

GenialGenießen



Gratis für Dich
Kulinarik
Gesamtkatalog
Rezeptsammlung
23

Für den
einen
Moment

schmecken



**schmecken
macht
glücklich**



SCHNELLFINDER

Öle	Seite 7 - 12
Essig.....	Seite 15 - 24
Persönliche Foto Geschenke	Seite 25
Gewürze.....	Seite 26 - 31
Grillen, Gewürze & Soßen.....	Seite 32 - 34
Senf	Seite 35
Pesto & Nudeln.....	Seite 36 - 37
Was macht Genial Genießen aus	Seite 38 - 39
Schnäpse	Seite 40 - 43
Liköre	Seite 44 - 51
Gin.....	Seite 52 - 57
Tee.....	Seite 58 - 63
Schokolade und Nüsse.....	Seite 64 - 67
Teebären, Fruchtgummi & Marshmallow.....	Seite 68 - 69
Konfekt	Seite 70
Geschenke.....	Seite 71
Wer von Genial Genießen begeistert ist?	Seite 72 - 73
Online Bestellung / Wer steckt hinter Genial Genießen?	Seite 74 - 75





Köstlich oder Gesund?

**„Nö, *beides*
nicht entweder oder.“**

Ihr

Andreas Gerblinger Gründer von Genial Genießen



Frischer Baby-Spinat Salat

Zutaten für 2 Personen:

100g	Baby-Spinat	3 EL	GeGeGe Olivenöl Zitrone
125g	Mozzarella	2 EL	GeGeGe Haselnuss Balsam
2	Tomaten	etwas	GeGeGe Kräutersalz
etwas	Pfeffer	Oliven und Kürbiskerne nach belieben	

Zubereitung:

1. Baby-Spinat waschen und trocknen, Tomaten vierteln, Mozzarella in Scheiben schneiden. Alles auf einem Teller anrichten und mit Oliven und Kürbiskernen garnieren.
2. Mit dieser Dressingkombination wird der Salat zum Gaumenschmaus: 2 EL Olivenöl Zitrone und 3 EL Haselnuss Balsam in einem Glas verrühren und mit etwas Kräutersalz und Pfeffer abschmecken.

Gerade das Zusammenspiel von frischer Zitrone und kräftiger Nuss machen diesen knackigen Salat zu etwas Besonderem.



Oliveöl aromatisiert, nativ extra kaltgepresst

100 ml

250 ml

350 ml

500 ml

Oliveöl Zitrone

Griechenland. Das kaltgepresste, native Oliveöl Extra stammt von der griechischen Halbinsel Chalkidiki. Verfeinert mit dem natürlichen Aroma sonnengereifter Zitronen zeichnet es sich durch eine besonders frische und fruchtige Note aus.

UNSER TIPP: Es eignet sich für das alltägliche Kochen bis 180°C. Der frische Geschmack passt zu Sommer- und Wintersalaten. Verpasst Suppen und Saucen eine fruchtige Nuance. Verleiht Fisch nach dem Braten eine frische Note.



Würzöle Französische Kräuter Italienische Kräuter

Deutschland, Ries-Alb. Dieses feine Öl besitzt ein weiches, mildes Aroma, welches durch die Zugabe der allerbesten französischen Kräuter eine köstliche mediterrane Note erhält. Ein schonend kalt gepresstes Öl aus Holl-Raps – naturbelassen und ohne Gentechnik.

Verwendung: zum Braten bei hohen Temperaturen geeignet, perfekt zu Tomatensalat, zum Verfeinern von Dips und Rohkost, Fisch geschmort oder gegrillt, zu Pasta- und Gemüse, ideale Grundlage für Marinaden.



Rapsöl kaltgepresst

100 ml

250 ml

350 ml

500 ml



Oliveöl aromatisiert, nativ extra kaltgepresst

100 ml

250 ml

350 ml

500 ml

Oliveöl Orange

Griechenland. Das kaltgepresste, native Oliveöl Extra stammt von der griechischen Halbinsel Chalkidiki. Der hocharomatische und natürliche Geschmack nach frisch gepressten Orangen macht dieses Öl zu etwas ganz Besonderem.

UNSER TIPP: Harmoniert sowohl zu Sommer- als auch zu Wintersalaten. Verfeinert Suppen und Saucen mit einer fruchtigen Note. Verleiht Fisch nach dem Braten einen frischen Geschmack. Geeignet für alltägliches Kochen bis 180°C.



Oliveöl aromatisiert, nativ extra kaltgepresst

100 ml

250 ml

350 ml

500 ml

Oliveöl Chili

Griechenland. Dieses kaltgepresste native Oliveöl Extra von der griechischen Halbinsel Chalkidiki verführt mit seinem Duft nach intensiv-frischem Chili, verleiht Gerichten eine angenehme Schärfe und ist feurig im Abgang.

UNSER TIPP: Perfekt für Liebhaber der feurigen Küche, zum Dünsten, Würzen und Marinieren. Zu Antipasti und Nudelgerichten. In der asiatischen Küche oder im legendären Chili con Carne. Geeignet für alltägliches Kochen bis 180°C.





Rezept-Video
auf Youtube ansehen

<https://youtu.be/unDj2gvJsqq>



Lauwarmer Ziegenkäse auf Himbeeren und Blattsalat

Zutaten für 2 Personen:

150g	beliebiger Blattsalat	5 EL	GeGeGe Waldhimbeer Balsam
100g	Himbeeren	4 EL	GeGeGe Kretisches Olivenöl
100g	Ziegenkäse Camembert	1 Prise	GeGeGe Kräutersalz
1 Prise	Pfeffer	2-3 EL	GeGeGe Würzöl französische Kräuter

Zubereitung:

1. Blattsalat waschen und trockenschleudern. Himbeeren waschen, putzen und mit dem Blattsalat auf Tellern anrichten.
2. Für das Dressing Waldhimbeer Balsam, Kretisches Olivenöl, Salz und Pfeffer verrühren.
3. Ziegenkäse in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und in etwas Würzöl französische Kräuter bei niedriger Hitze in der Pfanne anbraten. Warmen Ziegenkäse über Salat auf Teller verteilen.
4. Abschließend Marinade über Ziegenkäse und Salat gießen.



100% Olivenöl
nativ extra
kaltgepresst
100 ml
250 ml
350 ml
500 ml

Kretisches Olivenöl ExtraKlasse

Griechenland. Köstliches Olivenöl von der Insel Kreta. Traditioneller Anbau der Koroneiki-Oliven, deren in Handarbeit schonende Ernte und kalte Pressung bringen dieses herrlich fruchtige Öl hervor. Ein ausgewogenes Olivenöl mit würzigen Noten von Äpfeln, Salbei und Oregano.

UNSER TIPP: Ein Genuss zu Salaten und Dressings jeglicher Art. Ein Muss für die mediterrane Küche. Verleiht Pasta eine unvergleichlich köstliche Note. Sehr lecker zu Fisch und Fleisch. Erhitzbar bis 180°C.

Bärlauch auf Traubenkernöl

Moselregion. Feinstes Traubenkernöl, verfeinert mit dem frischen, leicht scharfen Geschmack des Bärlauchs. Angenehm milder Geschmack.

Idealerweise wird das Öl erst kurz vor dem Servieren über die Speisen geträufelt, dann bleiben Aroma und wertvolle Inhaltsstoffe erhalten.

UNSER TIPP: Passt gut zu herzhaften als auch leichten Gerichten. Hervorragend zu Salatdressings und Quark. Ideal für Marinaden und Dips. Verfeinert Fleisch-, Fisch-, Gemüse- und Nudelgerichte. Erhitzbar bis 200°C.



Würzöl
100 ml
250 ml
350 ml
500 ml



Olivenöl aroma-
tisiert, nativ extra
kaltgepresst
100 ml
250 ml
350 ml
500 ml

Olivenöl Gartenkräuter

Spanien, Deutschland.

Spanien, Deutschland. Die Verbindung würzig-harmonischer Gartenkräuter und ausgewähltem Olivenöl lassen eine exzellente kulinarische Spezialität entstehen.

UNSER TIPP: Perfekt für den Alltägliche Einsatz. Verleiht deftigen Gerichten eine fein-würzige Note und harmoniert sehr gut mit fruchtigen Essigspezialitäten als Salatdressing.

Landbutter Öl

Deutschland, Ries-Alb.

Wertvoller Holl-Raps, schonend kalt gepresst, mit dem intensiven Geschmack nach frischer Butter. Als Butteralternative. Hitzestabil mit besten Voraussetzungen zum Braten, Kochen, Grillen und Backen. Hoher Gehalt an Omega-3 und 6 (ca. 12%) sowie Omega-9-Fettsäuren (ca. 80%).

100 / 250 / 350 / 500 ml



Basilikum Öl

Moselregion. Verfeinert mit Basilikumauszügen und feinen Gewürzen ist dieses Öl ein Allrounder in der mediterranen Küche.

UNSER TIPP: Zu Sommersalaten und Tomate-Mozzarella. Verfeinert Rohkost, Linsen-, Bohnen- und Kartoffelsalate. Verleiht Saucen, Suppen, Eintöpfen und Aufläufen eine feine Note. Sehr lecker zu Fisch, Meeresfrüchten, Fleisch und Geflügel. Erhitzbar bis 180°C.



Pflanzenöl
aromatisiert
100 ml
250 ml
350 ml
500 ml

Rezept-Video
auf Youtube ansehen
<https://youtu.be/unDj2gvJsqq>



Extrem leckere Kürbissuppe

Zutaten für 2 Personen:

400g	Hokkaidokürbis	1 TL	GeGeGe Chakalaka Dip Gewürz
200ml	Kokosmilch	1-2 EL	GeGeGe Kürbiskern Öl
1 große	Zwiebel	3 EL	GeGeGe Schwedisches Bratöl
400ml	Gemüsefond	1 Stück	Ingwer (walnussgroß)
100g	Kartoffel	2-3 EL	GeGeGe Ingwer-Lemon Essig
		1 Prise	Salz und Pfeffer

Zubereitung:

- 1. Zutaten vorbereiten:** Den Kürbis waschen, putzen, entkernen und das Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Kartoffeln schälen und ebenfalls in Würfel schneiden. Ingwer und Zwiebel klein hacken.
- 2. Andünsten:** Den Ingwer und die Zwiebel mit Schwedischem Bratöl 3 Minuten andünsten. Danach den Kürbis und die Kartoffeln dazugeben und weitere 3 Minuten andünsten.
- 3. Garen:** Anschließend mit dem Gemüsefond ablöschen und alles für ca. 15 Min. garen lassen.
- 4. Pürieren:** Nach dem Garen die gesamte Suppe mit dem Pürierstab oder einem Mixer pürieren.
- 5. Veredeln:** Mit Ingwer-Lemon Essig und Salz und Pfeffer abschmecken.
- 6. Servieren:** Mit Kürbiskern Öl verzieren - sieht gut aus und verleiht der Suppe einen unglaublich nussigen Geschmack.



100 ml
250 ml
500 ml

Haselnuss Öl - geröstet

Deutschland. Hochwertiges Öl, gewonnen aus schonend gerösteten Haselnüssen. Durch die milde Röstung der Nüsse bleiben die typischen Aromen erhalten und das Ergebnis ist ein mild-süßliches Speiseöl mit einem unwiderstehlich nussigen Geschmack.

UNSER TIPP: Sowohl für herzhaft als auch süße Speisen. Verleiht Salaten und Dressings einen unglaublich nussigen Geschmack. Besonders lecker in Müsli, Gebäck, Crêpes, Fruchtsalaten und süßen Desserts. Aufgrund seines Fettsäurespektrums auch zum Backen geeignet. Ernährungsphysiologisch wertvoll für die kalte Küche. Erhitzbar bis 150°C.

Schwedisches Bratöl

Schweden. Eine echte Butteralternative: Dieses Öl schmeckt und riecht wie frische Butter.

Rein pflanzlich und cholesterinfrei, mit einem hohen Gehalt einfach ungesättigter Fettsäuren und **günstigem Omega-6-/Omega-3-Verhältnis**. Enthält keine ungesunden gehärteten Fette und kaum gesättigte Fettsäuren.

100% frei von Gluten, Kochsalz und Konservierungsstoffen. VEGAN!

UNSER TIPP: Ideal zum Braten, Grillen, Backen. Als Butterersatz in Saucen, Pasta, Gebäck und Hefeteig. Das hitzebeständige Öl ist bis 230°C erhitzbar.



Rapsözüberei-
tung mit Butter-
geschmack
100 ml
250 ml
500 ml



100 ml
250 ml
500 ml

Walnuss Öl

Deutschland. Handverlesene, frische Walnusskerne und die schonende Herstellung geben diesem Öl seinen authentischen, fein-herben Geschmack.

UNSER TIPP: Sehr vielseitig einsetzbares Öl. Besonders lecker in Kartoffel- oder Feldsalat. Perfekt zum Verfeinern von delikaten Vorspeisen. Harmoniert wunderbar zu Rohkost-, Fisch- und in Suppengerichten. Verleiht Desserts, Gebäck und Eiscreme eine nussige Geschmacksnote. Ernährungsphysiologisch wertvoll für die kalte Küche. Erhitzbar bis 160°C.



100 ml
250 ml
500 ml

Kürbiskern Öl - geröstet

Österreich. Die österreichische Spezialität wird in traditioneller Herstellung mild geröstet und schonend gepresst. Durch die Kaltpressung entsteht ein herrlich geschmacksintensives Öl mit vielen Vitaminen.

