



Die Essenz der Alpen

The essence of the Alps



Von der Muse geküsst

In den Bergen gibt es Entdeckungen, die manchen verborgen bleiben. Manche Legenden bewahren sich über die Jahre. Tragen sich von Freund zu Freund, verbreiten sich von Herz zu Herz, werden mit den Liebsten geteilt. Das macht sie umso leckerer, verführerisch und verlockend.

Heute wie damals wird Alpenkräutern eine starke, wohltuende Wirkung zugeschrieben. Früher vor allem als Hausmedizin geschätzt, sind sie heute umwerfender Genussfaktor und Garant für herrlich raffinierte Lebensart.

Kissed by the muse

The mountain is full of things to discover, things which remain hidden to most people. Many legends have persisted over the years.

They are passed from friend to friend, they spread from heart to heart and are shared with one's nearest and dearest. This makes them all the more delicious and tantalisingly tempting.

Today as in yesteryear, Alpine herbs are famous for their potent, refreshing effect. In the past, they were valued as home remedies but today they are relished as an amazing source of enjoyment and are sure to bring sophisticated subtlety to modern living.

Die Getränkeschmiede mit der Essenz der Alpen

Unsere Geschichte beginnt im Bregenzerwald. Hier haben sich zwei Spitzengastronomen auf die Suche nach dem Besten vom Besten gemacht. Das Geheimrezept von Urgroßvater Kaspar Wiese war die Basis für die Entstehung unserer Getränkeschmiede. Die gehaltvollen Alpdinks Spezialitäten sind das köstliche Ergebnis.

Von Herzen

Christian Greber

Geschäftsführender Gesellschafter / Unternehmer

The manufacturer with the essence from the Alps

Our history starts in the Bregenz Forest. Here we have two top culiniers in search of only the very best. The secret recipe handed down by great-grandfather Kaspar Wiese was the starting point for our drinks manufactory. The delicious results are Alpdinks specialties full of interesting ingredients.

My heartfelt wishes

Christian Greber

Managing Partner/Entrepreneur





Der Aperitif aus den Alpen

Alpsider mit edlen Alpenkräutern

Ist es noch ein Geheimnis, dass wir in den Bergen die Natur lieben? Die volle Pracht, das Klare, Echte, das Frische, unsere herrlichen Alpenkräuter. Von Herzen offen und ehrlich ist auch, was sich im Alpsider aufs Feinste vereint: reiner Apfelsider, ein Auszug aus natürlichen Alpenkräutern und ein Hauch spritziger Zitrone, alles 100 % natürlich österreichische Zutaten.

So ist der Alpsider direkt servierfertig und schmeckt gekühlt ganz einfach himmlisch. Mit erfrischenden 2,5 % Alkohol ist der würzige Alpsider die ideale Alternative für alle, die das leichte Leben lieben.

The aperitif from the Alps

Alpsider made with Alpine herbs

Have we made it clear enough that we in the mountains love nature? The splendour, clarity, genuineness and freshness of our magnificent Alpine herbs. What also has an open heart and honesty is the fine composition that goes into making Alpsider: pure apple cider, a selection of natural Alpine herbs and a zest of fresh lemon – all 100% natural Austrian ingredients.

Alpsider comes ready to serve and when cooled, it tastes simply divine. With a refreshing 2.5 per cent alcohol the spicy Alpsider is an ideal alternative for all those who love to live on the lighter side of life.

Der Aperitif aus den Alpen

Alpsider mit edlen Alpenbeeren

Wir Genießer wissen, was gut ist. Im Alpsider mit Alpenbeeren sieht das auch noch sehr gut aus. Was wir hier gemacht haben, ist erfrischend und fruchtig, eine herrliche Verbindung aus reinem Apfelsider aus Österreich und einer Auslese aus wundervoll natürlichen Alpenbeeren. Das schmeckt ganz höllisch gut – und paradiesisch prächtig. Und ist immer direkt servierfertig.

