

METZINGIN



MetzinGin ist ein Gemeinschaftsprojekt der Brennscheuer Straßer, Annes Haus und Garten und der Metzingen Marketing und Tourismus GmbH.

Das Besondere am MetzinGin sind die Zutaten:

Es werden nur regionale Kräuter verwendet. Apfelminze, getrocknete Apfelschalen, Colakraut, Lavendel, Zitronengras und viele weitere heimische Kräuter.

Diese geben dem Gin eine florale, fruchtige & frische Note, eingebettet in die Würze der Albwacherbeeren.



Verkaufsstellen:

- Tourist Information
- Brennscheuer Straßer
- Anne's Haus und Garten

Mit dem Kauf dieses außergewöhnlichen Produkts unterstützen Sie unsere lokalen Unternehmen – alles zu 100% regional!



Infos unter: www.metzingen.de/metzingin



REZEPTE

WILDBERRY METZINGIN TONIC

- Longdrinkglas voll mit Eis
- 5- 8cl MetzinGin
- Mit Wild Berry Tonic auffüllen
- Mit Himbeeren und Zitronenzeste dekorieren



METZINGIN LAVENDEL FIZZ

- 5-6 cl MetzinGin
- 2cl Zitronensaft
- 1-2 cl Lavendelsirup
- Halbes frisches Eiweiß für einen tollen Schaum
- Alle Zutaten mit einigen Eiswürfeln in einen Cocktailshaker geben und für kurze Zeit shaken
- Anschließend in ein schönes flaches Glas füllen und mit einer Lavendelblüte dekorieren



APFEL KARDAMON GLÜHMETZINGIN

- Naturrüben Apfel erhitzen (nicht kochen)
- Mit in den Topf je nach Geschmack... Zimtstange, Nelke, Vanilleschote und Orangenscheibe
- Sowie jeweils ein Stück Ingwer, Anisstern, Kardamomkapsel
- Nach dem Erhitzen den Apfelsaft in ein Glas / Becher füllen und mit 6 - 8cl MetzinGin auffüllen
- Dann je nach Geschmack mit Zimtstange Orangenschale, Rosmarin, Apfelschnitz und einem Anisstern dekorieren
- Am Schluss noch etwas Kardamompulver über das Getränk streuen