UNSER TIPP: Verleiht Kartoffelsalat und grünen Salaten ein intensives Aroma. Ein paar Tropfen genügen, um Saucen und Suppen köstlich abzuschnicken. Sehr fein zu Fleischgerichten und zu Käse. Feinschmecker genießen es mit einem Stück Brot. Ideal auch in Müsli, zum Backen oder in Süßspeisen. Mega über Vanilleeis. Ernährungsphysiologisch wertvoll für die kalte Küche. Erhitzbar bis 120°C.





Pflanzenöl
aromatisiert
100 ml
250 ml
350 ml
500 ml

Bruschetta Öl

Moselregion. Feine Aromen von Tomate, Basilikum, Oregano, Knoblauch & Olivenöl machen dieses Öl zu einem Muss für jeden Italien-Fan!

UNSER TIPP: Zum Marinieren von Steaks und des gesamten Grillgutes. Perfekt zum Anrühren der GeGe Bruschetta-Gewürzmischung. Ideales Öl für selbstgemachte Bruschetta. Harmoniert zu herzhaften Salaten, aber auch zu Carpaccio und Meeresfrüchten. Erhitzbar bis 180°C.



Pflanzenöl
aromatisiert
100 ml
250 ml
350 ml
500 ml

Barbecue Öl

Moselregion. Dieses rassige Öl ist ein Muss für jeden Grillliebhaber! Es bringt herzhafte Würze in alles, was kräftig schmecken soll. Ideal für eine VEGANE Marinade.

UNSER TIPP: Tolle Grundlage für die Marinade von Steaks, Fleisch und des gesamten Grillgutes. Perfekt zum Verfeinern von Grillsaucen und würzigen Dips. Hervorragend zum Aromatisieren von herzhaften Salaten und Vinaigrettes. Sehr lecker in Kartoffelsalat mit Speck. Erhitzbar bis 200 °C.

Pasta Öl

Moselregion. Wie flüssiger, italienischer Hartkäse! Riecht und schmeckt wie frisch geriebener Käse. Überraschend lecker!

UNSER TIPP: Der perfekte Begleiter zu Pasta, Pizza, Aufläufen, Grillgemüse und Salaten, wie Caesar Salat und mediterranem Nudelsalat. Harmoniert zu Carpaccio und Meeresfrüchten. Erhitzbar bis 200°C.



Rapsöl
aromatisiert
100 ml
250 ml
350 ml
500 ml



Kräuter-Knoblauch Öl

Moselregion. Verfeinert mit dem würzigen Geschmack frischer Gartenkräuter – Rosmarin, Thymian und Oregano, sowie einer herzhaft frischen Knoblauchnote.

UNSER TIPP: Dieses Öl ist ein Allrounder in der Küche und würzt Salate, Nudelsalate, Grillgemüse, Fleisch und Fisch. Der Feinschmecker genießt es pur auf einer gerösteten Scheibe Weißbrot. Erhitzbar bis 180°C.



Pflanzenöl
aromatisiert
100 ml
250 ml
350 ml
500 ml

Kürbis-Kartoffel Wedges

Zutaten für 4 Personen:

1 kg	Kartoffeln	60g	Kapern
500g	Hokkaidokürbis	4 EL	GeGeGe Kräuter-Knoblauch Öl
1 große	Zwiebel	2 EL	GeGeGe Olivenöl Gartenkräuter
150g	Fetakäse	etwas	GeGeGe Kräutersalz
300g	Oliven	etwas	Pfeffer
		ggf.	Chili gemahlen

Zubereitung:

1. Kürbis und Kartoffeln in Spalten schneiden und Fetakäse würfeln.
2. Kürbis- und Kartoffelspalten in einer Schüssel mit 4 EL Kräuter-Knoblauch Öl, 2 EL Olivenöl Gartenkräuter, Kräutersalz, Pfeffer und ggf. mit Chili marinieren. Anschließend die Kapern und Oliven hinzugeben und unter die Spalten heben.
3. Alle Zutaten auf zwei Backbleche verteilen und bei 230 Grad in den vorgeheizten Ofen für ca. 30 Minuten geben.

Tipp: Genieße zu den Wedges einen Genial Genießen Dip, z.B. Chakalaka Dip.





Granatapfel-Avocado Salat

Zutaten für 2 Personen:

1	Avocado	3 EL	GeGeGe Granatapfel Balsam
1	Granatapfel	2 EL	GeGeGe Haselnuss Öl
100g	Feta-/ Schafskäse	1 Prise	GeGeGe Kräutersalz
200g	Rucola-/ Blattsalat	etwas	Pfeffer
2 TL	Honig	1 TL	Senf

Zubereitung:

1. Granatapfelkerne unbeschädigt aus den Kammern herauslösen. Hierzu Frucht halbieren, anschließend über eine Schüssel halten und Kerne herausklopfen. Wichtig: Die bitteren Zwischenhäute entfernen.
2. Salat waschen und trockenschleudern. Avocado halbieren, den Kern herauslösen und Fruchtfleisch in Spalten schneiden. Den Fetakäse in kleine Würfel zerkleinern und mit Salat, Avocado und Granatapfelkernen auf den Tellern anrichten.
3. Für die Vinaigrette Granatapfel Balsam, Honig, Senf und Haselnuss Öl in ein Glas geben und kräftig verrühren. Den Salat mit der Vinaigrette beträufeln und mit Kräutersalz und Pfeffer abschmecken.



Blaubeer Crema

Moselregion. Unsere Blaubeer Crema ist cremig und fruchtig - wie der Biss in frische Blaubeeren. Fruchtigkeit erfüllt Nase und Gaumen, gepaart mit einem ausgewogenen Süße-Säure-Spiel.

UNSER TIPP: Köstlich über Käse oder zum Dippen. Ideal zum Verfeinern von Salatdressings und Saucen. Verleiht Carpaccio und Vorspeisen jeglicher Art eine ganz besondere Note. Harmonisiert sehr gut zu Obstsalat, Eis und Sahne.

Essigzubereitung
3% Säure
100 ml
250 ml
350 ml
500 ml



Granatapfel Balsam

Pfalz. Der Granatapfel Balsam ist eine Symphonie des guten Geschmacks. Milder Weinessig als Basis, vereint mit dem fruchtintensiven Aroma von Granatapfel und dessen süß-lieblichen Geschmack.

UNSER TIPP: Sehr lecker zu knackigen Salaten in Kombination mit Olivenöl. Hervorragend als Grundstock für eine feine Marinade zu Wild und Geflügel. Ein Schuß Balsam in Mineralwasser für ein außergewöhnliches Erfrischungsgetränk. Veredelt Obstsalat oder Vanilleeis.

Weißweinessig-
Spezialität,
3% Säure
100 ml
250 ml
350 ml
500 ml



Dattel Crema

Moselregion. Der vollfruchtige Geschmack sonnengereifter Früchte wird schnell zum alltäglichen Genussmittel. Als besondere Grundlage dient der Crema ein natürlicher Dattelsirup, der direkt aus Israel importiert wird.

UNSER TIPP: Verfeinert Saucen und Dressings. Veredelt Marinaden von Rind- und Lammfleisch. Ein Genuss über Carpaccio und Vorspeisen. Zum Dippen mit Käse und Avocado. Zum Abschmecken von Orientalischem Dattel-Couscous-Salat, verfeinern von Vanilleeis mit Datteln und marinierten Datteln im Speckmantel.

Essigzubereitung
mit Balsamico
3% Säure
100 ml
250 ml
350 ml
500 ml



Erdbeer Balsam

Oberrhinebene. Erdbeeren mal anders: Die roten Beeren in Kombination mit Weißweinessig ergeben diesen fruchtig-süßen Balsam.

UNSER TIPP: Besonders gut für frische Frühlings- oder Sommer-salate mit GeGeGe Walnussöl. Herrlich fruchtig über Tomatensalat. Verfeinert Saucen mit einer tollen Würze. Als Marinade zu Rinder- & Lachscarpaccio. Ein Schuss Balsam in Mineralwasser als Durstlöscher oder in Sekt als Aperitif. Veredelt Obstsalat, Eis oder Sahne.





Eiswein Balsamico

Moselregion. Ein ganz besonderes Highlight! Sehr mild, aber mit ausdrucksstarkem Geschmack nach süßem Eiswein.

UNSER TIPP: Veredelt helle Saucen oder Vorspeisen. Zur Kreation von feinen Salaten mit Gurke oder Blattsalat. Harmoniert zu Fisch und Meeresfrüchten. Sehr lecker über Eis- und Obstspeisen.

Weißweinessig-Spezialität,
3% Säure
100 ml
250 ml
350 ml
500 ml



Whisky Balsam

Rheinhessen. Feiner Weißweinessig trifft auf schottischen Whisky-Geschmack! Diese ganz besondere Spezialität zeichnet sich durch eine angenehme Säure und dem typischen Aroma von ausdrucksstarkem Whisky aus.

UNSER TIPP: Vorzüglich in Dressings mit Olivenöl für Salate und Nudelsalat. Zum Veredeln von Suppen und Saucen. Mit Olivenöl als feine Marinade für Gemüse, Fleisch und Geflügel.

Essigzubereitung
5% Säure
100 ml
250 ml
350 ml
500 ml



Bier Balsam

Oberrhinebene. Verwöhnte Gaumen schätzen diese exzellente Kombination aus Weißweinessig und dunklem Starkbier.

UNSER TIPP: Verleiht Wurstsalat einen bayerischen Geschmack. Köstlich zu pikanten Salaten, Fleischgerichten und dunklen Saucen.

Kombination aus
Weißweinessig
& Bier, 4% Säure

100 ml
250 ml
350 ml
500 ml



Schwarzer Johannisbeer Aperitif mit Merlot

Moselregion. Noten reifer schwarzer Johannisbeeren verfeinert mit vollmundigem Merlot und edlem Aceto Balsamico.

UNSER TIPP: Lecker zu kräftigen Blattsalaten, in dunklen Saucen und als Marinade für Wildgerichte. Ein Genuss in fruchtigen Desserts.

Weißweinessig-Spezialität,
5% Säure

100 ml
250 ml
350 ml
500 ml

Champignon Carpaccio



Zutaten:

4	große braune Champignons
1	Lauchzwiebel
etwas	Petersilie
3 EL	GeGeGe Walnuss Öl
1 EL	GeGeGe Whisky Balsam
1 EL	GeGeGe Haselnuss Balsam nach Belieben für mehr Nussgeschmack
2 EL	GeGeGe Orangen Balsam
2 EL	Sesamsamen geröstet
1 TL	Senf
etwas	GeGeGe Kräutersalz
etwas	Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

1. Champignons reinigen, in hauchzarte Scheiben schneiden und auf einem Teller dekorativ anrichten. Lauchzwiebeln waschen und in kleine Ringe schneiden. Die Petersilie klein schneiden.
2. Die Sesamsamen in der Pfanne ohne Öl kurz anrösten.
3. Das Walnuss Öl zusammen mit 1 EL Whisky Balsam, 2 EL Orangen Balsam und Senf in eine kleine Schüssel geben und gut vermengen. Die Lauchzwiebeln und die Petersilie dazugeben, mit Kräutersalz und Pfeffer würzen und noch einmal gut verrühren.
4. Das Dressing über die Champignons verteilen und zum Schluss die Sesamsamen darüber streuen. Fertig!

Rezept-Video
auf Youtube ansehen

<https://youtu.be/wCdiG-SGLpk>





Essigzubereitung
mit Fruchtmus,
4% Säure

100 ml
250 ml
350 ml
500 ml

Mango Crema

Moselregion. Die Crema besteht mit ihrer leichten Säure und der Süße sonnenverwöhnter Früchte. Weiche Mangoaromen treffen auf die Frische von Zitronen.

UNSER TIPP: Für sommerliche Blattsalate oder Wintersalate, wie Endivie. Harmoniert zu Asia-Gerichten. Ein Schuss in Mineralwasser für einen Durstlöcher. Perfekter Begleiter für leckere Cocktails. Veredelt Obstsalat, Eis, und Desserts.



Weißweinessig-
Spezialität,
3% Säure

100 ml
250 ml
350 ml
500 ml

Waldhimbeer Balsam

Moselregion. Der intensive Duft und der herrliche Geschmack von wild wachsenden Waldhimbeeren, von Hand gepflückt und schonend verarbeitet, ist eine aromatische Rarität und ein unvergessliches Geschmackserlebnis.

UNSER TIPP: Sehr lecker zum Veredeln von Salatdressings. Harmoniert perfekt über Käse. Super zum Dippen von Fingerfood. Verleiht Fleischgerichten eine besondere Note. Ein Schuss Waldhimbeer Balsam mit Sekt aufgießen als Aperitif oder mit Mineralwasser als alkoholfreien Aperitif.

Wissen-Video
auf Youtube ansehen

<https://youtu.be/JGerDoD-P50>



Weißweinessig-
Spezialität,
3% Säure

100 ml
250 ml
350 ml
500 ml

Passionsfrucht Balsam

Moselregion. Tropisches Geschmackserlebnis: fruchtig-säuerlich mit dem typisch herben Geschmack nach Maracuja.

UNSER TIPP: Exzellenter Begleiter zu herzhaften Salaten mit GeGeGe Haselnuss Öl. Perfekt für Sommersalate mit Olivenöl oder Joghurt dressing. Sehr lecker über Tomate-Mozarella und Spargel. Zum Abschmecken dunkler Saucen. In Mineralwasser für einen Durstlöcher. Harmoniert zu Obstsalat, Eis und Joghurt.



aromatisierte
Obstessig-
Zubereitung,
5% Säure

100 ml
250 ml
350 ml
500 ml

Holunder-Apfel-Limette Balsam

Moselregion. Harmonisch frisch! Intensiver Apfelgeschmack, abgerundet mit spritziger Limette & zarten Holunderblüten-Tönen. Ein Allrounder für das ganze Jahr.

