

# SIRUP ENCYCLOPÉDIE

Le Sirupier de Berne  
Familienbetrieb seit 1980





**Sirup vom Feinsten  
für alle und das schon lange**

### Die Sirup-Pioniere

Die langjährige Erfolgsgeschichte von le Sirupier de Berne beginnt 1980 aus einer Leidenschaft heraus. In seiner Freizeit sammelt der Förster und Gärtner Mathias Wirth senior Kräuter und Beeren. Mit dem was die Natur hergibt, kreiert er harmonische Sirup-Kompositionen. Sein kleines Sortiment verkauft Wirth senior vorerst hauptsächlich auf dem Berner Münster-gass-Märit. Schon bald ist der Sirup in den Berner Bars und Beizen stadtbekannt.

Seit 2002 ist auch Mathias Wirth junior im Familienbetrieb tätig. Heute ist der Sohn der Kreativchef in der Sirupküche. Er kombiniert die unglaublichsten Ingredienzen zu unvorhersehbaren Geschmacksarrangements und trägt die Verantwortung für den Betrieb. Der Vater ist mittlerweile nur noch besuchsweise in der Siruperie. Manchmal trifft man ihn auch noch am Münster-gass-Märit.



*Die Sirupiers Senjor & Junior (1992)*

## Über uns

### Die Berner Sirupiers

Seit fast 40 Jahren sind wir erfolgreich im Sirup-Geschäft. Unser breites Sortiment, unsere Originalität und vor allem Qualität sind über die Region hinaus bekannt. Unseren Sirup verkaufen wir mittlerweile in der ganzen Schweiz und sogar im Ausland.

Mit kleinem aber stetem Wachstum hat sich der ehemalige Einmannbetrieb zur kleinen Produktionsstätte mit einem eingespielten Team entwickelt. Noch immer befindet sich unsere Siruperie im Berner Breitenrainquartier und noch immer produzieren wir von Hand.



*Hamza, Benjamin, Fabienne, Michael, Abdel, Arshavir, Mathias jun., Ali (v.l.n.r.)*

# Die Manufaktur

## **Alles persönlich und handgemacht**

Mit viel Leidenschaft und Gespür mischen wir die Zutaten nach unseren jahrelang ausgetüftelten und verfeinerten Rezepten. An den Siruptöpfen schwingen wir noch von Hand die Kelle. Und auch das Abfüllen und Etikettieren der Glasflaschen überlassen wir keiner Maschine.

## **Alles natürlich**

Wir verarbeiten frischgepresste Fruchtsäfte und von Hand gepflückte und getrocknete Kräuter. Also alles natürliche Aromen. Auch unser Zucker wird aus Schweizer Rüben gewonnen und im Aarberger Werk verarbeitet. Durch den Zucker und das heisse Abfüllen bleibt unser Sirup nahezu unbeschränkt haltbar.

Die satten, natürlichen Farben sind das Resultat schonender Verarbeitung. Geschmacksverstärker und andere künstliche Zusatzstoffe kommen uns nicht ins Haus.

## **Möglichst fair**

Natürlich versucht Le Sirupier de Berne bei den Sirup-Ingredienzen möglichst auf biologische Anbauweisen zu schauen. Faire Rohstoff-Preise, ein guter Kontakt zu den Händlern und kurze Lieferwege sind uns aber genauso wichtig. Deshalb setzen wir vor allem auf Regionalität. Zudem wollen wir unseren Sirupiers gerechte Löhne bezahlen und streben ein langfristiges Arbeitsverhältnis an. So profitieren alle!

### Mehr als eine Fruchtlimonade

«Sirup ist doch ein Kindergetränk für heiße Sommertage» – das war einmal! Weder ist Sirup nur was für die Kleinen, noch sollte man ihn auf einen saisonalen und eindimensionalen Genuss reduzieren. Es ist unglaublich, auf wie viele Arten und Weisen unser Sirup zur Geltung kommt. Er ist der ideale Sparringspartner für alkoholische Getränke wie Wein, Prosecco, Champagner oder Bier. Sie können ihn zudem mit heißem Wasser oder zum süßen von Tee verwenden. In der Küche würzt und verfeinert unser Sirup Speisen. Aber auch für Desserts und zum Backen eignet er sich bestens. Einigen Ingredienzen wird sogar eine heilende Wirkung zugeschrieben. Auf den Seiten 20 bis 26 in dieser Enzyklopädie gibt es Tipps und Rezepte für den vielfältigen Sirup-Genuss.



