Willkommen bei

# The Bitter Truth

*Bitters. Liköre. Spirituosen.*

*- FÜR BESSERE DRINKS -*

## Die Zutat, die den Cocktail definierte

Ein *Cocktail* ist also ein anregendes Getränk, das aus *Spirituosen* jeglicher Art, *Zucker*, *Wasser* und *Bitters* besteht.

Die erste bekannte Definition des Wortes „Cocktail“
aus „The Balance, and Columbian Repository“
New York, 13. Mai 1806

Ein paar Spritzer bewirken

AUSGEWOGENHEIT
KOMPLEXITÄT
GESCHMACK

## Willkommen Fremde*r

Du hast den Weg zu *The Bitter Truth* gefunden, einem bescheidenen Anbieter der feinsten Cocktail-Bitters, Spirituosen und Liköre. Schaue Dich um und entdecke unsere Vielfalt an sorgfältig hergestellten Cocktail-Zutaten.

# Cocktails im Paradies mit The Bitter Truth

Hergestellt nach traditioneller Art und Weise
mit natürlichen Zutaten höchster Qualität.

# Inhalt


WILLKOMMEN BEI THE BITTER TRUTH ..... 4
UNSERE GESCHICHTE ..... 9
TRADITIONELLER HERSTELLUNGSPROZESS ..... 12
EINZIGARTIGE PRODUKTEIGENSCHAFTEN ..... 15
DIE BITTERE WAHRHEIT ÜBER BITTERS ..... 17
COCKTAIL BITTERS ..... 21
AROMATISCHE BITTERS
Bogart's Bitters ..... 26
Aromatic Bitters ..... 30
Chocolate Bitters ..... 34
Creole Bitters ..... 38
Jerry Thomas Bitters ..... 42
FRUCHTIGE BITTERS
Grapefruit Bitters ..... 46
Lemon Bitters ..... 50
Orange Bitters ..... 54
Peach Bitters ..... 58
HERZHAFTE BITTERS
Celery Bitters ..... 62
Cucumber Bitters ..... 66
Olive Bitters ..... 70
COCKTAIL BITTERS SETS
Cocktail Bitters Traveler's Set ..... 74
Cocktail Bitters Bar Pack ..... 78
LIKÖRE & SPIRITUOSEN ..... 83
LIKÖRE
Apricot Liqueur ..... 84
Elderflower Liqueur ..... 88
Golden Falernum ..... 92
Pimento Dram ..... 96
Violet Liqueur ..... 100
SPIRITUOSEN
Pink Gin ..... 104
LISTE DER AUSZEICHNUNGEN ..... 108
DAS LETZTE WORT ..... 110
MEHR VON THE BITTER TRUTH ..... 112
COCKTAIL INDEX ..... 114
HILFREICHE TIPPS
FÜR MIXENDE GASTGEBER*INNEN ..... 116

WILLKOMMEN BEI

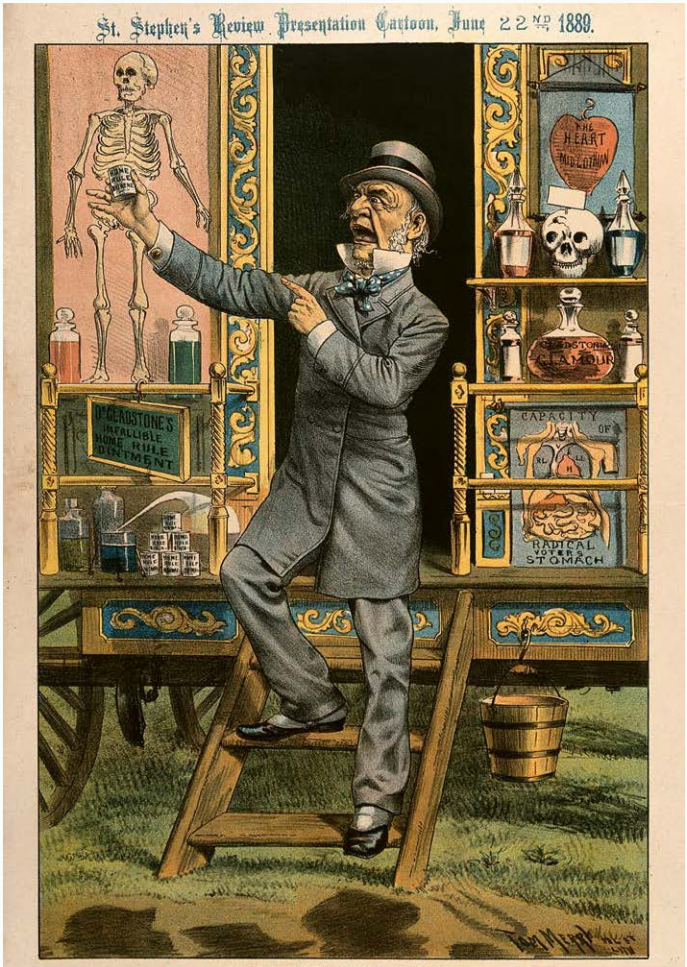
# The Bitter Truth

„In der schönen neuen Welt der Cocktails haben Bitters ihre Wiederauferstehung erlebt, und für einige mag es sich so anfühlen, als hätten sie schon lange darauf gewartet. Eigentlich ist es ein Wunder, dass wir sie überhaupt haben. Für die ursprünglichen Cocktailgewohnheiten waren die Bitters ein notwendiges Übel, um sie vor dem gähnenden Abgrund des Morgens und den damit verbundenen Schmerzen zu bewahren: Buße für die vergangene Nacht. Für die Sensibilität der weltlichen Umgebung waren Bitters entweder eine Medizin, die man ertragen musste, oder ganz einfach ein Betrug und eine Täuschung, um einen Narren von seinem Geld zu trennen. Schlangenöl war die Bezeichnung dafür.

Im Leben, gegen alle Erwartungen und Widerstände, funktionieren Dinge manchmal einfach. Das ist die alchemistische Poesie des glücklichen Zufalls. Dass wir immer noch – und wieder – Bitters haben, die anfangs so verachtet wurden, ist ein Beweis dafür, was sie sonst noch zu bieten hatten. Auch wenn sie vielleicht keine Krankheiten heilten und die Morgentrinker schließlich trotzdem trunken umkippten, so regten die bitteren Aromen doch den Magen an, Magensäfte zu produzieren und den Appetit zu beleben.

Der Cocktail überschnitt sich hier also mit dem aufkommenden europäischen Trend, dem Aperitif. Die reichhaltigen und pikanten Gewürze, die die Bitterkeit begleiteten, verliehen dem ansonsten einfachen Sling eine gewisse Komplexität: Spirituose, Wasser und Zucker. Als kurz darauf der Wermut in die Welt der Mixgetränke eingeführt wurde, stellte sich heraus, dass Bitters hervorragend mit ihnen harmonierten. Als Eis immer leichter verfügbar wurde, harmonierten Bitters auch mit Fruchtsäften. Bitters fügten einen Hauch von „warmen“ Gewürzen hinzu: Zimt, Muskatnuss, Muskatblüte, Nelke und Piment.






Der reisende Wunderheiler

**Früher wurden Bitters fälschlicherweise als Medizin verkauft und später als Tarnung verwendet, um minderwertige Getränke zu verbessern ... bis sie schließlich ihren rechtmäßigen Platz im Reich der feinen Cocktails fanden.**

**„Bitters sind der Oboe-Solist in der modernen Cocktail-Sinfonie“**

Sie konnten aber auch die „kühlenden“ Zutaten hinzufügen: Minze, Zitrone, Anis, Sassafras und Lakritz. Mit der Zugabe von Likören wurde das kleine Cocktail-Rondo zu einer Symphonie und der Bitters zum Oboe-Solisten.

Und irgendwann sortierten sich die Bitters selbst in Kategorien: zuerst Magenbitter, dann die ersten Getränkebitter, die eine Reihe von Aperitif- und Digestif-Bittern umfassen sollten, und später aromatische Bitters und Frucht-Bitters. Stoughton, Hostetter's und Boker's (Bogart's), die Amer und Amari, die Enziane und Absinthe waren Aperitif-/Digestif-Bitter. Die intensiven und konzentrierten Angostura, Abbott's und Peychaud's waren berühmte aromatische Bitter, und es gab eine Fülle von Orangen- und Pfirsich-Bitters-Marken.

Irgendwann, und zwar für lange Zeit, waren Bitter aus der Mode gekommen. Sie waren nicht mehr ausgefallen genug, sondern wichen einfach einem einfacheren, schnelleren und stromlinienförmigen Geschmack. Marken und Geschmacksrichtungen verwelkten und starben. Damals ging etwas Wundervolles verloren, und es dauerte Jahre, bis man wieder den Durchblick hatte, um das zu erkennen.

Aber die vielleicht erfreulichste Geschichte ist die von Stephan Berg und Alexander Hauck, die *The Bitter Truth* gründeten und von Liebhabern zu Profis wurden. Ausgehend von ihren persönlichen Interessen machten sie Bitters zu ihrem Lebenswerk und gaben der Bitters-Bewegung mit einer Reihe von Bitters neuen Schwung, zu denen auch der berühmte kommerzielle Versuch gehörte, eine ausgestorbene Marke, Boker's (Bogart's), wiederzubeleben.

Für alles, was Ihr getan habt, für alles, was Ihr tun werdet, meine Herren, auf Euch!“

Ted Haigh – Cocktail-Historiker

Stephan Berg & Alexander Hauck



THE BITTER TRUTH

# Unsere Geschichte

Ursprünglich waren Cocktail-Bitters die Zutat, die Cocktails von anderen Getränkekategorien wie Toddies, Slings, Fizzes, Sours oder Punches unterschied. Jahrzehntelang waren sie ein wesentlicher Bestandteil guter Cocktail-Kreationen. Der Beginn der Prohibition schränkte die Trinkgewohnheiten der Verbraucher ein, und Cocktail-Bitters gerieten fast in Vergessenheit. Nur wenige Marken überlebten diese Zeit, aber auch danach gelang es nicht allen, sich auf dem neuen Markt wieder zu etablieren.

## Die Gründung von The Bitter Truth

Seit einiger Zeit erfreuen sich Cocktail-Bitters wieder wachsender Beliebtheit, und Bitters gelten wieder als das Gewürzregal für die Bar. Seit 2006 trägt das deutsche Unternehmen *The Bitter Truth* seinen Teil zu dieser Entwicklung bei. Angefangen hat alles bei einem Besuch der London Bar Show im Juni 2006. Dort hatten die Münchner Barkeeper Stephan Berg und Alexander Hauck die Idee, Cocktail-Bitters zu produzieren und zu vertreiben, da diese in Deutschland und anderswo kaum oder gar nicht zu finden waren.

Beide hatten bereits eine beträchtliche Erfahrung in der Herstellung von handgemachten Cocktail-Bitters für die Bars, in denen sie arbeiteten, gesammelt. Außerdem besaß Stephan eine große Sammlung aktueller und historischer Bitters, von denen einige seit Jahrzehnten nicht mehr hergestellt worden waren. Er wusste also, wie die bekanntesten Bitters der Welt schmeckten, und galt als Spezialist auf diesem Gebiet.
Als Kriterien für die Auswahl der Geschmacksrichtungen dienten ihnen vor allem alte Cocktailrezepte, die nicht mehr originalgetreu gemixt werden konnten, weil eine entscheidende Zutat fehlte – der richtige Bitter.

Neugier ist
bitter-süss.

# Traditioneller Herstellungsprozess

Nur Zutaten **bester Qualität** werden für die Produkte von *The Bitter Truth* verwendet.

### Botanische Extraktion

Die Aromen und Essenzen von Kräutern und Gewürzen werden durch sorgfältige Mazeration/Perkolation in Alkohol oder Wasser für bis zu 2 Monate extrahiert.

Nach Abschluss dieses Prozesses wird nur noch Wasser oder Alkohol hinzugefügt, um die Flüssigkeit auf ihren endgültigen Alkoholgehalt zu bringen.

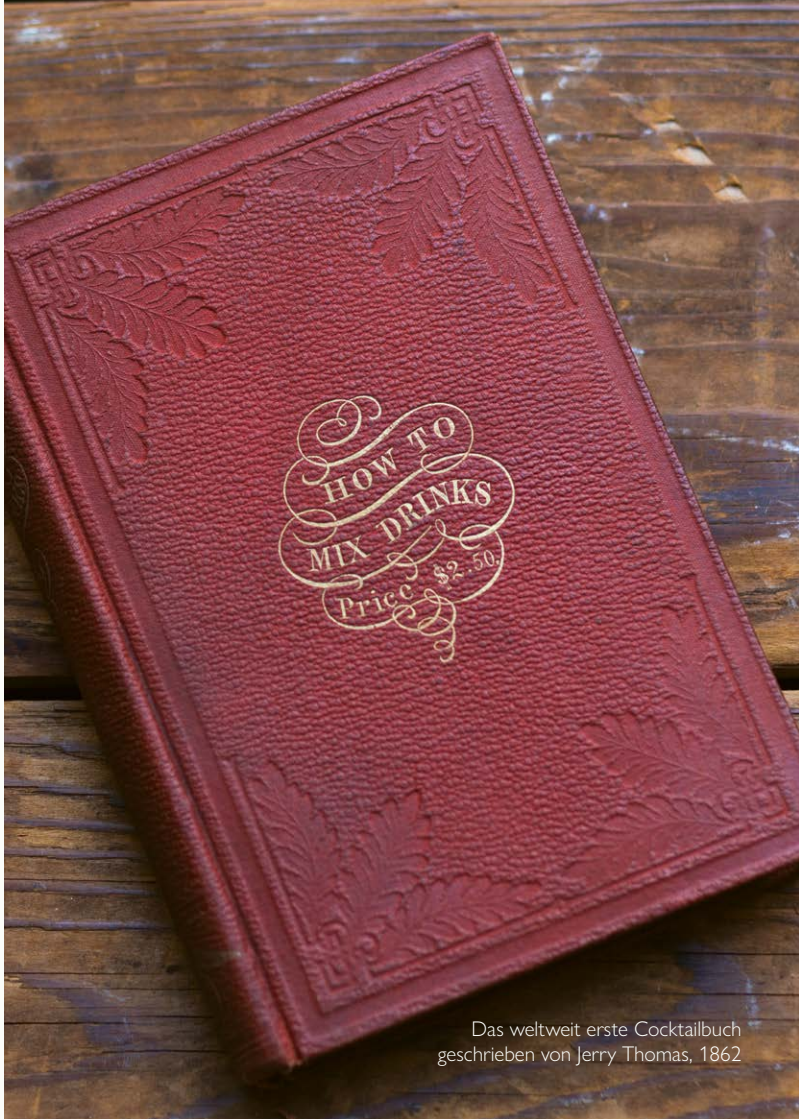
### Harmonisierungszeit

Dann darf das Produkt ruhen, und die Aromen können sich vermählen. In einem letzten Schritt wird das Produkt vielleicht noch gefärbt, gefiltert, abgefüllt und etikettiert.

Die Herstellung von *The Bitter Truth*-Produkten ist sehr zeitaufwändig.

Unser traditioneller Herstellungsprozess garantiert einen unvergleichlichen und hervorragenden Geschmack.