UNSER TIPP: Besonders geeignet für grüne Salate. Verfeinert Suppen und Soßen. Ein Schuss Balsam in Sekt oder Prosecco als Aperif oder in Mineralwasser als Erfrischungsgetränk. Harmoniert zu Süßspeisen und Obstsalat.



Mango-Mozzarella Salat

Zutaten für 2 Personen:

200g	Rucola-/Blattsalat	125g	Mozzarella
1	Mango	2 EL	GeGeGe Haselnuss Öl
1	Frühlingszwiebel	4 EL	GeGeGe Mango Crema
etwas	Pfeffer	etwas	GeGeGe Kräutersalz

Zubereitung:

1. Salat waschen und trocknen. Mango schälen, halbieren, entkernen und in Streifen schneiden. Frühlingszwiebeln waschen und in kleine Ringe schneiden. Mozzarella halbieren und in Scheiben schneiden.
2. Mango und Mozzarella dekorativ auf Tellern anrichten und Salat darauf garnieren. Anschließend Frühlingszwiebeln darüber streuen.
3. Mango Crema und Haselnuss Öl in einem Glas verrühren, mit Kräutersalz und Pfeffer abschmecken und über den Salat geben.





Blattsalat mit Orangenfilets und Pilzen

Zutaten für 2 Personen:

200g	Blattsalat	2 EL	GeGeGe Haselnuss Öl
1	große Orange	2-3 EL	GeGeGe Orangen Balsam
4-8	Champignons	etwas	GeGeGe Kräutersalz
75g	Joghurt	etwas	Pfeffer
10g	Sonnenblumenkerne		

Zubereitung:

1. Blattsalat waschen und trocknen, Pilze vierteln, Orange schälen, halbieren und in Scheiben schneiden. Alle Zutaten auf Tellern anrichten.
2. Sonnenblumenkerne kurz in der Pfanne anrösten.
3. Für das Dressing 2 EL Haselnuss Öl, 2-3 EL Orangen Balsam mit 75g Joghurt verrühren. Anschließend mit Kräutersalz und Pfeffer abschmecken.
4. Dressing gemeinsam mit den Sonnenblumenkernen über den Salat geben.



Orangen Balsam

Pfalz. Aromen sonnengereifter Orangen umspielt von einem süß-säuerlichen Geschmack, machen diesen Balsam zu einem ganz besonderen Geschmackserlebnis.

UNSER TIPP: Harmoniert perfekt zu Feld-, Winter- und Bittersalaten. Ideal zum Ablöschen von Saucen. Sehr lecker zu Kalb- und Geflügelgerichten. In Kombination mit Kokosnussmilch vorzüglich an asiatischen Gerichten. Ein Schuss Balsam in Mineralwasser als Durstlöscher. Ein Traum in Smoothies, Desserts und Obstsalaten.

Weißweinessig-Spezialität,
3% Säure

100 ml
250 ml
350 ml
500 ml



Weißweinessig-Spezialität,
3% Säure

100 ml
250 ml
350 ml
500 ml

Wildbrombeer Crema

Pfalz. Hocharomatisch und vollmundig im Geschmack nach sonnengereiften Brombeeren. Die feine Säure des Weinessigs harmoniert perfekt mit der ausbalancierten Brombeerfrucht. Mild und fruchtig im Abgang.

UNSER TIPP: Perfekt zu Käse und zum Dippen. Sehr lecker zum Veredeln von Salatdressings und süßen Nachspeisen. Tolles Farbenspiel mit Panna Cotta, weißem Mousse oder Vanilleeis. Ein Schuss Balsam in Sekt oder Prosecco als Aperitif.



Rosé Balsamico

Moselregion. Diese süß-aromatische Weinessig-Spezialität wurde im Holzfass gereift und 100% natürlich, aus besten Weintrauben, hergestellt. Mit dem zarten süß-säuerlichen und sehr weichen Nachgeschmack ist er eine echte Rarität in Pink!

UNSER TIPP: Veredelt Blattsalate und Dressings. Verleiht Gemüse eine besonders leckere Note. Harmoniert mit Fisch und Meeresfrüchten. Ideal zum Abschmecken von Soßen für helles Fleisch. Sehr lecker zu Eis- und Obstspeisen.

Weinessig-Spezialität,
4,8% Säure

100 ml
250 ml
350 ml
500 ml



Essigzubereitung,
3% Säure

100 ml
250 ml
350 ml
500 ml

Weinbergspfirsich Balsam

Rheinhessen. Der volle Geschmack des roten Weinbergpfirsichs. Sein tiefrotes Fruchtfleisch schmeckt leicht süß und intensiv fruchtig.

UNSER TIPP: Für leckere Dressings an knackigen Salaten. Zum Verfeinern von Saucen und Suppen. Ein Genuss als Marinade von Gemüse, Fleisch und Geflügel mit Olivenöl. Weitere Idee: Rote-Bete-Salat mit Ziegenkäse und Weinbergpfirsich.



Weißweinessig-Spezialität,
3% Säure
100 ml
250 ml
350 ml
500ml



Gärungs- und
Brantweinessig-
mischung mit
Walnussextrakt,
3% Säure
100 ml
250 ml
350 ml
500ml

Haselnuss Balsam

Pfalz. Milder Weinessig als Basis vereint mit dem intensiven Aroma von Haselnüssen, abgerundet durch zarte Röstaromen und lieblicher Süße!

UNSER TIPP: Ein köstlicher Begleiter für Blattsalate und Salatdressings. Verleiht Carpaccio und Vorspeisen eine ganz besondere Note. Verfeinert deftige und pikante Saucen & Gerichte. Veredelt Nuss- und Vanilleeis oder Obstsalate.



Weißweinessig-Spezialität,
3% Säure
100 ml
250 ml
350 ml
500ml

Tomate-Basilikum Crema

Moselregion. Milder Weinessig, vereint mit intensivem Aroma sonnenverwöhnter Tomaten und frischem Basilikum verleihen dieser Crema ihre fruchtige und herzhaft-saftige Note.

UNSER TIPP: Perfekt für kräftige Dressings & Salatsaucen. Verfeinert Suppen, Saucen und Eintöpfe. Verleiht einer Tomatensuppe eine ganz besondere Note. Sehr lecker als Marinade von pikantem Gemüse, Fleisch und Geflügel. Ein Geschmackserlebnis über Käse.



Weinessig
6 % Säure
100 ml
250 ml
350 ml
500ml

Aceto Balsamico di Modena – EXTRA KLASSE

Moselregion. Italienischer Weinessig erzeugt aus der Trebbiano-Traube. Traditioneller Ausbau in Eichenholzfässern verleiht dem Aceto eine Fülle an Aromen, feinen Düften und einen sehr milden Geschmack.

UNSER TIPP: Vorzüglich über Tomate-Mozzarella Salat. Lecker zu Zucchini und gekochtem Gemüse. Perfekt für ein besonderes Risotto. Harmoniert zu Fleisch und Fisch.

Walnuss Crema

Österreich, Vorarlberg. Eine feine Essig-Komposition veredelt mit frischen, geschmackvollen Walnüssen. Eine wohltuende Harmonie von Säure und Süße auf dem Gaumen.

UNSER TIPP: Passt zu Käse aller Art, Rote Beete, Soßen, Dressings und Wildgerichte. Ideal zum Abrunden von Eiscreme und Desserts. Passt perfekt zu Feld- und Rucola-Salat. Besonders lecker in Naturjoghurt.

Hervorragend zum Veredeln von Fleischmarinaden.

Rezept-Video
auf Youtube ansehen

https://youtu.be/iZ7KdU-47_0



Essigzubereitung
4,4% Säure

100 ml
250 ml
350 ml
500ml



Cranberry Balsam

Ober rheinebene. Unser fruchtiger Cranberry Balsam schmeckt wie der Biss in frische Cranberries. Erfüllt Nase und Gaumen mit süß-saurem Geschmack der beerigen Powerfrucht.

UNSER TIPP: Hervorragend zu fruchtigen als auch deftigen Salaten und Dressings. Köstlich zum Dippen und über Käse. Verfeinert Vorspeisen, Carpaccio oder dunkle Saucen. Als Aperitif in Sekt oder Prosecco. Harmoniert zu Obstsalat, Eis und Sahne.



Ingwer-Lemon Balsam

Moselregion. Ingwer und Lemon, ein exotisches Traumpaar in perfekter Harmonie. Tolle Komposition aus sehr fruchtig und leicht scharf, macht den Obstessig zu etwas Besonderem.

Obstessig
aromatisiert,
5% Säure

100 ml
250 ml
350 ml
500ml

UNSER TIPP: Geschmackvoller Begleiter zu Salaten jeglicher Art. Ideal zum Marinieren von Hühnerfleisch und Fisch. Die leicht exotische Note passt perfekt zum Verfeinern von exotischen und asiatischen Gerichten.



Zitronen-Lavendel Crema

Moselregion. Extrafeine Kräuternoten und der Geschmack frischer Zitronen auf mildem Weißweinessig machen diese Crema zur provenzalischen Verführung!

Weißweinessig-
Spezialität,
3% Säure

100 ml
250 ml
350 ml
500ml

UNSER TIPP: Himmlisch gut zu Pasta- und Kartoffelgerichten. Verleiht Salatdressings, hellen Saucen und Suppen eine fein-frische Note. Passt sehr gut zu Fisch, Meeresfrüchten, Geflügel, Gemüse und Eintopf. Veredelt Obstsalat, Eis & Sahne. Weitere Ideen: marinierte Zucchini, Zitronensorbet, Zitronen-Hühnchen.

MINIS ESSIG & ÖL



Mango
Crema
40 ml



Blaubeer
Crema
40 ml



Granatapfel
Balsam
40 ml



Nahezu in jeder Sorte
erhältlich



Olivenöl
Zitrone
40 ml

Cranberry-Apfel Salat



Zutaten für 2 Personen:

- 150g Blattsalat, 1 Apfel, 2 gekochte Eier, 2 EL Walnüsse
- 60g getrocknete Cranberries
- 2 EL GeGeGe Kretisches Olivenöl
- 4 EL GeGeGe Holunder-Apfel-Limette Balsam
- etwas GeGeGe Kräutersalz
- etwas Pfeffer

Zubereitung:

1. Blattsalat waschen und trocknen. Apfel entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Gekochte Eier vierteln. Alles zusammen auf Tellern anrichten und Cranberries und Walnüsse darüber streuen
2. Für das Dressing Holunder-Apfel-Limette Balsam und Kretisches Olivenöl verrühren und mit Kräutersalz und Pfeffer abschmecken.

Mach es zu *Deinem* Geschenk

Genial Genießen perfekt als Gastgeschenk oder Überraschung mit individuellem Foto und Text.

Begeistere Deine Gäste oder beeindrucke Deine Liebsten mit personalisierten Geschenken von Genial Genießen. Unsere individuell designten Artikel sind ideal als Gastgeschenk, für Hochzeiten, Jungesellenabschiede oder Geburtstage. Sie sind hervorragend als Firmengeschenk, Aufmerksamkeit für Mitarbeiter und Kunden sowie für die Firmenfeier.

Wir gestalten Schnäpse & Liköre, Essig & Öl, Süßwaren oder Tee mit individuellem Foto, persönlichem Gruß oder Logo **gratis** ab nur **25 Stück** desselben Artikels.

So einfach geht's:

- ✓ Du hast Deinen Genial Genießen Artikel ausgewählt!
- 1 Foto, Text oder Logo an mail@genial-geniessen.com
- 2 Wir erstellen einen Gestaltungsvorschlag zur Freigabe.
- 3 Deine Artikel werden von Hand abgefüllt & etikettiert.
- 4 Verschenken und Freuen!





Genial würzen



Knoblauch Chili Salz 17g	Blüten Salz 18g	Zitronen Ingwer Salz 18g	Kräuter Salz 14g	Buntes Pfeffer Salz 15g	Rotwein Salz 20g	Salat Kräuter 4g	Bruschetta klassisch 18g
--------------------------------	-----------------------	--------------------------------	------------------------	-------------------------------	------------------------	------------------------	--------------------------------



Orangen Pfeffer 11g	Mango Pfeffer 13g	Himbeer Pfeffer 12g	Zitronen Pfeffer 11g	Steak Pfeffer 12g	Whisky Pfeffer 9g	Grill- gewürz 12g	Chakalaka Dip 14g
---------------------------	-------------------------	---------------------------	----------------------------	-------------------------	-------------------------	-------------------------	-------------------------



Würzmischung

60g Glasflasche
40g Kraftpapiertüte
80g Kraftpapiertüte

Gartenkräuter Dip

Herrlich frisches Gartenkräuter-Dip-Gewürz zum Verfeinern von Gemüse, Soßen oder als Brotaufstrich. Sehr lecker zu Folien- oder Bratkartoffel. Schnell angerührt und mit vielen Kräutern zubereitet!

Zubereitung: 1 EL Gewürz in 150g Crème fraîche, Frischkäse, Quark o.ä. rühren & 2 Stunden gekühlt ziehen lassen..



Gewürzzubereitung

50g Glasflasche
30g Kraftpapiertüte
60g Kraftpapiertüte

Jalapeno Dip

Teuflich scharf! Mit 20% grünen Jalapeños. Perfekt zum Dippen von Fingerfood, für die Grill-Party, als Aufstrich oder zum Würzen.

Zubereitung: 1-2 EL Gewürz mit etwas heißem Wasser oder Milch vermengen und quellen lassen. Danach mit 150g Schmand, Crème Fraîche, Joghurt oder Quark verrühren ziehen lassen.



Würzmischung

Glasphiole
Beutel S
Beutel M

Tomate-Mozzarella

Schluss mit Standard – machs besonders! Neben sonnenverwöhntem Basilikum haben wir den Würzer mit Knoblauch, Chili, Petersilie und vielen weiteren Komponenten aufgepeppt.

