

# Genüsse

## Den besondere Moment aus Langenargen am Bodensee



Genüsse steht für Sirup mit höchster Qualität, besten Zutaten und individuellem Design. Genüsse kommt aus dem Schwäbischen und steht für Genuss von besonderen Produkten, Momenten und Taten. Der Bodensee, die Heimat von Genüsse, schenkt uns viele Ressourcen für die besten Zutaten einiger unserer Produkte.

In Zeiten des schnellen Konsums haben wir es uns zur Aufgabe gemacht, Produkte anzubieten, die ganz und gar in das Konzept des Genusses passen. Es werden nur Produkte mit höchstem Genussfaktor und dem besonderen Moment angeboten. Besonders wichtig ist uns der Bezug zum Bodensee.

Unsere Sirupe werden liebevoll per Hand hergestellt und sorgfältig abgefüllt. Wir legen höchsten Wert auf hochwertige Zutaten, qualitative Herstellung und ein außergewöhnliches Sortiment.



/Genussle



/Genussle

Genussle Inh. Andreas Rauscher  
D-88085 Langenargen | Mühlstraße 10  
[www.genussle.de](http://www.genussle.de)



## Fresh Green

1 l Lime Juice  
0,5 l Zitronensaft  
0,4 l Zuckersirup  
0,1 l Genüßle Sirup  
Pfefferminze-Lemongras  
0,5 l Mineralwasser  
20 g brauner Zucker  
1 Limette

1. Lime Juice, Zitronensaft, Zuckersirup und Genüßle Sirup in einem Gefäß mischen
2. 5cl dieser Mischung mit 0,5 Liter Wasser auffüllen
3. Brauner Zucker in ein Cocktailglas geben
4. Geschnittene Limetten und Zucker mit einem Stößel vermengen
5. Eiswürfel und Sirup-Wasser-Mischung ins Glas geben



## Eistee Brennessel Maracuja

0,5 l Maracujasaft  
0,3 l Mineralwasser  
mit Kohlensäure  
1 Beutel Brennesseltee  
5 cl Genüßle Sirup  
Brennessel  
1 Stück Maracuja  
1 Tüte Eiswürfel

1. Maracujasaft und Mineralwasser in einer großen Kanne mischen
2. Brennesseltee in einer Tasse mit heißem Wasser aufgießen
3. Abkühlen lassen und mit in die Kanne geben
4. Die Maracuja aufschneiden, die Fruchtkörner herauschaben und zum Saftgemisch hinzufügen
5. Alles für 1,5-2 Stunden in den Kühlschrank stellen
6. Zur gekühlten Mischung den Sirup und Eiswürfel hinzufügen

weitere Rezepte: [genueßle.de](http://genueßle.de)