## **Das Sortiment**

### **Unsere Sirupe**

Mittlerweile haben wir 30 Sirupe im Angebot. Von Alpenkräuter bis Zwetschge, wir bedienen viele Geschmäcker – egal ob herb, scharf oder fruchtig. Jede Sorte ist ganzjährig verfügbar. Das Sirup-Spektrum haben wir noch immer nicht voll ausgefüllt – wir arbeiten immerzu an neuen Kreationen.

### **Unsere Baristas**

Mit viel Hingabe versuchen wir das Thema Sirup in weitere Dimensionen zu führen. Ein Produkt dieser Passion sind die Baristas. Diese Sirupe werden ohne Säuerungsmittel hergestellt. Deshalb werden sie mit heissen oder kalten Milchgetränken gemischt. Zudem eignen sich auch diese Sorten zum Süssen und Aromatisieren von Kaffees, Tees und herzhaften, pikanten oder süssen Speisen.



## Sirupe

<b>Alpenkräuter</b> / <b>Bergamotte</b> / <b>Besser aus Punsch</b>	8
<b>Besser aus Ystee</b> / <b>Bière</b> / <b>Blüemli</b>	9
<b>Cassis</b> / <b>Elfen</b> / <b>Erdbeer</b>	10
<b>Goldmelisse</b> / <b>Granatapfel</b> / <b>Himbeer</b>	11
<b>Holunderbeer</b> / <b>Holunderblüten</b> / <b>Ingwer-Apfel</b>	12
<b>Johannisbeer</b> / <b>Minze</b> / <b>Orangenblüten</b>	13
<b>Orangen-Hopfen</b> / <b>Quer dür d'Hoschtet</b> / <b>Quitte</b>	14
<b>Rhabarber</b> / <b>Rosenblüten</b> / <b>Tannentrieb</b>	15
<b>Traube</b> / <b>Troll</b> / <b>Waldmeister</b>	16
<b>Zitronengras</b> / <b>Zitronenmelisse</b> / <b>Zwetschge</b>	17

## Baristas

<b>Café chaï</b> / <b>Caffè freddo</b>	18
<b>Cannelle</b> / <b>Caramel</b>	19



# Sirupe

## **Alpenkräuter**

*Auszug aus Pfefferminze, Melisse, Apfelminze, Thymian, Spitzwegerich*

---

Die würzig-frische, harmonische Mischung erinnert an ein Husten-Bonbon. Kein Wunder, stammen doch alle Kräuter aus den Schweizer Alpen. Aufgrund der kleinen Anbaumengen beziehen wir die Pflanzenblätter von verschiedenen Bauern. Deshalb kann die Farbe dieses Sirups variieren: von gold-braun bis grün. Der einzigartige Geschmack bleibt dabei unverändert.

## **Bergamotte**

*Bergamottesaft, Birnensaft*

---

Diese seltene Zitrusfrucht stammt aus Italien und wird als Ganzes für den Sirup verwendet. Sie verleiht dem Getränk einen sauren und leicht bitteren Geschmack. Ein Appetitanreger, der vor allem im Sommer sehr erfrischend wirkt. Die herbe Säure lässt sich gut mit Gin kombinieren – ein Apéritif-Klassiker.

## **Besser aus Punsch**

*Zwetschgensaft, roter Traubensaft, Absud von Zimtstangen,*

*Auszug aus Lindenblüten*

---

Mit dem fruchtigen und von Zimt angehauchten Geschmack versüsst dieser Sirup so manchen bitterkalten Wintertag. Trinken Sie diesen Sirup heiss und geben Sie je nach Gusto noch einen «Gutsch» Weiss- oder Rotwein dazu. Ein richtiger Gemütswärmer. Auch ein gutes Mitbringsel an Weihnachten.

