



**SO WERDEN GETRÄNKE
DIE SCHÖNSTEN
GESCHENKE!**

**INSPIRIERENDE IDEEN UND BESONDERE REZEPTE FÜR
DIE SCHÖNSTE ZEIT DES JAHRES.**

SCHENKEN SIE SICH SCHÖNE MOMENTE!

Entspannt in die Adventszeit.

Endlich ist es wieder so weit! Während draußen der Wind durch die Straßen weht, machen wir es uns zu Hause gemütlich – und freuen uns auf die Wochen, die vor uns liegen, mit Freunden und Familie.

Unser Tipp, wenn Sie auf die Pirsch nach Geschenken für Ihre Lieben gehen: Schenken Sie schöne Momente! Denn diese kosten nicht viel – und sind dabei unbezahlbar.

Auf den folgenden Seiten finden Sie jede Menge Inspirationen für ein rundum gelungenes Beisammensein. Wir wünschen viel Spaß und eine glitzernde Vorweihnachtszeit!



Ramazzotti, das rotnasige Rentier!

Mit wenig Aufwand verschenken Sie mit einer Flasche Ramazzotti nicht nur einen köstlichen italienischen Kräuterlikör, der bestens zu festlichem Essen passt, sondern zugleich ein lustiges, weihnachtliches Rentier!

So einfach geht's:

Mit einem Pfeifenreiniger oder Chenilledraht aus dem Bastelbedarf ein Geweih formen und am Flaschenhals anbringen. Alternativ kann man das Geweih auch einfach aus dünner Pappe ausschneiden und braun anmalen. Dann Klebeaugen auf dem Schulterbereich der Flasche platzieren – und da die rote, runde „Nase“ bereits an der Flasche klebt, war es das auch schon!

Ramazzotti

Amaro, Crema oder
Aperitivo Rosato
15 – 30 % Vol.



Unser Rezept für gute Momente: Bitburger & Bierburger!

Mit diesem Rezept wird der Winter ein Genuss:

Bierburger

Zutaten (für 6 Burger):

6 Burgerbrötchen · 675 g Hackfleisch vom Rind ·
1 mittelgroße Zwiebel · 4 Knoblauchzehen
(fein gehackt) · 1/2 EL Worcestershiresauce ·
1/2 EL Salz · 1/2 TL Pfeffer · 90 ml Bitburger ·
Öl für die Pfanne

Bitburger

Premium Pils



Zubereitung:

Rinderhack, Worcestershiresauce, Zwiebel, Knoblauch, Salz und Pfeffer in einer Schüssel vermischen. Bitburger hinzugeben und nochmals alles gut durchmischen.

Aus der Hackfleischmasse nun die Burger-Patties formen und mit etwas Öl einige Minuten von jeder Seite anbraten.

Die Burgerbrötchen halbieren und nach Belieben mit Ketchup, Burger Sauce und anderen Zutaten wie z. B. Gurke, Salat, Tomate, Zwiebel und Käse belegen.

Dazu ein kaltes Bitburger – und Sie können sich auf Burger-Genuss hoch zwei freuen!



Ein Geschenk für Ihre Gesundheit: Der Winterwasser-Cocktail!

Mit unserem Winterwasser-Cocktail macht gesunde Ernährung Spaß!

Winterwasser-Cocktail

Zutaten: 400 ml Vilsa Mineralwasser · 1 TL Honig · 1 TL brauner Zucker · 1 TL Zimtsirup · 1 ungespritzte Orange · Rosmarin · Eiswürfel oder gestoßenes Eis

Zubereitung (für zwei Gläser): Die ersten vier Zutaten in eine Karaffe geben, mit langem Holzlöffel umrühren und in zwei leicht mit Eis gefüllte Gläser geben. Mit Orangenscheiben und Rosmarin servieren. Zum Wohl!

Vilsa

natürliches Mineralwasser,
verschiedene Sorten



Da schmeckt der Wein schon beim Hinschauen!

Hervorragende Weine, wie etwa der Marquês de Borba, sind aus gutem Grund ein überaus beliebtes Weihnachtsgeschenk. Besonders schön wird es in einer liebevollen Aufmachung. Dafür haben wir jetzt einen perfekten Tipp für Sie!

So einfach geht's:

Alles, was Sie brauchen, ist in der Weihnachtszeit oft bereits im Haus: Weihnachtsbaumkugeln, Tannenzweiglein und -zapfen, Lametta, Schleifen, Bänder ... Unser Tipp: Verpacken Sie nicht, sondern dekorieren Sie einfach! Und zwar mutig, kreativ und ganz nach Herzenslust. Sie werden überrascht sein, wie gut es gelingt – wir wünschen viel Spaß dabei!

Marquês de Borba

Colheita
Tinto DOC
João Portugal Ramos
Alentejo/Portugal





WEIHNACHTS- WÜNSCHE WERDEN WAHR!

An Weihnachten möchten wir unsere Lieben mit einer Aufmerksamkeit glücklich machen. Am besten gelingt dies mit Geschenken, die lustig, originell und einzigartig sind – wir helfen gern dabei!

Bier in seiner wohl geschmeidigsten Form: Butterbier!

