



## Cocktails für Weihnachten, Silvester oder Valentinstag

### **Schwarzwälder Getränkeideen für besondere Anlässe**

Freiburg, Oktober 2024 – Der Schwarzwald beheimatet eine Vielzahl an lokalen Spezialitäten, zu denen auch die flüssigen Schätze der Region zählen. Neben dem puren Genuss lassen sich daraus auch originelle Cocktails kreieren, mit denen man seine Liebsten zu Weihnachten, Silvester oder auch am Valentinstag überraschen kann. Hier kommen fünf Rezeptideen für besondere Anlässe. [www.kulinarisch-schwarzwald.info](http://www.kulinarisch-schwarzwald.info)

#### *Kirsche trifft Rotwein – Heißer „KUCK KUCK“*

Der Schwarzwald steht für Kirschwasser und Kuckucksuhr. In Sasbachwalden kommt noch der Wein hinzu. Das Fachwerkdorf vor Schwarzwaldkulisse ist die Heimat des Weins „ALDE GOTT“, wie die Winzer sich und ihren Wein nennen. Die Weingüter der 300 Mitglieder der Winzergenossenschaft erstrecken sich über verschiedene Klimazonen von 180 m Höhe in der Rheinebene bis zu 800 m am sonnigen Westhang der Hornisgrinde, dem höchsten Berg des Nordschwarzwaldes. Seit über 75 Jahren arbeiten die Winzer zusammen und produzieren nicht nur hervorragende Weine und Sekt, sondern auch die für die Region typischen Edelbrände. „KUCK KUCK“ nennt sich der Aperitif der Winzergenossenschaft, der beides vereint. Für das Getränk, dessen Taufpate die traditionellen Schwarzwälder Uhren zierte, wurde sonnenverwöhnter Rotwein mit edlem Schwarzwälder Kirschwasser cuvetiert. Er kann pur oder im Winter auch als heißer „KUCK KUCK“ genossen werden. „KUCK KUCK“ Pur Zutaten: 4 cl „KUCK KUCK“-Aperitif gut gekühlt im Edelbrandglas einfach mit zwei Eiswürfeln servieren. Heißer „KUCK KUCK“: Zutaten: 4 cl „KUCK KUCK“-Aperitif heiß gemacht (ca. 60-70°), 2 TL geschlagene Sahne zugeben und im größeren Edelbrandglas genießen. [www.aldegott.de](http://www.aldegott.de)



#### *„Schwarzwald Mule“ – Feine Geister aus dem Schwarzwald*

In der sonnenverwöhlten Ortenau ist man stolz auf die höchste Brennereidichte in ganz Deutschland. Allein in der Gemeinde Oberkirch sind 900 Hausbrennereien registriert. Die Feingeistbrennerei Franz Fies im malerischen Städtchen Oberkirch-Ringelbach destilliert seit über 60 Jahren Obstbrände und Liköre und bietet bei einer Brennereibesichtigung einen umfassenden Einblick in die Tradition der Brennkunst. In jedem Edelbrand steckt viel handwerkliches Können und natürlich



beste Zutaten aus dem Schwarzwald. Die Original Fies-Brände aus heimischen Früchten haben Tradition und bieten geschmacklich alles, was die Streuobstwiesen der Region hergeben. Die hohe Qualität der Brände bestätigen auch Auszeichnungen wie die Goldmedaille der DLG für den Original Fies Williams Birne 2024. Raffiniert kombiniert sind auch die fruchtsortenreinen Liköre des Hauses, die nach alten Familienrezepten hergestellt werden. Wer einen Edelbrand mit einem Likör zu einem festlichen Getränk kombinieren möchte, dem sei der Cocktail „Schwarzwald Mule“ empfohlen. Zutaten: 4 cl Original Fies Williams-Birnen-Brand, 2 cl Frischer Zitronensaft, 2 cl Edition Baden Granatapfel-Likör, 2 Dash Angostura Bitter, 15 cl Hot Ginger, Kardamom, Gurken- und Orangenscheibe. Zubereitung: Kardamom 24 Stunden in Original Fies Williams-Birnen-Brand einlegen. Die restlichen Zutaten mischen, mit Eiswürfeln shaken, auf Eis servieren und mit Gurken- und Orangenscheibe garnieren. [www.feingeistbrennerei.de](http://www.feingeistbrennerei.de)