# Sirupe

## Besser aus Ystee

*Auszug aus Lindenblüten, Johannisbeersaft,  
natürliches Eukalyptusaroma*

---

Der Klassiker vom Sirupier de Berne und einer der meistverkauften Sirupe. Der Lindenblütentee und ein Hauch von Eukalyptus geben dem Sirup eine unnachahmliche Frische. Wohltuend im Sommer gegen die Hitze, im Winter gegen den Husten. Eben wie Eistee – einfach besser! Flasche vor dem Anrühren schütteln!

## «Bière» (ohne Alkohol)

*Hopfen, Malz*

---

Als Basis für diesen Sirup nehmen wir das besonders herbe «HoppYBoys»-Bier der Barbière-Brauerei, unserem Nachbarn aus dem Quartier. Dank des starken Hopfens behält der Sirup, trotz Aufwärmen und Zuckerbeigabe, den charakteristischen Biergeschmack. Dieser Sirup ist ohne Alkohol – und dennoch kein Kindersirup. Unser Tipp: Mit kohlenstoffhaltigem Wasser eiskalt geniessen.

## Blüemli

*Auszug aus Hibiskus-, Linden-, Malven-und Orangenblüten,  
Pfefferminze, Alpenrosen, Eisenkraut*

---

Die fein abgestimmte Blütenmischung verleiht dem Sirup den lieblichen Geschmack. Kräftig und dennoch natürlich leuchtet die hibiskus-rote Farbe. Schmeckt wie der Tee, den die Mutter zur ersten Schulreise in die Feldflasche gefüllt hat! Diesen Sirup können Sie auch mit Prosecco, Champagner oder Weisswein aufgiessen.

## Sirupe

### Cassis

#### Cassissaft

So intensiv wie die tiefrote Farbe ist auch der Geschmack dieses Sirups. Er ist sowohl fruchtig-süss und vollmundig als auch leicht säuerlich. Dieses prickelnde Gefühl auf der Zunge macht gute Laune. Zudem soll die schwarze Johannisbeere beruhigend auf die Atemwege wirken. Mit Prosecco aufgefüllt wird er zum Apéro-Klassiker – besser bekannt unter dem Namen «Kir Royal».

### Elfen

#### Auszug aus Anis, Zitronengras, Zitronenmelisse und Fenchel

Als hätten nordische Naturgeister einen Sirup gezaubert. Würzig und erfrischend wie eine frische Nordsee-Brise. Einfach fabelhaft! Die Zutaten sollen Bauchschmerzen und -krämpfe lindern.

### Erdbeer

#### Erdbeersaft

Eine Geschmacksexplosion! Produziert aus Ernteüberschüssen aus dem Berner Seeland. Gut geeignet zum Süssen von Naturjoghurt oder als Topping auf Vanille-Glacé.



# Sirupe

## Goldmelisse

*Auszüge aus Goldmelissenkraut und -blüten*

---

Der Klassiker aus Grossmutter's Küche. Wir verwenden beim Aufkochen den ganzen Kopf der Goldmelisse und geben noch eine Extraportion der roten Blütenblätter dazu. Deshalb hat unser Sirup diesen intensiven Goût und die schöne rot-orange Färbung.

## Granatapfel

*Granatapfelsaft, Johannisbeersaft, Auszug aus Bourbon-Vanilleschoten*

---

Wie es sich für eine echte Grenadine gehört, bildet Granatapfelsaft die Basis für diesen Klassiker. Johannisbeeren und Vanilleschoten runden den Sirup ab. Eine echte Granate! Dieser Sirup wird auch verwendet für den Tequila Sunrise und das Grenadine-Bier.

## Himbeer

*Himbeersaft*

---

Der Inbegriff von Sirup! Kräftiges, fruchtiges und dennoch natürliches Aroma. Kann für Desserts und Gebäck vielseitig verwendet werden. erinnern Sie sich noch an die Griessköpfler aus Kindertagen, mit Himbeersirup übergossen?