Unser Tipp: Bring das besondere Etwas an den italienischen Klassiker oder verfeinere Dips und Aufstriche. Ideal für die Sommer-Küche.



Gewürzmischung

60g Glasflasche
30g Kraftpapiertüte
60g Kraftpapiertüte

Gemüsepfanne

Bestens geeignet für sämtliche Gemüsevarianten und Kartoffelspeisen, aber auch Salate, Eintopf oder Fisch.

Unser Tipp: Für Brat- und Schmorgerichte: 1 EL für 1kg Frischgemüse gleich am Anfang mit dazugeben. Schnelle Pfanne: Öl in einer großen Pfanne erhitzen, Gemüse und Gewürze dazu, schmoren bis bissfes.



Gewürzmischung

Glasphiole
Beutel S
Beutel M

Kräuterbutter

Was wäre ein Grillsteak, Baguette oder Kartoffeln ohne Kräuterbutter? Die lässt sich mit unserer Gewürzmischung leicht selbst zubereiten.

Zubereitung: 100g Butter mit 1 TL Würzmischung vermengen.

Unser Tipp: Einfach lecker zu Grilltem jeglicher Art, Fisch, Tofu, Baguette, Kartoffeln oder auf Brot.



Gewürzzubereitung

Glasphiole
Beutel S
Beutel M

Salatkräuter

Nichts kann vielfältiger zubereitet werden als Salat. Die Königsdisziplin ist die Zubereitung des richtigen Dressings. Unser Salatkräuter Gewürz ist ein Allrounder in der Salatküche. Mit ihm werden frische, knackige Salate zum Hochgenuss.



Gewürzmischung
Glasphiole
Beutel S
Beutel M

Café de Paris Dip

Die wohl beliebteste Gewürzmischung von Genial Genießen.



Gewürzmischung
Glasphiole
Beutel S
Beutel M

Chakalaka Dip

Die Grillsauce in Afrika schlechthin.



Gewürzmischung
Glasphiole
Beutel S
Beutel M

Bombay Dip

Die Gewürzmischung mit indischem Temperament.



Gewürzmischung
Glasphiole
Beutel S
Beutel M

Machu Picchu Dip

Geheimnisvoll, wie die mystische Inka-Stadt in Peru.



Gewürzzubereitung
Glasphiole
Beutel S
Beutel M

Mango-Chili Dip

Fruchtig und scharf. Die feine Schärfe der Chili gibt der Süße der Mango den richtigen Akzent.



Gewürzmischung
Glasphiole
Beutel S
Beutel M

Barbecue Dip

Fruchtig und zugleich angenehm rauchig. Dafür sorgen sonnen gereifte Tomaten und Paprika, sowie der Hickory-Geschmack des Rauchsalses.

Einfache & schnelle Zubereitung der Dips:

Die Gewürzmischungen mit etwas lauwarmen Wasser quellen lassen, anschließend mit Crème fraîche, Quark, Joghurt, Sauerrahm oder Butter verrühren und ziehen lassen, je länger desto intensiver.

Unser Tipp: Unsere Dips schmecken zu jeder Tageszeit, ob zum Frühstück, für die schnelle Küche oder zum Grillen. Sie passen gut zu Folienkartoffeln, Steak, Geflügel oder Fisch. Perfekt als Sauce für Fondue und Raclette. Sehr lecker zum Dippen von Fingerfood. Ideal zum Würzen und Marinieren mit Olivenöl von Speisen jeglicher Art.



Rezept-Video
auf Youtube ansehen
<https://youtu.be/3uL2M0nNol4>





Würzmischung
Glasphiole
Beutel S
Beutel M

Italienisches Gewürzsalz

Dieses Gewürzsalz aus feinem Meersalz und italienischen Kräutern verführt unsere Sinne und schmeckt nach Sonne und Meer. Ein perfekter Allrounder in der Küche.

Unser Tipp: Passt perfekt zu allen Fleisch- und Pastagerichten, verfeinert Salate, Soßen, Aufstriche u.v.m



Gewürzubereitung
Glasphiole
Beutel S
Beutel M

Zwiebel Salz

Ein Multitalent ganz ohne Tränen! Die deftige Note von Zwiebeln, Meersalz und verschiedenen Kräutern verleiht deinen Gerichten einen besonderen Geschmack.

Unser Tipp: Ideal zum Würzen von sämtlichen Fleisch-, Fisch- und Gemüsegerichten.



Gewürzubereitung
Glasphiole
Beutel S
Beutel M

Kräutersalz

Einfach aromatisch würzen mit unserem feinen Kräutersalz: **Durch die große Würzkraft von 13 ausgewählten Kräuter- und Gemüsesorten benötigen deine Speisen weniger Salz als bisher.** Die ausgewogene Mischung aus mediterranen und rustikalen Kräutern eignet sich für Gerichte nahezu aller Art.



Gewürzubereitung
Glasphiole
Beutel S
Beutel M

Knoblauch-Chili Salz

Knoblauch Fans werden diese Kombi lieben. In diesem Gewürzsalz vereinen sich scharfer Chili mit erdig-kräftigem Knoblauch und bringen eine würzig- scharfe Note in viele Gerichte.

Unser Tipp: Ein echtes Multitalent beim Würzen – egal ob auf dem Herd oder beim Grillen.



Gewürzubereitung
Glasphiole
Beutel S
Beutel M

Zitronenpfeffer

Der absolute Frischekick. Duftet nach frisch geriebenen Zitronenschalen und entfaltet eine dezente, angenehme Schärfe am Gaumen, die mit der Zitrone ein unerwartet frisches Aroma erzeugt.

Unser Tipp: Verfeinert Fisch und Meeresfrüchte. Harmoniert zu Hühnchen. Passt gut zu Gemüse.



Gewürzmischung
Glasphiole
Beutel S
Beutel M

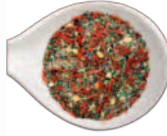
Zitronensalz

Dieses Meersalz mit intensivem Aroma sonnengereifter Zitronen, Curcuma, Lemongras und Petersilie verzaubert Speisen und Sinne.

Unser Tipp: Ein Highlight für mediterrane, asiatische oder nordafrikanische Gerichte perfekt zu gebratenem Fisch und Krustentieren sehr lecker zu Grill-Gemüse.



Gewürzzubereitung
Glasphiole
Beutel S
Beutel M



Gewürzzubereitung
Glasphiole
Beutel S
Beutel M



Gewürzzubereitung
Glasphiole
Beutel S
Beutel M

Rührei Gewürz

Ein leckeres Ei ist von einem guten Frühstück gar nicht mehr wegzudenken. Mit unserem Ei Gewürz peppst du deine Eierspeise mit Chilischrot, Knoblauch und Paprika ordentlich auf.

Unser Tipp: Verfeinere dein Frühstücks- oder Spiegelei. Perfekt für Omelette oder Rührei.

Pesto Rosso

Der einzigartige Geschmack Italiens in deiner Küche - herzhaft & pikant.

Bruschetta klassik

Der Klassiker ist ein Allrounder in der Küche. Italien-Fans lieben ihn!

Brotzeit Gewürz

Ein Alleskönner für die schönen Momente des Lebens: Die Brotzeit! Verwandle deine deftigen Speisen zum gut gewürzten Hochgenuss. Meersalz, süße Paprika, Thymian und Majoran für südliches Flair. Petersilie, Knoblauch und getoastete Zwiebeln geben würzige Schärfe und Gartenfrische.



Unser Tipp: Verzaubere ein einfaches Butterbrot in einen Gaumenschmaus. Mach ein geröstetes Brot mit etwas Öl und Gewürz zum Erlebnis. Sehr lecker über Käse oder Tomate. Quark und Frischkäse lassen sich mit etwas Gewürzsatz, sowie Sahne oder Milch zu einem Dip anrühren.

Rezept-Video
auf Youtube ansehen

<https://youtu.be/gMw-ffyorz0>



Obatzter Gewürz



Die beliebte bayerische Käsecreme schnell und einfach zum Selbermachen. **So geht's:**

Zutaten: 150g Camembert, 100g Romadur, 100g Blauschimmelkäse, 4 EL Crème Fraîche, 1 kleine Zwiebel, 2 EL GeGeGe Obatzter Gewürz.

Zubereitung: Zwiebel schälen und klein schneiden. Camembert, Romadur und Blauschimmelkäse klein schneiden oder mixen und gut mit den Zwiebelwürfeln vermischen. Crème Fraîche und Obatzter Gewürz unter-

Unser Tipp: Verfeinert Käsezubereitungen, Frischkäseaufstrich, Kräuterquark. Sehr lecker in Käsefondue, zu Raclette oder zum Würzen von Käsesalat oder Käseplatte.





Grillen



Gewürzubereitung
Glasphiole
Beutel S
Beutel M

Grill Held

Passt zu fast jedem Fleisch und Gemüse. Frische Paprika- und Petersiliennoten, etwas Pfeffer und leicht mediterrane Anklänge, abgerundet mit Tomate, Zwiebel und Knoblauch.

Unser Tipp: Perfekt zum Marinieren von Grillfleisch. Sehr lecker zum Würzen von Grillgemüse. Ideal in der deftigen Küche.



Gewürzsalz
Glasphiole
Beutel S
Beutel M

Rauchsatz

Verleihe Deinen Speisen einen würzig-rauchigen Geschmack!

Unser Tipp: Perfekt zum Würzen von Fleisch, Fisch und Gemüse, sowie herzhaften Grillspeisen. Ein Genuss zu Bratkartoffeln und Salaten. Sehr lecker zu Rührei. Ideal für Veganer, die das typische Fleischaroma nicht missen möchten.



Gewürzmischung
Glasphiole
Beutel S
Beutel M

Steak Held

Der Geschmack der Südstaaten Amerikas. Deftig Rustikal für den perfekten Steakgenuss. Ganz einfach in der Anwendung: Nach dem Braten oder Grillen Steak kräftig mit Gewürz bestreuen.

Unser Tipp: Ideal für Steaks, aber auch für Grillgemüse und Geflügel. Beim Marinieren oder Einlegen über Nacht im Kühlschrank entfalten sich die Aromen am besten. Herzhaftes Nackensteaks oder gegrilltes Bauchfleisch.



Gewürzubereitung
Glasphiole
Beutel S
Beutel M

Dutch Oven Held

Verleihe Deinen Dutch Oven Gerichten einen herzhaft-rustikalen Kick. Paprika, Zwiebel, Knoblauch und Tomaten vereint mit würzigem Raucharoma passen hervorragend!

Unser Tipp: Für deftige Gerichte aus dem Feuertopf. Perfekt für Klassiker: BBQ-Heubraten, Schichtfleisch oder Chili con Carne.



Würzmischung
Glasphiole
Beutel S
Beutel M



Umami

Unser Gewürz für den fünften Geschmackssinn. Kaum einer kennt ihn? Wir haben den unbeschreiblich fleischigen, würzigen und köstlichen Geschmack erlebbar gemacht.

Unser Tipp: Perfekt zum Würzen, Marinieren oder Rubben von Fleisch, Fisch und Gemüse. Ideal für Reis- und Nudelgerichte, sowie Saucen.



Mit Dutch Oven Profi Andi Bauer entwickelt

Der Dutch Oven erfreut sich immer größer werdender Beliebtheit. Ob Braten, Backen, Grillen oder Schmoren, es gibt kulinarisch kaum Grenzen. Mindestens genauso vielseitig ist auch unser Dutch Oven Held, welches wir gemeinsam mit Dutch Oven Profi Andreas Bauer entwickelt haben

HAMMER GRILLSOßEN

je 250ml



Baseballer's
Pepper Steak



Biker's
Fruit & Spice



Spareribs
Sweet & Spicy



Bowler's
Hot & Spicy



Cyclist's
Maple Chipotle



Footballer's
Craft Beer



Grand Slam
Smoky



Hotrodder's
Fresh Pineapple



Indian Fire
Hot & Spicy



Rock'n'Roller
Smoky Whiskey



Strong Man's
Real Curry



Basketballer's
Honey Sriracha



Herkunft: Deutschland, Bensheim.



Bier Senf
90ml



Chili Senf
90ml



BBQ Senf
90ml



BBQ Mustard
Smoky Spice 90ml



Orange Whisky
Senf 90ml



Mango Chili
Senf 90ml



Orange Limette
Ingwer Senf 90ml



Orange Mango
Curry Senf 90ml



Orangen Senf
90ml



Dattel Feigen
Senf 90ml



Pflaume Walnuss
Senf 90ml



Gartenkräuter
Senf 90ml



Körniger Brotzeit
Senf 90ml



Feigen Senf
90ml

G PESTO



Pesto Limone
135g



Aglio & Olio
Peperoncino 135g



Pesto
Genovese
135g



Pesto Diavolo
135g



Pesto Tartufo
135g



Pesto Rosso
135g



Rucola Pesto
135g



Bruschetta
Mediterran 135g



Bruschetta
Klassisch 135g



Pesto Minze &
Pistazie 135g



Pesto Calabrese
135g

Nudeln



Bier Nudeln
200g



Chili Nudeln
200g



Pizza Nudeln
200g

Unsere Sorten:

- Barbecue
- Bärlauch
- Bier
- Chili
- Gartenkräuter
- Haselnuss
- Knoblauch Chili Curry
- Lachs
- Mango Chili Paprika
- Orange Basilikum Zitrone
- Paprika
- Pesto
- Pesto Rosso
- Pfifferling
- Pizza
- Rotwein
- Speck Schnittlauch
- Tomate Basilikum
- Walnuss
- Weißwein Safran

Mehr auf:
genial-genieessen.com

Außergewöhnlich

Lecker



Haselnuss Nudeln
200g



Rotwein Nudeln
200g



Pesto Nudeln
200g



Mit Hand & Herz gemacht

An unserem Stammsitz, im schmucken Schwabenstädtchen Wertingen, werden nahezu alle unsere Artikel liebevoll von Hand abgefüllt und verpackt. Bei der Verpackung verzichten wir so weit wie möglich auf Plastik und setzen vor Allem auf wiederverwertbare oder recycelbare Materialien, wie Papier, Glas oder Metall und achten stets darauf, ressourcenschonend zu arbeiten.