Ganze 2,5 % Alkohol bringen die Alpen ganz, ganz nah. Selbstverständlich arbeiten wir mit 100 % natürlich österreichischen Zutaten. Das ist doch der Gipfel!

The aperitif from the Alps

Alpsider made with Alpine berries

We connoisseurs know what is good. Alpsider containing Alpine berries also has a very good look about it. What we've created here is refreshing and fruity, an amazing combination of pure apple cider from Austria and a choice of wonderful natural Alpine berries. It tastes hellishly good – and heavenly divine.

And it is always ready to serve. A full 2.5 % alcohol bring the Alps very very close.

It goes without saying that we use 100% natural Austrian ingredients. The pinnacle of good taste!



Passend serviert für jede Gelegenheit

Die Große, für den Ausschank im edlen Glas mit Eis als Aperitif im Restaurant oder für Zuhause.

Das Piccolo, für den feinen Genuss alleine oder zu zweit. An der Bar, für die Minibar oder den Kühlschrank Zuhause.

Die Sportliche, für die Party oder den modernen Genuss. Einfach zum Öffnen, aus der Flasche genießen. Der perfekte Bierersatz.

Suitable for every occasion

The big one, served in your favourite wine glass on the rocks, as aperitif in the restaurant or at home.

The charming one, fine enjoyment alone or together with your dearest at the bar, to store in the hotel minibar or the fridge at home.

The easy one, for the party or simply modern style drinking, easy to open and enjoy simply out of the bottle, the perfect beer substitute.



Servier-Empfehlung

Kalt servieren im Weißweinglas auf Eis, verfeinert mit Orangenstück gespickt mit Gewürznelken oder gefrorenen Beeren.

Recommendation

Serve cold in a white wine glass.

It's perfect on ice.

Garner with a mint leaf and a slice of lemon.

VKE	VPE	Palettierung
200 ml	24 x 200 ml Tray	80 Tray
330 ml	12 x 330 ml Tray	100 Tray
750 ml	6 x 750 ml Tray	95 Carton



Alpsinth – der Spirit aus den Alpen

Alpsinth – the Spirit of the Alps

Wir wollen Tage und Nächte auf den Gipfel treiben. Das macht die Alpen aus. Im fatal verführerischen Alpsinth, der einzigen klaren Kräuterspirituose, treffen sich Traum und Klarheit, Lust und grüner Genuss. Gleich 28 erlesene Alpenkräuter aus unserer reichen Natur sind für das ganz einzigartige Geschmackserlebnis zuständig.

Our intention is to reach new heights by day and by night. This is what makes the Alps so special. The fatally seductive Alpsinth, a unique clear herbal spirit, unites dreamlike qualities and clarity, joie de vivre and sheer pleasure in green. A total of 28 selected Alpine herbs from the lavish wealth nature has to offer are blended to create an absolutely unique experience for your taste buds.



Das gut gehegte Geheimnis hat es in sich: Die Kräuterspirituose wird schonend mazeriert, doppelt destilliert und sorgfältig gelagert. So können die Kräuter ihr ganzes Aroma entfalten. Barkeeper und Kenner schätzen die unendlich vielseitigen Anwendungsmöglichkeiten dieser neuen klaren Spirituose für einmalige Cocktails und Longdrinks.

Unser Tipp, auch für Bartender:

Gilt als ideale Mixbasis für Cocktails und Longdrinks!

The closely guarded secret has a lot to offer. The herbal spirit is gently macerated, distilled twice and carefully stored so that the herbs can develop their full aroma. Barkeepers and connoisseurs appreciate the sheer infinite number of versatile possibilities which this new clear spirit has to offer for unique cocktails and long drinks.

Our tip, also for bartenders:

it is an excellent base for mixing cocktails and long drinks!