Butterbier
Zutaten (für 4 Gläser):
100 g Butter · 3 EL brauner Zucker ·
500 ml Milch · 1 Vanilleschote ·
1/2 TL Zimt · 1/2 TL Kakaopulver ·
1/2 Pck. Vanillezucker · 250 ml
Mönchshof Weihnachtsbier ·
100 ml Sahne

Mönchshof
Weihnachtsbier



Zubereitung: Butter in einem Topf zerlassen. Zucker hinzugeben und rühren, bis er zu karamellisieren beginnt, dann Milch hinzugießen. Vanilleschote, Zimt, Kakaopulver und Vanillezucker hineingeben. Alles auf niedriger Stufe unter Rühren aufkochen. Das Bier dazugeben, kurz köcheln lassen und Topf vom Herd nehmen. Sahne steif schlagen. Butterbier in hitzebeständige Gläser füllen, Sahne und etwas Zimt darauf geben – warm genießen.



Frische Früchte für dunkle Tage!

Herrlich fruchtige Bionade und dazu frisches, vitaminreiches Obst: Das ist genau die richtige, farbenfrohe Kombi für die dunkle Jahreszeit!

Einfach einen hübschen Korb besorgen, einige Sorten Bionade hineinlegen und dann mit marktfrischem Obst auffüllen – und schon ist ein origineller Präsentkorb fertig, der es im besten Sinne in sich hat.

Bionade
Limonade,
verschiedene Sorten



Erst glühen Sie stilvoll vor, dann entflammen Sie feierlich!

In der kalten Jahreszeit braucht der Mensch Wärme und Licht – unsere Geschenkidee für schöne Momente bietet beides.

Glüh & Gin

Bio-Ginmischgetränk
14,5 % Vol.

oder

Glüh & Sprizz

Bio-Vodka-
mischgetränk
14,5 % Vol.



Erst genießen Sie mit netten Menschen in fröhlicher Runde unsere Glüh-Spezialitäten – und dann geht's ans Basteln. Einfach Flasche mit Acrylfarbe(n) nach Wunsch anmalen, Kerze oben drauf und dieser außergewöhnliche Adventskranz bringt Licht in Ihr Leben und das Ihrer Freunde und Familie!

Diesen Coca-Cola-Kuchen kriegen Sie kinderleicht gebacken!

Coca-Cola

verschiedene
Sorten



Zubereitung: Coca-Cola, Butter und Kakaopulver in einem Topf erhitzen und von der Kochstelle nehmen. Die Milch unterrühren und ein wenig abkühlen lassen. Die trockenen Zutaten vermengen und die Coca-Cola-Masse sowie die Eier unterrühren. Den Teig in eine mit Butter ausgepinselte Kuchenform (28 x 18 cm) geben und für 40 Minuten bei 175°C backen. Mit Vanilleeis und Schokosirup servieren.

Coca-Cola-Kuchen

Zutaten: 300 ml Coca-Cola · 200 g Butter · 4 EL Kakaopulver · 200 ml Vollmilch · 200 g Zucker · 350 g Mehl · 1 Pck. Vanillezucker · 1 TL Backpulver · 2 Eier · Schokoladensirup · Vanilleeis



Glühbier: der heiße Tipp für alle Bier-Fans!

Wer an kühlen Tagen nicht gerne Kaltes trinkt, muss auf leckeres Bier nicht verzichten – im Gegenteil!

Erdinger

Brauhaus
Helles oder
NaturRadler



Zubereitung:

Zuerst das Erdinger Brauhaus Helles mit dem Kirschsafft mischen. Danach die Gewürze vermengen und in ein Gewürzsäckchen oder einen Teefilter füllen. Nun das Säckchen wie einen Teebeutel in die Bier-Saft-Mischung hängen und auf ca. 65 Grad erhitzen. Jetzt nur noch 20 Minuten ziehen lassen – fertig!

Glühbier

Zutaten: 600 ml Erdinger Brauhaus Helles · 400 ml Kirschsafft · 2 Nelken · 4 Kardamomkapseln · 2 cm Zimtrinde · 1 Msp. grob gemahlener Ingwer · 2 g Vanillepulver



Dieser Biergarten hat immer geöffnet!

Und nicht nur das: Man hat ihn – wenn man will – auch ganz für sich alleine!

Erdinger

Weißbier,
verschiedene
Sorten



Geht auch alkoholfrei:

Mit Erdinger Alkoholfrei

Füllen Sie einen hübschen Holzkasten mit Zierkies, Sandkastensand o. ä., fügen Sie einige Pflanzen, Knabberereien, weihnachtliche Deko und natürlich Bierflaschen hinzu – und lassen Sie Ihrer Fantasie gern freien Lauf!



Verschenken Sie gute Vorsätze fürs neue Jahr!

RhönSprudel

natürliches Mineralwasser, verschiedene Sorten



Mit Aktivität und wertvollen Mineralien kommt jeder fit durch die kalte Jahreszeit. Deshalb: Springseil mit RhönSprudel verschenken! Eine sportliche Kombi, die bewegende Momente ins Leben Ihrer Lieben bringt.



