorte wird als Eis des Monats September 2009 in allen Dulce Filialen Deutschlands erhältlich sein.

CUBA LIKÖR

Einen neuen Likör nimmt Superpremium Import, Bruckmühl, in ihr Portfolio auf. Der Guavenlikör Guayabita stammt aus Pinar del Rios, der westlichsten Provinz Kubas, dessen Einwohner neben seinem Aroma auch seine verdauungsfördernden Eigenschaften schätzen. Die Früchte der Guave werden mit Alkohol versetzt und gären 30 Tage in Eichenholzfässern. Anschließend wird die Mischung weitere drei Monate gelagert. Der Likör eignet sich z. B. für Cocktails.



TROCKENES GOLD

Die Wein- und Sektkellerei Schlumberger – in Deutschland durch die Schlumberger Vertriebsgesellschaft in Meckenheim vertreten – hat ihr Segment trockener Sektarten erweitert. Golden Dry heißt die jüngste Kreation für den deutschen Sektmarkt. Aromatisch und anregend zeigt sich dieser trockene Sekt durch eine Nase mit Holunder und Apfelnoten. Dafür werden ausschließlich österreichische Trauben nach der vormalig als Champagner-Methode bezeichneten Méthode Traditionnelle verarbeitet.



SCHWARZ/WEISS

Unter dem Motto „it's your choice“ startet haji mit Sitz in Hamburg den Launch der Getränke haji water und haji cola. Das Mineralwasser kommt aus einer der wohl ältesten Quellen Deutschlands. Abfüller ist die Mineralbrunnen RhönSprudel. In der Cola wird Kristallzucker durch die Süße von natürlichem Dattelsirup und natürlichem Fruchtzucker ersetzt. Aromatische Zutaten wie Limetten, Orangen, Zitronen, Koriander, Ingwer, Vanille, Muskat und Zimt sorgen für ein neues Geschmackserlebnis.



Fotos: Josef Pölz – Alztaler Fruchtsäfte, Superpremium Import, Giffard Deutschland, Wein- und Sektkellerei Schlumberger, Drinks & More, haji

JUBILÄUMS-CHAMPAGNER

Champagne Gosset feiert in diesem Jahr 425-jähriges Jubiläum und läutet das Jubiläumsjahr mit einem neuen Jahrgangchampagner ein. Die Gosset-Kellermeister schufen eine Cuvée von Chardonnay (57 %) und Pinot Noir (43 %), den Grand Millésime 2000. Darin entfalten sich Aromen von Aprikose, Pfirsich, Birne, dann Agrumen als Gegenspieler zu den Frühlingsnoten. Vor allem als Begleiter zu Foie Gras, Wolfsbarsch oder Jakobsmuscheln zeigt sich die Fülle dieses Jahrgangchampagners.



NEUER VERTRIEBSPARTNER

Seit dem 1. Juni 2009 wird der brasilianische Premium Cachaca Sagatiba von Seven Spirits, Bonn, vertrieben. Sagatiba wurde 2003 in Brasilien gegründet und ist seit Mitte 2004 auch in Europa zu erwerben. Die Spirituose gibt es in der kristallklaren Variante Pura (38 Vol.-%), der goldenen Sorte Velha (38 Vol.-%) und limitiert als Sagatiba Preciosa (42 Vol.-%) und eignet sich für fast alle Cocktails. Die limitierte Variante reift 23 Jahre in französischen Eichenfässern und wird in einer 0,7-l-Flasche angeboten. Nur die Sorte Pura gibt es in einer 1-l-Flasche.



Fotos: Champagne Gosset, Beam Global Deutschland, Seven Spirits, Champagne Lanson, Drinks & Food, Diageo

BLAUES BAND

Blue Ribbon ist ein London Dry Gin aus Bain-Marie in Frankreich und wird in Deutschland seit Mai dieses Jahres über Drinks & Food, Zahna, vertrieben. Er besitzt ein subtiles Bouquet von Thymian, Wacholder und jamaikanischen Pfeffer. Der Gin, der alle 14 Kräuter und Früchte, mit denen er destilliert ist, vereint, entsteht durch eine fünffache Destillation.



ESPECIAL FOLGT CLASICO

Die Produktion des Cuervo Clasico läuft aus. An seine Stelle tritt ab September 2009 weltweit der neue Jose Cuervo Especial® Silver, der in Deutschland von Diageo, Wiesbaden, vertrieben wird. Der Silver Tequila hat einen weichen und klaren Geschmack und besitzt ein ausgeglichenes Kräuteraroma, das sich durch würzige Noten schwarzen Pfeffers und einen Hauch blauer Agave auszeichnet. Sein blumiger Geschmack resultiert aus der Balance aus Süße und Säure.

SHOT-GEBINDE

Kuemmerling, vertrieben durch Beam Global Deutschland, Wiesbaden, hat eine 1-l-Flasche für die Gastronomie gelauncht. Sie ermöglicht Barkepern das praktische Ausschicken von Shots, die laut dem Unternehmen neben den Kleinfaschen immer stärker nachgefragt werden. POS Materialien wie Tablett, Barmatten, Servietten und Strohhalme – an das neue, schwarze Etikettendesign angelehnt – und Gläser stehen den Gastronomen exklusiv zur Verfügung.



Weingut M. & U. Bauer
Schlossgasse 8
74172 Neckarsulm
Telefon 07132-17493
Telefax 07132-17519
www.nsu-weine.de

Bars & Theken mit System
Technologien, Chemie, weltweiter Standard,
Effiziente Installation, komfortabel, elegant
www.PerlickBarsysteme.de
Telefon: +49 231 / 10 87 79 90
mailto: info@perlick.com