



HAWIENERO



MIXOLOGY

Von der Karibik inspiriert,
in Österreich perfektioniert

WIENER MOJITO



Zutaten:

4 cl HAWIENERO Rum,
2 cl Limettensaft frisch gepresst,
15-20 Minzeblätter,
2 Barlöffel Rohrzucker weiß, Sodawasser

Zubereitung:

Schwingt euren Löffel und lasst uns Limettensaft und Rohrzucker vereinen! Fügt eine Handvoll frischer Minze hinzu und zerdrückt sie sanft in einem Longdrinkglas. Jetzt kommt der eiskalte Twist - Würfeleis und unser heldenhafter HAWIENERO RUM! Rührt es gut durch, bis es kalt und erfrischend ist. Toppt es mit sprudelndem Soda und rührt es sanft unter, um das perfekte Gleichgewicht zu erreichen. Auf geht's, lasst das Abenteuer beginnen!



MOJITO



Die Legende

Lass uns kurz in die Vergangenheit reisen – und keine Sorge, du brauchst dafür keinen Reisepass, nur ein Glas und ein bisschen Durst. Der Mojito ist nicht einfach nur ein Cocktail, er ist eine Legende in flüssiger Form.

Die Geschichte beginnt irgendwo in den heißen Straßen Havannas, wo Piraten, Seeleute und Freigeister auf der Suche nach dem perfekten Drink waren. Der Sage nach mixten sie Zucker, Limette, Minze und einen ziemlich ruppigen Zuckerrohrschnaps zusammen – vermutlich, um ihn trinkbar zu machen. Und siehe da: Rum wurde gesellschaftsfähig!

Dann kam irgendwann ein gewisser Hemingway daher, nippte an einem Mojito und sagte sich: „Verdammt, das Zeug hat Potenzial.“ Der Rest ist Geschichte – oder besser gesagt: flüssige Revolution.

Heute ist der Mojito der Cocktail für alle, die wissen, dass ein guter Drink mehr als nur ein Getränk ist. Er ist eine Haltung. Eine Einladung, das Leben zu genießen. Und mit Hawienero? Naja, sagen wir's so: Er schmeckt nicht nur gut – er hat Charakter.

Wiener Mojito: Weil gute Geschichten immer mit einem Rum beginnen.



SISI MOJITO



Zutaten:

4 cl HAWIENERO Rum,
2 cl HAWIENERO Kaiserin,
2 cl Limettensaft frisch gepresst,
3 - 4 Erdbeeren,
2 Barlöffel Rohrzucker weiß, Sodawasser

Zubereitung:

Schwingt euren Löffel und lasst uns Limettensaft und Rohrzucker vereinen! Fügt eine Handvoll Erdbeeren hinzu und zerdrückt sie sanft in einem Longdrinkglas. Jetzt kommt der eiskalte Twist - Würfeleis und unser heldenhafter HAWIENERO RUM und die HAWIENERO Kaiserin Rührt es gut durch, bis es kalt und erfrischend ist. Toppt es mit sprudelndem Soda und rührt es sanft unter, um das perfekte Gleichgewicht zu erreichen. Auf geht's, lasst das Abenteuer beginnen!



FROZEN MOJITO



Zutaten:

5 cl HAWIENERO Rum,
1 Esslöffel weißer Rohrzucker od.
2 cl Rohrzucker Sirup von MONIN
2 cl Limettensaft frisch gepresst,
15 – 20 Minze Blätter
Crushed Ice

Zubereitung:

Zusammen mit Crushed Ice springen die Zutaten in einen Mixer und tanzen eine halbe Minute lang in einem wilden Wirbelwind, bis sie sich in einen herrlich cremigen Drink verwandeln.



WIENER COLADA



Zutaten:

2 cl HAWIENERO Rum,
4 cl HAWIENERO DI Castello,
4 cl Fruchtpüree Cocos von MONIN,
4 cm dicke Scheibe einer reifen Ananas
1 Esslöffel Rohrzucker

Zubereitung:

Nimm eine Ananasscheibe und schneide sie in perfekte mundgerechte Stücke. Mit einem kräftigen Mixer wirfst du alles zusammen mit einer ordentlichen Portion Eis hinein. Lass das Ganze mindestens 30 Sekunden lang gut durchmischen, bis eine cremige, dicke und gleichmäßige Mixtur entsteht. Gieße die Mischung in ein Glas voller Eiswürfel und genieße den erfrischenden Geschmack. Prost!



