

OCCIN[®]

BIO „GIN“ Free %o

Vollendete Aromen-Sinfonie,
die gleichzeitig mit süßen, scharfen, sauren
und bitteren Noten spielt



OBSTHOF
RETTNER
1886 AUSTRIA

OCCIN – BIO „GIN“ Free %

Alkoholfreier Geheimtipp der Barszene

Kultgetränk-Potenzial

In OCCIN lassen Pflanzenextrakte in einer fruchtig-intensiven Mischung ordentlich die Korke knallen. Ganz ohne Alkohol, denn guter Geschmack und Feierlaune brauchen keinen Alkohol. Stargast der illustren Runde ist der typische „Gin- Charakter“ des Wacholders.

Null Promille. 100 % Geschmack

OCCIN erreicht ein intensives Nuancenspiel aus sweet & sour & spicy & bitter-Noten ausschließlich mit raffiniert kombinierten natürlichen Zutaten. Vielfältig. Einzigartig. Alkoholfrei. Farblich bringt der prozentfreie „BIO GIN“ goldgelbes Dolcefarniente ins Glas, das seine alkoholischen Drink & Aperitif-Kollegen – nüchtern betrachtet – ziemlich blass aussehen lässt.

Natur aus Passion

Das gelingt durch ein eigenes und spezielles Produktionsverfahren. Basis ist ein fermentierter Kaltauszug aus reinen Bio Pflanzen-, Frucht- und Wurzelextrakten, fein und elegant mit Bio Wacholderbeeren abgerundet. Entwickelt wurde OCCIN vom Bio-Pionier und Drink-Scout Werner Retter. Der Edelbrandspezialist entdeckte vor vielen Jahren seine Leidenschaft für Wildfrüchte, gesunde Superfruits und alkoholfreie Lifestyle Elixire.

„Shrubs gehören zu meinen Lieblingszutaten, da sie sowohl ohne als auch mit Alkohol genossen werden können. Bisher kannte ich kein Produkt, das in einer solchen Qualität ‚ready to use‘ verfügbar ist. Süß-saure Zitrusnoten treffen auf würzig-scharfen Ingwer und Curcuma, fruchtigen Granatapfel und süßen Honig. Man kann einfach alles damit zaubern! OCCIN Bio Shrub trifft genau den Nerv der Zeit.“

Nic Shanker, Starkeepers



CHIN-CHIN mit OCCIN

Sundowner

OCCIN SPRITZ

6 cl OCCIN
2 cl Grenadine
2 cl Sodawasser
Prosecco (mit oder ohne Alkohol)
Mit dünner Ingwerscheibe dekorieren

Für die alkoholische Variante Prosecco verwenden. Nach Belieben mit Orangen-, Zitronen- oder Ingwerzeste als Topping dekorieren. Alle Angaben für ein 250 ml Glas.

FRUITY OCCIN free %

4 cl OCCIN
13 cl Orangensaft
2 cl Ananassaft

OCCIN JACK

4 cl OCCIN
2 cl dunkler Rum
1 Schuss Ananassaft





CAPPOCCINO free %

2 TL OCCIN
1 TL Kakaopulver
50 ml Kaffee oder Espresso
200 ml Milch
Espresso zubereiten.
OCCIN hinzufügen und
Kakao darin auflösen.
Milch aufschäumen und
darüber geben.

„Mich überrascht
immer wieder, wie
gut OCCIN sowohl
mit Fruchtigem als
auch mit Sahnigem
und vor allem Kaffee
funktioniert. Wirklich
außergewöhnlich!“

Lena-Maria Gande,
Fruchtsaft-Sommelière

„OCCIN ist eine
geschmacklich
spannende Komponente
für alkoholfreie
Kreationen“.

Hannah Böttger,
Kreative
Cocktailentwicklerin



OCCINPRESSO free %

3 cl OCCIN
5 cl kalter Espresso
Spritzer Limettensaft
15 ml Limettensirup
Crushed Ice



„OCCIN ist mannig-
faltig einsetzbar.
Er sorgt für Pep
in alkoholfreien
Drinks und ist ein
kulinarischer Hit
für Marinaden, zum
Würzen oder für
Dressings.“

Michael Schinharl,
Verleger und
Herausgeber von
ZuGast

Cool & Spicy



COLD BREW ALMOND free %

50 g gemahlener Kaffee
25 cl Wasser
1 cl OCCIN
kalte Mandelmilch
Mandelmilcheiswürfel
Kaffeepulver mit Wasser in einer Stempel-
kanne verrühren. Pressstempel herunter-
drücken. 8 Stunden kühl stellen und
anschließend abfiltrieren. Mandelmilch
Eiswürfel und OCCIN dazu geben. Mandelmilch
aufschäumen und damit auffüllen.