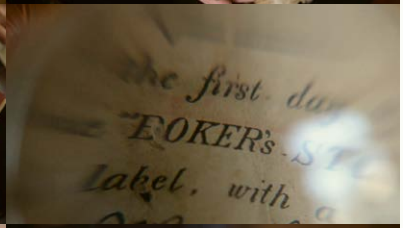


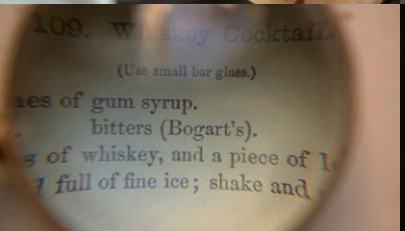

Das weltweit erste Cocktailbuch geschrieben von Jerry Thomas, 1862

# Einzigartige Produkteigenschaften

- Entwickelt & im Besitz von zwei ehemaligen Barkeepern
- Basierend auf authentischen Rezepten
- Traditionelle Herstellungsmethoden (Mazeration & Perkolation)
- **Natürliche Gewürze**
- Keine künstlichen Aromen

- Eingebauter Dosierer
- Benutzerfreundliche Verpackung mit einzigartigen Handhabungseigenschaften
- Braunes Glas zum Schutz vor Sonnenlicht
- Grosses Sortiment an Geschmacksrichtungen
- Haltbares, beschichtetes Etikett
- **Das am häufigsten ausgezeichnete Bitters-Sortiment**
- Bestes Preis-Leistungs-Verhältnis: 200-ml-Flasche



TED HAIGH SPRICHT

# Die bittere Wahrheit über Bitters

Im Jahr 2019 überraschten wir den Cocktail-Historiker Ted Haigh mit einer der ersten Flaschen unserer Reproduktion des allerersten jemals erwähnten Bitters. Bevor er die kostbare Ladyleg-Flasche öffnete, sprachen wir über die Geschichte des Bitters. Hier ist das Wissen, das er mit uns teilte. Im letzten Absatz können Sie seine Reaktion auf unseren „Bogart's Bitters" lesen.

## Der Zweck von Bitters

*„Bitters sind der Aperitif in seiner einfachsten Form. Es gibt Aperitif-Bitters, von denen man ein ganzes Glas trinken kann, es gibt aromatische Bitters und es gibt Frucht-Bitters, und diese sind nur in kleinen Mengen trinkbar, aber sie verleihen einem Mixgetränk eine ganze Reihe von Nuancen.*

*Sie geben einen Hauch von Gewürzen, eine bestimmte Note von Bitterkeit. Zusammen mit der Basis der Spirituose, ein wenig Süße und vielleicht ein wenig Säure, ergeben sie ein Getränk, das so unendlich viel komplexer ist als irgendeines der oben genannten ohne sie."*

## DER URSPRUNG DER BITTERS

*„Wir müssen zurück in die Geschichte des Alkohols gehen, denn als der Alkoholgenuss aufkam, fühlten sich die Menschen in erster Linie besser und dachten deshalb, er sei eine Medizin. Zu einem bestimmten Zeitpunkt waren die am besten ausgebildeten Menschen der Welt wahrscheinlich die Mönche. Sie nahmen die Kräuter und Gewürze und stellten daraus etwas her, das wie ein Digestif schmeckte.*
*Wenn man nun einen Digestif nimmt und ihm einen Bitterstoff hinzufügt, wird er hauptsächlich ein Aperitif-Bitters oder ein Likör-Bitter. Aber wenn man das ausdünnt und nur die bittere Komponente mit den Gewürzen und weniger Süße nimmt, hat man etwas, das ein wunderbarer Zusatz ist. Man könnte sogar sagen, eine Geheimwaffe."*

## DIE EHRLICHE MEDIZIN

*„Ursprünglich galten Bitters als Medizin. Sie waren nicht zum Hinzufügen in Cocktails gedacht. Sie sollten einem dabei helfen, was einen gesundheitlich plagte. Ironischerweise waren die Cocktails das Ehrlichste, wofür Bitters standen! Als Cocktails aufkamen, war es für Barkeeper ganz natürlich, alle Dinge zu verwenden, die ihnen zur Verfügung standen. Und dazu gehörte auch, dass man den Medizinschrank plünderte. Bitters konnten in den Cocktails leicht medizinisch wirken, aber sie sorgten auch dafür, dass die Cocktails besser schmeckten. Aber Bitters wurde zu diesem Zeitpunkt zu einer Art kulinarischem Hilfsmittel. Und die Verwendung als Medizin ging zurück."*

## DIE ALLERERSTEN BITTERS

*„Das allererste Cocktailbuch ist Jerry Thomas' Buch „How to mix drinks" oder „The Bon-Vivant's Companion", das unter verschiedenen Titeln erschien. Es war zufällig das allererste Cocktailbuch, das jemals veröffentlicht wurde. In jenen Jahren waren Cocktails den Menschen durch die Zeitungen bekannt. Die Zeitungen veröffentlichten Barkeeper, die Cocktails kreiert hatten, und gaben die Rezepte usw. an. Jerry Thomas neigte dazu, all diese Dinge in seinem ersten Buch zusammenzufassen. Und wie viele Cocktails waren in seinem ersten Buch? ZEHN!*
*Das waren alle offiziellen Cocktails, die es gab. Zu diesem Zeitpunkt war es sehr auffällig, wenn er Bitters erwähnte. Diese wurden als „Bogart's Bitters" veröffentlicht. Nun ... nachdem ich das ausgiebig recherchiert habe ... gibt es KEINE Flaschen, auf denen jemals „Bogart's Bitters" stand. Das führt mich zu der Annahme, dass derjenige, der die Notizen von Jerry Thomas abgeschrieben hat, „Bogart's" geschrieben hat, obwohl er „Boker's" meinte und wir wissen, dass „Boker's Bitters" existierte. Wir hatten schließlich Originalproben davon. Ich habe eine schöne alte Boker's-Flasche gefunden. Wir glauben also, dass die ersten Bitters, die in Cocktails verwendet wurden, folgende waren: Jerry Thomas' Decanter Bitters, vielleicht gibt es eine frühe Erwähnung von Stoughton's Bitters und es gab Boker's Bitters. Und Boker's scheint so ziemlich der älteste existierende Bitters zu sein, der für Cocktails gedacht war."*

## TED PROBIERT BOGART'S BITTERS ZUM ERSTEN MAL

*„Boker's wurde Mitte des 19. Jahrhunderts hergestellt, und nur eine Person, die ich kenne, war in der Lage, eine Flasche Boker's zu finden, in der noch etwas Flüssigkeit drin war. Alles war so integriert, so komplex. Man konnte nicht genau sagen, was da drin war. Aber was drin war, hat gut geschmeckt.*

*Wir sind stolz zu verkünden: Bogart's Bitters ist wieder da!*

*Ohh, wow. Das ist keine Standardflasche! Sie ist wirklich, wirklich fabelhaft. Ihr hättet es nicht besser machen können. Wow, es ist erstaunlich, und es ist auch angemessen bitter. Als ich versuchte, die Flüssigkeit die ich hatte zu entschlüsseln, bemerkte ich einen harzigen Geschmack. Und ich habe es hier wiedergefunden. Es ist, als hätte ich vorher eine hundert Jahre alte Flasche probiert, und jetzt probiere ich eine frische Flasche. Alle Kräuter sind so miteinander verbunden, dass man sie nicht auseinanderhalten kann. Und ich erwarte diese Art von Komplexität. Er funktioniert in verschiedenen Getränken auf unterschiedliche Weise wegen des Geschmacks. Aber er hat seinen ganz eigenen Charakter. Alles, was ich von klassischen Bitters verlangte, ist in diesem hier enthalten. Das ist es wirklich. Ich glaube nicht, dass wir dem Original noch näher kommen können als mit diesem hier."*

THE BITTER TRUTH

# Cocktail Bitters

*The Bitter Truth* Bitters wurden speziell für die Nachahmung klassischer Drinks nach dem Originalrezept oder für das Experimentieren mit modernen Cocktailkreationen entwickelt. Unsere Bitters werden nach traditioneller Art und Weise hergestellt, wobei nur die besten natürlichen Zutaten verwendet werden. *The Bitter Truth* Bitters wurden mehrfach ausgezeichnet und werden auch in Zukunft die Barwelt bereichern.

Eine einzigartige Ergänzung des Bitters-Sortiments ist die Nachbildung des legendären Bogart's Bitters.

DIE RÜCKKEHR EINER LEGENDE

# Bogart's Bitters

*„Man kann wohl sagen, dass Bogart's Bitters die Cocktail-Bewegung ins Leben gerufen hat, denn es war der allererste Bitters, der im allerersten Cocktailbuch erwähnt wurde. Es wurde 1862 veröffentlicht, geschrieben vom berühmtesten Barkeeper jener Zeit, Jerry Thomas – ein Name, der für das erste goldene Zeitalter des Cocktails steht.*

Jamie Boudreau im Gespräch mit Stephan Berg

*Obwohl keine Flaschen aus der Jerry-Thomas-Ära aufgetaucht sind, geht man allgemein davon aus, dass Bogart's damals eine Art Schreibfehler von Boker's Bitters war. Dennoch steht der Einfluss auf die Entwicklung des Cocktails außer Frage.*

*Bevor andere Bitters in Cocktailrezepten auf der ganzen Welt auftauchten, gab es Bogart's/Boker's. Ein wunderbar ausgewogener und vielseitiger Cocktail-Bitters, der sogar im ersten Martini-Rezept von 1888 namentlich genannt wird, wo man angewiesen wird, „echten" Bogart's/Boker's zu verwenden, was darauf hindeutet, dass bei diesem beliebtesten Bitters schwache Imitationen im Umlauf waren ... und das macht Sinn, denn wenn man tatsächlich eine der wenigen verbliebenen Flaschen des originalen Bogart's/Boker's Bitters probieren würde, würde man entdecken, dass dieser herrliche Bitters keine Kardamom-*

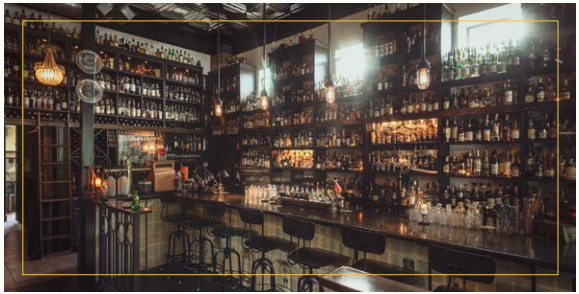
*Bombe ist, sondern vielmehr eine wunderbare Mischung aus dunkler Würze und schokoladigem Kaffee, die nur durch die Verwendung eines sehr teuren Gewürzes erreicht werden kann, einer Zutat, die andere aus Kostengründen, aber auch zum Nachteil des Endprodukts sparsam verwenden.*

*The Bitter Truth hat in den letzten 10 Jahren viel Zeit damit verbracht, das Thema zu erforschen, und ist im Besitz einer äußerst seltenen Originalflasche – eine der wenigen bekannten Flaschen, die mit einem echten Restinhalt überlebt haben und um 1900 abgefüllt wurden.*

*Ursprünglich wurden diese Flaschen in den ikonischen „Lady Leg"-Flaschen aus braunem Glas verkauft, die etwa ein Jahrhundert lang nicht mehr in Gebrauch waren und nun für diese Sonderausgabe reproduziert wurden.*

*Das Gleiche gilt für die Etiketten, die auf der Grundlage dieser erhaltenen Flasche neu gestaltet wurden. Die Rezeptur wurde analysiert und interpretiert, altersbedingte Veränderungen im Geschmacksprofil wurden abgezogen und die Flüssigkeit so formuliert, dass sie Jerry Thomas' Lieblingsbitters von vor mehr als einem Jahrhundert authentisch ähnelt."*

Jamie Boudreau - Canon: Whiskey und Bitters Emporium Seattle, 2016



# Bogart's Bitters

## Replik eines Bitters im Stil des 19. Jahrhunderts

Einst von den Barkeepern des 19. Jahrhunderts, Jerry Thomas und Harry Johnson, für ihre unverfälschte Qualität gelobt, waren diese Bitters die einzigen, die im weltweit ersten bekannten Buch über Cocktails „How to Mix Drinks", das 1862 veröffentlicht wurde, namentlich genannt wurden, wobei vermutlich ein Manuskriptfehler vorlag (daher Bogart's statt Boker's Bitters). Sie waren auch Teil des ersten bekannten Rezepts für einen Martini-Cocktail im „New and Improved Bartender's Manual", das 1888 veröffentlicht wurde.

Leider forderten die Jahrhundertwende, der Food & Drugs Act von 1906 und schließlich die Prohibition im Jahr 1920 ihren Tribut vom einstigen „König der Bitters", und die Marke verschwand. Bis 2007 herrschte die Meinung vor, dass „kein lebender Mensch diesen Bitters je probiert hat".

Nach umfangreichen Recherchen über alte Bitters aus den Anfängen der Barkultur entpuppte sich Boker's Bitters als der heilige Gral der Bitters. Das Glück war den Gründern von *The Bitter Truth*, als sich eine völlig intakte Flasche mit Etikett und Inhalt auf einer Online-Auktionsplattform als einmalige Gelegenheit bot. Nach erfolgreichem Abschluss der Auktion wartete eine seltene Flasche Boker's Bitters darauf, in einem mühsamen, mehr als 10 Jahre dauernden Prozess wiederbelebt zu werden.

**PRODUKTINFORMATION:** Alkohol 42.1 % Volumen

## Verkostungsnotizen

*Eine schöne Mischung aus dunkler Würze, schokoladigem Kaffee und europäischen Kräutern.*

*Prädikat*

★★★★★+

Difford's Guide, UK

## Japanese Cocktail

| | |
|---|---|
| 60 ml | Brandy |
| 15 ml | Orgeatsirup |
| 8 ml | The Bitter Truth Bogart's Bitters |
| | Zitronenschale |

Mit Eis gut umrühren und in ein gekühltes Tumbler-Glas mit Eis abseihen. Zitronenschale hinzufügen.

## Soda Cocktail

| | |
|---|---|
| 5-6 Spritzer | The Bitter Truth Bogart's Bitters |
| 1-2 Scheiben | Orange |
| 1 Barlöffel | Zuckersirup (2:1 Zucker:Wasser) |
| | Zitronenlimonade |

Bitters und Zuckersirup am Boden eines Longdrink-Glases mischen und Eis hinzufügen. Mit Zitronenlimonade auffüllen und vorsichtig umrühren. Orangenscheibe hinzufügen.

## East India Cocktail

| | |
|---|---|
| 60 ml | Brandy |
| 2-3 Spritzer | The Bitter Truth Bogart's Bitters |
| 2 Spritzer | Maraschinolikör |
| 8 ml | Orangenlikör |
| 8 ml | Ananassirup |
| | Zitronenschale |

In einem Rührglas mit Eis gut verrühren und in ein gekühltes Cocktail-Glas abseihen. Eine Kirsche oder Olive hinzugeben, ein Stück Zitronenschale über dem Cocktail ausdrücken und servieren.

## Brandy Crusta

| | |
|---|---|
| 60 ml | Brandy |
| 8 ml | frischer Zitronensaft |
| 3-4 Spritzer | Zuckersirup (2:1 Zucker:Wasser) |
| 2-3 Spritzer | The Bitter Truth Bogart's Bitters |
| 1-2 Spritzer | Orangenlikör |
| | Zitronenschale |

Nehmen Sie zunächst ein kleines Weinglas, reiben Sie eine Zitronenscheibe am Rand desselben und tauchen Sie den Rand in pulverisierten weißen Zucker, damit der Zucker am Rand des Glases haften bleibt. Schälen Sie eine halbe Zitrone wie einen Apfel (in einem Stück), so dass die Schale in das Weinglas passt. Dann mischen Sie die Zutaten in einem Rührglas mit Eis und gießen das Getränk in das vorbereitete Weinglas.