PINA COLADA



Der Süße cremige

Die süßeste Entschuldigung, einen Drink zu bestellen Okay, mal ehrlich: Die Piña Colada ist der Urlaub unter den Cocktails. Ein Schluck, und du hörst förmlich das Meeresrauschen, spürst den Sand zwischen den Zehen – selbst wenn du eigentlich nur auf deinem Balkon sitzt und es draußen Bindfäden regnet.

Aber wo kommt dieses flüssige Paradies eigentlich her? Die Geschichten sind so bunt wie der Drink selbst.

Manche sagen, ein Pirat namens Roberto Cofresí hat im 19. Jahrhundert eine Mischung aus Rum, Ananas und Kokos für seine Crew erfunden. Weil, naja – auch Piraten brauchen mal einen Cheat-Day.

Andere behaupten, ein Barkeeper in Puerto Rico habe das Rezept 1954 erfunden, um den Geschmack der Karibik in ein Glas zu packen. Klingt gut? Finden wir auch.

Egal, wem wir diesen Cocktail wirklich zu verdanken haben – eines steht fest: Die Piña Colada ist der Drink für alle, die wissen, dass das Leben zu kurz für langweilige Getränke ist. Und wenn du sie mit Hawienero mixt? Dann wird aus „süß und cremig“ plötzlich „süß, cremig und mit Charakter.“

Wiener Colada: Weil dein nächster Urlaub nur einen Schluck entfernt ist.



STEIRERFLAMME



Zutaten:

4 cl HAWIENERO Rum
10 cl Naturtrüber Apfelsaft
2-3 Eiswürfel
optional etwas Zimt

Zubereitung:

Schnapp dir ein Longdrinkglas und wirf ein paar Eiswürfel hinein! Jetzt kommt der Star der Show - unser HAWIENERO RUM. Einfach kalt rühren und dann mit naturtrübem Apfelsaft auffüllen. Jetzt kommt der beste Teil - genießen!



KAISERIN



Zutaten:

4 cl HAWIENERO Rum,
2 cl Preiselbeersirup
6 cl Weißwein Fruchtig,
2 Limettenachterl
2 Orangenscheiben, Sodawasser

Zubereitung:

Schnapp dir ein Weinglas, würfle ein paar Eiswürfel hinein, dann kommt der Held des Tages - unser HAWIENERO RUM. Schwenk das ganze ein bisschen, lass den Weißwein kalt rühren und mach es sprudelnd mit Soda. Jetzt wird's richtig spannend - ein Hauch von Preiselbeersirup und ein Spritzer Limettensaft. Leicht unterheben und zum Schluss, steck zwei Orangenscheiben ins Glas. Voila!



WIENER DAQUIRI



Zutaten:

2 cl HAWIENERO Rum
4 cl HAWIENERO Kaiserin
2 cl Limettensaft frisch gepresst
2-3 Eiswürfel

Zubereitung:

Nimm alle Zutaten, schüttele sie im kalten Zustand,
und gieße sie mit Schwung in ein schön
vorgekühltes Daiquiri Glas!



FROZEN DAQUIRI



Zutaten:

4 cl HAWIENERO Rum
2 cl Rohrzucker Sirup von MONIN
2 cl Limettensaft frisch gepresst
4 Erdbeeren groß, 2 Eisschaufeln

Zubereitung:

Zusammen mit Crushed Ice springen die Zutaten in einen Mixer und tanzen eine halbe Minute lang in einem wilden Wirbelwind, bis sie sich in einen herrlich cremigen Drink verwandeln.



FROZEN KAISERIN



Zutaten:

4 cl HAWIENERO Kaiserin
2 cl HAWIENERO Rum
2 cl Rohrzucker Sirup von MONIN
2 cl Limettensaft frisch gepresst
4 Erdbeeren groß, 2 Eisschaufeln

Zubereitung:

Zusammen mit Crushed Ice springen die Zutaten in einen Mixer und tanzen eine halbe Minute lang in einem wilden Wirbelwind, bis sie sich in einen herrlich cremigen Drink verwandeln.



KAISERIN SISI STYLE



Zutaten:

5 cl HAWIENERO KAISERIN
5 cl Weißwein fruchtig
Soda

Beeren oder Orangenscheibe, 2-3 Eiswürfel

Zubereitung:

Schnapp dir ein Weinglas, würfle ein paar Eiswürfel hinein, dann kommt die Heldin des Tages - unsere HAWIENERO KAISERIN. Schwenk das ganze ein bisschen, lass den Weißwein kalt rühren und mach es sprudelnd mit Soda. Leicht unterheben und zum Schluss, steck zwei Orangenscheiben ins Glas oder vollende es mit Beeren. Voila!



