

GÖLLES

EDELBITTER

Edelbitter | Der

[*Juglans regia*]

(Hot Spot: Riegersburg, 04.08.2014) Weder Magenbitter, noch Likör | Ein Balanceakt zwischen süß und bitter | Verdauungsschnaps und „Amuse Gueule“

Gölles' bittere Wahrheit

Die Produktvielfalt der Manufaktur Gölles erhielt Zuwachs. Aber nicht nur in der Gastronomie gibt der neue Edelbitter den Ton an, auch am Endverbrauchermarkt ist die Bitterwelle nicht mehr zu stoppen! Eine Nachfrage, die auch Alois Gölles positiv stimmt: „Wir wussten, dass er gut werden würde, hätten mit einer derartigen Nachfrage aber nicht gerechnet“!

*„Wer nie etwas Neues probiert,
der macht vielleicht nichts falsch.
Aber garantiert auch nichts richtig“*

Nach altem Familienrezept

Schon einige Jahre in Familienbesitz wird in der Manufaktur Gölles seit Anfang des Jahres nach einem alten Rezept der Edelbitter hergestellt. Die Zutaten dafür sind schnell verraten, die Kombination und Menge jedoch bleibt ein gut behütetes Geheimnis. Jedes Jahr um dieselbe Zeit werden die noch grünen Nüsse geerntet. Da dies um Johanni, den 24. Juni stattfindet werden die Nüsse auch gerne Johannissuss genannt. Die Basis für den Edelbitter liefert der eigene Obstbrand, mit dem die noch grünen Nüsse angesetzt werden bis sie sich schwarz färben. Diverse Wurzeln & Kräuter, wie Bohnenkraut, Enzianwurzel, Lavendel und Tausendgüldenkraut verleihen ihm die bitteren Noten. Dass mit braunem Rohrzucker zur Verfeinerung des Bitters sehr sparsam umgegangen wird, hat einen bestimmten Grund.

„Wir wollten ein Produkt erzeugen, das sowohl Männer, als auch Frauen begeistert“, bekennt Gölles. Deshalb wurde bei der Herstellung darauf geachtet eine gute Balance zwischen süßlichen und herben Noten zu schaffen. Die Mischung macht's! Jede Zutat wurde sorgfältig ausgewählt, aber erst der Mix aus den einzelnen Zutaten macht den Bitter zu etwas ganz Edlem. Das gibt ihm ein Alleinstellungsmerkmal, wonach er sich weder zu Magenbitter, noch zu Likören zählen lässt.

Der edle Begleiter ist nicht nur ab Hof, sondern auch über alle üblichen Vertriebskanäle der Manufaktur Gölles, wie Feinkostläden und Vinotheken in allen Größen, von der 1,5 l Magnum über 0,7 und 0,35 l, bis hin zur kleinen Kostprobe von 40 ml erhältlich. Preis für eine Flasche Edelbitter 0,7 l liegt bei € 34,90.

GÖLLES

EDELBITTER

The perfect serve

Der Edelbitter, die steirische Antwort auf Averna + Co bietet sich, wie kaum ein anderes Produkt, an von kreativen Barkeepern in smarte Longdrinks, Aperitifs und Cocktails verwandelt zu werden. Inspiriert durch die mannigfaltigen Möglichkeiten mit diesem Produkt haben wir gemeinsam mit dem international renommierten Jungbarkeeper Reinhard Pohorec (Österreichs World Class Bartender 2014) einige Bitter-Drinks für den Sommer kreiert:

the perfect serve

Pur! Dagegen ist kein Kraut gewachsen.

Die gewünschte Menge Edelbitter im Tumbler auf einem großen Eisball servieren.



bitter sweet

Symphonie in 2 Sätzen. Frisch interpretiert.

50 ml Edelbitter im Longdrinkglas voll Eis mit Ginger Ale oder Tonic auffüllen. Mit zwei dünnen Gurkenspiralen dekorieren.

bitter sour

Es funkt. Gegensätze ziehen sich an.

2 Teile Edelbitter mit 1 Teil frisch gepresstem Zitronensaft und einem Teelöffel Zucker auf Eis shaken und im Old Fashioned Glas servieren.



Mehr Infos zu Gölles' bitterer Wahrheit

Eva Kollmann | kollmann@goelles.at | +43 3153 7555 17