



Sollte dieser Newsletter nicht richtig dargestellt werden, klicken Sie bitte hier : [MONIN Newsletter »](#)

Wussten Sie es schon? Die Vogel-Kirsche ist der Baum des Jahres 2010!

Was wäre ein Frühling ohne Kirschblüten? In der Krone eines freistehenden Vogel-Kirschbaumes wachsen z.B. bis zu einer Million Blüten, wichtige Nektarquellen für Bienen, Hummeln und andere Insekten. Über Jahrhunderte wurde der Kirschbaum wegen seiner saftigen Früchte, aber auch ob seiner Schönheit geschätzt.

Bald verzaubern die weissen Kirschblüten wieder Wiesen und Waldränder und in Gedanken geniessen wir schon die knackigen, aromatischen, schwarzen und roten Kirschen!

Mit dem **MONIN Kirschensirup** können Sie Ihren Getränken in der Saison oder auch das ganze Jahr über einen intensiven, sommerlichen Kirschgeschmack verleihen.

Die Farbe: dunkelrot

Das Aroma: Kirschen-Bitterorangen-Geruch mit einem leichten Hauch von Kern. Das Aroma nach sehr saftigen und reifen Kirschen lässt Sie meinen, Sie würden frischen Kirschensaft trinken.

Die möglichen Anwendungen sind Cocktails, Sodas, Smoothies, Fruchtpunsche, Tees, Kakaogetränke.

Nachstehend finden Sie einige Rezeptvorschläge.

Weitere Rezepte finden Sie unter:

www.monin.ch/Sirup/Kirsche



Erfolg und 3. Platz für Laura Schürch

mit dem Cocktail «Alizée 3 Pommes» am Cocktail-Wettbewerb „Trophées Internationaux Calvados Nouvelle Vogue“!

Laura Schürch arbeitet im Service und an der Rezeption im «Lacotel» in Avenches. An der Trophée Calvados nahm sie in der Kategorie „Elèves“ teil und repräsentierte die SBU. (Swiss Barkeeper Union)

Am 29. März fand in Deauville in der Normandie in Frankreich der jährlich von der IDAC (Gesamtheit der Calvadosproduzenten) in Zusammenarbeit mit der ABF (Association des Barmen de France) immer in einer anderen Stadt organisierte international ausgeschriebene Wettbewerb statt. Es beteiligten sich 13 Nationen.

Die Spezialität dieses Cocktail-Wettbewerbs ist, dass die Drinks immer an ein spezifisches Thema angelehnt sein müssen. Das Thema 2010 hiess „Impressionismus“, d.h. die Kandidaten mussten ein Bild aus dem „Musée Malraux“ auswählen und die Drinks entsprechend kreieren. Diese Kombination muss jeweils mündlich vor der Zubereitung und auf der Bühne vom Kandidaten erklärt werden.

Hier Laura Schürchs Gewinner-Rezept:

Alizée 3 Pommes

Zutaten

3 cl Calvados
2 cl Manzanita Liqueur
2 cl Butterscotch Liqueur
1 cl MONIN Sirup Zimt
10 cl Apfelsaft

Zubereitung

Zutaten ohne Apfelsaft mit Eiswürfeln im Shaker schütteln und in ein Tumblerglas seihen. Mit kühlem Apfelsaft auffüllen und umrühren.

Dekoration: Apfel, Zimtstange, Ananasblätter, Kirsch

TIPP

vom MONIN Chef de Bar Alexandre





Einfache, aber attraktive Dekoration!

Kreieren Sie Ihren persönlichen, aromatisierten Zuckerrand: dippen Sie den Rand eines gekühlten Cocktailglases in Sirup in einem Unterteller. Anschließend dippen Sie, während Sie das Glas drehen, in weißem Zucker. Wir empfehlen dafür die MONIN Sirup-Aromen Grenadine, Curaçao blau, Kirsche, Mandarine, Orange, Rose, Schokolade oder grüne Minze. Das gezeigte Rezept ist Candy Tangerine.

Hier gelangen Sie zum Rezept:

www.monin.ch/Rezepte/Candy_Tangerine

For A Happy Spring's Day - oder sag's mit einem Drink!

My Passion Is You

Zutaten

3 cl MONIN Fruchtpüree Passionsfrucht
 1.5 cl MONIN Gourmet Sauce weiße Schokolade
 3 cl Gin
 2 cl Milch
 2 cl Rahm

Zubereitung

Zutaten mit Eiswürfeln im Shaker schütteln und in ein Cocktailglas seihen.
 Garnitur mit Schokoladenpulver.