## Gin Cocktail

| | |
|---|---|
| 60 ml | Genever (Holland Gin) |
| 3-4 Spritzer | Zuckersirup (2:1 Zucker:Wasser) |
| 2 Spritzer | The Bitter Truth Bogart's Bitters |
| 2 Spritzer | Orangenlikör |
| | Zitronenschale |

Alle Zutaten mit Eis schütteln und in ein gekühltes Cocktail-Glas abseihen. Zitronenschale hinzufügen.

# Aromatic Bitters

## Der klassische aromatische Bitters

Aromatische Bitters sind die klassischsten aller Bitters, die auf das späte 18. Jahrhundert zurückgehen. Sie sind die bei weitem am häufigsten verwendeten Bitters seit den Anfängen des Cocktails und spielen eine wichtige Rolle in der Geschichte der Cocktails. Der Old Fashioned oder der Manhattan Cocktail wären ohne ein paar Spritzer aromatischer Bitters nicht dasselbe.

The Bitter Truth Aromatic Bitters ist unübertroffen in der Komplexität des Geschmacks, in dem Gewürze wie Zimt, Kardamom und Anis eine wichtige Rolle spielen. Das Aroma ist voll von Nelken und schmeckt berauschend nach Lebkuchen, kombiniert mit subtileren Frucht-Noten.

The Bitter Truth Aromatic Bitters ist so authentisch wie ein Chesterfield aus braunem Leder und gibt Deinem Cocktail einen schönen Kick. Du kannst diesen kleinen Kämpfer mit jeder gereiften Spirituose mischen, um Cocktails Struktur und Komplexität zu verleihen.

**PRODUKTINFORMATION:** Alkohol 39 % Volumen



## Verkostungsnotizen

*Bitter und spritzig im Geschmack.*
*Noten von Zimt, Kardamom, Anis und Nelken.*
*Das Aroma erinnert an Lebkuchen.*

*Eure aromatischen Bitters nenne ich inzwischen liebevoll „Dr. Berg's Sassafras Bitters". Ich weiß nicht, ob sie tatsächlich Sassafras enthalten, aber sie schmecken so, als ob sie es täten. Und auch hier lobe ich Euch dafür, dass Ihr ihnen einen Geschmack verliehen habt, den kein anderer aromatischer Bitters hat. Mit einem Wort, er ist komplex und ausgezeichnet. Ich hätte gern mehr davon, bitte!*

Ted Haigh – Autor von „Vintage Cocktails & Spirits", USA

## Manhattan Cocktail

| | |
|---|---|
| 60 ml | Rye oder Bourbon Whiskey |
| 25 ml | süßer roter Wermut |
| 2 Spritzer | The Bitter Truth Aromatic Bitters |
| | Orangenschale |

Mit Eis rühren und in ein gekühltes Cocktail-Glas abseihen. Mit einer Kirsche, Zitronen- oder Orangenschale garnieren.

## Queen's Park Swizzle

| | |
|---|---|
| 60 ml | gereifter Rum |
| 15 ml | frischer Limettensaft |
| 15 ml | Demerara Zuckersirup (2:1 Zucker:Wasser) |
| 1 Spritzer | The Bitter Truth Aromatic Bitters |
| 8-10 | Minzblätter |

Minzblätter in einem Longdrink-Glas sanft andrücken. Rum, Zuckersirup, Limettensaft und Bitters hinzugeben. Das Glas mit zerstoßenem Eis füllen und rühren. Das Glas mit noch mehr zerstoßenem Eis auffüllen und mit Strohhalmen servieren.

## Old Cuban Cocktail

| | |
|---|---|
| 45 ml | gereifter Rum |
| 20 ml | Zuckersirup (2:1 Zucker:Wasser) |
| 25 ml | frischer Limettensaft |
| 1 Spritzer | The Bitter Truth Aromatic Bitters |
| 60 ml | Champagner |
| 6-7 | Minzblätter |

Frische Minze, Zuckersirup und Limettensaft in einen Shaker geben und vorsichtig miteinander verrühren. Rum und Bitters hinzufügen und mit Eis schütteln. Durch ein Teesieb in ein Cocktail- oder Sekt-Glas abseihen. Mit kaltem Champagner auffüllen.

## Airmail Cocktail

| | |
|---|---|
| 30 ml | gereifter Rum |
| 15 ml | frischer Limettensaft |
| 15 ml | Honigsirup (1:1 Honig:Wasser) |
| 2 Spritzer | The Bitter Truth Aromatic Bitters |
| 45 ml | Champagner |
| 5-6 Stücke | frische Ananas |

Ananas in einem Shaker zerdrücken. Alle anderen Zutaten, außer Champagner, hinzufügen und mit Eis schütteln. In eine Sektflöte abseihen und mit kaltem Champagner auffüllen. Mit einem Minzblatt garnieren.

## Old Fashioned Cocktail

| | |
|---|---|
| 60 ml | Whiskey, Brandy, gereifter Rum oder Añejo Tequila |
| 10 ml | Zuckersirup (2:1 Zucker:Wasser) |
| 2-3 dashes | The Bitter Truth Aromatic Bitters |
| | Orangenschale |

Alle Zutaten in ein Tumbler-Glas geben, einen großen Eiswürfel hinzufügen und umrühren bis die richtige Verdünnung erreicht ist. Orangenschale hinzufügen.

# Chocolate Bitters

## Ein moderner Stil eines aromatischen Bitters

Groß, dunkel und ja, sehr ansehnlich, auf jeden Fall reichhaltig und originell: Neue Bitters für eine neue Ära der Cocktails!

The Bitter Truth Chocolate Bitters lässt die Grenzen zwischen den Bitters der alten Welt und den Aromen der neuen Welt verschwimmen. Tiefe Schokoladennoten werden von klassischen Bitteraromen unterstützt und mit einem Hauch von Gewürzen akzentuiert. Kakaobutter und dunkle Schokolade verführen die Nase. Am Gaumen zeigen sich Anklänge von Vanille, Zimt und bittere Töne von Enzian und Wermut.

The Bitter Truth Chocolate Bitters harmoniert hervorragend mit süßem Wermut und allen Arten von gereiften Spirituosen wie Whiskey, Rum, Tequila und Brandy. Gib einen Spritzer in einen Manhattan oder Negroni, um seinen komplexen Geschmack zu entdecken, oder verwende ihn in einem Tequila Old Fashioned, um die pflanzlichen Eigenschaften der Spirituose hervorzuheben

**PRODUKTINFORMATION:** Alkohol 44 % Volumen



## Verkostungsnotizen

*Dunkel, reichhaltig und komplex. Die Nase von Bitterschokolade führt den Gaumen zu Aromen von dunkler Schokolade, Zimt und Gewürzen, unterstützt von klassischen europäischen Bitterkräutern.*

*Die Wahrheit über Eure „Bitters" ist, dass wir ohne sie nicht auskommen!*

Charles Schumann – Autor von „Schumanns Barbuch", München/Deutschland

## Right Hand Cocktail

| | |
|---|---|
| 45 ml | Tiki Lovers Dark Rum |
| 30 ml | süßer roter Wermut |
| 30 ml | italienischer roter Bitterlikör |
| 2 Spritzer | The Bitter Truth Chocolate Bitters |
| | Orangenschale |

Alle Zutaten in ein Tumbler-Glas mit Eis geben und verrühren. Orangenschale über dem Getränk ausdrücken.

## Chocolate Martica

| | |
|---|---|
| 30 ml | Tiki Lovers Dark Rum |
| 30 ml | Cognac |
| 30 ml | süßer roter Wermut |
| 5 ml | Maraschinolikör |
| 2 Spritzer | The Bitter Truth Chocolate Bitters |

Mit Eis verrühren und in ein gekühltes Cocktail-Glas abseihen.

## Sherry Cobbler

| | |
|---|---|
| 60 ml | halbtrockener Sherry |
| 10 ml | Zuckersirup (2:1 Zucker:Wasser) |
| 3 Spritzer | The Bitter Truth Chocolate Bitters |
| 1/2 | Orangenscheibe |
| 1 | Ananasscheibe |

Früchte in einem Tumbler-Glas zerdrücken, alle anderen Zutaten und zerstoßenes Eis hinzufügen und verrühren. Mit Früchten und Minze garnieren.

## Oaxaca Old Fashioned

| | |
|---|---|
| 45 ml | Reposado Tequila |
| 15 ml | Mezcal |
| 1 Barlöffel | Agavensirup |
| 2 Spritzer | The Bitter Truth Chocolate Bitters |
| | Orangenschale |

Alle Zutaten in ein Tumbler-Glas geben, einen großen Eiswürfel hinzufügen und verrühren, bis die richtige Verdünnung erreicht ist. Orangenschale hinzufügen.

## Speak Easy

| | |
|---|---|
| 60 ml | torfiger Single Malt Scotch Whisky |
| 1 | Zuckerwürfel |
| 1 Spritzer | Absinth |
| 1 Spritzer | The Bitter Truth Aromatic Bitters |
| 1 Spritzer | The Bitter Truth Chocolate Bitters |
| 1 Barlöffel | Galliano L'autentico Likör |
| | Orangenschale |

Zucker und Bitters in ein Rührglas geben und den Zucker zerdrücken. Alle anderen Zutaten hinzufügen und mit Eis gut verrühren. In ein mit Absinth gespültes, mit Eis gefülltes Tumbler-Glas abseihen und mit Orangenschale garnieren.

# Creole Bitters

## Ein aromatischer Bitters mit Küchengewürzen

Kreolisch ist gleichbedeutend mit geschmackvoll, und dieser Bitters ist so einzigartig wie die Kultur, die er verkörpert. Dieser Bitters riecht wie eine Küche im französischen Viertel von New Orleans.The Bitter Truth Creole Bitters erinnert an eine Art von Bitters, der aus einer Zeit stammt, als es noch keine Cocktails gab. Damals wurden Bitters von Ärzten und Apothekern hergestellt, in erster Linie für die Verwendung in flüssigen Stärkungsmitteln und dann schließlich als Zutat in alkoholischen Getränken.

The Bitter Truth Creole Bitters spiegelt die kreolische Lebensart mit all ihrer schönen Komplexität und Schärfe wider. Bei der ersten Verkostung kommen Cayenne- und rosa Pfefferkörner zum Vorschein, unterstützt von Anis, rotem Zimt, dunklem Kümmel und Fenchelsamen. Fruchtige Noten von getrockneten Aprikosen, Kirschen und Preiselbeeren mischen sich mit den kräftigen Aromen von Anis, geräuchertem Paprika und einem Hauch von schwelendem Kiefernholz.

Hinter dem metallischen Vintage-Etikett verbirgt sich eine feurige anis- und kirschrote Flüssigkeit. Probiere ihn in Deinem Lieblings-Manhattan, Old Fashioned, French 75 oder in jedem anderen Getränk, das eine Auffrischung vertragen könnte. Lass eine Blaskapelle aufspielen und bring Deine Füße in Bewegung!

**PRODUKTINFORMATION:** Alkohol 39 % Volumen



## Verkostungsnotizen

*Bitter, süß und würzig. Nach dem traditionellen kreolischen Stil vereinen sich fruchtige und blumige Aromen mit den Geschmacksnoten von Anis, Kümmel und Fenchel.*

*The Bitter Truth stellt einige der besten Bitters her, die es auf dem Markt gibt; sie sind in der Tat ein wesentlicher Bestandteil meines Cocktail-Werkzeugkastens.*

David Wondrich – Autor von „Imbibe!“ & „Punch“, USA

## Creole Cocktail

| | |
|---|---|
| 45 ml | Cognac oder Whiskey |
| 10 ml | Zuckersirup (2:1 Zucker:Wasser) |
| 2 Spritzer | The Bitter Truth Creole Bitters |
| 2 Spritzer | Absinth |
| | Zitronenschale |

Im Rührglas mit Eis verrühren und in ein gekühltes Tumbler- oder Cocktail-Glas abseihen. Mit Zitronenschale garnieren.

## Seelbach Cocktail

| | |
|---|---|
| 20 ml | Bourbon Whiskey |
| 10 ml | Orangenlikör |
| 4 Spritzer | The Bitter Truth Creole Bitters |
| 4 Spritzer | The Bitter Truth Aromatic Bitters |
| | Champagner |
| | Orangenschale |

Alle Zutaten, außer dem Champagner, in ein gekühltes Sekt-Glas geben, verrühren, mit kaltem Champagner auffüllen und erneut umrühren. Mit Orangenzeste garnieren.

## Creole Swizzle *(von Simon Köster)*

| | |
|---|---|
| 30 ml | Tiki Lovers Dark Rum |
| 30 ml | Tiki Lovers White Rum |
| 30 ml | frischer Limettensaft |
| 20 ml | The Bitter Truth Golden Falernum |
| 10 ml | Zuckersirup (2:1 Zucker:Wasser) |
| 7-8 große Spritzer | The Bitter Truth Creole Bitters |
| eine Handvoll | Minzblätter |

Die Minze in ein Longdrink-Glas legen und vorsichtig zerdrücken um die Öle freizusetzen. Zerstoßenes Eis hinzufügen und alle anderen Zutaten (außer Bitters) dazugeben und gut verrühren. Den Bitters darüber träufeln, um ein 3-Schichten-Erlebnis zu schaffen, und garnieren.

## Murder by the Sea *(von Mr. Van Hagen)*

| | |
|---|---|
| 50 ml | Tiki Lovers White Rum |
| 30 ml | frischer Zitronensaft |
| 20 ml | Zuckersirup (2:1 Zucker:Wasser) |
| 1 Barlöffel | The Bitter Truth Creole Bitters |
| 1 Prise | Salz |
| 8 ml | Rote Beete Saft |
| 1/3 | frisches Eiweiß |

Alle Zutaten außer dem Roten Bete Saft mit Eis schütteln, in ein Longdrink-Glas abseihen, mit zerstoßenem Eis auffüllen und mit dem Rote Bete Saft auffüllen. Mit Meeresalgen und Meersalz garnieren.

## Fourth Regiment Cocktail

| | |
|---|---|
| 30 ml | Rye Whiskey |
| 30 ml | süßer roter Wermut |
| 1 Spritzer | The Bitter Truth Orange Bitters |
| 1 Spritzer | The Bitter Truth Creole Bitters |
| 1 Spritzer | The Bitter Truth Celery Bitters |
| | Zitronenschale |

Alle Zutaten mit Eis gut verrühren und in ein gekühltes Cocktail-Glas abseihen. Mit Zitronenschale garnieren.

# Jerry Thomas Bitters

## Ein aromatischer Bitters im Stil des 19. Jahrhunderts

The Bitter Truth Jerry Thomas' Own Decanter Bitters basiert auf einem Rezept von „Professor" Jerry Thomas (1830-1885), der als der bedeutendste Bartender des 19. Jahrhunderts gilt.

Auch wenn wir nicht mit Sicherheit sagen können, ob er wusste, wie „Apple Cider Candies" riechen, da wir nicht wissen, ob es sie in den 1860er Jahren gab, würde er aber vielleicht kristallisierten Ingwer und die Öle von frischen Mandarinen und Mandeln erkennen. Wir sind sicher, dass er gewusst hätte, dass dieser Bitters nach getrockneten Früchten mit einem Nachgang von Orangenschalen und einer leichten Prise Angostura-Rinde schmeckt. Natürlich wurde das Originalrezept nicht eins zu eins reproduziert, sondern seine Rezeptur wurde verbessert, um den heutigen gesetzlichen Anforderungen und den anspruchsvollen Geschmacksansprüchen zu genügen.