MANDELMILCH- EISWÜRFEL

50 g Mandelmus
10 g flüssiger Honig
20 cl Mandelmilch
Mark einer 1/2 Vanilleschote
Zutaten gut vermischen. Über Nacht in
Eiswürfelform gefrieren lassen.



Wake-up Call

DALGOCCIN free %

1 cl OCCIN
2 cl Honig
30 cl Espresso oder Kaffee
25 cl warme Milch
OCCIN und Honig kurz erhitzen, Espresso
oder Kaffee dazugeben. Die Mischung mit
Milchschaumer so lange aufschäumen
bis ein fester fluffiger Schaum entsteht.
Warme Milch in Gläser füllen und die
Kaffeeschaummischung darauf verteilen.



Family Party

MINTORANGE MOCKTAIL free %

12 cl Pfefferminztee
10 cl Mineralwasser
3 cl OCCIN
5 cl Orangensaft oder 1 Orange
Eiswürfel
Frische Minze &
Orangenscheiben als Deko



Cocktail Time

OCCIN SOUR free %

3 cl OCCIN
5 cl Pampelmusen Direktsaft
1 TL Ahornsirup
Frischer Thymianzweig
17 cl Tonic
Eiswürfel



POMEGRANATE COCKTAIL free %

3 cl OCCIN
20 cl Granatapfelsaft
25 cl Tonic
Mischen und mit
2 Poptails anrichten.



BROCCIN FIZZ free %

5 cl OCCIN
Spritzer Zitronensaft
1 TL flüssiger Honig
25 g frische Brombeeren
1 Zweig frischer Basilikum
15 cl Soda
Crushed Ice
Zitronensaft, Honig und 20 g Brombeeren
zerstoßen. Mit Crushed Ice, OCCIN und
Soda auffüllen. Mit restlichen Brombeeren
und Basilikum dekorieren.



POMEGRANATE POPTAILS free %

35 cl Granatapfelsaft
5 cl OCCIN
10 cl Tonic
Frische Granatapfelkerne
Alle Zutaten mischen und über Nacht in
Eisformen gefrieren lassen.



CREAMY RED COLADA free %

70 g Erdbeeren
3 cl OCCIN
7 cl Granatapfelsaft
10 cl Kokosmilch
2 cl Sahne
Zweig frischer Minze
Eiswürfel
Erdbeeren in Granatapfelsaft, OCCIN, Sahne
und Kokosmilch pürieren. Mit Minze und einer
Erdbeere dekorieren. Dann mit Eis auffüllen.



Spirituosen im Wandel – die neue Dimension der WELL Spirit Drinks

Die Generation Z macht es vor, immer mehr ziehen nach. Wellness und moderner Lifestyle schließen neben Bewegung und einer bewussten Ernährung auch den Verzicht von Alkohol mit ein. Den Trend, mit „alkoholfreien Spirituosen“ zu feiern, die noch dazu stil- und geschmackvoll sind, hat Bio-Pionier & Wildfruchtscout Werner Retter schon früh erkannt.



„Besonders spannend sind dabei echte Innovationen, die keinen bekannten Geschmack antialkoholisch imitieren, sondern eigenständige Produkte mit neuem Zugang zu Aromen, die ein exquisites Nuancenspiel aufzeigen. Das schließt immer auch die Qualität der Zutaten, die Herstellungsweise und die Präsentation mit ein. Und die Natur ist in dieser Hinsicht einfach der beste Geschmacksträger.“

*Werner Retter,
Bio-Pionier & Wildfruchtscout*

Retters Lieblingsrezept **OCCIN Classic**

*3 cl OCCIN
Eiswürfel
Mit Tonic Ale oder Soda auffüllen*

Intelligente BIO Naturgenüsse vom Obsthof Retter exklusiv bei:



Feld für Stempel Händler