Herkunft:

Fair und Regional

Als Partner wählen wir hauptsächlich kleine, mittelständische Manufakturen aus dem deutschsprachigen Raum, zum Teil sogar reine Familienbetriebe. Dabei arbeiten wir sowohl mit Firmen, die eine langjährige Traditionsgeschichte haben, als auch mit Startups, wobei immer ein hoher Qualitäts-



anspruch besteht. Dabei legen wir viel Wert auf einen persönlichen Kontakt und eine langfristige Beziehung zu unseren Partnern.

Der Genuss-Garant: Es schmeckt

Bevor ein Produkt in die Reihen von Genial Genießen einzieht, durchläuft es einen langen Auswahlprozess durch Andreas Gerblinger und seinem Team. Alle Produkte müssen grundsätzliche Voraussetzungen erfüllen, diese um-

fassen unter anderem den größtmöglichen Verzicht auf Geschmacksverstärker, Konservierungs- und künstliche Zusatzstoffe. Sind diese Voraussetzungen erfüllt, folgt der Test auf Geschmack- und Alltagstauglichkeit – denn nur was Andreas und sein Team auch in die eigene Küche aufnehmen und regelmäßig verwenden, wird für gut genug befunden! Hat ein Artikel diesem langen Ausleseprozess Stand gehalten, darf es in die Reihen von Genial Genießen einziehen.

Der Qualitäts-Garant: Nur das Beste

Die Genial Genießen Qualitätskontrolle endet nicht mit dem Ausleseprozess, denn die hohe Produktqualität soll auch dauerhaft gewährleistet werden. Daher wird bei jeder Warenlieferung eine hauseigene Qualitätskontrolle hinsichtlich Prüfung der Inhaltsstoffe, Farbe, Geschmack und Konsistenz durchgeführt.





5 Freunde



Alter Williams

Moselregion. Eine erlesene Spirituose mit dem exquisiten und lieblichen Geschmackserlebnis ausgewählter Williams-Birnen – typischer Duft, voller Fruchtgeschmack, sehr weich und mild. Das Geheimnis ihres sehr fruchtigen und feinduftenden Geschmacks liegt in der harmonischen Vermählung mit einem besonders hochwertigen, aus der gleichen Frucht stammenden, Saft. Einzigartig und sehr beliebt sind die zarte Süße und der ganz besondere Duft, der die volle Frucht widerspiegelt.

UNSER TIPP: Ein Hochgenuss bei 15-17 °C

Spirituose, 40% Vol.
100 ml
200 ml
350 ml
500 ml



Wissen-Video
auf Youtube ansehen
<https://youtu.be/TLqcHA86KrE>



Alte Haselnuss

Pfalz. Schonend und langsam geröstete Haselnüsse sind zu einer würzig und herzhaften Spirituose verarbeitet, die sehr fein nach Haselnuss duftet und im Abgang fein-herbe Töne von Nuss, Schokolade und Karamell beherbergt. Eine liebeliche Nussspirituose in der Gesamtkomposition.

UNSER TIPP: Probieren Sie die Spirituose mit einer ganzen Haselnuss im Glas bei 16-18° C.



Alte Quitte

Pfalz. Die liebeliche Obstspirituose ist eine wahre Rarität. Intensiver Quittenduft umschmeichelt die Nase mit typisch, weichen Fruchtnoten und leicht zitrusartigen Tönen. Im Geschmack ist sie besonders komplex-intensiv, vollaromatisch und herzhaft mit würzigen bis leicht grasigen Noten. Im Abgang langanhaltend, frisch und harmonisch. Eine vollfruchtige Geschmackssensation, die die Herzen der Liebhaber feiner Spirituosen gewinnt.

UNSER TIPP: Ein Hochgenuss bei 17-20 °C.

Spirituose, 40% Vol.
100 ml
200 ml
350 ml
500 ml



Alter Edelkirsch

Pfalz. Edel – treffender ist diese Spirituose nicht zu beschreiben. Der intensiv-blumige Kirschgeschmack, umgeben von feinem Mandelaroma, macht diese liebliche und milde Obstspirituose zu etwas ganz Besonderem.

UNSER TIPP: Diese Spirituose ist ein Hochgenuss zwischen 17-21°C.

Spirituose,
40% Vol.

100 ml
200 ml
350 ml
500 ml



Alter Mirabell

Moselregion. Eine liebliche Spirituose mit dem zarten Aroma voll-reifer Mirabellen. Das Geheimnis ihres sehr fruchtigen und feinduftenden Geschmacks liegt in der harmonischen Vermählung mit einem besonders hochwertigen, aus der gleichen Frucht stammenden, Saft. Einzigartig sind die zarte Süße und der ganz besondere Duft, der die Frucht voll wieder spiegelt.

UNSER TIPP: Die ideale Genusstemperatur liegt bei 13-15 °C.

Spirituose,
40% Vol.

100 ml
200 ml
350 ml
500 ml



Alte Schlehe

Pfalz. Die liebliche Obstspirituose beeindruckt durch ihr reiches Aromenspektrum. Fruchtiger Duft nach frisch gepflückten Schlehen. Am Gaumen entfaltet sich fruchtiges Aroma, gepaart mit einer mandelig-süßen, harmonischen Marzipan-Note und einem Hauch von Lakritz.

Spirituose,
40% Vol.

100 ml
200 ml
350 ml
500 ml

UNSER TIPP:

Die ideale Genusstemperatur liegt pur bei 17°-20 °C.



Alte Birne

Rheinhessen. Diese wohlschmeckende Birnen-Spirituose ist hergestellt aus sonnengereiften Früchten höchster Qualität. Den unverwechselbar-fruchtigen Geschmack erhält die Alte Birne Spirituose durch die Zugabe feiner Fruchtsüße des Muttersafts, wodurch eine vollmundige, fein-würzige und unglaublich weiche Komposition entsteht.

Spirituose,
35% Vol.

100 ml
200 ml
350 ml
500 ml

UNSER TIPP: Die Aromen dieser Spirituose zeigen sich besonders gut zwischen 17 bis 21°C.



Spirituose,
40% Vol.

100 ml
200 ml
350 ml
500 ml

Alte Schwarze Johannisbeere

Moselregion. Milde Spirituosenmischung mit dem Geschmack vollreifer Johannisbeeren. Das Geheimnis liegt in der harmonischen Vermählung der sehr fruchtigen und exquisiten Geschmacksnoten erlesener Frucht mit edlem Tropfen. Weich, rund und fruchttypisch.

UNSER TIPP: Genieße diese fruchtige und harmonische Spezialität bei Zimmertemperatur.



Kräuterlikör,
51% Vol.

100 ml
200 ml
350 ml
500 ml

Waldteufel Kräuterlikör

Moselregion. Eine teuflisch gute Kräuter-Spezialität aus über 40 Kräutern. Die sorgfältige Auswahl besonders hochwertiger Zutaten garantiert ein unvergessliches, feuriges Geschmackserlebnis.

UNSER TIPP: Die Waldteufel Spirituose eignet sich sehr gut zum Flambieren.



Spirituose,
40% Vol.

100 ml
200 ml
350 ml
500 ml

Alter Pflümler

Pfalz. Eine samtweiche, fruchtige Spirituose mit dem vollen Geschmack vollreifer, saftiger Pflaumen. Aus den sonnengereiften Früchten wird eine wohlschmeckende Spirituose gebrannt, die sowohl pur ein Genuss ist, als auch Desserts mit einer edlen Note verfeinert.

UNSER TIPP: Genieße diese vollmundige Spirituose idealerweise bei 15-17 °C.



Geist,
40% Vol.

100 ml
200 ml
350 ml
500 ml

Waldhimbeergeist

Rheinhessen. Die wilde Schwester der beliebten Gartenfrucht verströmt noch viel intensiver das unvergleichliche Himbeeraroma und garniert es mit zarten Kräuter- und Wiesennoten.

Ein fruchtig-frischer Edelbrand aus Früchten von heimischen Gärten und Feldern. Ursprünglichkeit, Bodenständigkeit und eine regionale Note zeichnen diese Spirituose aus.

UNSER TIPP: Für exquisiten Genuss sind 16-18 °C die ideale Temperatur.



Genial Genießen



Obstler

Rheinhessen. Der Klassiker – zum Wärmen, Versöhnen oder am Liebsten als Verdauungsschnaps. Frische Äpfel und Birnen von Streuobstwiesen geben dem rustikalen Obstbrand Tiefe und Volumen. Durch die geschulte Hand des Brennmeisters erhält diese filigrane Melange an Aromen seinen Sortencharakter in perfekter Form.

Obstbrand,
40% Vol.

100 ml
200 ml
350 ml
500 ml



Grappa Invecchiata di Amarone Barrique

Aus roten Trauben.

Italien. Dieser Grappa mit typischem Charakter von der Westküste Mittelitaliens besticht durch seinen Hauch von Holz-; Tabak- und Vanillenoten. Er ist ausgesprochen weich und geschmeidig am Gaumen.

Mindestens 12 Monate
im Holzfass gereift!

Grappa
42% Vol.
100 ml
200 ml
350 ml
500 ml



Grappa di Chardonnay

Italien. Unser temperamentvoller Italiener aus weißen Trauben! Ras-siges Bouquet, intensiv und feurig im Geschmack, langanhaltend und mild im Abgang. Die Wandlung ist perfekt: Der Grappa hat sich vom einfachen Bauernschnaps zur Edelspirituose gewandelt! Durch die ständige Verbesserung der Destillationsver-fahren über viele Generationen von Bauern und Winzern wurde aus dem einfachen „Klaren“ eine edle und unverwech-selbare Spirituose.

Grappa
40% Vol.
100 ml
200 ml
350 ml
500 ml



Butterscotch Likör verfeinert mit Whisky

Rheinhessen. Das typische Whiskyaroma nach rauchigem Torf und Highland-Moor wird sanft eingewoben in ein Bett von butteriger Vanille und verschmilzt zu einem verführerisch cremigen Genuss.

Likör,
20% Vol.
100 ml
200 ml
350 ml
500 ml



Wildbeer Likör verfeinert mit Grappa

Moselregion. Ein feiner Grappa aus der Toscana angereichert mit aromareichen Wildbeeren, insbesondere Heide- und Waldfrüchten. Im Geschmack intensive Frucht mit vielen Nuancen und zartem Abgang.

Likör,
22% Vol.
100 ml
200 ml
350 ml
500 ml

UNSER TIPP: Pur ein Genuss! Aber gerne auch eine willkommene Verfeinerung von Prosecco oder Weißwein. Perfekt als Aperitif!



Holunderblüten Likör

Rheinhessen. Frische Holunderblüten aus der Region machen diesen Likör besonders. Geschmacklich wie Holunderblütensirup mit Schuss. Der leckere Holunder ist deutlich erkennbar, sehr angenehm und leicht säuerlich am Gaumen. Dazu gesellt sich ein feiner Blütenduft in der Nase.

Likör,
20% Vol.
100 ml
200 ml
350 ml
500 ml

UNSER TIPP: Ein paar Tropfen dieses Likörs zaubern ein Glas Sekt oder Prosecco in ein echtes Erlebnis. Dazu eine Erdbeere und die Geschmacksexplosion ist perfekt!



Erdbeer Likör verfeinert mit Grappa

Moselregion. Eine wunderbare Komposition von Aromen vollfruchtiger Erdbeeren gepaart mit mildem Grappa machen diesen Likör zu etwas ganz Besonderem.

Likör,
17% Vol.
100 ml
200 ml
350 ml
500 ml

UNSER TIPP: Genieße diesen Likör am besten leicht gekühlt oder "on the rocks". Ein wahrer Gaumenschmaus ist er aufgegossen mit Sekt oder trockenem Prosecco oder über Eiscreme.



Heiße Liebe

Kirsch Likör verfeinert mit Rum.

Pfalz. Die heiße Versuchung aus saftigen vollreifen Kirschen, verfeinert mit altem Rum, erinnert an eingelegte Amarenakirschen. Eine Verlockung der man nicht widerstehen kann.

Likör,
25% Vol.
100 ml
200 ml
350 ml
500 ml

UNSER TIPP: Schmeckt sowohl pur als auch gemixt in fruchtigen Cocktails. Ein besonderer Genuss in Tee oder Kaffee.



Limoncello verfeinert mit Grappa

Rheinhessen. Dieser traditionell italienische Limoncellolikör wurde mit 10% bestem italienischen Grappa Prosecco veredelt. Saftige, sonnengereifte Zitronen verleihen dem Likör sein himmlisch süß-saures Aroma und eine frische, fruchtige Note.

Likör,
20% Vol.
100 ml
200 ml
350 ml
500 ml

UNSER TIPP: Die besonders fruchtige und erfrischende Art macht ihn zum perfekten Digestif nach einem guten Essen oder bildet die Basis für leckere Cocktails. Die ideale Trinktemperatur liegt bei 4-7°C.



Pêche Rouge

Roter Weinbergspfirsich Likör.

Moselregion. Dieser Likör besticht durch den vollmundigen Geschmack des Roten Weinbergspfirsichs, dessen Bäume in den Frühlingsmonaten die Moselregion in eine Blütenpracht verwandeln.