Diese Hommage ist so charaktervoll wie ihr Namensgeber, also mache mit, werde experimentierfreudig und ziehe den Hut vor dem Mann, der uns das allererste veröffentlichte Cocktailbuch beschert hat: Jerry Thomas, ehemaliger Chef-Barkeeper im Metropolitan Hotel, New York, und im Planters House, St. Louis.

**PRODUKTINFORMATION:** Alkohol 30 % Volumen



## Verkostungsnotizen

*Sehr fruchtig und sehr bitter. Aromen von Zitrusfrüchten und getrockneten Früchten vereinen sich mit den würzigen und bitteren Aromen von Nelken, Angostura-Rinde und Zimt.*

*Der Jerry Thomas Bitters ist einfach göttlich. Wenn er in einem Manhattan verwendet wird, springt der Cocktail über den ganzen Mund und schreit: „Ich bin jetzt hier", dann: „Ich bin zu dieser Wange hinübergegangen", dann: „Fangt mich, wenn ihr könnt". Es ist ein komplexes Würzmittel.*

Gary Regan – Autor von „The Joy of Mixology", USA

## Martinez Cocktail

| | |
|---|---|
| 45 ml | Old Tom Gin |
| 30 ml | süßer roter Wermut |
| 2-3 Spritzer | Maraschinolikör |
| 2 Spritzer | The Bitter Truth Jerry Thomas Bitters |
| | Zitronenschale |

Im Rührglas mit Eis verrühren und in ein gekühltes Cocktail-Glas abseihen. Zitronenschale hinzufügen.

## Horse's Neck

| | |
|---|---|
| 60 ml | Bourbon Whiskey |
| 2-3 Spritzer | The Bitter Truth Jerry Thomas Bitters |
| | Ginger Ale oder Ginger Beer |
| | Zitronenschale |

In ein Longdrink-Glas mit Eis ein langes Stück Zitronenschale, Bitters und Whiskey geben. Mit Ginger Ale oder Ginger Beer auffüllen und vorsichtig umrühren.

## The Bittern

| | |
|---|---|
| 50 ml | Bourbon Whiskey |
| 10 ml | The Bitter Truth Apricot Liqueur |
| 2 Spritzer | The Bitter Truth Pimento Dram |
| 1 Spritzer | The Bitter Truth Aromatic Bitters |
| 1 Spritzer | The Bitter Truth Jerry Thomas Bitters |
| | Orangenschale |

Alle Zutaten in ein Tumbler-Glas füllen, mit Eis gut umrühren und mit einer Orangenschale garnieren.

## Whiskey Sour

| | |
|---|---|
| 60 ml | Bourbon Whiskey |
| 30 ml | frischer Zitronensaft |
| 30 ml | Zuckersirup (2:1 Zucker:Wasser) |
| 2 Spritzer | The Bitter Truth Jerry Thomas Bitters |

Alle Zutaten, außer Bitters, mit Eis gut schütteln und in ein mit Eiswürfeln gefülltes Glas abseihen. Bitters oben drauf geben.

## Liberty Bell Cocktail

| | |
|---|---|
| 45 ml | Rye Whiskey |
| 45 ml | Sloe Gin |
| 45 ml | The Bitter Truth Apricot Liqueur |
| 3 Spritzer | The Bitter Truth Jerry Thomas Bitters |

Mit Eis schütteln und in ein gekühltes Cocktail-Glas abseihen.

# Grapefruit Bitters

## Ein komplexer Bitters für zitruslastige Getränke

The Bitter Truth Grapefruit Bitters stellt diese übergroße, aber wenig genutzte Zitrusfrucht perfekt dar. Schon beim ersten Schnuppern spürt man die spritzige Frühstücksfrucht, die Bitteröle, aber auch den klassischen scharfen Geschmack auf der Zunge, gefolgt von komplexen pflanzlichen Noten und einem trockenen Hopfenabgang.

The Bitter Truth Grapefruit Bitters erinnert an den Sommer im Freien. Zart in der Nase, kann dieser Bitters aggressiven Drinks standhalten. Grapefruit trifft auf Hopfen, um eine frische, helle Zitrusnote zu erzeugen, die sich gut für sprudelnde und fruchtige Getränke eignet.

Dieser Grapefruit Bitters ist der beste Freund von Gin, Wodka, weißem Tequila und leichtem Rum und ist eine wunderbare Zutat für Getränke, die sonst zu süß schmecken könnten. Verleihe einem klassischen Gin & Tonic einen modernen Twist, füge einem Daiquiri oder einer Margarita ein paar Spritzer hinzu oder verleihe Cocktails, die traditionell keine Bitters enthalten, eine neue Komplexität.

**PRODUKTINFORMATION:** Alkohol 44 % Volumen



## Verkostungsnotizen

*Helle, komplexe Zitrusfrucht. Ein dominantes Grapefruit-Aroma geht über in die pflanzlichen, grünen Aromen des Hopfens. Ein großartiger Bitters für zitruslastige Getränke, die sonst langweilig oder übermäßig süß wirken könnten.*

*Die Kombination von exquisit hergestellten Produkten mit einem sehr guten Timing und einem scheinbar tiefen Verständnis für die Bedürfnisse und Wünsche von Barkeeper*innen. Die Vergangenheit war herausragend, und diese Entwicklung lässt die Zukunft für Getränke, deren Liebhaber und diejenigen, die sie servieren, sehr rosig aussehen.*

Angus Winchester – drinks maven, NYC

## Margarita

| | |
|---|---|
| 60 ml | weißer 100% Agave Tequila |
| 25 ml | The Bitter Truth Golden Falernum |
| 25 ml | frischer Limettensaft |
| 2 Spritzer | The Bitter Truth Grapefruit Bitters |

Zutaten mit Eis schütteln und in ein gekühltes Cocktail-Glas abseihen.

## Diablo Azul Cocktail

| | |
|---|---|
| 20 ml | weißer 100% Agave Tequila |
| 20 ml | frischer Limettensaft |
| 20 ml | Chartreuse Gelb |
| 20 ml | Orangenlikör |
| 1 Spritzer | The Bitter Truth Grapefruit Bitters |

Mit Eis schütteln und in ein gekühltes Cocktail-Glas abseihen.

## The Devil's Idle Hands

| | |
|---|---|
| 45 ml | Jalapeño-aromatisierter Tequila |
| 25 ml | Cynar |
| 25 ml | trockener Wermut |
| 2 Spritzer | The Bitter Truth Grapefruit Bitters |
| 1 Spritzer | The Bitter Truth Jerry Thomas Bitters |
| | Zitronenschale |

Im Rührglas mit Eis verrühren und in ein gekühltes Cocktail-Glas abseihen. Zitronenschale hinzufügen.

## Paloma

| | |
|---|---|
| 45 ml | weißer 100% Agave Tequila |
| 20 ml | frischer Limettensaft |
| 2 Spritzer | The Bitter Truth Grapefruit Bitters |
| | Grapefruit Soda |

Alle Zutaten in ein mit Eis gefülltes Longdrink-Glas geben. Mit Grapefruit-Limonade auffüllen und vorsichtig umrühren.

## Charles Lindbergh

| | |
|---|---|
| 40 ml | The Bitter Truth Pink Gin |
| 40 ml | Lillet Blanc |
| 1 Spritzer | The Bitter Truth Grapefruit Bitters |
| 1-2 Spritzer | The Bitter Truth Apricot Liqueur |

Mit Eis umrühren und in ein gekühltes Cocktail-Glas abseihen, das mit The Bitter Truth Apricot Liqueur ausgespült wurde.

# Lemon Bitters

## Ein frischer und würziger Zitronen-Bitters

The Bitter Truth Lemon Bitters war der erste Zitronen-Bitters, der im Handel angeboten wurde, und er verleiht jedem Cocktail die Lebendigkeit und Frische von Zitronen.

The Bitter Truth Lemon Bitters hat ein dekadentes Aroma von heißem Zitronentee mit Honig. Frisch, fruchtig und dicht an Gewürzen, hat dieser Sorbet-Aromen, die sich mit Koriandersamen und einer leichten Note von geröstetem Kardamom vermischen. Die kernige Zitrone bringt den Charme in leichten oder scharfen Mixgetränken zur Geltung und passt köstlich zu Gin, Wodka, weißem Rum oder Blanco-Tequila.

The Bitter Truth Lemon Bitters eignet sich vor allem für Drinks, die auf klaren Spirituosen basieren, lässt sich aber auch gut mit vielen anderen Spirituosen und Likören kombinieren. Versuche es mit allem, von einem Cobbler bis zu einem Kamikaze.

---

**PRODUKTINFORMATION:** Alkohol 39 % Volumen



## Verkostungsnotizen

*Frisch und fruchtig-spritzig mit einer intensiven Zitrusnote. Er ist bitter im Geschmack mit würzigen Noten von Koriander und Kardamom im Hintergrund.*

*Wir lieben The Bitter Truth Bitters bei Canon! Sie waren das erste Unternehmen, das eine Reihe hochwertiger Bitters in interessanten Geschmacksrichtungen auf den Markt gebracht hat, und sie haben ihre Exzellenz und Dominanz in der Kategorie der Bitters beibehalten, seit es sie gibt! Wenn ich jetzt nur noch etwas von diesem Roggenwhiskey bekommen könnte!*

Jamie Boudreau – Autor von „The Canon Bar Book", Seattle/USA

## Cosmopolitan Cocktail

| | |
|---|---|
| 45 ml | Wodka |
| 20 ml | Orangenlikör |
| 20 ml | Cranberrysaft |
| 10 ml | frischer Limettensaft |
| 2 Spritzer | The Bitter Truth Lemon Bitters |

Mit Eis gut schütteln und in ein gekühltes Cocktail-Glas abseihen.

## Gin Fizz

| | |
|---|---|
| 45 ml | The Bitter Truth Pink Gin |
| 30 ml | frischer Zitronensaft |
| 25 ml | Zuckersirup (2:1 Zucker:Wasser) |
| 3 Spritzer | The Bitter Truth Lemon Bitters |
| | Sodawasser |

Alle Zutaten (außer Sodawasser) mit Eis schütteln und in ein mit Eis gefülltes Longdrink-Glas abseihen. Mit Sodawasser auffüllen und vorsichtig umrühren.

## The Bitter End

| | |
|---|---|
| 50 ml | Old Tom Gin |
| 15 ml | The Bitter Truth Pimento Dram |
| 10 ml | brauner Zuckersirup (2:1 Zucker:Wasser) |
| 10 Spritzer | The Bitter Truth Lemon Bitters |

Mit Eis gut schütteln und in ein mit Eis gefülltes Tumbler-Glas abseihen.

## White Negroni

| | |
|---|---|
| 45 ml | Dry Gin |
| 30 ml | Lillet Blanc |
| 20 ml | Suze |
| 2 Spritzer | The Bitter Truth Lemon Bitters |
| | Zitronenschale |

Alle Zutaten in ein Glas mit Eis geben und umrühren. Zitronenschale über dem Getränk ausdrücken.

## Milano Julep

| | |
|---|---|
| 45 ml | italienischer roter Bitterlikör |
| 2-3 Spritzer | The Bitter Truth Lemon Bitters |
| 5 ml | frischer Zitronensaft |
| | Minzzweig |

Alle Zutaten in ein Tumbler-Glas mit zerstoßenem Eis geben und umrühren.

# Orange Bitters

## Der klassische Orangen-Bitters

Orangen-Bitters waren der natürliche Nachfolger der aromatischen Bitters, als neue Destillationsmethoden zu einer leichteren Art von Spirituose führten. Die ersten Orangen-Bitters wurden in den 1880er Jahren auf den Markt gebracht, einer Zeit, in der viele klassische Cocktails wie der Martinez und der Manhattan entstanden. Auch heute noch sind sie die vielseitigsten Bitters und unverzichtbar für die Zubereitung eines Dry Martini Cocktail.

The Bitter Truth Orange Bitters ist eine Kombination aus süßen und bitteren Orangenschalen, verschiedenen Kräutern und Gewürzen, die in Alkohol mazeriert werden.

Ein traditioneller Marmeladenduft eröffnet den ersten Akt von The Bitter Truth Orange Bitters in der Nase. Darauf folgen feine Gewürznoten wie süßer Zimt und Muskatnuss. Beim ersten Geschmack haben Kardamom und Kümmel ihren Auftritt, um dann mit echtem Orangenschalenöl zu enden. The Bitter Truth Orange Bitters unterstützt den Charakter des traditionellen Dry Martini Cocktails und lässt sich gut mit jeder anderen Art von Spirituose oder Likör kombinieren.

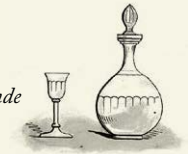
**PRODUKTINFORMATION:** Alkohol 39 % Volumen



## Verkostungsnotizen

*Er beginnt mit fruchtiger Süße, auf die schnell ein bitterer Geschmack folgt. Das Aroma von Bitterorangenschalen steht im Vordergrund, ergänzt durch würzige Aromen von Kardamom, Kümmel und Muskatnuss.*

*Vielen Dank für all die Ergänzungen in unserem Spirituosenschrank im Laufe der Jahre ...*
*Eure brillanten Bitters haben so manches kränkelnde Getränk wieder auf Vordermann gebracht!*



Dale DeGroff – Autor von „The New Craft of the Cocktail", NYC

## Dry Martini Cocktail

| | |
|---|---|
| 60 ml | Dry Gin |
| 10 ml | trockener Wermut |
| 2 Spritzer | The Bitter Truth Orange Bitters |
| | Olive oder Zitronenschale |

Mit Eis verrühren und in ein gekühltes Cocktail-Glas abseihen. Eine gewaschene Olive hinzufügen oder eine Zitronenschale über die Oberfläche ausdrücken und ins Glas geben.

## Bamboo Cocktail

| | |
|---|---|
| 30 ml | Amontillado Sherry |
| 30 ml | trockener Wermut |
| 2 Spritzer | The Bitter Truth Orange Bitters |
| | Zitronenschale |

Zutaten mit Eis verrühren und in ein gekühltes Cocktail-Glas abseihen. Zitronenschale über dem Getränk ausdrücken.

## Pegu Club Cocktail

| | |
|---|---|
| 45 ml | Dry Gin |
| 25 ml | Curaçao Orangenlikör |
| 10 ml | frischer Limettensaft |
| 2 Spritzer | The Bitter Truth Orange Bitters |
| 1 Spritzer | The Bitter Truth Aromatic Bitters |

Zutaten mit Eis schütteln und in ein gekühltes Cocktail-Glas abseihen.

## Bijou Cocktail

| | |
|---|---|
| 25 ml | süßer roter Wermut |
| 25 ml | Dry Gin |
| 25 ml | Chartreuse Grün |
| 3 Spritzer | The Bitter Truth Orange Bitters |

Mit Eis verrühren und in ein gekühltes Cocktail-Glas abseihen. Mit einer Kirsche garnieren.