Love Is In The Air

Zutaten

1.5 cl MONIN Fruchtpüree Erdbeere
 1 cl MONIN Sirup Wassermelone
 2.5 cl Vodka
 4 cl Apfelsaft

Zubereitung

Zutaten mit Eiswürfeln im Shaker schütteln und in ein Cocktailglas seihen. Limoneschale über dem Drink ausdrücken. Garnitur Schnitz Wassermelone.

Hier finden Sie weitere Informationen zu den verwendeten Fruchtpürees von MONIN:

www.monin.ch/Fruchtpüree_Passionsfrucht

www.monin.ch/Fruchtpüree_Erdbeer

Für weitere Rezepte klicken Sie hier:

www.monin.ch/Rezepte





Rezepte mit MONIN Premium Kirschen Sirup

Geniessen Sie den Kirschgeschmack, das besondere Kirscharoma und mixen Sie verführerische Drinks und Kaffee-Milchgetränke mit dem **MONIN Premium Kirschen Sirup**.

Hier eine Rezeptausswahl. Weitere Rezepte finden Sie unter: www.monin.ch/Sirup/Kirschen

Gin Cherry Shot

Zutaten

1.5 cl MONIN Sirup Kirsche
4 cl Gin

Zubereitung

Zutaten mit Eiswürfeln im Shaker schütteln und in ein Shotglas seihen.

Cookie Cherry Martini

Zutaten

2 cl MONIN Sirup Kirsche
1 cl MONIN Sirup Chocolate Cookie
4 cl Vodka
2 cl Rahm

Zubereitung

Zutaten mit Eiswürfeln im Shaker schütteln und in ein Martiniglas seihen.

Italian Cappuccino ohne Alkohol !

Zutaten

2.5 cl MONIN Sirup Kirsche
1.5 cl MONIN Sirup Mandelmilch (Orgeat)
2 cl Milch
1 Espresso
Top Schlagrahm

Zubereitung

Zutaten mit Eis im Elektromixer schaumig mixen und in ein Hurricaneglas gießen. Top mit Schlagrahm.



Italian Lattéccino ohne Alkohol !

Zutaten

1 cl MONIN Sirup Kirsche
1.5 cl MONIN Sirup Mandelmilch (Orgeat)
15 cl Milch
1 Espresso

Zubereitung

Sirup in ein vorgewärmtes Glas geben. Zuerst die geschäumte Milch und dann den Espresso vorsichtig aufgießen.

Black Forest Iced Latté ohne Alkohol !

Zutaten

1 cl MONIN Sirup Kirsche
1.5 cl MONIN Gourmet Sauce dunkle Schokolade
12 cl Milch
1 Espresso

Zubereitung

Zutaten mit Eiswürfeln im Shaker schütteln und in ein Tumblerglas seihen.

Red Gin Kiss

Zutaten

2 cl MONIN Sirup Kirsche
4.5 cl Gin
1 cl Vermouth extra dry

Zubereitung

Zutaten mit Eiswürfeln im Shaker schütteln und in ein Cocktailglas seihen.

Black Forest Cake ohne Alkohol !

Zutaten

3 cl MONIN Sirup Kirsche
10 cl Milch
1 Kugel Schokoladeneis oder – sorbet
¼ Chocolate Muffin

Zubereitung

Zutaten mit Eis im Elektromixer schaumig mixen und in ein Hurricaneglas gießen.

Black Forest Iced Latté ^{ohne} Alkohol !

Zutaten

1 cl MONIN Sirup Kirsche
1.5 cl MONIN Gourmet Sauce dunkle Schokolade
12 cl Milch
1 Espresso

Zubereitung

Zutaten mit Eiswürfeln im Shaker schütteln und in ein Tumblerglas seihen.

Finden Sie mehr als 700 weitere Rezepte hier: www.monin.ch

Es reizen mich des Nachbars Kirschen –
nun gilt es, sich dorthin zu pirschen



Make it **great** with MONIN !

Hinweis zu dieser E-Mail

Sie erhalten diesen Newsletter, weil Sie sich auf unserer Homepage dafür angemeldet oder uns Ihre E-Mail-Adresse aufgrund von Antwortschreiben mitgeteilt haben. Sie können den Newsletter jederzeit abmelden. Senden Sie uns eine E-Mail mit dem Vermerk 'Newsletter abbestellen' oder melden Sie sich auf unserer Webseite ab.

Newsletter abmelden: www.monin.ch/Newsletter

Frucht-Punkt GmbH
Generalimporteur Schweiz
Importateur agréé pour la Suisse

Haldenacherstrasse 3
8903 Birmensdorf
Schweiz / Suisse

Tel: +41 (0) 44 737 29 59
Fax +41 (0) 44 737 16 33

info@fruchtpunkt.ch
www.monin.ch