



Presseinformation Österreich

Neue Almdudler „Mischen Possible“-Rezepte Noch mehr Urlaubsfeeling zuhause

Wien, 6. August 2020. Auch wenn sich dieser Sommer anders gestaltet als wir es gewohnt sind, müssen wir auf sommerliche Erfrischung zu Hause, in unserem Lieblings-Gastgarten oder auch beim Grillen mit Freunden nicht verzichten. Denn auch dieses Jahr verfolgt man bei Almdudler das Credo „Mischen Possible“. Das österreichische Familienunternehmen überrascht daher mit fünf neuen „Mischen Possible“-Rezepten. Ganz egal ob Mixology-Profi oder Cocktailneuling, mit den neuen Kreationen sowie beliebten Klassikern kommt garantiert Urlaubsstimmung auf. Almdudler Original ist die hervorragende Basis für einzigartige Drink-Rezepte, die mit oder ohne Alkohol zubereitet werden können.

Die Almdudler Drinks sind bei jedem Miteinander eine erfrischende Abwechslung. „Wir durften uns über viel positives Feedback zu unseren ersten ‚Mischen Possible‘-Rezepten freuen, so dass wir uns dazu entschieden haben, an weiteren ‚dudeligen‘ Kreationen zu feilen. Wir hoffen, dass unsere neuen erfrischenden Drinks wieder auf großen Anklang stoßen“, freut sich Sprudelfabrikant Heribert Thomas Klein.

Diesmal holte sich Almdudler bei der Kreation der neuen „Mischen Possible“-Drinks junge Nachwuchstalente an Bord, die bei der Rezeptgestaltung mitwirken und ihre eigenen Ideen umsetzen konnten. „Als österreichisches Familienunternehmen ist uns ein generationsübergreifendes Miteinander und die Förderung von jungen Talenten ein großes Anliegen. Es hat großen Spaß gemacht, gemeinsam an neuen ‚Mischen Possible‘-Drinks mit Almdudler Original zu arbeiten“, ergänzt Almdudler Geschäftsführer Gerhard Schilling.

In allen folgenden Kreationen treffen auch heuer wieder der einzigartige Geschmack von Almdudler Original und frische fruchtige Zutaten aufeinander. Ausprobieren lohnt sich!



Die neuen Almdudler „Mischen Possible“-Rezepte

Almojito®

Zutaten:

- 8cl Almdudler Original
- 2EL brauner Zucker
- 2cl Limettensaft
- 6cl weißer Rum
- Frische Minze
- Limettenscheibe

Zubereitung:

1. Die Limette achteln, zusammen mit Minzblättern und braunem Zucker in ein Tumbler-Glas geben und ausdrücken
2. Das Tumbler-Glas mit Crushed Ice füllen
3. Mit Almdudler Original und weißem Rum aufgießen und mit einem Löffel umrühren
4. Mit einer Limettenscheibe und frischer Minze garnieren
5. Je nach Geschmack noch mit einem Schuss Soda verfeinern

Almhase (alkoholfrei)

Zutaten:

- Almdudler Original
- 4cl frischer Karottensaft
- 2cl frischer Zitronensaft
- 2cl Vanillesirup
- 0,5cl frischer Ingwersaft
- Karotte und Dill

Zubereitung:

1. Vanillesirup, Karotten-, Zitronen- und Ingwersaft in den Shaker geben und gut schütteln
2. In ein gekühltes Glas füllen und mit Almdudler Original verfeinern
3. Mit Karotte und Dill dekorieren



Almspritzer®

Zutaten:

- Almdudler Original
- Weißwein
- Zitrone

Zubereitung:

1. Almdudler Original und Weißwein im Verhältnis 1:1 in ein gekühltes Glas füllen
2. Mit einer Zitronenscheibe dekorieren

Almblüte

Zutaten:

- Almdudler Original
- 5cl Gin mit Pfefferminztee 5 Minuten ziehen lassen
- 1EL Honig
- 2cl Cranberryessig
- Minze und Essblume

Zubereitung:

1. Gin mit Pfefferminztee, Honig und Cranberryessig in ein gekühltes Glas füllen und mit einem Löffel umrühren
2. Je nach eigenem Geschmack mit Almdudler Original verfeinern
3. Mit Minze und einer Essblume garnieren

Cold Brew Dudler

Zutaten:

- Almdudler Original
- 4cl Zacapa 23 (Rum)
- 2cl frischer Limettensaft
- 2cl Zucker Sirup
- 3cl Cold Brew Coffee
- 1 Dash Chocolate Bitters
- Himbeeren, Roter Basilikum und Majoran

Zubereitung:

1. Zacapa, Limettensaft, Zuckersirup, Cold Brew Coffee und Chocolate Bitters in einem Shaker vermengen und gut schütteln
2. In ein gekühltes Glas füllen und mit Almdudler Original verfeinern
3. Mit Himbeeren, Basilikum und Majoran dekorieren



Über Almdudler

Almdudler ist seit 1957 das österreichische Original mit der einzigartigen Geheimrezeptur aus natürlichen Alpenkräutern. Und das ganz ohne Konservierungsstoffe und künstliche Aromen.

Das österreichische Familienunternehmen steht damals wie heute für Geselligkeit und Miteinander, denn Almdudler verbindet die Menschen und ist dort, wo Menschen zusammenkommen. Mitten im Leben.

„Wenn die kan Almdudler hab’n, geh i wieder ham!“

Mehr erfahrt ihr auf [almdudler.com](https://www.almdudler.com)



Wenn ihr noch Fragen habt – hier erreicht ihr uns jederzeit gerne:

Almdudler Pressestelle

Christine Gattermeier +43 676 377 65 28

presse@almdudler.com



alpenverein
österreich



Unsere Bio-Produkte werden von der Austria Bio Garantie zertifiziert.