#### *„Clear Milk Cocktail“ – Milchshake mal anders*

Bereits vor über 90 Jahren haben sich Schwarzwälder Bauern zur Genossenschaft „Schwarzwaldmilch“ zusammengeschlossen, in deren Molkerei in Freiburg die wertvolle Rohmilch zu „Schwarzwaldmilch“-Produkten verarbeitet und vermarktet wird. Der Genossenschaft gehören mehr als 800 Höfe an, die meist inmitten der unverwechselbaren Schwarzwaldlandschaft liegen und mit ihrer Landwirtschaft dafür sorgen, dass die Schönheit der Kulturlandschaft erhalten bleibt. Als Hommage an die Milchwirtschaft hat der Tietge Verlag in Zusammenarbeit mit der „Schwarzwaldmilch GmbH“ im Oktober 2024 ein Kochbuch herausgegeben, das zeigt, wie vielseitig Milchprodukte in der Küche verwendet werden können. Wer seine Gäste mit einem besonderen Milchgetränk überraschen möchte, findet im Kochbuch den „Clear Milk Cocktail“ von Naturpark-Wirt Johannes Dünnebacke vom „Hotel Schlehdorn“ in Feldberg-Altglashütten. Zutaten für vier Personen: 2 Zitronen, Saft und Abrieb, 1,5 Nelken, ½ Zimtstange, 150 ml Rum, 150 ml Whiskey, 150 ml Weinbrand, 150 g Zucker, 150 ml Ananassaft, 150 ml Grüntee, 700 ml Milch, etwas Zitronenabrieb, etwas Zimt, Eiswürfel. Dauer 20 Minuten + 12 Stunden Ziehzeit. Zubereitung: Zitronensaft und -abrieb, Nelken, Zimtstange und die alkoholischen Getränke in einem Gefäß mischen und über Nacht ziehen lassen. Die Flüssigkeit durch ein feines Sieb passieren. Zucker, Ananassaft, Grüntee und 500 ml kochendes Wasser in die Alkoholmischung geben und gut umrühren, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Die Milch in einem großen Topf unter ständigem Rühren aufkochen. Die Alkoholmischung in die Milch gießen. Diese fängt nun sofort an zu gerinnen. Im Kühlschrank auskühlen lassen. Die Masse ganz vorsichtig durch ein mit einem Baumwolltuch ausgelegtes Sieb passieren. Das darf nicht zu schnell passieren, da sich sonst die Trübstoffe aus dem geronnenen Milcheiweiß lösen und den Cocktail eintrüben. Nach dem Passieren sollte die Masse stabil sein. Den Drink in Gläser füllen und mit etwas Zitronenabrieb und Zimt verfeinern. Einige Eiswürfel ins Glas geben und sofort servieren. [www.schwarzwaldmilch.de](http://www.schwarzwaldmilch.de); [www.tietge-verlag.com](http://www.tietge-verlag.com)



**„Gin Tannic“ mit Schwarzwälder „Tannenliebe“**

„Tannenliebe“ nennt sich die Bio-Limonade aus dem Schwarzwald. Sie schmeckt leicht süß und herb, erfrischend zitronig und natürlich nach Tanne. Eben so, als stünde man im Wald. Louisa und Luca Presentato aus Freiburg kreieren diesen besonderen Durstlöscher nach altem Rezept und mit viel Leidenschaft. Sie pflücken die Tannenzapfen eigenhändig in den Wäldern rund um Freiburg. Diese werden mit Zucker und Tannenhonig zu einer süßen Melasse gekocht und in der Familienbrauerei Rogg in Lenzkirch gemischt und abgefüllt. Für besondere Anlässe empfiehlt sich das Mixgetränk „Gin Tannic“. Zutaten: 4 cl „Weissbart!“ Gin, ½ Flasche Tannenliebe, Eiswürfel und Limettenschnitz. Zubereitung: Gin und „Tannenliebe“ mischen und schon erhält der Cocktail ein schönes Schwarzwald-Aroma nach Tanne und Kräutern. Ein paar Eiswürfel zugeben und mit Limettenschnitz dekorieren. [www.tannenliebe.de](http://www.tannenliebe.de)

**„BOAR Lockstoff“ – Signature Cocktail aus Bad Peterstal-Griesbach**

Ein echter Genussbotschafter aus dem Schwarzwald ist der „BOAR“-Gin. Der preisgekrönte Premium-Gin aus einer kleinen Brennerei in Bad Peterstal-Griesbach wird nach traditioneller Methode und mit viel Herzblut hergestellt. Eine Besonderheit ist die Verwendung des seltenen Schwarzwälder Trüffels. Diese sorgt zusammen mit dem mineralreichen Wasser aus eigener Quelle und einer sorgfältig abgestimmten Mischung aus Botanicals für ein mildes und komplexes Geschmacksprofil. Signature Mixgetränk der „BOAR“-Distillery und ein perfektes Getränk für besondere Anlässe ist der „BOAR Lockstoff“. Der Name des Cocktails erinnert an die besondere Zutat des „BOAR“-Gins – den Schwarzwälder Trüffel. Dieser lockt das weibliche Schwarzwild an, da der Trüffel einen Stoff absondert, der dem Sexualhormon des Keilers sehr ähnlich ist. Der Keiler (engl. BOAR) ist auch der Namensgeber des „BOAR“-Gins. „BOAR LOCKSTOFF“ – Signature Drink „BOAR“-Gin by Dr. Clemens Krost Zutaten: 6-8 frische Himbeeren, 1 Minze, 4 CL BOAR Gin, 3 CL frisch gepresster Zitronensaft, 2 CL Zuckersirup, 2 CL Tonic Water. Zubereitung: Himbeeren in den Shaker und stöbern. „BOAR“-Gin, Zitronensaft, Zuckersirup & Eis hinzugeben. Kräftig schütteln und in ein Glas mit Tonic und Eis abseihen. Mit Zitrone, Minze und Himbeere garnieren. [www.boargin.de](http://www.boargin.de)



Hochauflösendes Bildmaterial finden Sie hier zum Download: <https://tourismus-bw.canto.com/b/N497V>

Für weitere Informationen:

Schwarzwald Tourismus GmbH

Jutta Ulrich, Leiterin Stabstelle Kommunikation

Kompetenzzentrum Tourismus

Wiesentalstr. 5, 79115 Freiburg

Tel. +49 761 89646-71; [ulrich@schwarzwald-tourismus.info](mailto:ulrich@schwarzwald-tourismus.info)