## Lovers Julep

| | |
|---|---|
| 50 ml | Tiki Lovers White Rum |
| 10 ml | Tiki Lovers Dark Rum |
| 30 ml | frischer Limettensaft |
| 20 ml | Zuckersirup (2:1 Zucker:Wasser) |
| 3 Spritzer | The Bitter Truth Orange Bitters |
| ca. 20 | Minzblätter |

Minze und Zucker in eine Blechtasse oder ein hohes Glas geben und die Minze vorsichtig zerdrücken. Zerkleinertes Eis und alle anderen Zutaten hinzugeben und gut durchrühren bis das Gefäß von außen mit Frost überzogen ist. Mit einem Minzzweig und Puderzucker garnieren.

# Peach Bitters

## Ein klassischer Pfirsich-Bitters

Pfirsich-Bitters waren ein klassischer Bitters-Stil, der im 19. Jahrhundert während des ersten goldenen Zeitalters des Cocktails beliebt war, dann aber in Vergessenheit geriet, als ein subtilerer Geschmack in Mode kam. Obwohl Pfirsich-Bitters nie die Popularität von Orangen-Bitters erreichten, waren sie einer der am häufigsten verwendeten Bitters in klassischen Cocktails.

The Bitter Truth Peach Bitters ist eine zeitgemäße Interpretation dieses klassischen Bitters-Stils und wird aus natürlichen Zutaten hergestellt. Er ist frisch und fruchtig mit intensiven, kandierten Pfirsichnoten, unterlegt mit einem verführerischen Hauch von Mandeln.

The Bitter Truth Peach Bitters harmoniert besonders gut mit gereiften Spirituosen wie Cognac und Bourbon Whiskey. Ein Mint Julep wird zu neuen Höhenflügen ansetzen. Die Kombination aus frischem Pfirsich und subtilen Gewürznoten verleiht Cocktails und Longdrinks eine exquisite Fruchtigkeit und Komplexität.

**PRODUKTINFORMATION:** Alkohol 39 % Volumen



## Verkostungsnotizen

*Ein natürliches Aroma von frischen Pfirsichen dominiert, während es von frischen Zitrusfrüchten, einem Hauch von Mandeln und unaufdringlichen Gewürzaromen ergänzt wird. Im Abgang klingt er mit einer kräuterigen, nussigen Note aus, gepaart mit mehr Pfirsichnoten.*

*The Bitter Truth hat sich schnell einen Platz hinter meiner Bar, aber auch in meiner Reisetasche verdient. Und der Grund dafür ist, dass man in jeder Geschmacksrichtung eine bittere Wahrheit findet, die originell und komplex ist und die perfekte Ergänzung für jeden Cocktail darstellt.*

Erik Lorincz – Kwänt & vormals Savoy Hotel, London/England

## Peach Old Fashioned

| | |
|---|---|
| 45 ml | Bourbon Whiskey |
| 10 ml | Zuckersirup (2:1 Zucker:Wasser) |
| 5 Spritzer | The Bitter Truth Peach Bitters |
| 1 | Zitronenscheibe |
| 1 | Orangenscheibe |
| 1 | Pirsichscheibe |

Alle Zutaten in ein Tumbler-Glas geben und umrühren.

## Derby Cocktail

| | |
|---|---|
| 60 ml | Dry Gin |
| 8 ml | Zuckersirup (2:1 Zucker:Wasser) |
| 3 Spritzer | The Bitter Truth Peach Bitters |
| 1 | Minzzweig |

Minze mit den anderen Zutaten leicht andrücken, mit Eis schütteln und in ein gekühltes Cocktail-Glas abseihen.

## Fox River

| | |
|---|---|
| 60 ml | Rye oder Bourbon Whiskey |
| 15 ml | Creme de Cacao Likör |
| 3-4 Spritzer | The Bitter Truth Peach Bitters |
| | Orangenschale |

Mit Eis schütteln und in ein gekühltes Tumbler-Glas mit Eis abseihen. Nochmals umrühren und Orangenschale hinzufügen.

## Missionary's Downfall

| | |
|---|---|
| 45 ml | Tiki Lovers White Rum |
| 15 ml | The Bitter Truth Peach Bitters |
| 15 ml | Honigsirup (1:1 Honig:Wasser) |
| 15 ml | frischer Zitronensaft |
| 1 großes | Ananasstück |
| 6 | Minzblätter |
| 2 Tassen | zerstoßenes Eis |

Alle Zutaten in einen elektrischen Mixer geben, 10 Sekunden lang mixen und in einem Cocktail-Glas servieren. Mit Minze, Puderzucker und tropischer Blume garnieren.

## Trident Cocktail

| | |
|---|---|
| 30 ml | Aquavit |
| 30 ml | Cynar |
| 30 ml | trockener Sherry |
| 2 Spritzer | The Bitter Truth Peach Bitters |
| | Zitronenschale |

Alle Zutaten mit Eis verrühren und in ein gekühltes Cocktail-Glas abseihen. Mit Zitronenschale garnieren.

# Celery Bitters

## Der originale herzhafte Bitters

Eine verlorene Zutat. Seit Jahrzehnten ausgestorben. Jetzt wiederbelebt, um auch die anspruchsvollsten Gaumen zu erfreuen. The Bitter Truth Celery Bitters war der erste Sellerie-Bitters, der seit Jahrzehnten im Handel erhältlich war, und er wurde 2010 bei „Tales of the Cocktail“ in New Orleans als „Beste neue Cocktailzutat“ ausgezeichnet.

Diese Cocktailzutat, die es bereits im 19. Jahrhundert gab, bereichert Cocktails mit ungewöhnlichen, würzigen Aromen. The Bitter Truth Celery Bitters hat ein reiches Bouquet aus weißen Trauben, Sencha-Tee, Zitronengras, Sellerieblatt und frischer Ingwerwurzel. Auch auf der Zunge tanzt er kunstvoll mit Koriandersamen, frischem Sellerie und Chicoree.

Dieser Bitters eignet sich ideal für traditionelle Cocktails wie Bloody Mary, Red Snapper, Bullshot, Prairie Oyster und Klassiker wie den Dry Martini Cocktail und Gin & Tonic. Auch bei grasigen Spirituosen ist er unverzichtbar! Probiere eine gute Portion in einem Ti Punch, um die Nachbarn neidisch zu machen.

**PRODUKTINFORMATION:** Alkohol 44 % Volumen



## Verkostungsnotizen

*Sehr komplex und exotisch. Der anfängliche Geschmack von Sellerie ist dominant und führt zu einem komplexen Gaumen mit Aromen von Zitronengras, Orangenschalen und Ingwer.*

*Die pflanzliche Qualität, die dieser Bitters den Cocktails verleiht, ist einzigartig. Ich finde die Verbindung mit Tequila nahezu perfekt. Er sind ein weiteres leuchtendes Beispiel dafür, wie die Vergangenheit des Cocktails seine Zukunft formt.*

Brian Miller – Bartender (vormals Death & Co., The Polynesian), NYC/USA

## Bloody Mary

| | |
|---|---|
| 45 ml | Wodka oder Gin |
| 10 ml | frischer Zitronensaft |
| 3-4 Spritzer | The Bitter Truth Celery Bitters |
| 90 ml | Tomatensaft |
| | Tabasco, Worcestershire Sauce, |
| | Salz & Pfeffer |

Mit Eis schütteln und in ein Longdrink-Glas abseihen. Mit einer Selleriestange garnieren.

## Far beyond the Truth

| | |
|---|---|
| 40 ml | The Bitter Truth Pink Gin |
| 15 ml | frischer Limettensaft |
| 8 ml | The Bitter Truth Apricot Liqueur |
| 2 Spritzer | The Bitter Truth Celery Bitters |
| 1 Spritzer | The Bitter Truth Lemon Bitters |

Mit Eis schütteln und in ein gekühltes Cocktail-Glas abseihen.

## Rhumble

| | |
|---|---|
| 45 ml | Tiki Lovers White Rum |
| 25 ml | Fino oder Amontillado Sherry |
| 25 ml | The Bitter Truth Apricot Liqueur |
| 2 Spritzer | The Bitter Truth Celery Bitters |
| | Zitronenschale |

Mit Eis verrühren, in ein gekühltes Cocktail-Glas abseihen und die Zitronenschale über den Drink ausdrücken und hinzufügen.

## The Loop Tonic

| | |
|---|---|
| 60 ml | weißer 100% Agave Tequila |
| 30 ml | trockener Wermut |
| 25 ml | frischer Limettensaft |
| 15 ml | Zuckersirup (2:1 Zucker:Wasser) |
| 15 ml | Chartreuse Grün |
| 1-2 Spritzer | The Bitter Truth Celery Bitters |

Mit Eis schütteln und in ein mit Eiswürfeln gefülltes Longdrink-Glas abseihen. Mit einer Selleriestange garnieren.

## King's Elixir Cocktail

| | |
|---|---|
| 45 ml | The Bitter Truth Pink Gin |
| 15 ml | süßer weißer Wermut |
| 8 ml | Goldwasser |
| 2 Spritzer | The Bitter Truth Celery Bitters |
| | Zitronenschale |

Zutaten mit Eis verrühren. Öl einer großen Zitronenschale auf das gekühlte Cocktail-Glas spritzen. Den Cocktail in das Glas abseihen

# Cucumber Bitters

## Ein leichter und einladend würziger Bitters

The Bitter Truth Cucumber Bitters hebt Deine Stimmung in neue Höhen wie die Sonne im Frühling. Er eignet sich hervorragend für viele klassische und moderne Cocktails und Longdrinks – egal zu welcher Jahreszeit.

Mit einer goldenen Bernsteinfarbe ist dieser Bitters pfeffrig, mit erdig-fruchtigen Aromen von marinierter Gurke und gestoßenem Pfeffer in der Nase. Im Geschmack erwartet Dich frische Gurken, begleitet von einer leichten Bitterkeit, Kräuternoten von Rosmarin und Thymian, einem Hauch von Fleur de Sel und anhaltenden floralen Aromen von Sommerblumen und Kürbis im Abgang.

The Bitter Truth Cucumber Bitters bietet neue Möglichkeiten, Deine Lieblingsspirituose zu mixen, indem er Deinem Mixgetränk die konsistenten würzigen Aromen der grünen Gurke hinzufügt. Probiere diesen Bitters in Deinem Pimm's Cup, Gin & Tonic oder in einem leckeren Gurken-Martini.

**PRODUKTINFORMATION:** Alkohol 39 % Volumen



## Verkostungsnotizen

*Frische grüne Gurke mit grasigen Noten von Kräutern der Provence. Leicht und einladend mit Aromen von frisch geschnittenen Gurkenschalen und ausgewogenen Kräuterbitternoten.*

*Dieser Bitters ist erstaunlich; ein starker Geschmack mit Persönlichkeit, Frische und einer versteckten Schärfe im Hintergrund. Wir haben ihn in Bloody Marys, Pimm's Cups, einigen Cobblers und natürlich mit einer Kombination aus Mastiha und weißem Tequila verwendet.*

Thanos Prunarus – Baba au Rum, Athen/Griechenland

## Pimm's Cup

| | |
|---|---|
| 45 ml | Pimm's Cup No 1 oder ähnlich |
| 2 Spritzer | The Bitter Truth Cucumber Bitters |
| 120 ml | Zitronenlimonade oder Ginger Ale |
| | saisonale Früchte |

Alle Zutaten in ein Longdrink-Glas mit Eis geben und verrühren.

## Gin/Vodka & Tonic

| | |
|---|---|
| 60 ml | Dry Gin oder Wodka |
| 2 Spritzer | The Bitter Truth Cucumber Bitters |
| auffüllen mit | Tonic Water |

Die Zutaten in ein mit Eis gefülltes Longdrink-Glas geben und verrühren.

## Cucumber Martini

| | |
|---|---|
| 60 ml | Dry Gin oder Wodka |
| 15 ml | trockener Wermut |
| 2 Spritzer | The Bitter Truth Cucumber Bitters |

Mit Eis verrühren und in ein gekühltes Cocktail-Glas abseihen.

## JT's June

| | |
|---|---|
| 60 ml | Old Tom Gin |
| 15 ml | Maraschinolikör |
| 8 ml | frischer Zitronensaft |
| 2 Spritzer | The Bitter Truth Cucumber Bitters |

Mit Eis schütteln und in ein gekühltes Cocktail-Glas abseihen.

## Gazpacho

| | |
|---|---|
| 60 ml | Gin oder Wodka |
| 4 Spritzer | The Bitter Truth Cucumber Bitters |
| 1 Barlöffel | weißer Balsamico-Essig |
| 100 ml | Gemüsesaft |
| | Salz, Pfeffer, Tabasco |

Zutaten mit Eis schütteln und in ein Tumbler-Glas abseihen.

# Olive Bitters

## Ein ungewöhnlicher Bitters-Stil mit pikanten Noten

Dieser Oliven-Bitters ist in erster Linie ein Versuch, das Aussehen und die Textur eines Dirty Martini Cocktails aufzuwerten. Durch ihre Kreativität herausgefordert, haben Barkeeper*innen ausgezeichnete Verwendungsmöglichkeiten in vielen Aperitif Getränken gefunden, insbesondere in Kombination mit Sherry, Wermut und anderen verstärkten Weinen.

Der Einfluss von The Bitter Truth Olive Bitters auf den Gaumen der Barkeeper*innen war signifikant und führte 2017 zu einer Top 10 Platzierung als „Bestes neues Produkt“ bei den „Tales of the Cocktail - Spirited Awards“ in New Orleans und zu einer Top 5 Platzierung als „Bestes neues europäisches Spirituosen- und Barprodukt“ bei den „Mixology Bar Awards“ 2018 in Berlin.

The Bitter Truth Olive Bitters verleiht Deinen Drinks mediterrane Aromen mit zarten grünen Olivenaromen, sanften Salznoten, Noten von Salzlake, Senf, Salbei und Thymian. Er passt perfekt zu allen weißen Spirituosen wie Wodka, Gin und weißem Tequila.

**PRODUKTINFORMATION:** Alkohol 39 % Volumen



## Verkostungsnotizen

*Salzige Aromen von grünen und schwarzen Oliven mit einem Hauch von Essig, dezente Knoblauchnoten, die das gesamte Geschmacksprofil mit sanften Bitternoten abrunden.*

*The Bitter Truth hat sich nicht nur als unglaublich innovatives Unternehmen mit großartigen Produkten erwiesen, sondern geht auch mit Empathie und Großzügigkeit auf die globale Bargemeinschaft zu.*

Yao Lu – Union Trading Company, Shanghai/China

## Dirty Martini

| | |
|---|---|
| 60 ml | Wodka |
| 10 ml | trockener Wermut |
| 2 Spritzer | The Bitter Truth Olive Bitters |

Zutaten mit Eis verrühren und in ein gekühltes Cocktail-Glas abseihen.

## Rosso

| | |
|---|---|
| 45 ml | Gin oder Wodka |
| 45 ml | Tomatensaft |
| 25 ml | frischer Limettensaft |
| 10 ml | Zuckersirup (2:1 Zucker:Wasser) |
| 2 Spritzer | The Bitter Truth Olive Bitters |
| 1 Spritzer | The Bitter Truth Celery Bitters |

Mit Eis schütteln und in ein gekühltes Cocktail-Glas abseihen.

## Daiquiri Savory

| | |
|---|---|
| 45 ml | Tiki Lovers White Rum |
| 30 ml | frischer Limettensaft |
| 25 ml | Zuckersirup (2:1 Zucker:Wasser) |
| 1 Spritzer | The Bitter Truth Olive Bitters |
| 1 Spritzer | The Bitter Truth Cucumber Bitters |
| 1 Spritzer | The Bitter Truth Celery Bitters |

Mit Eis schütteln und in ein gekühltes Cocktail-Glas abseihen.

