CALLUNA
LÜNEBURGER HEIDE GIN

DAS WICHTIGSTE STÜCK DES REISEGEPÄCKS IST UND BLEIBT EIN FRÖHLICHES HERZ...

Hermann Löns (1866-1914), dt. Schriftsteller

...UND EINE GUTE FLASCHE GIN.

Unbekannte Ergänzung (2017)

WILKOMEN IN DE LÜMBORGER HEID!

In der schönsten Region Norddeutschlands, zwischen Fischbek und Celle, liegt die Lüneburger Heide. Hier gibt es neben Heidschnucken, Heidekönigginnen, Heideböcken, Wölfen und echten Heidjern auch einen eigenen Gin. Bei uns sind die wichtigsten Zutaten für einen Gin heimisch - der Wacholder und das Heidekraut. Perfekt abgestimmt mit destillierten Lavendel- und Holunderblüten sowie mit einem feinen Hauch Rosendestillat.

JAMAICAN HANGOVER

Das brauchst Du
2cl Calluna Gin | 2cl Bitter | 2cl Jamingo 52 Heidelikör
4cl Orangensaft | Eis

Los geht’s:
Alles in den Shaker, ordentlich schütteln, Eis ins Glas, abseihen, genießen, anschließend bitte keine schweren Maschinen mehr bedienen!

OLD DIRTY HERMANN LÖNS

Der Heidedichter Hermann Löns soll sein Studium abgebrochen haben, weil er sich damals den einen oder anderen Drink zuviel genehmigt haben soll. Wenn das mal kein Argument ist, einen Cocktail nach ihm zu benennen.

Das brauchst Du
4cl Calluna Gin | 1cl Zitronensaft | 6cl Ginger Beer| 12 Heidelbeeren | Eis

Los geht's:
8 Heidelbeeren mit dem Zitronensaft im Shaker zerstossen. Dann Calluna Gin und Eis in den Shaker geben und kräftig shaken. Tumbler mit Eis und einigen halbierten Heidelbeeren befüllen, Cocktail abseihen, mit Ginger Beer auffüllen und auf die Exmatrikulation von Hermann anstoßen.

HEIDE & HEAVEN

Das brauchst Du
3cl Calluna Gin | 2cl Bitter | 3cl Zitronensaft | 1 Eiweiss | 1cl Zuckersirup | Soda| Eis

Los geht’s:
Calluna Gin, Bitter, Zitronensaft, Eiweiss und Zuckersirup mit Eis in den Shaker und ordentlich shaken. Dann in ein Longdrinkglas abseihen und mit Soda auffüllen.

CALLUNA EISZEIT !

Calluna hat Sti(e)l! Jeder kennt diese Eisformen, mit denen man sich eigenes Saft-eis am Stiel herstellen kann. Warum nicht auch mal ein Calluna-Eis machen?

Das brauchst Du
Calluna Gin | Zuckersirup | Heidelbeersaft | Tonic Water

Los geht’s:
Alle Zutaten in einen Messbecher füllen, vermischen und dann in Eisformen für 24 Stunden einfrieren. Wenn das Eis nicht gefriert, hast Du zu viel Gin benutzt oder Du benötigst einen kälteren Freezer.

WWW.CALLUNA-GIN.DE