Das Wellness-Paket für die kalte Jahreszeit!

Ein Kasten Radeberger ist köstlich – und mit einem Augenzwinkern zugleich ein vielfältiges Wellness-Paket! Am besten mit einem Handtuch verschenken.

Radeberger

Pilsner oder Alkoholfrei



Geht auch alkoholfrei:

Mit Radeberger Alkoholfrei

Befestigen Sie dazu an jeder Flasche einfach ein Etikett mit jeweils einer Aufschrift wie: Trinkkur · Beauty-Booster · Mundspülung · Hopfentropfen · Vitamin B · Ginseng · Gaumenglück · Lebens-Elixier · Trank des Adonis etc. Bestimmt fallen Ihnen noch mehr ein!



Hurra: leckeres Bier aufs Brot!

Bier aufs Brot – wie das funktionieren soll? Na, als Biergelee natürlich! Das ist schnell gemacht und schmeckt super.

Biergelee

Zutaten:

1 l Bayreuther nach Wahl ·
1 kg Gelierzucker

Bayreuther

Hell oder Hefe-Weissbier



Zubereitung:

Bayreuther und Gelierzucker in einem großen Topf unter Rühren zum Kochen bringen. 5 Minuten unter ständigem Rühren weiterkochen lassen und dann sofort heiß in (geeignete!) Gläser geben. Sorgfältig verschließen.



Nicht nur als Mitbringsel der Knaller: Champagner mit Granatapfel!

Champagner

Monopole Blue Top Brut Heidsieck & Co. Champagne/ Frankreich



Zubereitung:

Granatapfel entkernen. Rosmarinzwig und ein paar von den Granatapfelkernen ins Glas geben und mit Champagner auffüllen.

Champagner mit Granatapfel

Zutaten:

Champagner Monopole Blue Top Brut · frischer Rosmarin-zweig · Granatapfel



Es wäre ein Verbrechen, diesen Wein nicht zu verschenken!

Snoop Dogg an der Festtagstafel? Dank seines Weines „19 Crimes“ können Sie dieses Erlebnis jetzt stilecht verschenken!

19 Crimes

Snoop Dogg
Cali Red
Kalifornien/USA



Unser Verpackungstipp daher: Flasche in schwarzem Geschenkpapier einwickeln und dabei darauf achten, dass ihre Schulterpartie noch zu erkennen ist. Dann ein Goldkettchen – vom Baumarkt, aus dem Bastelladen oder, je nachdem, auch vom Juwelier – um den Flaschenhals legen und mit durchsichtigem Klebeband fixieren. Fertig ist die stilechte Verpackung!

Der bunte Teller – ab jetzt noch bunter!

Besonders die Kinder wird es freuen: Mit Grenadine Sirup wird Weihnachten jetzt noch bunter, fröhlicher und fruchtiger im Geschmack.

De Kuyper

Grenadine Sirup



Grenadine Sirup mit Puderzucker vermischen, bis die Mischung zäh wird, und dann frisch gebackene Weihnachtskekse nach Belieben damit bestreichen, bemalen oder mit weiterer Deko verzieren. Viel Spaß!

alkoholfrei

Schon mal einen Tannenbaum getrunken?

Wir schon und können es empfehlen! Begrüßen Sie doch einmal Ihre Gäste mit diesem Cocktail, der grün wie ein Tannenbaum passend zu dieser Jahreszeit ist.

De Kuyper

Likör Blue Curaçao
oder Watermelon
20 % Vol.



Zubereitung:

Ein Sektglas mit einem Zuckerrand verzieren, am besten mit rotem Dekor-Zucker – oder alternativ mit Kokosraspeln. Blue Curaçao und O-Saft in das Glas geben, mit gekühltem Sekt auffüllen und nach Wunsch mit einer Zuckerstange garnieren.

Cocktail „O Tannenbaum“

Zutaten: 2 cl Blue Curaçao •
2 cl Orangensaft •
6 cl trockener Sekt



Wer das verschenkt, hat was auf dem Kasten!

Erhöhen Sie einen Kasten Warsteiner zunächst optisch mit einer Papp-Banderole und umwickeln ihn dann mit einer Lichterkette.

Warsteiner

Bier,
verschiedene Sorten



Geht auch
alkoholfrei:

Mit Warsteiner Radler
Alkoholfrei

*Siehe unser
Rezept zum
Coca-Cola-
Kuchen

Nun backen Sie in einer flachen Backform – etwa in Bierkasten-Größe – einen Kuchen*, legen die Form mit dem Kuchen auf den Kasten, verteilen darin Mini-Schokoküsse als „Flaschenhalse“ und legen jeweils einen Kronkorken darauf. Wirkt phänomenal!



JETZT KANN WEIHNACHTEN KOMMEN!

Mit den Ideen, welche wir für Sie mit viel Freude zusammengestellt haben, steht einer entspannten und genussvollen Vorweihnachtszeit nichts im Weg.

Wir freuen uns, Ihnen mit dem Booklet die Suche nach Geschenken erleichtern zu können und wünschen Ihnen viel Spaß beim Verschenken und viele schöne Momente.