## Olive Sour

| | |
|---|---|
| 60 ml | weißer Tequila, Gin oder Wodka |
| 10 ml | Maraschinolikör |
| 15 ml | frischer Zitronensaft |
| 2 Spritzer | The Bitter Truth Olive Bitters |
| 1 | Thymianzweig |

Thymianzweig mit den restlichen Zutaten andrücken, mit Eis schütteln und in ein gekühltes Cocktail-Glas abseihen.

## Negroni

| | |
|---|---|
| 30 ml | The Bitter Truth Pink Gin |
| 30 ml | italienischer roter Bitterlikör |
| 30 ml | süßer roter Wermut |
| 2 Spritzer | The Bitter Truth Olive Bitters |
| | Orangenschale |

In ein Tumbler-Glas auf Eis geben. Gut verrühren und die Orangenschale darüber ausdrücken.

# Cocktail Bitters Traveler's Set

**DAS UNVERZICHTBARE BITTERS REISE-SET**

The Bitter Truth Cocktail Bitters Traveler's Set ist der ideale Begleiter für alle Weltenbummler, die sich auch auf Reisen nicht mit weniger als perfekten Drinks zufrieden geben wollen!

Mit 5 verschiedenen klassischen Bitters im 20ml-Format in einer liebevoll gestalteten Blechdose ist es sowohl für das Handgepäck geeignet als auch die perfekte Ergänzung für die Bar zu Hause

***Enthält: Aromatic / Celery / Creole / Jerry Thomas / Orange***

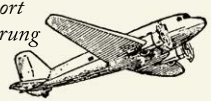
**PRODUKTINFORMATION:** Alkohol 38.2 % Volumen



## Verkostungsnotizen

*Siehe Seite …* *30 Aromatic Bitters*
*66 Celery Bitters*
*38 Creole Bitters*
*42 Jerry Thomas Bitters*
*54 Orange Bitters*

*Da die Sicherheitsvorkehrungen in Flugzeugen so hoch wie nie zuvor sind, sehen sich viele Barkeeper*innen beim Transport ihrer wichtigsten Zutaten oft vor eine Herausforderung gestellt. Mit der Einführung des Bitters Traveler's Set müssen sie ihre Bitters nicht mehr in ihr Hauptgepäck packen und hoffen, dass sie nicht kaputt gehen.*



Brian Miller – Bartender (vormals Death & Co., The Polynesian), NYC/USA

## Dry Martini Cocktail

| | |
|---|---|
| 60 ml | Dry Gin |
| 10 ml | trockener Wermut |
| 2 Spritzer | The Bitter Truth Bitters |
| Optionen | *Celery, Orange, Creole* |
| | Olive oder Zitronenschale |

In einem Rührglas mit Eis verrühren und in ein gekühltes Cocktail-Glas abseihen. Eine gewaschene Olive hinzufügen oder eine Zitronenschale über dem Drink ausdrücken und ins Glas geben.

## Manhattan Cocktail

| | |
|---|---|
| 60 ml | Rye oder Bourbon Whiskey |
| 25 ml | süßer roter Wermut |
| 2 Spritzer | The Bitter Truth Bitters |
| Optionen | *Aromatic, Orange, Creole, Jerry Thomas* |
| | Orangenschale |

Mit Eis verrühren und in ein Cocktail-Glas abseihen. Mit einer Kirsche, Zitronen- oder Orangenschale garnieren.

## Fourth Regiment Cocktail

| | |
|---|---|
| 30 ml | Rye Whiskey |
| 30 ml | süßer roter Wermut |
| 1 Spritzer | The Bitter Truth Orange Bitters |
| 1 Spritzer | The Bitter Truth Creole Bitters |
| 1 Spritzer | The Bitter Truth Celery Bitters |
| | Zitronenschale |

Alle Zutaten mit Eis gut verrühren und in ein gekühltes Cocktail-Glas abseihen. Mit Zitronenschale garnieren.

## Bloody Mary

| | |
|---|---|
| 45 ml | Wodka oder Gin |
| 10 ml | frischer Zitronensaft |
| 3-4 Spritzer | The Bitter Truth Celery Bitters |
| 90 ml | Tomatensaft |
| | Tabasco, Worcestershire Sauce, |
| | Salz & Pfeffer |

Mit Eis schütteln und in ein Longdrink-Glas abseihen. Mit einer Stauden-Selleriestange garnieren.

## Horse's Neck

| | |
|---|---|
| 60 ml | Bourbon Whiskey |
| 2-3 Spritzer | The Bitter Truth Bitters |
| Optionen | *Aromatic, Orange, Creole, Jerry Thomas* |
| auffüllen mit | Ginger Ale oder Ginger Beer |
| | Zitronenschale |

In ein Longdrink-Glas mit Eis ein langes Stück Zitronenschale, Bitters und Whiskey geben. Mit Ginger Ale oder Ginger Beer auffüllen und vorsichtig umrühren.

# Cocktail Bitters Bar Pack

**EIN BITTERS-PACK IM PROBIERGRÖSSENFORMAT**

The Bitter Truth Cocktail Bitters Bar Pack wird in einer wunderschön gestalteten Metalldose mit 3-D-Prägung geliefert und enthält fünf 20ml-Flaschen mit modernen The Bitter Truth Bitters.

Erweitere die Möglichkeiten Deiner Hausbar mit 5 natürlichen Bitters im handlichen Taschenformat, die bei der Sicherheitskontrolle an Flughäfen keine Probleme verursachen werden, da sie von der TSA zugelassen sind.

***Enthält: Chocolate / Peach / Olive / Cucumber / Grapefruit***

---

**PRODUKTINFORMATION:** Alkohol 41 % Volumen



## Verkostungsnotizen

*Siehe Seite …* 34 *Chocolate Bitters*
58 *Peach Bitters*
74 *Olive Bitters*
70 *Cucumber Bitters*
46 *Grapefruit Bitters*

*Unter Barkeeper*innen ist es sehr in Mode, ihre eigenen hausgemachten Bitters zu machen … es ist sehr einfach sie zu machen, aber es ist sehr schwierig sie gut zu machen! Warum sollte man seinen Gästen den Drink verderben, wenn man Bitters gut und richtig kaufen kann? Danke, Freunde von The Bitter Truth.*

Simone Caporale – Bartender, Barcelona/Spanien

## Negroni

| | |
|---|---|
| 30 ml | Gin |
| 30 ml | italienischer roter Bitterlikör |
| 30 ml | süßer roter Wermut |
| 2 Spritzer | The Bitter Truth Bitters |
| Optionen | *Chocolate, Cucumber, Grapefruit, Peach, Olive* |
| | Orangenschale |

In ein Tumbler-Glas auf Eis geben. Gut verrühren und die Orangenschale darüber ausdrücken.

## Gin/Wodka & Tonic

| | |
|---|---|
| 60 ml | Dry Gin oder Wodka |
| 2 Spritzer | The Bitter Truth Bitters |
| Optionen | *Cucumber, Grapefruit, Peach* |
| auffüllen mit | Tonic Water |

In ein Longdrink-Glas mit Eis geben und gut verrühren.

## Old Fashioned Cocktail

| | |
|---|---|
| 45 ml | Bourbon Whiskey |
| 10 ml | Zuckersirup (2:1 Zucker:Wasser) |
| 3 Spritzer | The Bitter Truth Bitters |
| Optionen | *Chocolate, Grapefruit, Peach* |
| 1 | Zitronenscheibe |
| 1 | Orangenscheibe |
| 1 | Pfirsichscheibe |

Alle Zutaten in ein Tumbler-Glas geben und gut verrühren. Eis hinzufügen und erneut umrühren.

## Daiquiri Savory

| | |
|---|---|
| 45 ml | Tiki Lovers White Rum |
| 30 ml | frischer Limettensaft |
| 25 ml | Zuckersirup (2:1 Zucker:Wasser) |
| 1 Spritzer | The Bitter Truth Olive Bitters |
| 1 Spritzer | The Bitter Truth Cucumber Bitters |
| 1 Spritzer | The Bitter Truth Celery Bitters |

Alle Zutaten mit Eis gut verrühren. In ein gekühltes Cocktail-Glas abseihen.

## Olive Sour

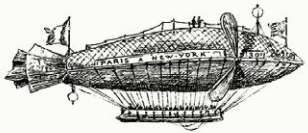
| | |
|---|---|
| 60 ml | weißer Tequila, Gin oder Wodka |
| 10 ml | Maraschinolikör |
| 15 ml | frischer Zitronensaft |
| 2 Spritzer | The Bitter Truth Olive Bitters |
| 1 | Thymianzweig |

Thymianzweig mit den restlichen Zutaten andrücken, mit Eis schütteln und in ein gekühltes Glas mit Eis abseihen.

THE BITTER TRUTH

# Liköre & Spirituosen

Die Liköre und Spirituosen von *The Bitter Truth* gibt es in einer breiten Palette von Geschmacksrichtungen, ganz gleich, ob Du auf der Suche nach einem Klassiker, einer Neuinterpretation des Bekannten oder einfach nach einer schwer zu findenden Sorte Likör oder Spirituose bist, die seit vielen Jahren nicht mehr hergestellt wird. Es ist alles da und wartet auf Dich!



Unsere Suche nach außergewöhnlichen Geschmacksrichtungen geht über die faszinierende Bitterkeit hinaus. Einige Früchte unserer Suche sind süß und delikat. Einige sind aus der Nostalgie geboren, und andere blicken in die Zukunft.

# Apricot Liqueur

## Ein frischer und delikater Fruchtlikör

The Bitter Truth Apricot Liqueur kombiniert den Saft sonnengereifter Aprikosen mit einem Aprikosendestillat, das aus denselben Früchten gebrannt wurde mit genau der richtigen Menge Zucker.

Stelle Dir frische, pralle, taufrische, gelbschalige Aprikosen vor. Dieser Aprikosenlikör hat eine süße Leichtigkeit aus dem Saft und einen Hauch von Mandeln in der Nase. Am Gaumen setzt sich zunächst ein cremiger Geschmack von getrockneten Aprikosen durch, der in der Mitte des Gaumens von Karamell-Biscotti unterbrochen wird und mit warmen, gedünsteten Aprikosen wieder abschließt.

The Bitter Truth Apricot Liqueur besticht durch seine ausgeprägte Fruchtigkeit und seinen reduzierten Zuckergehalt. Er ist ausdrucksstark und unverzichtbar in vielen klassischen und modernen Cocktailrezepten. Verführe Deine Geschmacksnerven und mische ihn mit Wein oder Champagner, in einem Cocktail oder auf Eis, und er wird genau das sein, was Dir der „Arzt“ verordnet hat.

**PRODUKTINFORMATION:** Alkohol 22 % Volumen



## Verkostungsnotizen

*Süß und fruchtig. Das Aroma von reifen Aprikosen ist dominant. Im Hintergrund ist ein Hauch von Mandel aus dem Aprikosenkern spürbar.*

*The Bitter Truth haben mit ihren exzellenten Bitters Horden von Barkeeper*innen und Cocktail-Fans für sich gewonnen, und die Liköre des Unternehmens scheinen auf dem gleichen Weg zu sein.*

Kevin Gray – BEVVY, USA

## Pendennis Cocktail

| | |
|---|---|
| 60 ml | The Bitter Truth Pink Gin |
| 30 ml | The Bitter Truth Apricot Liqueur |
| 25 ml | frischer Limettensaft |
| 2 Spritzer | The Bitter Truth Creole Bitters |

Mit Eis schütteln und in ein gekühltes Cocktail-Glas abseihen.

## Liberty Bell Cocktail

| | |
|---|---|
| 30 ml | Rye Whiskey |
| 30 ml | Sloe Gin |
| 30 ml | The Bitter Truth Apricot Liqueur |
| 2 Spritzer | The Bitter Truth Jerry Thomas Bitters |

Mit Eis schütteln und in ein gekühltes Cocktail-Glas abseihen.

## Spencer Cocktail

| | |
|---|---|
| 45 ml | The Bitter Truth Pink Gin |
| 25 ml | The Bitter Truth Apricot Liqueur |
| 1 Spritzer | The Bitter Truth Aromatic Bitters |
| 1 Spritzer | frischer Orangensaft |

Mit Eis verrühren und in ein gekühltes Cocktail-Glas abseihen.

## Apricot Spritz

| | |
|---|---|
| 120 ml | Weißwein |
| 25 ml | The Bitter Truth Apricot Liqueur |
| | Sodawasser |
| | Zitronenschale |

In ein Glas über große Eiswürfel geben. Vorsichtig verrühren und die Zitronenschale hinzufügen.

## Charlie Chaplin Cocktail

| | |
|---|---|
| 30 ml | The Bitter Truth Apricot Liqueur |
| 30 ml | Sloe Gin |
| 30 ml | frischer Limettensaft |

Mit Eis schütteln und in ein gekühltes Cocktailglas abseihen.

# Elderflower Liqueur

## Ein sommerlicher Likör im Aperitif-Stil

The Bitter Truth Elderflower Liqueur glitzert im Glas wie Sternenlicht auf Heuballen, während der frische Blütenduft die Nase kitzelt und Dich direkt in die Sommertage auf dem englischen Land zurückversetzt.

Während Holunderblüten den ersten Kuss auf die Zunge geben, unterstützen Fruchtnoten wie Quitte und weiße Trauben das Fest der leichten Kräuter und Gewürze, die sich mit der Honigsüße zu einem komplexen Erlebnis vermischen, das eines Picknicks auf dem Lande würdig ist.

The Bitter Truth Elderflower Liqueur kombiniert die Eigenschaften eines gewürzten Aperitif-Weins und eines natürlichen Blütenlikörs. Genieße ihn gekühlt auf Eis als Aperitif, mit Wein oder Champagner und natürlich in zahlreichen Cocktails und Longdrinks.

**PRODUKTINFORMATION:** Alkohol 22 % Volumen



## Verkostungsnotizen

*Dieser Likör besitzt eine leuchtend goldene Farbe, ein frisches, reichhaltiges Bouquet und er bietet eine große Vielfalt an Geschmacksnuancen. Dominiert von Holunderblüten, ergänzt durch würzige Aromen von Honig und fruchtige Noten von Quitte und Traube.*

*Ein großartiger und vielseitiger Likör, der jedem Cocktail wunderbare fruchtige Noten verleiht. Die Essenz des Sommers in einer Flasche.*

Blair Frodelius – Good Spirits News, USA

## Garden & Tonic *(von Naren Young & Wayne Collins)*

| | |
|---|---|
| 50 ml | The Bitter Truth Pink Gin |
| 2-3 Spritzer | The Bitter Truth Celery Bitters |
| 3 Spritzer | The Bitter Truth Elderflower Liqueur |
| 4-5 | Minzblätter |
| 1 | Gurkenscheibe |
| 1 Stück | Limette |
| auffüllen mit | Tonic Water |

Alle Zutaten in ein Longdrink-Glas mit Eis geben und mit Tonic Water auffüllen. Leicht umrühren und mit Limette, Minze und Gurkenscheibe garnieren.

## Miss Lynd Cocktail

| | |
|---|---|
| 60 ml | The Bitter Truth Pink Gin |
| 25 ml | The Bitter Truth Elderflower Liqueur |

Alle Zutaten mit Eis schütteln und in ein gekühltes Cocktail-Glas abseihen.