UNSER TIPP: Seine feinen Pfirsichnoten veredeln Cocktails, Desserts oder Torten und sind auch pur oder auf Eis ein Genuss. Ein Schuss Pêche Rouge aufgeossen mit gekühltem Sekt - ein wahrer Hochgenuss!

Likör,
18% Vol.
100 ml
200 ml
350 ml
500 ml

Verwendungsideen:
Roter Weinbergspfirsich Mojito,
Roter Weinbergspfirsich Colada,
Roter Weinbergspfirsich Sour.



Mango Limes

Österreich, Vorarlberg. Der Geschmack nach Sommer pur! Fruchtig süße Mango trifft auf herrlich frische Limette. Süß-sauer, herrlich duftend und voller Frucht. Das erfrischende Sommergetränk, zubereitet aus 20% sonnenverwöhnten Mangos und feinstem Limetten-Destillat.

UNSER TIPP: Eisgekühlt und pur ein Hochgenuss. Sehr lecker mit Mineralwasser bzw. Sekt gespritzt oder als Cocktail-Kreation.

Likör,
16% Vol.
100 ml
200 ml
350 ml
500 ml

**Auch als
Limes erhältlich**





Walnuss Likör verfeinert mit Cognac

Moselregion. Das harmonische Zusammenspiel von typischem Nussaroma und weichem, vollmundigem Cognac macht diesen Likör zu einem ausgesprochenen Geschmackserlebnis: Samtweich, vollmundig, harmonisch und eine delikate Noisette im Geschmack.

Likör,
28% Vol.
100 ml
200 ml
350 ml
500 ml



Sahnelikör,
17% Vol.
100 ml
200 ml
350 ml
500 ml



Schoko-Busserl

Moselregion. Herrlich vollmundige Schokolade, verfeinert mit frischer Sahne!

UNSER TIPP: Ein Genuß über Eis oder Desserts! Die ideale Trinktemperatur liegt zwischen 12 und 16 °C.



Sahnelikör,
17% Vol.
100 ml
200 ml
350 ml
500 ml

Cappuccino Creme Sahnelikör

Rheinhessen. Ein Genuss aus frischer Sahne, leichtem Alkohol und fein-würzigem Cappuccinogeschmack. Kaffeeliebhaber kommen bei dieser unwiderstehlichen Vermählung voll auf ihren Geschmack!

UNSER TIPP: Genieße diesen Likör am besten eiskühlt!



Eierlikör

Moselregion. Eine einzigartige Genussattraktion, sowohl optisch als auch geschmacklich. Diese leckere Komposition aus Sahne, Rum und Schokolade ist ein wahrer Hochgenuss.

Sahnelikör,
20% Vol.

100 ml
200 ml
350 ml
500 ml

UNSER TIPP: Schmeckt nicht nur pur, sondern ist auch sehr lecker auf Eis oder in Cocktails.

Haselnuss Sahnelikör

Moselregion. Der herrlich-nussige Geschmack frischer, leicht gerösteter Haselnüsse, kombiniert mit fein-cremiger Sahne. Die frische Sahne verleiht dem Likör ein sehr angenehmes sahniges Mundgefühl, welches von intensivem Nougataroma unterstrichen wird.

UNSER TIPP: Dieser Likör ist pur ein besonderes, cremiges Genuss-erlebnis und unser Tipp als köstliches Topping von Vanille- oder Haselnussseis.

Crème Praline Likör mit Edelnougat

Pfalz. Eine Symphonie aus feinsten zartschmelzenden Pralinen, veredelt mit einem Hauch von Vanille und frischer Sahne.

UNSER TIPP: Schmeckt nicht nur pur, sondern ist auch sehr lecker auf Eis oder in Cocktails.

Sahnelikör,
17% Vol.

100 ml
200 ml
350 ml
500 ml



Sahnelikör,
17% Vol.

100 ml
200 ml
350 ml
500 ml

SAHNELIKÖR



Sahnelikör,
17% Vol.

100 ml
200 ml
350 ml
500ml

Hexentrunk

Moselregion. Unser geheimnisvoller grüner Trunk, wie aus der Hexenküche, ist sowohl optisch als auch geschmacklich eine Genussattraktion! Diese magische Komposition aus Sahne, Rum und Schokolade verzaubert mit jedem Schluck und beschert übersinnlichen Hochgenuss.

UNSER TIPP: Die geheime Genusstemperatur liegt zwischen 12 und 16 °C. Mutige genießen diesen Trunk auf Eis oder in Cocktails.

Schoko-Creme

Österreich, Vorarlberg. Gin plus Schokolade. Und das schmeckt? Die Würze von Wacholderbeeren harmoniert sehr gut mit den süßen Noten der Vollmilchschokolade. Die Basis bilden hier Eierlikör und der Löwen Dry Gin. Ein außergewöhnliches Geschmackserlebnis.

UNSER TIPP: Diesen edlen Likör genießt man am besten pur und eisgekühlt. Sehr lecker über Vanille-, Schokoladen-, oder Haselnuss-Eis.

Dry Gin
Schokoladen-
Likör,
25% Vol.

100 ml
200 ml
350 ml
500ml



Sahnelikör,
15% Vol.

100 ml
200 ml
350 ml
500ml

Himbeer-Sahnelikör

Rheinhausen. Cremiger Likör mit dem Geschmack aromatischer Himbeeren, die nach Sommer und Sonne schmecken. Fruchtig-süß und einfach lecker. Für alle Himbeer-Liebhaber ein purer Genuss! Die Himbeere einmal anders – flüssig und hochprozentig. Abgerundet durch die cremige Sahne ist dieser Likör eine herrlich fruchtige Komposition.

UNSER TIPP: Sowohl kalt als auch warm ein Genuss: Schmeckt köstlich gekühlt bei 10-14 °C. Ein Hochgenuss auch leicht erwärmt im Stamplerl.

Omas Apfelstrudel Likör

Pfalz. Hergestellt nach Omas Hausrezept! Eine süß-säuerliche Melange aus aromatischen reifen Äpfeln und Rosinen mit einem Hauch von Zimt und Blätterteig. Der Geschmack von echtem Apfelstrudel umschmeichelt den Gaumen. Ein herrlich cremiger Winterlikör!

UNSER TIPP: Der Apfelstrudel-Likör schmeckt köstlich gekühlt bei 10-14°C. Ein Hochgenuss auch leicht erwärmt im Stamplerl.



Sahnelikör,
15% Vol.

100 ml
200 ml
350 ml
500ml



Mädelstrunk Pistazien Sahnelikör

Moselregion. Die Pistazie einmal anders – nicht geröstet und gesalzen, sondern süß und hochprozentig. Abgerundet durch cremige Sahne ist dieser Likör eine Komposition aus vielen Aromen – kräftigwürzig-süß mit edler Mandelnote.

Die Pistazien für diese Spezialität werden von bis zu 300 Jahre alten Bäumen gewonnen.

UNSER TIPP: Pur und eisgekühlt ein Genuss und sehr lecker über Vanilleeis.

Sahnelikör,
17% Vol.

100 ml
200 ml
350 ml
500ml



Marula Sahnelikör

Moselregion. Süß-herbe Frucht trifft cremige Sahne! Der Geschmack der pflaumengroßen Marula-Frucht des Elefantenbaumes aus Südafrika verleiht diesem Likör seinen einzigartigen Charakter.

UNSER TIPP: Die ideale Trinktemperatur liegt bei 12-16°C. Pur oder auf Eis ist der Marula Sahnelikör ein wahrer Genuss. Er verfeinert Cocktails und macht aus Kaffee und Kakao eine einzigartig köstliche Spezialität.

Verwendungsideen: afrikanische Marula-Torte, Eiskaffee Marula-Orange.

Sahnelikör,
17% Vol.

100 ml
200 ml
350 ml
500ml



Pina Colada

Sahnelikör, Ananas-Kokos Sahnelikör mit Rum.
17% Vol.

100 ml
200 ml
350 ml
500 ml

Rheinhessen. Der beliebte Karibik-Cocktail als Sahnelikör! Exotische Frucht und cremige Sahne in einer Flasche vereint. Ein wahrer Hochgenuss mit dem Aroma sonnengereifter Ananas und belebender Kokosnuss.

UNSER TIPP: Gönn dir ein Stück Urlaubsfeeling! Leicht gekühlt ist dieser Likör ein Gaumenschmaus. Köstlich zu Gebäck, über Eiscreme oder Kuchen, als Zutat in exotischen Cocktails oder einfach pur – die Möglichkeiten sind nahezu unbegrenzt.

Großmutter's Backapfel Likör

Moselregion. Schon unsere Großmütter zauberten aus dem Backapfel kulinarische Köstlichkeiten. Fruchtig, saftig und süffig mit einer feinen Geschmacksnote nach weihnachtlichen Gewürzen wie Zimt, Kardamom und Koriander ist dieser Likör nach Großmutter's Rezept zubereitet.

UNSER TIPP: Schmeckt vorzüglich heiß gemacht, mit einem Sahnehäubchen obendrauf.

Likör,
18% Vol.
100 ml
200 ml
350 ml
500 ml



Nussknacker

Moselregion. Herrlich nussiger Geschmack frischer, leicht gerösteter Haselnüsse kombiniert mit fein-cremiger Sahne. Sehr angenehm sahniges Mundgefühl, unterstrichen von intensivem Nougataroma.

UNSER TIPP: Schon pur ein besonderes, cremiges Genusserebnis. Aber als Topping von Vanille- oder Haselnusseis...

Sahne-
likör,
18% Vol.
100 ml
200 ml
350 ml
500 ml



Vanillekipferl Likör

Moselregion. Unser Klassiker für die Weihnachtszeit. Schmeckt wie frisch gebackene Vanillekipferl.

UNSER TIPP: Genieße diesen herrlichen Winterlikör am besten eiskühlt!

Sahnelikör, 17% Vol.
100 / 200 / 350 / 500ml



Orange-Vanille Likör

Rheinhessen. Zergeht wie geschmolzenes Vanille-Eis auf der Zunge. Verführerische Süße der Vanille verbindet sich nahtlos mit erfrischender Säure der Orange. Unvergleichliche Eleganz.

UNSER TIPP: Nicht nur pur, sondern auch sehr lecker zu Desserts, Obst, in Cocktails oder auf Eis.

Sahnelikör,
17% Vol.
100 ml, 200 ml
350 ml, 500 ml

Hüttenzauber

Pflaumenlikör mit Rum.

Rheinhessen. Eine süffige Komposition aus fruchtiger, vollreifer Pflaume, zart verfeinert mit einer Vanille- und Zimtnote. Wie geschaffen für kühle Herbst- und Winterabende vor einem wärmenden Kaminfeuer und Kerzenschein.

UNSER TIPP: Genieße den Pflaumenlikör heiß gemacht, mit einem Sahnehäubchen obendrauf. Ein absoluter Geheimtipp für Genießer!



Likör,
18% Vol.
100 ml, 200 ml
350 ml, 500 ml

Blaubeer mit Vanille & Zimt Likör

Pfalz. Ein wunderbarer Winterlikör für die Adventszeit. Fruchtig-süß mit leckerem Aroma nach wilden Blaubeeren, verfeinert mit Vanille und Zimt.

UNSER TIPP: Genieße diesen Likör auch heiß gemacht, mit einem Sahnehäubchen obendrauf.
Sahnelikör, 18% Vol.
100 / 200 / 350 / 500ml





Alter Willi



Alte Quitte



Alter Mirabell



Alte Schlehe



Alte Haselnuss

SCHNÄPSchen

MINIS 40ml



Pistazie



Creme Praline



Pêche Rouge



Wildbeer



Butterscotch

UNSER TIPP: Ideal als kleine Aufmerksamkeit, Accessoire für größere Geschenke, Kleinigkeit für Osternest, Nikolausstiefel oder Adventskalender. Perfekt als Gastgeschenk, für **Hochzeiten**, Junggesellenabschiede oder einfach für dich selbst.

LIKÖRchen



Vanillekipferl



Backapfel



Blaubeer
Vanille



Hüttenzauber





Seriöse Spirituose

Rezept-Video
auf Youtube ansehen
<https://youtu.be/l-wyAop41Qg>



Gin Orange

Pfalz. Durch Veredelung mit feinen Orangenschalen und Orangenfruchtfleisch entsteht eine milde und köstliche Gin-Spirituose mit angenehm fruchtigem Orangen-Aroma. Ein süffiger und belebender Genuss für die Sinne, der sowohl pur, als auch in Kombination mit Tonic Water eine wahre Gaumenfreude ist.

Spirituose,
40% Vol.

100 ml
500 ml



Die Gin beyond Serie

Genial Genießen lässt Tradition neu aufleben und überzeugt mit einer Serie von drei unterschiedlichen Gin-Sorten, die nach bestem Wissen und höchsten Qualitätsansprüchen erzeugt werden. Als Grundlage dient Großvaters alte geheime Kräuterrezeptur mit Hauptbestandteil Wacholder, zur der, je nach Geschmacksrichtung, bestimmte Botanicals hinzugefügt werden. Klassisch, fruchtig oder leicht süßlich, findet so jeder den passenden Gin für sich.





Gin Sweet Herbs

Pfalz. Eine herrliche Gin-Spirituose, mit angenehm süßlichem Kräuter-Aroma, insbesondere von Lavendel. Ein süffiger und belebender Genuss für Nase und Gaumen, der auch hervorragend im Gin Tonic zu erkennen ist.

Spirituose,
40% Vol.
100 ml
500 ml



Gin Classic

Pfalz. Ein milder Gin mit dem typischem Geschmack der Wacholderbeere.