SISI ROYALE



Zutaten:

4 cl HAWIENERO Kaiserin
10 cl Prosecco
Preiselbeeren / Beeren
2-3 Eiswürfel

Zubereitung:

Ein Spritzer Prosecco, eine Prise Eiswürfel und dann kommt der wahre Star der Show, die HAWIENERO KAISERIN, um das Ganze zu verfeinern. Ein echtes Abenteuer für den Gaumen!



ELISABETH'S TWIST



Zutaten:

4 cl HAWIENERO Kaiserin
Tonic
1 Zitronenscheibe, 1 Orangenscheibe
2-3 Eiswürfel

Zubereitung:

Stell dir ein Glas vor, voll mit knackig kühlen Eiswürfeln, die leise in der Sonne schmelzen. Jetzt füge die Kaiserin hinzu, das ist der Star unserer Show! Dann kommt das Tonic dazu, ein sprudelnder Tanzpartner, der die Kaiserin in einen prickelnden Walzer führt. Und vergiss nicht die Zitronen- und Orangenscheibe! Sie sind die bunten Konfetti, die unser Fest komplett machen. Prost!



WIENER MILANO



Zutaten:

5 cl HAWIENERO Kaiserin
10 cl Crodino Biondo
Soda, 2-3 Eiswürfel
1 Orangenscheibe

Zubereitung:

Schnapp dir dein schickstes Trinkgefäß, ob Weinglas oder Tumbler, und pack es voll mit knisternden Eiswürfeln. Schütte den feurigen Hawienero Kaiserin hinein und lass ihn sich mit dem perlenden Crodino Biondo zu einem tanzenden Duett vereinen. Ein Spritzer Soda kommt hinzu. Rühr alles liebevoll um, lass die Aromen miteinander flirten und eine harmonische Symphonie erschaffen. Top das Ganze mit einer saftigen Orangenscheibe ab und dann -

Genuss pur!



CASTELLO NERO



Zutaten:

4 cl HAWIENERO DI Castello
2 cl Kahlúa
1 kleiner kalter Espresso

Zubereitung:

Alles auf Eiswürfeln kräftig durchschütteln und dann in dein eiskaltes Gästeglas abgießen. Lass das Abenteuer beginnen!



ESPRESSO MARTINI



Manchmal entstehen die besten Dinge aus einer verrückten Idee – oder einem verzweifelten Wunsch nach zwei Dingen gleichzeitig. Und genau so soll der Espresso Martini geboren worden sein.

Es war irgendwann in den 1980ern, mitten in London. Der Barkeeper Dick Bradsell, eine absolute Legende in der Cocktailszene, steht hinter der Bar, als eine berühmte Supermodel-Dame hereinschneit. Ihr Wunsch?

“ Make me a drink that wakes me up... and then f*cks me up.“

Dick, kein Mann großer Worte, greift nach dem, was er hat: frischer Espresso, Wodka, Kaffeelikör und Zuckersirup. Er schüttelt alles kräftig, serviert es eisgekühlt – und zack: der Espresso Martini war geboren.

Der Drink hatte ursprünglich überhaupt keinen Martini drin. Der Name kam eher vom eleganten Glas, das an einen Martini erinnerte. Aber seien wir ehrlich – wer braucht Regeln, wenn der Drink verdammt gut schmeckt?

Heute ist der Espresso Martini der inoffizielle Cocktail für alle, die keine Kompromisse machen. Ein Drink für Nachtschwärmer, Genießer und alle, die wissen, dass das Leben nach Sonnenuntergang erst richtig losgeht.

Mit HAWIENERO DI CASTELLO?

Dann wird aus einem Klassiker ein Cocktail mit Charakter – tief, stark und mit dem gewissen royalen Feuer.

CASTELLO NERO: Weil du die Nacht noch brauchst.



CASTELLO FIZZ



Zutaten:

4 cl HAWIENERO DI Castello
mit Ginger Ale
1 Zitronenscheibe, 1 Orangenscheibe

Zubereitung:

Nimm deinen Tumbler und füll ihn mit knisterndem Würfeleis. Füge einen Spritzer HAWIENERO DI CASTELLO hinzu und toppe das Ganze ab mit prickelndem Ginger Ale. Und als krönenden Abschluss: Eine Scheibe Zitrone und Orange, um das Ganze zu einem erfrischenden Erlebnis zu machen!



