



Wintergrillen mit Kante

Kult-Halbbitter Kuemmerling als Allrounder beim Wintergrillen

Wiesbaden, 21. November 2022 – Der Winter steht vor der Tür, aber die Grillsaison geht weiter – egal bei welchen Temperaturen! Und was darf bei einem gemeinsamen Grillabend mit den besten Freunden nicht fehlen? Der Kult-Halbbitter Kuemmerling. Der beliebte Kräuterlikör ist der perfekte Begleiter zum Feiern und Genießen und steht schon seit über 100 Jahren für Werte wie Geselligkeit, Freundschaft, Ehrlichkeit und Zuverlässigkeit. In der Regel wird Kuemmerling pur und gut gekühlt genossen. Der Kräuterlikör hat aber noch einiges mehr zu bieten – und zeigt sich beim Wintergrillen als aromatischer Allrounder mit Kante.

Gemeinsam mit dem Food-Blogger Patrick Rosenthal (www.patrickrosenthal.de) hat Kuemmerling zwei leckere Rezepte für den nächsten Wintergrillabend kreiert, die geschmacklich wie optisch eine Menge hermachen. Ob in der **BBQ-Soße mit Kräuternote** oder als Geheimzutat in einer Neuinterpretation des klassischen **Negroni** – Kuemmerling beweist sich als perfekter Grillbegleiter. Auch bei kalten Temperaturen!

Lust bekommen? Dann direkt ausprobieren und mit Ihren Leser:innen teilen! Kuemmerling Kräuterlikör ist im 25er-Pack (25 x 0,02 l) für je 12,99 Euro im Handel und im Henkell-Freixenet-Onlineshop (www.freixenet-onlineshop.de) erhältlich. Die vollständigen Rezepte mit Kuemmerling finden Sie im Dokument anbei.



BBQ-Soße mit Kuemmerling

Die würzige BBQ-Soße mit dem Kult-Halbbitter ist vielseitig anwendbar – ob zum Marinieren von Steak & Co. oder kalt serviert als schmackhafter Dip! Ein echtes Muss für alle Grill-Liebhaber:innen, die ihrem Fleisch vom Grill noch mehr „Pepp“ verleihen wollen.

Kräuter-Negroni mit Kuemmerling

Der neu aufgelegte Drink ist eine echte Konkurrenz für den Klassiker aus Italien. Die Kombination aus Gin, rotem Wermut und Kuemmerling Kräuterlikör verleiht ihm seine besondere Note und macht ihn zum Hingucker bei der nächsten Grill-Party.





Über Kuemmerling

Der beliebte Kräuterlikör Kuemmerling steht seit über 100 Jahren für Werte wie Freundschaft, Ehrlichkeit und Zuverlässigkeit. Er bringt Menschen zusammen und ist der ideale Begleiter für gesellige Runden. Bereits 1921 begann Hugo Kümmerling im Thüringer Wald mit der Herstellung von Kräuterlikören, seit Ende der 30er Jahre steht die streng geheime Rezeptur für Kuemmerling unverändert. Diese basiert ausschließlich auf natürlichen Inhaltsstoffen. Kräuter und Gewürze (wie Süßholz, Zimtrinde, Gewürznelke, Wermut und Minze) sorgen für den markanten Geschmack – nicht zu süß und nicht zu bitter. Ein Kuemmerling. Für einen Frischekick im Spirituosenregal sorgt der Line Extender Kuemmerling Pfefferminz. Fruchtig-würzige Aromen, wie Zitrone, Enzian und Kardamom, runden den frischen Geschmack der Minze ab.

Weitere Informationen unter www.kuemmerling.de, www.instagram.com/kuemmerling_de und www.facebook.com/kuemmerling.

Über Henkell Freixenet

Henkell Freixenet ist die deutsch-spanische Allianz der Familienunternehmen Henkell mit Sitz in Wiesbaden und Freixenet mit Sitz in Sant Sadurni D'Anoia, Spanien. Das Unternehmen ist der weltweit führende Schaumweinanbieter und verfügt über ein einzigartiges Markenportfolio für Schaumwein, Stillwein und Spirituosen. Globale Marken wie Freixenet, Mionetto und Henkell zählen ebenso zur Gruppe wie I heart Wines, Mangaroca Batida sowie ein Portfolio an vielfach ausgezeichneten Weingütern und Marken. Höchste Ansprüche an Qualität und Handwerkskunst spornt das Team von Henkell Freixenet ebenso an wie die Vision, mittelfristig für jedes zehnte Glas Schaumwein weltweit zu stehen.

Weitere Informationen unter www.henkell-freixenet.com

Pressekontakt:

Henkell Freixenet

Inga Zwanzig
Corporate Communications
Biebricher Allee 142
65187 Wiesbaden
T. +49 (0)611 63212
E. inga.zwanzig@henkell-freixenet.com

zeron GmbH / Agentur für PR & Content

Raffaella Joachim
Erkrather Straße 234 a
40233 Düsseldorf
T. +49 (0)211 889 21 50-67
E. presse-kuemmerling@zeron.de