## Sirupe

### **Holunderbeer**

#### *Holunderbeersaft*

---

Ein aromatischer, betörender Sirup. Der fruchtig-säuerliche Geschmack der Beere entfaltet sich vor allem im heißen Sirup. Geben Sie noch einen Schluck Rotwein bei, ein richtiger Herzwärmer! Die im norddeutschen auch Fliederbeere genannte Frucht, gilt als «Bauernapotheke» mit allerlei heilenden Wirkstoffen.

### **Holunderblüten**

#### *Wässriger Holunderblütenauszug, Apfelsaft*

---

Ein Dauerbrenner im Sirupier-Sortiment. Im Sommer erfrischend (auch in Kombination mit Prosecco oder Champagner), im Winter wärmend als Heissgetränk. Die Holunderblüten beziehen wir von einer Plantage im Reusstal. Mathias Wirth senior ist bei der Ernte noch immer persönlich dabei.

### **Ingwer-Apfel**

#### *Auszug aus Ingwer, Apfelsaft*

---

Sie mögen den Ingwergeschmack und dessen heilende Wirkung, jedoch ist Ihnen die Gewürzknolle zu scharf? Dann sollten Sie unbedingt diesen Sirup probieren. Die beiden Zutaten harmonieren und schmeicheln sich gegenseitig. Durch das Filtern spürt man nur noch eine dezente Schärfe des Ingwers. Deshalb ist dieser Sirup auch bei Kindern sehr beliebt. Die Zauberwurzel soll die Durchblutung fördern und die Abwehrkräfte stärken.

## **Johannisbeer**

### *Johannisbeersaft*

Unser Meertrübeli schmeckt erfrischend säuerlich und dennoch fruchtig – wie frisch vom Strauch. Die Beeren liefern uns Bauern aus dem Berner Seeland. Der Sirup soll die Atemwege beruhigen und die Abwehrkräfte stärken, besonders wenn er heiss getrunken wird.

## **Minze**

### *Auszug aus Pfefferminze, Wermutkraut*

Unter den einheimischen Kräutern hat das Minzenkraut den eigentümlichsten Geschmack. Entsprechend intensiv ist unser Sirup. Heiss getrunken erfrischt er auch im Winter die Atemwege und eignet sich hervorragend als Alternative zum Tee. Im Sommer schmecken frische Erdbeeren, mariniert mit ein wenig Pfefferminzsirup, besonders lecker.

## **Orangenblüten**

### *Auszug aus Orangenblüten*

Als ob wir den Geschmack des blühenden Orangenbaums konserviert hätten. Das Bouquet dieses Sirups ist blumig-weich und bringt den Frühling ins Haus. Eine Delikatesse für Kenner und ein bewährtes Mittel gegen Schlafstörungen.

### **Orangen-Hopfen**

*Orangensaft, Auszug aus Hopfen*

---

Fruchtig und herb zugleich. Mischen Sie den Sirup mit kohlen-säurehaltigem Wasser und geben Sie ein paar Eiswürfel dazu. Fast so erfrischend wie ein Bad in der Aare. Trinken Sie zum Apéro doch mal einen Cynar-Orange (rühren Sie den Sirup mit kohlen-säurehaltigem Mineralwasser an und geben Sie einen grossen Schluck Cynar dazu). In der Flasche schwimmt immer etwas Fruchtfleisch oben auf. Vor dem Gebrauch einfach kräftig schütteln.

### **Quer dür d'Hoschtet**

*Mischung aus verschiedenen Fruchtsäften*

---

Dieser Sirup ist eine kleine Wundertüte. Wir verwenden für diese Sorte, was der Obstgarten gerade hergibt. Diese Säfte können drin sein: Apfel, Birne, Zwetschge, Erdbeere, Traube, Himbeere und selten auch Aprikose und Mirabelle. Lassen Sie sich überraschen!

### **Quitte**

*Quittensaft*

---

Das Schlusslicht im Obstjahr bildet die goldgelbe Quitte. Diese sinnliche Herbstfrucht hat ein intensives, süss-herbes Aroma. Deshalb eignet sich dieser Sirup auch gut um herzhaften Saucen und Gerichten einen einzigartigen Goût zu verleihen.



