



Botanical pur
Free %

O'GIN

Natur-Aromen Sinfonie
mit sweet & sour
spicy & bitter-Noten

- naturally fermented -

O'CIN Botanical pur - Free %₀₀

Alkoholfreier Geheimtipp der kreativen Barszene

Kultgetränk-Potenzial

In O'CIN Organic Shrub lassen reine BIO Pflanzenextrakte in einer fruchtig-intensiven Mischung ordentlich die Korben knallen. Naturfermentiert und ganz ohne Alkohol. Denn guter Geschmack und Feierlaune brauchen keinen Alkohol. Stargast der illustren Runde ist die leichte Wacholder-Note. Shrub ist eine traditionelle arabische Herstellungsart, die in den USA gerade die Barszene begeistert.

Null Promille. 100 % Geschmack

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

Natur aus Passion

Der Bio-Pionier und Drink-Scout Werner Retter entwickelte für O'CIN ein eigenes, sehr anspruchsvolles Produktionsverfahren der Naturfermentierung. Das Geheimnis seines Organic Shrubs ist ein fermentierter Kaltauszug aus reinen Bio Pflanzen-, Frucht- und Wurzelextrakten, fein und elegant mit Bio Wacholderbeeren abgerundet. 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! O'CIN Bio Shrub trifft genau den Nerv der Zeit.“

Nic Shanker, Starkeepers



Chin-Chin mit O'CIN

Sundowner

O'CIN Spritz

3 cl O'CIN | 2 cl Grenadine | Eiswürfel |
mit Sodawasser oder Tonic aufgiessen.

Für die alkoholische Variante Prosecco
verwenden. Nach Belieben mit Orangen-,
Zitronen- oder Ingwerzeste als Topping
dekorieren.

Fruity O'CIN free %o

4 cl O'CIN
13 cl Orangensaft
2 cl Ananassaft

O'CIN Jack free %o

4 cl O'CIN
2 cl dunkler Rum
1 Schuss Ananassaft



Family Party

MINTORANGE Mocktail free %

12 cl Pfefferminztee
10 cl Mineralwasser
3 cl O'CIN
5 cl Orangensaft oder 1 Orange
Eiswürfel

Frische Minze & Orangenscheiben als Deko



POMEGRANATE COCKTAIL free %

3 cl O'CIN
20 cl Granatapfelsaft
25 cl Tonic

Mischen und mit
2 Poptails anrichten.

„O'CIN ist eine geschmacklich
spannende Komponente für
alkoholfreie Kreationen“.

Hannah Böttger,
Kreative Cocktailentwicklerin

POMEGRANATE POPTAILS free %

35 cl Granatapfelsaft
5 cl O'CIN
10 cl Tonic
Frische Granatapfelkerne

Alle Zutaten mischen und über Nacht in
Eisformen gefrieren lassen.



Cocktail Time

O'CIN SOUR

free %

3 cl O'CIN

5 cl Pampelmusen Direktsaft

1 TL Ahornsirup

Frischer Thymianzweig

17 cl Tonic

Eiswürfel



BRO'CIN FIZZ

free %

5 cl O'CIN

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, O'CIN und Soda auffüllen. Mit restlichen Brombeeren und Basilikum dekorieren.

CREAMY RED COLADA free %

70 g Erdbeeren

3 cl O'CIN

7 cl Granatapfelsaft

10 cl Kokosmilch

2 cl Sahne

Zweig frischer Minze

Eiswürfel

Erdbeeren in Granatapfelsaft, O'CIN, Sahne und Kokosmilch pürieren. Mit Minze und einer Erdbeere dekorieren. Dann mit Eis auffüllen.





„O‘CIN ist mannigfaltig 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

CAPPO‘CINO free %

2 TL O‘CIN
1 TL Kakaopulver
50 ml Kaffee oder Espresso
200 ml Milch

Espresso zubereiten. O‘CIN hinzufügen und Kakao darin auflösen. Milch aufschäumen und darüber geben.

Wake-up Call

DALGO‘CIN free %

1 cl O‘CIN
2 cl Honig
30 cl Espresso oder Kaffee
25 cl warme Milch

O‘CIN 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 Kaffeeschaum-mischung darauf verteilen.





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

Lena-Maria Gande,
Fruchtsaft-Sommelière

O‘CINPRESSO free %

3 cl O‘CIN
5 cl kalter Espresso
Spritzer Limettensaft
15 ml Limettensirup
Crushed Ice

Cool & Spicy

COLD BREW ALMOND free %

50 g gemahlener Kaffee
25 cl Wasser
1 cl O‘CIN
kalte Mandelmilch
Mandelmilcheiswürfel

Kaffeepulver mit Wasser in einer Stempelkanne verrühren. Pressstempel herunterdrücken. 8 Stunden kühl stellen und anschließend abfiltrieren. Mandelmilch Eiswürfel und O‘CIN 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.



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 & Wildfruchtsout 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 & Wildfruchtsout

Retters Lieblingsrezept

O'CIN Classic

3 cl O'CIN
Eiswürfel
Mit Tonic Ale oder Soda auffüllen



Intelligente BIO Naturgenüsse vom Obsthof Retter exklusiv bei:



Feld für Händler-Stempel



www.obsthof-retter.com