

Oh, ein Chutney ...

Schmeckt super,
aber wozu isst
man das eigentlich?

Von Andrea Knura,
zu lesen auf Seite 3

© Andrea Knura

www.bauernladen.at

Wiener Dirndl statt Aperol

Wiener Dirndl ist ein Bio-Likör aus der Kornelkirsche. Das perfekte Sommergetränk.



Anna und Philipp, die Gründer von Wiener Dirndl, sind zwei echte Wiener. Sie teilen, nach eigenen Angaben, nicht bloß die Neigung für einen gediegenen Rausch, sondern lieben gutes Essen und die passenden Getränke dazu. Entstanden ist die Geschäftsidee bei einer Grillerei im Garten, mit viel hausgemachtem Dirndl-Likör. „Die am Markt vertretenen Industrie-Shots und Liköre konnten da nicht mithalten, und schließlich ist uns auch das Thema Regionalität wichtig. Daher haben wir im November 2017 damit begonnen, in Philipps Küche an einem Bio-Likör zu

arbeiten, der besser ist, als die Konkurrenz“, erzählt Anna. „Mit vier Rexgläsern und 20 Kilo Kornelkirschen haben wir angefangen. Nach unendlich vielen Versuchen ist unser Wiener Dirndl daraus entstanden.“

Dirndl-Likör passt zum Sommer
Frisch, fruchtig und doch leicht säuerlich – genau das sind die perfekten Eigenschaften der Dirndl. „Unsere Dirndl sind aus Gols, dem wunderschönen Weinbauort im Burgenland, und werden zum perfekten Zeitpunkt im Spätsommer per Hand geerntet.“



Folgen Sie uns auf Facebook und Instagram unter @bauernladen.at

Für Philipp war es besonders wichtig, ein ausgewogenes Geschmacksverhältnis von Frucht, Gewürzen und Zucker zu finden. Denn die Dirndl hat's doch auch hantig in sich. Der Versuch wurde zum Erfolg – man trinkt bereits seit letztem Sommer in Kolariks Luftburg im Wiener Prater anstelle von Aperol einen Dirndl Spritzer. Also weg von Industriechemie, hin zu regionalem Genuss. Was noch super schmeckt: Dirndl Tonic, Dirndl und Vanilleis, ...

Dirndl pur, Dirndl zum Bier – Rezeptideen und das genaue Mischungsverhältnis gibt es auf www.wienerdirndl.at

© dida