Seine würzige, süßlich-harzige Note verleiht ihm die Kräutermischung aus Koriander, Kardamom, Angelika, Zitronenschale, Veilchen und etwas Lavendel.

Spirituose,
40% Vol.
100 ml
500 ml

Gin Botanicals Set

Wertigen. Dieses Set enthält die fünf wichtigsten Gewürze in erstklassiger Qualität, die jeder Gin-Liebhaber zuhause haben sollte. Bei der Kombination gibt es keine Grenzen.

Echte Genießer verfeinern mit Botanicals ihren Gin Tonic, wobei jedes einzelne Gewürz in diesem Set für ein eigenes aufregendes Geschmackserlebnis sorgt! Bei der Kombination von verschiedenen Geschmacksrichtungen gibt es keine Grenzen. Experimentiere...

UNSER TIPP: Das Basic-Set ist ideal, um an einem gemütlichen Abend mit Freunden und Familie verschiedene Geschmacksrichtungen auszuprobieren.

- » 5 Gin Tonic Gewürze im Reagenzglas
- » Hibiskus, Kardamom, Wacholder, Koriander, Rosa Beeren
- » Hochwertige Geschenkbox
- » Rezeptkarte mit Gewürzwissen



Gin mit Gewürzen? Unbedingt sogar!

Jedes Botanical hat einen individuellen Geschmack, sie können sowohl einzeln hinzugefügt werden, als auch in Kombination. Deiner Kreativität sind keine Grenzen gesetzt – finde deine einzigartige Gin-Note!



Alkoholfreier
Getränkessirup
mit Gin Tonic
Geschmack
100 ml

Gin Tonic Sirup

Rheinhausen. Was für ein genialer Sirup? Mit dem alkoholfreien Getränkessirup mit feinem Gin Tonic Geschmack lassen sich gleich zwei Drinks zaubern. Gönn dir entweder einen alkoholfreien Gin Tonic oder kreierte schnell und einfach dein eigenes Tonic Water. Der Sirup ist mit allen Zutaten verfeinert, die für den typischen Gin Tonic Geschmack sorgen. Diese entfalten sich nach Zugabe von Sprudelwasser.

Zubereitung: Tonic Water / alkoholfreier Cocktail: 1 Teil Sirup mit 6 Teilen Sprudelwasser mischen und Eiswürfel und eine Scheibe Zitrone hinzugeben. Für einen Gin Tonic Longdrink zusätzlich 3-5cl z.B. GeGeGe Gin Orange dazumischen.



Glühhh mal



Glüh Gin Set und Tasting Set

Wertingen. Glüh Gin ist der neue Glühwein. Gin als Heißgetränk mit weihnachtlichen Aromen ist ein absoluter Hype. Er wird mit Apfel- und Orangensaft zubereitet und schmeckt durch die Genial Genießen Gewürze wunderbar winterlich. Er wärmt dank der leichten Schärfe des Gins und schmeckt aufgrund des Apfel- und Orangensaftes fruchtig-frisch.

- » Genial Genießen Glühweingewürz 100g
- » Hibiskusblüten im Weithalsglas 20g
- » Genial Genießen Gin 500ml
Classic oder Orange oder Sweet Herbs
oder Alle 3 je 100 ml im Tasting Set
- » Glüh Gin Rezeptkarte
- » Fertig verpackt als Geschenkset



Rezept-Video
auf Youtube ansehen
<https://youtu.be/D4Udh-hiUZM>

Besonderer Tee

Genial verpackt



15g
Probiergröße



35g
Geschenkpäckung



100g
Selbertrinker-Packung

Bevor ein Tee in die Reihen von Genial Genießen einzieht, wird er vom Genial Genießen Team ausgiebig getestet und sorgfältig ausgewählt. Nur die Besten gelangen in das Genial Genießen Sortiment, sie zeichnen sich durch herausragende Qualität und vorzüglichen Geschmack aus.

Hinzu kommt ein aufwändiges Verpackungskonzept, wobei jeder Tee frisch und liebevoll per Hand, wie ein Geschenk, verpackt wird.

Durch die drei Tütengrößen findet sich für jeden Anlass die perfekte Packungsgröße.

mit extra-großen Fruchstücken



Früchtetee der Extraklasse!

Unsere Teekreationen mit **extra-großen** Flocken, Würfeln und Scheiben von saftigen, heimischen und exotischen Früchten.

Diese besonderen Mischungen überraschen mit auffälligen Fruchstückchen. Orange, Ananas, Mango, Kokosnuss, Banane & Co. zeigen sich von von ihrer besten Seite.



Früchtetee-
mischung
Pfirsich-Sahne
Note aromatisiert

15g
35g
100g



ALLES GUTE

Hamburg. Eine fruchtige und herrlich cremige Köstlichkeit. Der Geschmack sonnengereifter Pfirsiche, mit verführerisch-süßem Vanilleeis und Sahnehaube serviert, wer kann da schon nein sagen? Rot-goldenes Pfirsich-Crunchy, leuchtende Karottenflocken und fröhliche Blüten spiegeln die gute Laune wider.



Früchtetee-
mischung
Mango-Joghurt
aromatisiert

15g
35g
100g



DU BIST DIE BESTE

Hamburg. Die auffallende Zusammensetzung dieser Mischung ist gemacht für die Beste. **Große Kokoschips, Ananasflocken und exotische Mango- und Papayahappen** bestimmen diesen Tee. Die frisch-saure, leicht herbe Mango-Note und das cremige Joghurt-Aroma ergänzen die Frucht nuances der im Aufguss bereits präsenten Basis-mischung vortrefflich.



Früchtetee-
mischung
Sonnenfrüchte
Melonen-Note
aromatisiert

15g
35g
100g



...DENN DU BIST WUNDERBAR

Hamburg. Riesengroße, leuchtend-gelbe **Honigmelonenwürfel, mächtige Ananasflocken** und exotische, außerordentlich auffällige, **dicke Fruchtflakes von Mango und Papaya**, laden dazu ein, diese Mischung direkt aus der Tüte zu naschen. Ein Tee für wunderbare Menschen!



Früchtetee-
mischung
Kirsch-Kiwi
Kokos-Note
aromatisiert

15g
35g
100g



BE HAPPY

Hamburg. Eine Teemischung, die glücklich macht. **Säurearm** und bestückt mit gefriergetrockneten Kiwi- und Sauerkirschstücken. Unterstrichen wird diese edle, königliche Mischung von saftigen Cranberryscheiben. Knackige Kokoschips lassen das sonnige Geschmacksgeheimnis erahnen.



Früchtetee-
mischung
Bananen-Kokos
Note
aromatisiert

15g
35g
100g



ALLTAGSHELDIN oder FÜR EINEN GROSSARTIGEN MOMENT

Hamburg. **Ausnahmslos auffällige Fruchtstücke.** In Größe, Form und Farbe zeigen sich Orange, Ananas, Mango, Kokosnuss, Banane & Co. von ihrer besonderen Seite. Rotbusch dekoriert sanft Optik und Geschmack. Mild-fruchtig bilden süße Ananas- und cremige, sanfte Bananennoten ein Team. Ein regelrechter **XL-Cocktail der Extraklasse für Heldinnen!**



Früchtetee-
mischung
Granatapfel-
Zitrus-Note
aromatisiert

15g
35g
100g

LASS DICH VOM LEBEN ÜBERRASCHEN

Hamburg. Optisch erstrahlt unsere Mischung in Sonnenfarben, die ihre Quelle in den verschiedenen südlichen Früchten haben. Abgerundet mit Granatapfelkernen besticht diese Kreation mit Vielfalt. **Spritzig und erfrischend** im Geschmack erweckt diese Mischung überraschend neue Lebensgeister.



Früchtetee-
mischung
Ananas
Bananen-Note
aromatisiert

15g
35g
100g

STATT BLUMEN oder GENIESSIE DIE KLEINEN DINGE DES LEBENS

Hamburg. Ein dekorativer bunter „Strauß“ aus gelben, roten und orangefarbenen Blüten. Dazu lockt eine frisch-fidele Mischung aus süßer Ananas und leckerer Banane. Die Optik dieser Kreation besticht durch reichlich Karottenflocken im Kontrastspiel mit großen Bananenscheiben.



Früchtetee-
mischung
Sweet-Mango
aromatisiert

15g
35g
100g

ZEIT FÜR DICH

Hamburg. Ein Früchtetee der Extraklasse, um Freunden eine Freude zu machen! **Extra große Flocken und Würfel** von saftigen, **exotischen Früchten** bilden diese säurearme Basis. Der bereits durch diese Fruchtzutaten raffinierte, typische Geschmack wird durch eine besondere süß-frische Aromenkombination wunderbar ergänzt.



Früchtetee-
mischung
aromatisiert

15g
35g
100g

HERZLICHEN GLÜCKWUNSCH

Hamburg. Ganze Physalis von der Lampionblume laden regelrecht zum Feiern ein und ein kleiner Anteil gesäuerter Apfelstücke sorgt für eine prickelnde Stimmung. Dazu gesellen sich fruchtig-sahnige Noten von Orangen, Vanille und Creme, welche von den süßlich-frischen Nuancen der Krauseminze ummantelt werden.





Kräutertee-
mischung
ohne Zusatz
von Aroma

15g
35g
100g



VIELEN DANK

Hamburg. Ein Gedicht für alle Liebhaber der kraftvollen und zugleich lieblichen Kräuterteemischungen, die **ohne Zusatz von Aroma** auskommen. Apfelstücke mit würzigem Ingwer und erfrischende Minze, spritzige Zitrone und als Top Eukalyptusblätter, welche für das besondere Etwas sorgen. Die leuchtende Kraft der Ringelblumen- und Rosenblütenblätter tun ihr Übriges.



Grüne Honey-
bush-Rotbusch-
Teemischung
ohne Zusatz
von Aroma

15g
35g
100g

STRESS LASS NACH

Hamburg. Ideale Mischung für eine **Traumreise am Ende eines anstrengenden Tages:** Schließe die Augen und stell dir einen Ort der Ruhe vor: Die Luft ist erfüllt von süßen Düften, das Herz ist frei, die Seele baumelt und die Sonne neigt sich dem Horizont zu. **Die beruhigende Wirkung der Natur lässt dich mit ihr in Einklang kommen.**



Kräutertee-
mischung
mit grünem Tee
Sternfrucht
Banane-Mango
aromatisiert

15g
35g
100g



SEELENSCHMEICHLER

Hamburg. Grün, bunt, exotisch. All das in einer Kräutertee-mischung vereint, lässt Sorgen und Kummer verschwinden und verwandelt diese in ein Paradies tropischer Früchte. **Saftige Mango, spritzige Sternfrucht und fruchtige Banane** setzen unvergleichliche Akzente in deinem Gefühlsleben.



Schwarztee-
mischung
Himbeer-Muffin
aromatisiert

15g
35g
100g

VIEL GLÜCK

Hamburg. Köstlicher Himbeer-Muffin, der einem ein Lächeln aufs Gesicht zaubert. Saftige Himbeere trifft auf weiche, süße, kuchige Noten und macht, in Kombination mit der leicht malzigen Note unseres Schwarztees, Lust auf mehr. Ein wenig verspielt und doch seriös, beflügelt diese Kreation das Glück.





Früchtetee-
mischung
Ananas-
Himbeer-
Holunder-Note
aromatisiert

15g
35g
100g



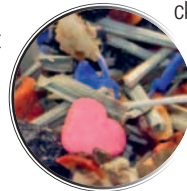
JETZT IST DIE BESTE ZEIT ZUM GLÜCKLICH SEIN

Hamburg. Dieser auffällige Früchtetee mit Hibiskus, süßen Fruchtstücken, leuchtend lilafarbenen Drachenfruchtwürfeln, roten Kornblumen und... Trommelwirbel: **Zuckerflamingos**; ist ein absolutes „Must Have“! Die Kombination aus reifen, süßen Ananas- und Himbeernoten, abgestimmt mit einem Hauch Holunder und wunderbarer Creme, besteht **komplett aus natürlichen Aromen**.



Früchtetee-
mischung
Blaubeere-
Cassis
aromatisiert

15g
35g
100g



ALLES LIEBE oder VON HERZEN

Hamburg. Diese leichte Kräuter-
teemischung kommt sinnbildlich
von Herzen. Sie besticht durch fri-
sche Kräuter, Fruchtstückchen, ge-
friergetrocknete Brombeeren,
blauen Kornblumenblüten. Die Ver-
edelung mit **roten Herzen** aus Zu-
cker ist ein absoluter
Blickfang und



Früchtetee-
mischung
Himbeer-
Granatapfel-
Note aromatisiert

15g
35g
100g



SEI EINZIG NICHT ARTIG!

Hamburg. Verrückt! Bunte **Zu-
ckereinhörner** galoppieren durch
süße Ananaswürfel, lilafarbene
Drachenfruchtwürfel und schil-
lerndes Erdbeer-Joghurt-Granulat.
Saftig-reife Noten von Himbeeren
und fruchtig-spritzige Anklänge
von Granatäpfeln, unterstrichen
von einer geringen Beigabe Hibis-
kus, schenken einen süßen und
doch frischen Früchteteeegenuss.