## Rhabarber

### *Rhabarbersaft*

---

Der süß-saure Frühlingsklassiker. Erfrischt als Gespritzter in zig Varianten: mit Sprudelwasser, Prosecco, Lillet, Aperol usw. Aber auch Desserts verleiht dieser Sirup eine prickelnde Note.

## Rosenblüten

### *Auszug aus Rosenblüten*

---

Dieser Sirup duftet wie ein frisch gepflücktes Bouquet und leuchtet bunt wie ein Blütenmeer. Einfach betörend! Damit können Sie auch Ihre süßen Speisen aromatisieren. Oder geben Sie einen Spritzer in Ihren Prosecco.

## Tannentrieb

### *Auszug aus Tannentrieben, Eisenkraut*

---

Eine Delikatesse für Kenner. Der Auszug aus den Zweigen und Ästchen der einheimischen Weisstanne verleiht dem Sirup den kernigen, puren Geschmack. Machen Sie die Augen zu und riechen Sie den verlockenden Duft der Königin des Nadelwaldes. Heiss getrunken ist er besonders aromatisch und wohltuend für Hals und Atemwege.



### Traube

*Traubensaft aus der Uva Americana*

---

Fruchtig, beerig, samtig – so lässt sich der Geschmack dieses Sirups am besten beschreiben. Die Uva Americana wurde erst Ende des 19. Jahrhunderts aus Übersee ins Tessin und nach Norditalien eingeführt. Mittlerweile zieren die Ranken der im Italienischen auch Uva Fragola genannten Traube manch heimische Pergola. Da die Rebsorte resistent gegen Parasiten und Krankheiten ist, muss sie nicht chemisch behandelt werden.

### Troll

*Auszug aus Waldmeister, Tannentrieben,  
Holunderblüten, Birnen- und Johannisbeersaft*

---

Unser zweites nordisches Fabelwesen im Sortiment. Dieser Sirup ist ein frühes Meisterstück von Mathias Wirth senior. Inspiriert hat ihn dazu sein einstiger Beruf als Förster. Der erdige Geschmack erinnert an den Geruch einer Waldlichtung im Frühling. Übergießen Sie damit doch mal Ihre Pancakes.

### Waldmeister

*Auszug aus Waldmeisterkraut*

---

Die Mystik und den moosigen Duft des Waldes verströmt dieser Sirup. Das Waldmeisterkraut, im Berndeutschen auch «Herfreudeli» genannt, wächst in unseren schattigen Rotbuchenwäldern. Dem Meister des Waldes werden seit jeher geheimnisvolle Kräfte zugeschrieben. Im Mittelalter soll der Waldmeister Dämonen vertrieben haben, heute gilt er als entzündungshemmend und krampflösend.

## **Zitronengras**

### *Auszug aus Zitronengras*

---

Ein exotischer Sirup mit blumig-frischem Geschmack. Ursprünglich stammt das auch unter dem Namen «Citronella» bekannte Gras aus Südostasien. Liebhabern der asiatischen Küche ist dieses Gewürz längst ein Begriff und mittlerweile ziert die Pflanze auch unsere heimischen Balkone.

## **Zitronenmelisse**

### *Auszug aus Zitronenmelissenblättern*

---

Die zitronig-frische Note der Blätter kommt in unserem Sirup gut zur Geltung. Die Zitronenmelisse ist das wohl aromatischste Unkraut in heimischen Gärten. Sie ist pflegeleicht, muss nicht behandelt werden und bildet quasi das Gegenteil zur divenhaften Rose. Im Sommer ist die blühende Pflanze also eine wahre Bienenweide. Die Inhaltsstoffe von Melisse sollen nervöse Beschwerden aller Art beruhigen.

## **Zwetschge**

### *Zwetschgensaft*

---

Schmeckt wie die Versuchung aus Nachbars Garten. Verboten gut! Die Zwetschgen für den Sirup haben wir aber nicht stibitzt. Wir beziehen sie aus Fallobst-Beständen von Schweizer Bauern. Dieser Sirup eignet sich auch als Zutat für unzählige Dessert- und Backvariationen.