CANCHÁRITO



Zutaten:

5 cl HAWIENERO Honey
2 cl Limettensaft frisch gepresst
Soda

Zubereitung:

Schnapp dir den HAWIENERO HONEY RUM und einen frisch gepressten Limettensaft. Eiswürfel dazu und gut umrühren, bis es kalt ist. Mit einem Spritzer Soda aufgießen und unterheben. Fertig ist der Zaubertrank!



CANCHÁNCHARA



Lange bevor auf Kuba Daiquiris und Mojitos serviert wurden, gab es einen Cocktail, der nicht nur den Durst löschte, sondern auch den Kampfgeist anheizte: die Canchánchara. Keiner weiß genau, wann oder wie sie entstand – aber das macht sie nur noch legendärer. Sicher ist: Irgendwo in den Feldern rund um Trinidad mischten sich die Arbeiter einen Drink, der ihnen die harte Arbeit versüßte. Rum, Honig, Limette – einfach, aber kraftvoll.

Doch dann kam der Krieg. 1868 – Kuba kämpft gegen die spanischen Besatzer. Die Mambises, die kubanischen Freiheitskämpfer, wussten: Wer für seine Unabhängigkeit kämpft, braucht nicht nur Mut, sondern auch einen verdammt guten Drink. Und so wurde die Canchánchara vom Erfrischungsgetränk zum flüssigen Revolutions-Symbol. Die Legende besagt, dass die Rebellen ihre Flaschen am Sattel hängend mit sich führten. Sie wärmte sie in kalten Nächten, gab ihnen Energie für den Kampf und wurde sogar als Heilmittel für die Verwundeten genutzt. Ein Drink, der nicht nur schmeckt – sondern Geschichte geschrieben hat. Und als der Krieg vorbei war? blieb die Canchánchara. Als Urvater der Mojitos und Daiquiris, als Erinnerung an die, die für ihre Freiheit kämpften – und als der vielleicht authentischste Cocktail Kubas.

Heute ist sie mehr als nur ein Drink – sie ist eine Hommage an alle, die wissen, dass guter Geschmack und echter Charakter zeitlos sind. Und mit Hawienero? Erst recht.



WILD HONEY



Zutaten:

4 cl HAWIENERO Honey
2 cl Limettensaft frisch gepresst
Schweppes Wild Berry

Zubereitung:

Schnapp dir den HAWIENERO HONEY RUM und einen frisch gepressten Limettensaft. Eiswürfel dazu und gut umrühren, bis es kalt ist. Mit Schweppes Wild Berry aufgießen und unterheben. Fertig ist der Zaubertrank!



Unsere Devise: Regional statt global!

Willkommen im sinnlichen Universum der österreichischen Hawienero-Rum-Cocktails! Österreich mag vielleicht nicht die erste Adresse für Rum sein, die einem in den Kopf schießt, aber dank Hawienero hat das Land einen hochprozentigen Geschmackstreffer gelandet, der sich perfekt mit regionalen Zutaten verbindet.

Lassen Sie sich von der Symbiose aus traditionellem Handwerk und modernem Flair verzaubern, während Sie die hohe Kunst des Cocktail-Mixens erlernen. Jedes Rezept ist ein kleines Meisterwerk, ausgewählt mit Bedacht und gespickt nicht nur mit einer Step-by-Step-Anleitung, sondern auch mit spannenden Hintergrundinformationen zur Entstehungsgeschichte der Cocktails. Tüfteln Sie mit verschiedenen Zutaten herum, kreieren Sie Ihre eigenen Variationen und entwickeln Sie Ihren ganz persönlichen österreichischen Hawienero-Rum-Cocktail.

Ob Sie ein alter Hase hinter dem Tresen oder ein neugieriger Anfänger sind, dieses Buch ist für alle, die die Freude am Mixen und Genießen teilen möchten. Entdecken Sie eine Sammlung von Hawienero-Rezepten, die sowohl klassische als auch frische, moderne Kreationen umfasst. Cocktails sind mehr als nur ein Getränk – sie sind ein Abenteuer. Sie erzählen Geschichten, wecken Erinnerungen und bringen Menschen zusammen. Tauchen wir gemeinsam ein in die Welt der österreichischen Rum-Cocktails und kreieren unvergessliche Geschmackserlebnisse. Wir laden Sie ein, mit uns auf diese geschmackliche Entdeckungsreise zu gehen. Schütteln, rühren und genießen – und das Wichtigste dabei: Cocktails sind da, um Freude zu machen! Prost und viel Spaß beim Ausprobieren.

simply feel the difference!





WWW.HAWIENERO.COM



HAWIENERO_RUM