Walnuss Mix
in Zartbitter-, Vollmilch
& weißer Schokolade
150g



Cashew Crispies
Salz-Karamell
125g



Cookies
Karamell & Salz
125g



Cranberries in
Zartbitterschokolade
150g



Feigen in
Blaubeerschokolade
150g



Johannisbeeren
in Joghurtschokolade
150g



Himbeeren in
Joghurtschokolade
150g



Kaffeebohnen
in Zartbitterschokolade
150g



Knusperkugeln
in Cappuccinoschokolade
125g



Knusperkugel Mix
in Zartbitter-, Vollmilch und
weißer Schokolade
125g



Mandeln in
Cappuccinoschokolade
150g



Mandeln in
Trüffelschokolade
150g



Mandeln in
Zartbitterschokolade
150g



Mandeln in
Zartbitter-, Vollmilch-, &
Joghurtschokolade
150g



Mandeln
Karamell & Salz
150g



Weinbeeren in
Zartbitterschokolade
150g



Rum-Rosinen
in Marmorschokolade,
150g



Strawberry
Cheesecake
Crispies
125g



Spanische Mandeln



karamellisiert á 90g
in Creme Brûlée
in dunkler Schokolade
in Himalayasalz
in Joghurtschokolade
in Limettenschokolade



Aus Island!

Cashewnüsse in Vollmilchschokolade
Haselnüsse in Vollmilchschokolade
Haselnüsse in Schokolade mit Irish Coffee
Mandeln in veganer Schokolade



Handgefertigte Schokolade

von der Confiserie Möhlenkamp



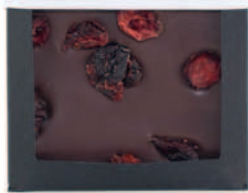
Salz
Caramel

Vollmilchschokolade küst Salz



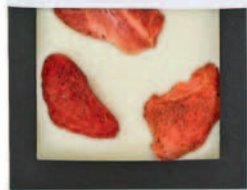
Zartbitter
Cranberry

Ein süß-herbes
Geschmackserebnis



Weißer
Erdbeere

Unvergleichlicher Erdbeergenuß
mit Suchtpotenzial



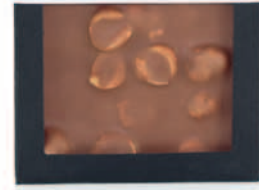
Ruby
Pistazie

Einzigartige Ruby Kakobohne
küst Pistazie



Piemont
Nuss

Vollmilchschokolade mit höchsten
Nüssen aus dem Piemont



TEE BÄREN



Trinken

und Naschen



Die feinen Fruchtgummi-Tee Bären sind etwas ganz Besonderes und einzigartig. Einfach 2–4 der leckeren Tee Bären in eine Tasse geben, mit heissem Wasser aufgießen und kurz umrühren. Fertig ist ein herrlich leckeres Heißgetränk. Ein Riesenspaß für Gross und Klein!



Mango
Himbeer-Vanille
Erdbeere
Pfirsich-Zitrone
Punsch-Bären



AUßERGEWÖHNLICH



Caipirinha
50g / 90g



Cuba Libre
50g / 90g

NEU



Gin Tonic
50g / 90g



Erdbeer Limes
50g / 90g



Whisky Cola
50g / 90g

11% Vol.
so stark wie Wein

Alkoholische Fruchtgummis
Handgemacht in Bayern –
Keine Industrieware.

Weitere **Seelenschmeichler** auf:
www.genial-geniessen.com
unter suesses-und-snacks



Liebblings
Bären
Fruchtgummi
70g



Himbeer
Herzen
auf Vanilleschaum
Fruchtgummi 75g



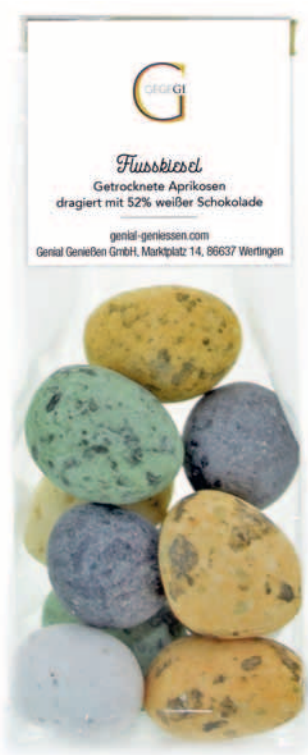
Nasch
Herzen
Fruchtgummi
70g



Süß-Saure
Verführung
Marshmallow
Fruchtgummi 50g



Extra Portion
Herz
Marshmallow
Fruchtgummi 50g



Flusskiesel
Getrocknete Aprikosen
dragiert mit weißer
Schokolade 100g



Wasabi
Erdnüsse
im Teigmantel
150g



Erlesene
Brände
90g



Whisky
Kugeln
90g



Eierlikör
Kugeln
90g



Erdbeer
Herzen
auf Dinkelbasis
70g

Geschenke

Entdecke über 100 einzigartige Geschenke, die sicher nicht rumstehen. Jedes unserer Geschenke ist handverlesen und wird so konfektioniert, dass die Kollektion eine kleine Geschichte beim Verspeisen erzählt. Mit den verschiedenen Mottos lässt sich immer ein perfektes Geschenk zum Anlass und passend zum Beschenkten finden. Ein nahezu persönliches Präsent wird es durch unsere Verpackung, die mit viel Liebe und von Hand angebracht wird.



Kein Hirnkrampf mehr beim Geschenke suchen!

Dein Geschenk in unserem neuen **Geschenke-Katalog**
oder unter: genial-genieessen.com/geschenke

Gerne verpacken wir dir ein individuelles Geschenk mit deinen Lieblingsartikeln und übernehmen auch auf Wunsch den Versand an den Beschenkten.



auch für die Firma

Firmenpräsente für Mitarbeiter, Kunden und Geschäftsfreunde - kulinarische Herzlichkeiten kommen immer gut an. Gerne stellen wir dir individuelle Geschenkkörbe in jeglicher Größe und Stückzahl zusammen. Nach deinem Geschmack suchen wir Artikel aus und präsentieren individuelle Vorschläge. Gerne integrieren wir **dein Firmenlogo** und **deinen persönlichen Gruß** sowohl auf unseren Produkten als auch Geschenken.



Wir arbeiten mit Genial Genießen



ANDREAS BAUER - DUTCH OVEN PROFI

Seit vielen Jahren widmet er sich fast täglich Rezepten und neuen Experimenten mit dem Dutch Oven. 2021 gründete er sogar eine eigene mobile Kochschule und zieht durch die Lande, um für und mit Gästen zu kochen. Warum? „Aus Spaß und Überzeugung!“. Mittlerweile hat er nicht nur die Menschen in seiner Umgebung für den Kauf eines Dutch Ovens begeistert, sondern hat eine Instagram-Seite und Facebook-Gruppe ins Leben gerufen, die zu den größten in Deutschland zählen. Dort gibt es regelmäßig von Andi erprobte Rezepte und er tauscht sich mit anderen Dutch Oven Begeisterten aus. In seinen Rezepten finden sich regelmäßig Öle, Essige und Gewürze von Genial Genießen wieder. **„Der perfekte Partner, egal ob zum Kochen, Braten, Schmoren oder Backen mit dem Dutch Oven“**. Darüberhinaus haben wir mit ihm ein Gewürz eigens für den Dutch Oven entwickelt, den Dutch Oven Held, sowie zwei Sets für Dutch Oven Beginner und Profis.

RONNY GANTZE - GESUNDHEITS-EXPERTE

Richtige Ernährung genauso wichtig wie Bewegung. Die Muskeln arbeiten auf Hochtouren, das Herz schlägt schneller als sonst, die Lunge atmet am Limit: Beim Sport mobilisiert der Körper alle Systeme, um leistungsfähig zu bleiben. Das erfordert eine Menge Energie und ganz bestimmte Nährstoffe. Ronny Gantze weiß das und empfiehlt, um Höchstleistung abrufen zu können, nicht nur Wert auf hartes Training, sondern auch auf eine gesunde Ernährung zu legen. **Gantze und seine Patienten setzen bei gesunder Ernährung auf Genial Genießen.** Denn mit den Gewürzen, Essig und Ölen wird ein ernährungsbewusster Lebensstil nicht zur eintönigen Pflicht, sondern zum abwechslungsreichen und vor allem genussvollen Vergnügen.



MARKUS MÜLLER - WHISKY CONNAISSEUR

Seit 2017 hält Markus Müller regelmäßig Whisky-Tastings im Genial Genießen Stammhaus am Marktplatz in Wertingen ab. Sein Whisky-Wissen schöpft er dabei nicht nur aus Büchern, Whisky-Messen oder eigenen Tastings, sondern auch aus Reisen. Sein Herz brennt für Schottland und so hat er bei einer Vielzahl an Besuchen über Jahre einen riesigen Erfahrungsschatz über Whisky, insbesondere schottischen Whisky, gesammelt. Viele schottische Destillieren kennt er persönlich und sogar der ein oder andere Master Blender findet sich auch in seinem Adressbuch. **Die Whiskys für unser Sortiment wählen wir ausschließlich mit der Expertise von Markus Müller.**

Wir sind begeistert



„Oh WOW !!!! So einen phantastischen Kundenservice habe ich noch nie erlebt!!! ... es hat alles übertroffen was ich erwartet hatte.... Ich bin wirklich fast sprachlos. Danke- Danke - Danke.“

Die Dattelcrema ist auch fantastisch- auf Spargelsalat und Filet. Ganz sicher werde ich Ihre Produkte weiterempfehlen und fleißig selbst nutzen.“

Petra R.



„Der Name "Genial Genießen" trifft es ziemlich genau. Genial für jeden der ein besonderes Geschenk sucht. Genießen - vor Kauf darf man probieren und wird mit ganz viel Herzblut beraten. Wir bestellen sicher bald Nachschub.“

Barbara Marker



„Große Auswahl und tolle Beratung. Die Liköre, Öle und Essige können alle im Laden probiert werden. Ich schau gerne wieder vorbei, was es neues gibt :)!“

Susanna Sperl



„Wirklich sehr liebevoll gemacht. Ich habe mich sehr gefreut... super schöne Geschenksets, das auch bei der Beschenkten sehr gut ankam. Wir werden Sie weiterempfehlen, bei Geschenken immer auch an Sie denken.“

Christiane R.



„Habe eine Grilltüte als Geschenk bestellt. Der alte Williams ist die Granate, sehr, sehr lecker. Tolles Produkt.“

Claudia Fürschke



„Es riecht toll und sieht schön aus. Vielen Dank!“

Claudia M.



„Tolle, mit viel Geschick ausgewählte Produkte, die ausführlich getestet werden bevor sie auf den Markt kommen. Die Videos auf Instagram inspirieren zum Nachkochen! Vielleicht kann ich auch mal einen Kurs besuchen, würde mich interessieren!“

Linda Fischer



„Wir haben Produkte von Ihnen geschenkt bekommen und sind einfach nur begeistert!“

Martina A.



„Beruflich Sorge ich bei Pferden für gesundes Futter. Genial Genießen macht es einfach, auch Menschen gesund und dennoch lecker zu ernähren.“

Leda Führ - Tierärztin



„Gesund leben und wohlfühlen ist mir besonders als Familienvater wichtig. Insbesondere durch meinen Job, der mich sehr fordert und mir wenig Zeit lässt Sport zu machen.“

Markus Pellot



„Wir lieben die Dips. Damit hab ich nun auch meine Mutter begeistert, die gar nicht weit weg wohnt. Tolles Angebot, bitte das Dip-Sortiment weiter ausbauen :)“

Katja Richter



„Die Sachen schmecken alle phantastisch... Erst gestern habe ich einen frischen Salat aus dem Garten mit ihrem Waldhimbeerbalsam gemacht. Zum Hineinknien. Vielen herzlichen Dank und machen Sie weiter so.“

Margot S.

Genial Genießen® schmecken & schenken

Perfekte Geschenke für deine Liebsten
und Köstlichkeiten für dich selbst



Onlineshop:
genial-geniessen.com

Genial Genießen GmbH
Marktplatz 14, 86637 Wertingen
Telefon & WhatsApp: 08272 640299
Fax: 08272 2541
hallo@genial-geniessen.com

Bekannt aus...



Allgäuer Zeitung

SÜDKURIER

Augsburger Allgemeine



Neue Presse

Südthüringen

Genial Genießen



Unser Stammhaus in Wertingen

Vor Ort: Probieren und Erleben

In vielen Städten, verteilt über ganz Deutschland, kannst du die Artikel von Genial Genießen vor Ort erleben. Unsere Geschenke können in voller Pracht angesehen und angefasst werden. An den meisten Standorten kannst du dich durch die feinen Essige & Öle, leckeren Schnäpse & Liköre oder sogar Dips probieren und verführen lassen. Daneben kann du dich von Rezepten inspirieren oder persönlich von unseren Mitarbeiterinnen beraten lassen und deren Lieblingsrezepte erfahren. Unsere hauseigenen Filialen findest du in Wertingen, Friedberg in Bayern und Gundelfingen an der Donau.

Motivation zur gesunden Ernährung

Der Blick richtet sich bei unseren Rezepten vor allem auf Salatkreationen. Gründer Andreas hat sich gesunde Ernährung zur Leidenschaft gemacht und liebt es, mit seinen feinen Essigen & Ölen immer wieder neue Salatrezepte zu entwickeln. Im Laufe der Zeit haben sich so viele Rezepte angesammelt, sodass er sie in einem Buch mit Tipps zur gesunden Ernährung zusammengefasst hat.



Genial Genießen Manufaktur

Online Inspiration

Wöchentlich präsentieren wir geheime Küchenhelfer, spannende Geschenke oder neue Rezepte auf Facebook und Instagram. Oder lass dich auf Youtube, meist von Andreas persönlich, inspirieren. TIPP: Entdecke auch in dieser Broschüre Rezept- und Wissens-Videos von Andreas.



Edeltraud Sailer - Produktionsleitung



Iwona Has - Feinkostkennerin



Marzena Nadolska - Geschenke



Marina Dollinger - Shopbetreuung



Petra Hering - Shopbetreuung



Alexandra Hafner - Marketing

„Was schenk' ich bloß?“



Geschenkset-Katalog



und Thema durch.