## **Café chaï**

*Kardamom, Nelken, Sternanis, Pfeffer*

---

Diese orientalische Mischung ist die wohl vielseitigste Kreation aus unserem Kochtopf. Der Café chaï eignet sich ganz klassisch zum Süßsen von Kaffee, Tee oder warmer Milch. Mit diesem Sirup lassen sich aber auch einzigartige Weihnachts-Desserts zaubern.

Die Inspiration zu diesem Sirup liefert Mathias Wirth junior ein Warenhausbesuch. Auf seiner Einkaufstour nimmt er einen intensiven, würzigen Duft wahr und spürt sogleich die Quelle des Geruchs auf: ein Mann aus Sri Lanka lässt gerade seine eigene Spiced-Coffee-Mischung durch eine Kaffee-Mahlmaschine. Deshalb heisst dieser Barista auch Café chaï – obwohl kein Kaffee drin ist.

## **Caffè freddo**

*Kaffee*

---

Kalter Kaffee schmeckt nicht? Von wegen! Mit diesem Sirup mischen Sie sich schnell einen leckeren Eiskaffee. Verdünnen Sie den Caffè freddo mit wenig Wasser, füllen Sie das Glas mit Milch auf und geben Sie Eiswürfel dazu. Aber auch ein Caffè Latte schmeckt mit diesem Barista prima. Einfach den Sirup in warme, etwas aufgeschäumte Milch giessen.

## **Cannelle**

*Absud von Zimtstangen, Auszug aus Lindenblüten*

---

Riecht wie der feine Tee, den es früher im Skilager gegeben hat. Einfach mit heissem Schwarztee aufgiessen oder Ihren Kaffee damit süssen. Wie alle Baristas enthält auch dieser keine Zitronensäure und lässt sich zudem mit heissen oder kalten Milchgetränken mischen.

## **Caramel**

*Gebrannter Zucker, Wasser, Birnel*

---

Dieser Barista verfeinert Ihren Kaffee, Tee oder Ihre Milch mit dem süss-bitteren Aroma. Mit der Zugabe von Birnel geben wir dem Sirup noch eine leicht fruchtige Note. Den Dicksaft beziehen wir von der Winterhilfe Schweiz. Die dazu verwendeten Birnen stammen von Hochstammbäumen, welche in der modernen Landwirtschaft zwar unrentabel sind, aber einen unverzichtbaren Lebensraum für bedrohte Vogelarten bieten.



### **Gut schütteln und richtig lagern**

Unsere Produkte sind natürlich produziert. Deshalb kann es zu Trübungen (im Bärndütsch «Schlirgge») kommen. Nach kurzem, kräftigem Schütteln ist der Sirup wieder klar. Lagern Sie den Sirup (vor allem die Baristas) nicht im Kühlschrank. Die Kälte kann dazu führen, dass sich grosse Zucker-Kristalle bilden. Haben Sie versehentlich doch einen Sirup zu kühl gelagert, dann ist das nicht weiter schlimm. Die Qualität des Sirups wird dadurch nicht beeinträchtigt. Die genannten Zustände beeinträchtigen weder den Geschmack noch die Qualität, sondern beweisen, dass keine Zusatzstoffe im Spiel sind. Die Mindesthaltbarkeit für unseren Sirup beträgt ein Jahr.

## Maximaler Sirup-Genuss

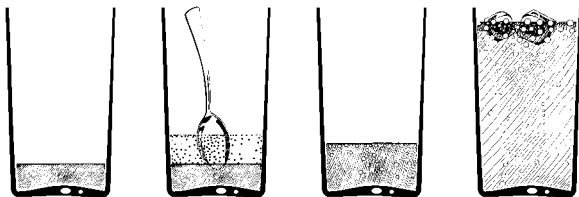
### Verdünnen

Füllen Sie unseren Sirup mit Wasser – still oder laut, heiss oder kalt – je nach Vorliebe auf. Wir empfehlen ein Mischverhältnis von 1:7 bis 1:10 (Basisrezept).