## Elderflower & Champagne

| | |
|---|---|
| 30 ml | The Bitter Truth Elderflower Liqueur |
| 90 ml | kalter Champagner |
| | Orangenschale |
| | frische Erdbeere |

Die Zutaten in ein Longdrink-Glas mit Eis geben und vorsichtig umrühren. Orangenschale und eine Erdbeere hinzufügen.

## Elderflower Margarita

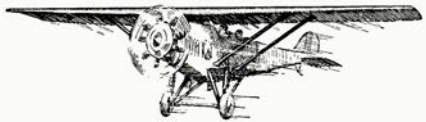
| | |
|---|---|
| 60 ml | weißer 100% Agave Tequila |
| 30 ml | The Bitter Truth Elderflower Liqueur |
| 15 ml | frischer Limettensaft |
| 8 ml | Agavensirup |

Zutaten mit Eis schütteln und in ein gekühltes Cocktail-Glas abseihen.

## Come Fly With Me *(von Simon Köster)*

| | |
|---|---|
| 40 ml | The Bitter Truth Elderflower Liqueur |
| 20 ml | Amaro Montenegro |
| 20 ml | Tiki Lovers Dark Rum |
| 15 ml | frischer Zitronensaft |
| 1/2 Barlöffel | The Bitter Truth Bogart's Bitters |

Alle Zutaten mit Eis schütteln und über einen großen Eiswürfel in ein gekühltes Tumbler-Glas abseihen. Nach Geschmack garnieren und genießen.



# Golden Falernum

## Ein geschmackvoller Gewürzlikör auf Rum-Basis

Die Kokosnuss wächst nicht an einer Kürbisrebe, und The Bitter Truth Golden Falernum vergisst nicht, dass er ein Rumlikör ist. Dieser Falernum hat eine goldene Farbe, einen goldenen Geschmack und eine goldene Textur, ist aber niemals eintönig. Er ist ein Calypso des Geschmacks!

In der Nase: frische Limette, Muschelschalen und Ingwer mit einem Hauch von Weihnachten. Der Geschmack wechselt von frischem Ingwer zu Vanille und Mandeln, die sich zu einem atomaren Feuerball entwickeln. Piment geht über in einen Spritzer Limette und einen zarten Hauch von bajanischer süßer Pfeffersauce, die an Schärfe erinnert. Mit einer Breite, die sich wie ein zweiwöchiger Urlaub anfühlt, kann dieser Falernum jede gereifte Spirituose aufwerten und sie sofort in ein Getränk verwandeln, das über den obligatorischen Papierschirm hinaus eine aufwendige tropische Verzierung verdient.

Mit einem Alkoholgehalt von 18 % ist dieser Falernum eine Besonderheit in seiner Kategorie. Er kann pur oder auf Eis getrunken werden, ist aber auch ein hervorragender Begleiter für ältere Spirituosen wie Whiskey, Rum und Brandy. Und natürlich ist er eine unverzichtbare Zutat für zahlreiche Tiki-Drinks.

**PRODUKTINFORMATION:** Alkohol 18 % Volumen



## Verkostungsnotizen

*Dieser Likör auf Rum-Basis ist reich und komplex im Geschmack. Würziger Ingwer mit Nelken und einem Hauch von Vanille in der Nase. Im Geschmack zeigen sich subtile Ingwernoten, gefolgt von Mandel und Vanille. Ein Prickeln von Piment auf der Zunge entwickelt sich zu einem langen Nachklang mit Limettenzesten.*

*Wir sagen zu unseren Stammgästen: Rettet die Nacht, unterstützt nette Bars. Wir sagen zu uns selbst: Rettet die Nacht, unterstützt The Bitter Truth.*

Thanos Prunarus – Baba au Rum, Athen/Griechenland

## Royal Bermuda Yacht Club Cocktail

| | |
|---|---|
| 50 ml | Barbados Rum |
| 15 ml | frischer Limettensaft |
| 8 ml | Orangenlikör |
| 8 ml | The Bitter Truth Golden Falernum |

Mit Eis schütteln und in ein gekühltes Cocktail-Glas abseihen.

## Three Dots and a Dash

| | |
|---|---|
| 45 ml | Tiki Lovers White Rum |
| 15 ml | Tiki Lovers Dark Rum |
| 8 ml | The Bitter Truth Golden Falernum |
| 8 ml | The Bitter Truth Pimento Dram |
| 1 Spritzer | The Bitter Truth Aromatic Bitters |
| 15 ml | frischer Limettensaft |
| 15 ml | frischer Orangensaft |
| 15 ml | Honigsirup (1:1 Honig:Wasser) |

Mit zerstoßenem Eis mixen und in ein gekühltes Glas mit Stiel gießen. Nach Geschmack garnieren.

## Dark & Spicy

| | |
|---|---|
| 60 ml | Tiki Lovers Dark Rum |
| 15 ml | The Bitter Truth Golden Falernum |
| 15 ml | frischer Limettensaft |
| 120 ml | Ginger Beer |

In ein Longdrink-Glas auf Eis geben. Vorsichtig umrühren und mit Limette garnieren.

## Bajan Milk Punch

| | |
|---|---|
| 50 ml | Tiki Lovers Pineapple |
| 20 ml | The Bitter Truth Golden Falernum |
| 70 ml | kalte Mandelmilch |
| | Muskat |

Alle Zutaten mit Eis schütteln und in ein gekühltes Cocktail-Glas abseihen. Muskatnuss darüber reiben.

## Jamaican Sour

| | |
|---|---|
| 60 ml | Tiki Lovers Dark Rum |
| 25 ml | The Bitter Truth Golden Falernum |
| 25 ml | frischer Limettensaft |
| 2 Barlöffel | The Bitter Truth Orange Bitters |

Mit Eis schütteln und in ein Tumbler-Glas mit Eiswürfeln abseihen.

# Pimento Dram

## Ein Piment-Likör mit Geschichte

Argh! Hütet euch! Für das, was Du vielleicht in Deinem Grog brauchst, ist The Bitter Truth Pimento Dram alles, was Du benötigst. Mit der Farbe einer Schatztruhe und dem Geruch der Heimat – Jamaika – wirst Du ihn nicht an Deinen Papagei verschwenden. Pimento, oder Piment für euch Landratten, ist eine Beere, die, wenn sie getrocknet ist, wie Zimt, Nelke und Muskatnuss schmeckt. All das passt zusammen wie ein Seemannslied und ein betrunkener Matrose mit berauschendem jamaikanischem Rum. Probiere ihn und Du wirst Aromen von Nelken, Zimt, Muskatnuss und Sternanis finden, mit einem Nachklang von heißem geräuchertem Ahornsirup und trockenem Kardamom und Nelken. Mit etwas Rum und dem Powder Monkey schwingt man die ganze Nacht auf dem Achterdeck. Arrrrgh!

The Bitter Truth Pimento Dram wird aus jamaikanischem Rum, Zuckerrohr und ausgewählten Pimentbeeren (auch Jamaika-Pfeffer genannt) hergestellt und ist ein hocharomatischer Likör, der in Cocktails verwendet wird.

Englische Entdecker prägten den Begriff „Allspice“, da die Beere die Aromen von Zimt, Pfeffer, Muskatnuss und Nelke auf einmal zu verkörpern schien. Auf der Karibikinsel Jamaika wird dieser unverwechselbare Likör schon seit Generationen hergestellt.

**PRODUKTINFORMATION:** Alkohol 22 % Volumen

## Verkostungsnotizen

*Süß, würzig und sehr intensiv. Die Pimentbeere steht zunächst im Vordergrund und geht über in die reinen Aromen von Zimt, Muskatnuss und Pfeffer, die auf der Zunge verweilen.*

*Ein sensationell aromatischer Kräuter- und Gewürzlikör für abenteuerlustige Cocktails und deren Liebhaber*innen.*

Tastings.com

## Lion's Tail Cocktail

| | |
|---|---|
| 60 ml | Rye oder Bourbon Whiskey |
| 15 ml | The Bitter Truth Pimento Dram |
| 15 ml | frischer Limettensaft |
| 1 Barlöffel | Zuckersirup (2:1 Zucker:Wasser) |
| 1 Spritzer | The Bitter Truth Aromatic Bitters |

Mit Eis schütteln und in ein gekühltes Cocktailglas abseihen.

## Almost Rye

| | |
|---|---|
| 50 ml | Bourbon Whiskey |
| 10 ml | The Bitter Truth Pimento Dram |
| | Orangenschale |

In ein Tumbler-Glas mit Eis geben und vorsichtig verrühren. Mit Orangenzeste garnieren.

## Balm Cocktail

| | |
|---|---|
| 60 ml | trockener Sherry |
| 5 ml | Orangenlikör |
| 5 ml | The Bitter Truth Pimento Dram |
| 1 Spritzer | The Bitter Truth Orange Bitters |
| | Orangenschale |

Im Rührglas mit Eis verrühren und in ein gekühltes Cocktail-Glas abseihen. Orangenschale darüber ausdrücken.

## Nui Nui

| | |
|---|---|
| 45 ml | Tiki Lovers White Rum |
| 15 ml | Tiki Lovers Dark Rum |
| 1 Barlöffel | The Bitter Truth Pimento Dram |
| 2 Spritzer | The Bitter Truth Aromatic Bitters |
| 15 ml | frischer Limettensaft |
| 15 ml | frischer Orangensaft |
| 8 ml | Zimtsirup |
| 1 Barlöffel | Vanillesirup |

In einem Rührglas mit Eis verrühren und in ein gekühltes Cocktail-Glas abseihen. Orangenschale über dem Glas ausdrücken.

## Waikiki Beach

| | |
|---|---|
| 60 ml | Tiki Lovers Dark Rum |
| 25 ml | The Bitter Truth Pimento Dram |
| 30 ml | frischer Limettensaft |
| 60 ml | Passionsfruchtsaft |
| 8 ml | Mandelsirup |

Alle Zutaten mit Eis schütteln und in ein mit zerstoßenem Eis gefülltes Longdrink-Glas abseihen.

# Violet Liqueur

## Ein authentisch-blumiger Likör

Mit seiner violetten Farbe, die an einen Vollmond erinnert, der sich in der Dämmerung auf einem Fluss spiegelt, macht The Bitter Truth Violet Liqueur seinem Namen alle Ehre. Sein tiefvioletter, romantischer Schleier lässt den einzigartigen Geschmack dieser zarten Blume erahnen.
Wie Poesie flüstern die Aromen sexy-süße Nichtigkeiten von subtilem Parfüm in Deinen Atem und enden mit einem Hauch von Puderzucker. Ein natürlicher Verführer, dessen intensiver südfranzösischer Geschmack sowohl sensibel als auch ausgewogen genug ist, um Deine Aviation-Cocktails in den Himmel zu heben.

The Bitter Truth Violet Liqueur wird aus Veilchenblüten und -wurzeln hergestellt die mit feinstem Neutralalkohol versetzt werden. Dieser Veilchenlikör fängt die zarten und eleganten Aromen dieser zerbrechlichen Blume eindrucksvoll ein, und klassische Cocktails wie der Aviation, der Blue Moon und der Violet Fizz können nun dem Originalrezept entsprechend zubereitet werden.

**PRODUKTINFORMATION:** Alkohol 22 % Volumen



## Verkostungsnotizen

*Der Duft von Parma-Veilchen dominiert diesen blumigen Likör, der durch Noten von Waldbeeren und Vanille ergänzt wird.*

*Leicht süß und sehr blumig.*
*Das Veilchenaroma ist sehr dezent und natürlich.*

Abigail Gullo – Bartender

## Aviation Cocktail

| | |
|---|---|
| 60 ml | Dry Gin |
| 20 ml | frischer Zitronensaft |
| 5 ml | Maraschinolikör |
| 5 ml | The Bitter Truth Violet Liqueur |

Mit Eis schütteln und in ein gekühltes Cocktail-Glas abseihen. Mit einer Kirsche oder Zitronenzeste garnieren.

## Violet Spritz

| | |
|---|---|
| 90 ml | trockener Weißwein |
| 25 ml | The Bitter Truth Violet Liqueur |
| | Sodawasser |
| | Zitronenschale |

In ein Wein-Glas über große Eiswürfel geben. Vorsichtig verrühren und die Zitronenschale hinzufügen.

## Violet Fizz

| | |
|---|---|
| 45 ml | The Bitter Truth Pink Gin |
| 20 ml | The Bitter Truth Violet Liqueur |
| 20 ml | frischer Zitronensaft |
| 10 ml | Zuckersirup (2:1 Zucker:Wasser) |
| | Sodawasser |

Mit Eis schütteln und in ein mit Eis gefülltes Longdrink-Glas abseihen. Mit klarem Sodawasser aufgießen und vorsichtig verrühren. Nach Geschmack garnieren.

## The Truth about Belle

| | |
|---|---|
| 60 ml | Dry Gin |
| 8 ml | The Bitter Truth Violet Liqueur |
| 2 Spritzer | The Bitter Truth Orange Bitters |
| 1 Spritzer | frischer Limettensaft |
| auffüllen mit | Traubenlimonade |

Die Zutaten über Eis in ein Wein-Glas geben und zum Servieren umrühren.

## Blue Moon

| | |
|---|---|
| 45 ml | Dry Gin |
| 15 ml | trockener Wermut |
| 8 ml | The Bitter Truth Violet Liqueur |
| 1 Spritzer | The Bitter Truth Orange Bitters |

Auf Eis verrühren und in ein gekühltes Cocktail-Glas abseihen.

# Pink Gin

## Der originale Pink Gin mit Bitters

Die Tradition, Gin und Bitters zu mischen, wurde zuerst von Mitgliedern der Royal Navy eingeführt, um die Seekrankheit zu lindern, und Pink Gin war ursprünglich ein Frühstück für Seeleute, das getrunken wurde um einen Mann gegen die Tücken des Ozeans zu stärken.

The Bitter Truth Pink Gin ist eine köstliche Mischung aus traditionell hergestelltem Gin und einer Mischung aus Bitters. Dieser Gin ist nicht nur ein gewöhnlicher Gin mit falscher Farbe, sondern ein raffinierter Verführer in einem lachsfarbenen Pullover.

Er beginnt mit einem mediterranen Bouquet in der Nase, mit aromatischem Wacholder, frischen Zitronen und warmen Gewürzen. Im Mund ist er wunderbar sanft, die Wacholderbeeren sind immer noch am Ruder, aber diese Noten werden von einer Mannschaft frischer Gewürzaromen wie Lakritz, Kümmel und Fenchel unterstützt, die in einen weichen Whirlpool-Nachklang münden.

The Bitter Truth Pink Gin wurde geschaffen, um den Geschmack moderner Gin-Trinker mit einem weichen und sanften Mundgefühl und feinen, komplexen Aromen zu treffen. Er eignet sich am besten für sich allein, als Gin & Tonic, in Deinem Lieblings-Martini-Cocktail oder in jedem anderen Gin-Cocktail.

**PRODUKTINFORMATION:** Alkohol 40 % Volumen



## Verkostungsnotizen

*Komplexe fruchtige und blumige Aromen dominieren die Nase dieses aromatisierten Gins.*
*Der Geschmack ist sanft mit ausgeprägten Aromen von Wacholderbeeren im Vordergrund, umgeben von würzigen Aromen von Lakritz, Kümmel und Fenchel.*

*Als Barkeeperin liebe ich es Zutaten zu haben die ich sofort verwenden kann. Deshalb liebe ich The Bitter Truth. Bei der Auswahl an verschiedenen Bitters habe ich die Qual der Wahl. Die verschiedenen Bitters passen gut zu allen Cocktails, die ich kreiere, egal ob sie pikant oder süß sind.*

Susie Wong – Bartender, Manchester/England

## Pink Gin Cocktail

| | |
|---|---|
| 60 ml | The Bitter Truth Pink Gin |
| 25 ml | stilles Wasser |

Alle Zutaten mit Eis verrühren und in ein gekühltes Cocktailglas abseihen.