### Mischen und mixen

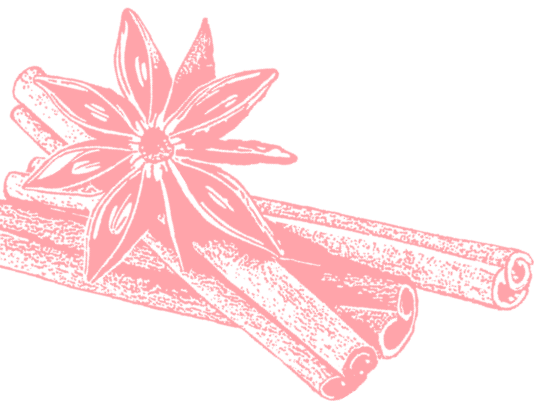
Für das Mischen von Sirup mit kohlenensäurehaltigen Getränken, Bier, Prosecco usw. empfehlen wir, den Sirup vorher anzurühren. So bleiben die «Blätterli» und der gewünschte «Pfupf» im Mischgetränk erhalten.

Drinks und Cocktails können Sie die Sirupe unverdünnt begeben und mixen.



### Zum Würzen und Verfeinern

Unser Sirup eignet sich hervorragend zum Abschmecken von Saucen und Gerichten. Haben Sie schon mal Ihr Salatdressing mit etwas Sirup abgeschmeckt? Besonders geeignet sind hierfür die Sorten Holunderblüten, Tannentrieb, Troll, Zitronenmelisse und Zitronengras. Der orientalischen Küche verleihen vor allem die beiden Baristas Cannelle und Café chaï den unverkennbaren Goût. Aromatisieren Sie damit doch einmal Ihr Couscous oder Hummus. Eine Lammschulter oder Pouletbrust können Sie mit Paprika und Cannelle oder Café chaï marinieren. Gehen wir weiter östlich auf der kulinarischen Landkarte, eignen sich die Sirupe Zitronengras, Zwetschge, Holunderblüten, Elfen und Tannentrieb zum Abschmecken in der sweet and sour Küche. Chutneys lassen sich – je nach Lust und Laune – mit fast allen Sorten vom Sirupier veredeln.





### Zum (Ver-)Süßen und Backen

Für Desserts können Sie unseren Sirup als Gewürz und Süßungsmittel verwenden. Sei es als Zugabe oder Topping für Glacé und Frozen Joghurt aber auch für Lassi! Oder als natürlicher Geschmacksgeber in Joghurt, Birchermüesli und Fruchtsalaten untergerührt. Auch zum Backen sind die Sirupe eine feine Zutat. Tränken oder glasieren (mit Puderzucker angerührt) Sie Ihr Gebäck mit dem passenden Sirup.

Probieren Sie doch selber mal aus, wie unsere Sirupe zu neuen kreativen Ideen und Kompositionen inspirieren (ein paar Vorschläge dazu auf den folgenden Seiten).

## **Crushed Sirupier**

- je 1 cl Elfen und Zitronenmelisse Sirup*
- 4 cl Vodka*
- ¼ Orange mit Schale in Würfel schneiden*
- 2 cl frisch gepresster Zitronensaft*
- Crushed Ice*
- Tonic Water*

Alle Zutaten – ausser Tonic Water und Crushed Ice – in ein 3-dl-Glas geben und zerdrücken. Am Schluss das Eis dazugeben und mit Tonic Water auffüllen.

## **Chili Vanilli**

- 2 cl Johannisbeer Sirup*
- 4 cl Vodka*
- 1 cl frisch gepresster Zitronensaft*
- Chili- und Vanilleschote, je ein 1 cm abschneiden*
- 6 Eiswürfel*

Alle Zutaten – ausser den Eiswürfeln – in ein Glas geben und zerdrücken. Den Inhalt in ein anderes Glas umleeren und dabei sieben. Am Schluss das Eis dazugeben.

## **Russian Sirupier**

- 3 cl Caffè freddo und*
- 1 cl Café chaï Sirup*
- 4 cl Vodka*
- 2 cl flüssiger Halbrahm*
- 6 Eiswürfel*

Alle Zutaten in ein Mixglas geben und schütteln. Umleeren in ein Tumbler-Glas.

## **Holunder Collins**

---

- 2cl Holunderblüten Sirup*
- 4cl Gin*
- 2cl frisch gepresster Zitronensaft*
- 8 Eiswürfel*  
*Mineralwasser (mit Kohlensäure)*

Alle Zutaten – ausser Mineralwasser und Eiswürfel – in ein 3-dl-Glas geben und umrühren. Am Schluss das Eis dazugeben und mit Mineralwasser auffüllen.

## **Virgin Blüemli Mojito (alkoholfrei)**

---

- 2cl Blüemli Sirup*
- 1 Limette mit Schale in Würfel schneiden*  
*Crushed Ice*  
*Ginger Ale*

Sirup und Limetten in ein 3-dl-Glas geben und zerdrücken. Crushed Ice dazugeben, Glas mit Ginger Ale auffüllen, gut umrühren.

## **Cassis Kiss (alkoholfrei)**

---

- 3cl Cassis Sirup*
- ¼ Orange mit Schale in Würfel schneiden*
- 2cl frisch gepresster Zitronensaft*
- 1 Minenzweig*
- 6 Eiswürfel*  
*Tonic Water*

Alle Zutaten – ausser Tonic Water und Eiswürfel – in ein 3-dl-Glas geben und zerdrücken. Am Schluss das Eis dazugeben und mit Tonic Water auffüllen.

### Mango Chutney

- 2 Mangos
- 2 frische Feigen
- 1 Birne
- 1 Stück Ingwer (walnussgross)
- 2 Schalotten
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Zweige Rosmarin
- 1 Kaffeelöffel Pfeffer
- 4 Esslöffel Obstessig
- 1½dl Wasser
- 3 Esslöffel Zitronengras Sirup
- 1 Esslöffel Café chaï Sirup
- 2 Esslöffel Öl

Die Früchte schälen und klein würfeln. Den Knoblauch, den Ingwer und die Schalotten schälen und hacken. Den Knoblauch und die Zwiebeln in eine Pfanne geben und kurz im Öl anbraten. Das Wasser zusammen mit dem Essig und den restlichen Zutaten – ausser den Sirupen – dazugeben und in der gedeckten Pfanne erhitzen. 45 Minuten einkochen, gelegentlich umrühren. Nach 40 Minuten die Rosmarinzwiege rausnehmen und die Sirupe begeben. Das Chutney in ein verschliessbares Glas abfüllen und abkühlen lassen.

### Lassi

*Griechisches oder Türkisches Nature-Joghurt  
Sirup Ihrer Wahl  
Wasser und Eiswürfel*

Gleiche Teile Wasser und Joghurt in ein Gefäss geben und mit dem Schwingbesen mischen. Den Sirup darunter rühren. Eiswürfel begeben und fertig ist der erfrischende Joghurt drink.

### **Sirup kaufen**

Die Bezugsquellen für unsere Sirupe finden Sie unter [sirupier.ch](http://sirupier.ch)

### **Sirup schenken**

Möchten Sie sich bei Ihren Mitarbeitenden oder Ihren Kundinnen und Kunden mit einem hochwertigen, handgefertigten Präsent aus der Region bedanken? Wählen Sie einen passenden Sirup aus unserem Sortiment. Nach Wunsch kreieren wir – abgestimmt auf den Anlass – Ihre eigene Etikette. Wir beraten Sie gerne.

### **Sirup in Sirupier-Gläsern?**

Eingefleischte Fans servieren unseren Sirup im exklusiven Sirupier-Glas. Diese sind bei uns in der Siruperie erhältlich oder können per Mail ([info@sirupier.ch](mailto:info@sirupier.ch)) bestellt werden.

## Eigene Rezepte

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

## **Impressum**

*Illustrationen: Mathias Wirth junior*

*Text: Sandra Ryf*

*Gestaltung: Etage Est GmbH*

*Druck: Druckerei Läderach AG*

*Papier: Rebello, blauer Engel*

## **Le Sirupier de Berne S.a.r.l.**

*Waffenweg 9, 3014 Bern*

*info@sirupier.ch*

*sirupier.ch*

*T +41 (0)31 352 99 78*

*F +41 (0)31 331 56 90*