## Scorpion

| | |
|---|---|
| 25 ml | Tiki Lovers White Rum |
| 25 ml | The Bitter Truth Pink Gin |
| 10 ml | Brandy oder Cognac |
| 25 ml | frischer Zitronensaft |
| 40 ml | frischer Orangensaft |
| 10 ml | Orgeatsirup |
| 10 ml | Demerarasirup |

Mit Eis schütteln und mit dem Eis in ein großes Tumbler-Glas oder einen breiten Cognac-Schwenker gießen. Nach Belieben garnieren.

## Gin Julep

| | |
|---|---|
| 60 ml | The Bitter Truth Pink Gin |
| 25 ml | frischer Zitronensaft |
| 15 ml | Zuckersirup (2:1 Zucker:Wasser) |
| 30 ml | Sodawasser |
| 1 | Minzzweig |

Minze und Gin in einem Longdrink-Glas leicht zerdrücken, alle anderen Zutaten und zerstoßenes Eis hinzufügen und verrühren bis das Glas gefroren ist. Mit einem Minzzweig garnieren.

## Garden & Tonic *(von Naren Young & Wayne Collins)*

| | |
|---|---|
| 50 ml | The Bitter Truth Pink Gin |
| 2-3 Spritzer | The Bitter Truth Celery Bitters |
| 3 Spritzer | The Bitter Truth Elderflower Liqueur |
| 4-5 | Minzblätter |
| 1 | Gurkenscheibe |
| 1 Stück | Limette |
| auffüllen mit | Tonic Water |

Alle Zutaten in ein Longdrink-Glas mit Eis geben und mit Tonic Water auffüllen. Leicht umrühren und mit Limette, Minze und Gurkenscheibe garnieren.

## Claridge Cocktail

| | |
|---|---|
| 30 ml | The Bitter Truth Pink Gin |
| 30 ml | trockener Wermut |
| 15 ml | The Bitter Truth Apricot Liqueur |
| 15 ml | Orangenlikör |

Zutaten mit Eis in einem Rührglas verrühren und in ein gekühltes Cocktail-Glas abseihen.

JA, ES GIBT EINE

# Liste der Auszeichnungen

… aber das ist nicht das, was uns antreibt. Wir werden von unserer Leidenschaft angetrieben und kreieren einzigartige und hochwertige Produkte für Barkeeper*innen und Cocktail-Liebhaber*innen. Alles beginnt mit unserer eigenen Begeisterung und Neugierde ... und wenn das zu glücklichen Gesichtern hinter und vor der Bar führt, dann lächeln auch wir. Die folgende (gekürzte) Liste sehen wir als netten Nebeneffekt. Die vollständige Award-Liste findest Du auf unserer Website ... *www.the-bitter-truth.com.*

**2022**
PLATINMEDAILLE – BOGART'S BITTERS
TAG Spirits Awards, Las Vegas/USA

GOLDMEDAILLE – GOLDEN FALERNUM
TAG Spirits Awards, Las Vegas/USA

**2019**
TOP 5 BESTES NEUES BARPRODUKT – BOGART'S BITTERS
Mixology Bar Awards, Berlin/Deutschland

**2018**
TOP 10 BESTES NEUES PRODUKT – BOGART'S BITTERS
Tales Of The Cocktail, New Orleans/USA

**2017**
TOP 5 BESTES NEUES BARPRODUKT – OLIVE BITTERS
Mixology Bar Awards, Berlin/Deutschland

TOP 10 BESTES NEUES PRODUKT – OLIVE BITTERS
Tales Of The Cocktail, New Orleans/USA

**2015**
TOP 10 BESTES NEUES PRODUKT – CUCUMBER BITTERS
Tales Of The Cocktail, New Orleans/USA

GOLDMEDAILLE – CUCUMBER BITTERS
Beverage Testing Institute, Chicago/USA

**2014**
BESTER LIKÖR 2014 – GOLDEN FALERNUM
Bartenders Best Awards, London/England

BESTER BITTERS 2014 – CREOLE BITTERS
Bartenders Best Awards, London/England

GOLDMEDAILLE – PIMENTO DRAM
Beverage Testing Institute, Chicago/USA

**2010**
BESTES NEUES PRODUKT – CELERY BITTERS
Tales of the Cocktail, New Orleans/USA

BESTER DER KATEGORIE – JERRY THOMAS BITTERS
International Spirits Competition, Los Angeles/USA

**2008**
SPIRITUOSE DES JAHRES – CELERY BITTERS
Mixology Bar Awards, Berlin/Deutschland

UND VIELE MEHR …

DAS LETZTE WORT

# Auf Wiedersehen, Freund*in!

Es war ein Vergnügen, Dich als unseren Gast zu haben.

Besonderen Dank an Jamie Boudreau und Ted Haigh.

Wir erheben das Glas auf alle Barkeeper*innen und
Cocktail-Liebhaber*innen auf der ganzen Welt.
Mögen die Cocktails weiter für Erheiterung sorgen.

---

*The Bitter Truth* gegründet von Stephan Berg and Alexander Hauck.

Layout & Design: Alexander Hauck and Stephan Berg.
Art Direction, Fotografie, Layout & Gestaltung: Jochen Hirschfeld

---

Twitter: @yourbittertruth
Instagram: @thebittertruthcompany

**WWW.THE-BITTER-TRUTH.COM**

Urheberrecht 2023. Alle Rechte vorbehalten.

UND ES GIBT NOCH MEHR VON THE BITTER TRUTH ...

TIKI LOVERS

Passion for Rum

WWW.TIKI-LOVERS.COM



Illustration von
Anthony Carpenter

# Cocktail Index


**A**
Airmail Cocktail 33
Almost Rye 102
Apricot Spritz 91
Aviation Cocktail 106

**B**
Bajan Milk Punch 99
Balm Cocktail 103
Bamboo Cocktail 56
Bijou Cocktail 57
Bloody Mary 68, 81
Blue Moon 107
Brandy Crusta 29

**C**
Charles Lindbergh 49
Charlie Chaplin Cocktail 91
Chocolate Martica 36
Claridge Cocktail 111
Come fly with Me 95
Cosmopolitan Cocktail 52
Creole Cocktail 40
Creole Swizzle 41
Cucumber Martini 73

**D**
Daiquiri Savory 77, 85
Dark & Spicy 99
Derby Cocktail 60
Diablo Azul Cocktail 48
Dirty Martini 76
Dry Martini Cocktail 56, 80

**E**
East India Cocktail 29
Elderflower & Champagne 95
Elderflower Margarita 95

**F**
Far beyond the Truth 68
Fourth Regiment Cocktail 41, 81
Fox River 61

**G**
Garden & Tonic 111
Gazpacho 73
Gin Cocktail 29
Gin Fizz 52
Gin Julep 111
Gin/Vodka & Tonic 64, 72, 84

**H**
Horse's Neck 44, 81

**I**
It's June 73

**J**
Jamaican Sour 99
Japanese Cocktail 28

**K**
King's Elixir Cocktail 69

**L**
Liberty Bell Cocktail 45, 90
Lion's Tail Cocktail 102
Lovers Julep 57

**M**
Manhattan Cocktail 32, 80
Margarita 48
Martinez Cocktail 44
Milano Julep 53
Miss Lynd Cocktail 94
Missionary's Downfall 61
Murder by the Sea 41

**N**
Negroni 77, 84
Nui Nui 103

**O**
Oaxaca Old Fashioned 37
Old Cuban Cocktail 33
Old Fashioned Cocktail 33, 85
Olive Sour 77, 85

**P**
Paloma 49
Peach Old Fashioned 60
Pegu Club Cocktail 57
Pendennis Cocktail 90
Pimm's Cup 72
Pink Gin Cocktail 110

**Q**
Queen's Park Swizzle 32

**R**
Rhumble 69
Right Hand Cocktail 36
Rosso 76
Royal Bermuda Yacht Club Cocktail 98

**S**
Scorpion 110
Seelbach Cocktail 40
Sherry Cobbler 37
Soda Cocktail 28
Speak Easy 37
Spencer Cocktail 91

**T**
The Bitter End 53
The Bittern 45
The Devil's idle Hands 49
The Loop Tonic 69
The Truth about Belle 107
Three Dots and a Dash 98
Trident Cocktail 61

**V**
Violet Fizz 107
Violet Spritz 106

**W**
Waikiki Beach 103
Whiskey Sour 45
White Negroni 53

# Hilfreiche Tipps für mixende Gastgeber*innen

Das richtige Mixen von Cocktails und Getränken ist keine Glückssache. Wie jede andere lohnenswerte Leistung erfordert es ein wenig Mühe und Vorbereitung.

1. Temperatur ist alles ... verwende einwandfreies Eis!
2. Cocktail-Gläser vor dem Servieren kühlen.
3. Hübsche Gläser erfreuen das Auge.
4. Rate nicht bei den Mengen … verwende einen Messbecher.
5. Verwende immer die besten Zutaten, die Du Dir leisten kannst.
6. Verwende wenn möglich frische Säfte - Du wirst den Unterschied schmecken!
7. Wenn auf dem Rezept „schütteln“ steht, schüttel gut und kräftig! ... wenn es heißt, rühren, dann rühre bitte! Schütteln ergibt ein trübes Getränk, Rühren ergibt ein klares Getränk ... aber niemals ein kohlensäurehaltiges Getränk schütteln!
8. Fülle Dein Cocktail-Glas nicht bis zum Rand.
9. Wenn Du eine Schale oder Zeste benötigst, verwende nur frische Bio-Früchte.
10. Du kannst Deinen eigenen Zuckersirup herstellen (2 Teile Zucker in 1 Teil Wasser aufgelöst). Bewahre ihn im Kühlschrank auf!

# Ein kleiner Spritzer mit grosser Wirkung

Bitters sind der Eckpfeiler der klassischen Cocktailzubereitung, und viele Drinks bieten mehr als eine Option für Bitters. Allein durch den Wechsel der Bitters-Sorte kannst Du Deinem Lieblingsgetränk eine aromatische, fruchtige oder sogar pikante Note verleihen. Bei all den köstlichen Sorten die es gibt, verleiht jeder einem Cocktail eine etwas andere Note.

Entdecke den magischen Einfluss den ein paar Spritzer Bitters auf Deinen Cocktail haben!

**BITTE TRINKE VERANTWORTUNGSVOLL!**

# Cocktail Bitters Geschmackstabelle

## Aromatische Bitters

| | Bogart's | Aromatic (aromatisch) | Chocolate (Schokolade) | Creole | Jerry Thomas |
|---|---|---|---|---|---|
| Geschmacksprofil | Kräuter<br>Kakao<br>Cola<br>Rhabarber<br>Fenchel | Lebkuchen<br>Zimt<br>Nelke<br>Anis<br>Zitrus | Kakao<br>Zimt<br>Vanille<br>Enzian<br>Wermut | Anis<br>Fenchel<br>Kümmel<br>Kirsche<br>Cranberry | Trockenfrüchte<br>Zitrus<br>Zimt<br>Piment<br>Kandiszucker |
| Passt gut zu | Gereifte Spirituosen<br>Genever<br>Wermut<br>Sherry<br>Portwein | Gereifte Spirituosen<br>Wermut<br>Aperitif Bitter<br>Portwein<br>Sherry | Gereifte Spirituosen<br>Süßer Wermut<br>Aperitif Bitter<br>Portwein<br>Sherry | Klare Spirituosen<br>Gereifte Spirituosen<br>Wermut<br>Aperitif Bitter<br>Champagner | Gereifte Spirituosen<br>Süßer Wermut<br>Sherry<br>Portwein<br>Kräuterlikör |
| In Drinks wie | Old Fashioned<br>Manhattan<br>Martinez<br>Gin Cocktail<br>Vieux Carré | Manhattan<br>Old Fashioned<br>Horse's Neck<br>Old Cuban<br>Lemon Lime Bitters | Negroni<br>Old Fashioned<br>Manhattan<br>Boulevardier<br>Right Hand | Creole Cocktail<br>Vieux Carré<br>Seelbach<br>Pegu Club<br>Americano | Old Fashioned<br>Manhattan<br>Horse's Neck<br>Whiskey Sour<br>Martinez |

## Fruchtige Bitters

| | Grapefruit | Lemon (Zitrone) | Orange | Peach (Pfirsich) |
|---|---|---|---|---|
| Geschmacksprofil | Grapefruitschale<br>Pampelmuse<br>Hopfen<br>Koriander<br>Wermut | Sizilianische Zitrone<br>Honig<br>Koriander<br>Kardamom<br>Zitronentee | Süße Orangen<br>Sevilla Orangen<br>Kümmel<br>Kardamom<br>Orangen-marmelade | Pfirsich<br>Zitrus<br>Mandel<br>Cranberry<br>Trockenfrucht |
| Passt gut zu | Klare Spirituosen<br>Rum<br>Tequila<br>Wermut<br>Aperitif Bitter | Klare Spirituosen<br>Tequila<br>Whisk(e)y<br>Wermut<br>Aperitif Bitter | Klare Spirituosen<br>Gereifte Spirituosen<br>Wermut<br>Sherry<br>Aperitif Bitter | Klare Spirituosen<br>Gereifte Spirituosen<br>Wermut<br>Aperitif Bitter<br>Champagner |
| In Drinks wie | Gin & Tonic<br>Martini Cocktail<br>Margarita<br>Daiquiri<br>Highballs | Cosmopolitan<br>Negroni<br>Gin Fizz<br>Italian Spritz<br>Ti Punch | Martini Cocktail<br>Manhattan<br>Negroni<br>Italian Spritz<br>Horse's Neck | Mint Julep<br>Old Fashioned<br>Bellini<br>Pimm's Cup<br>Italian Spritz |

## Herzhafte Bitters

| | Celery (Sellerie) | Cucumber (Gurke) | Olive |
|---|---|---|---|
| Geschmacksprofil | Sellerie<br>Zitronengras<br>Zitrus<br>Ingwer<br>Koriander | Gurke<br>Dill<br>Pfeffer<br>Melone<br>Fleur de Sel | Olive<br>Fleur de Sel<br>Salzlake<br>Rosemarin<br>Thymian |
| Passt gut zu | Gin<br>Wodka<br>Weißer Rum<br>Weißer Tequila<br>Trockener Wermut | Italienische Bitter<br>Gin<br>Wodka<br>Weißer Tequila<br>Trockener Wermut | Gin<br>Wodka<br>Aperitif Bitter<br>Weißer Tequila<br>Trockener Wermut |
| In Drinks wie | Bloody Mary<br>Gin & Tonic<br>Martini Cocktail<br>Moscow Mule<br>Ti Punch | Pimm's Cup<br>Bloody Mary<br>Gin & Tonic<br>Martini Cocktail<br>Italian Spritz | Dirty Martini<br>Bloody Mary<br>Italian Spritz<br>Negroni<br>Americano |

ÖFFNE DAS TOR ZU
AUSSERGEWÖHNLICHEN
COCKTAILS

WWW.THE-BITTER-TRUTH.COM