VKE	VPE	Palettierung
Alpsinth 55	200 ml	24 x 200 ml Tray
Alpsinth 33/55	700 ml	80 Tray
		6 x 700 ml Tray
		98 Carton

Alpen Mojito

4 cl Alpsinth 55 oder 33
1/4 frische Limette
3 tdl brauner Zucker oder
3 cl Mojitosirup
Spritzer Alpsider oder Soda
einige Minzblätter



Alpen Fizz

4 cl Alpsinth 55
oder 5 cl Alpsinth 33
2 cl Zuckersirup
3 cl Zitronensaft



Alpen Shots



Alle Rezeptangaben für 2 Personen.

Alpen Espresso

6 cl Alpsinth 55
2 Espresso
2 cl Caramel Sirup
Shaken auf Eis



Alpfresh – kristallklar aus den Alpen

Alpsfresh – crystal clear from the Alps

Unser **Alpfresh Crystal Wasser** ist ein Naturprodukt erster Güte. Bevor Regenwasser zum kostbaren Quellwasser wird, wirkt die Natur im Verborgenen täglich Wunder. Das Wasser von **Alpfresh** entspringt **einer Quelle im Arlberg Gebirge**, die seit Jahrtausenden unberührt ist: Reines, basisches, quellfrisches Wasser, ausgewogen mineralisiert, mild im Geschmack, **ein unberührtes Produkt der Natur**.

VKE	VPE	Palettierung
330 ml	12 x 330 ml Tray	144 Tray
500 ml	12 x 500 ml Tray	108 Tray
1500 ml	6 x 1500 ml Tray	84 Tray

*The **Alpfresh Crystal Water** is a natural product of the highest quality. Before rainwater becomes precious spring water, nature works wonders every day. The water of **Alpfresh** has its source at a spring in the **Arlberg mountains** that has been untouched for millennia: pure, alkaline fresh spring water, well balanced mineralized, mild in taste, **all natural product**.*



Ihr eigenes Wasser mit Ihrem Hotel Logo

Your individual hotel branded crystal water

Alpfresh Crystal Wasser und **Alpfresh Vital** aus dem Arlbergmassiv füllen wir Ihnen schon ab **5.000 Flaschen** ab. Ideal **als Erfrischung für die Heimfahrt als Abreise-geschenk**, für Ihren **Wellnessbereich** und auf das **Gästezimmer**. Gerne erstellen wir ein unverbindliches Angebot individuell auf Ihre Bedürfnisse abgestimmt.

***Alpfresh Crystal Water** and **Alpfresh Vital** from the Arlberg mountain massif are already available from **5,000 bottles**. Ideal **as refreshment for your guests trip home a pressures departure gift**, for your **spa** and for the **guestroom**. We are prepared to make you an individually offer tailored to your needs.*

Ein Beispiel vom Golfhotel & Spa Traube Braz****
*An example of Golfhotel & Spa Traube Braz*****



Alpdrink – die Kräuter Energie aus den Alpen

Alpdrink – the herbal energy from the alps

Belebend & unverwechselbar

Mit der vollen Kraft der Natur weckt der Alpower alle Lebensgeister. Wann auch immer volle Konzentration gefragt ist, erfrischt dieser außergewöhnliche Energy Drink, mit ausgewählten Alpenkräutern, Taurin, Koffein und einem Schuss Zitrone, alle Sinne und holt einfach mehr aus jedem Tag und jeder Nacht.

Invigorating & unmistakable

With the full power of nature, the Alpower awakens all the spirits. Whenever full concentration is required, this extraordinary energy drink, with selected alpine herbs, taurine, caffeine and a shot of lemon, refreshes all the senses and simply gets more from every day and every night.

VKE	VPE	Palettierung
250 ml	24 x 250 ml Tray	120 Tray



Die Gründer

Zu den Unternehmensgründern Christian Greber, Hans-Peter Metzler und Günter Bucher gesellten sich ihr Freund Christoph Lorünser und weitere Freunde. Die kreativen Gastronomen & Hoteliers aus den Vorarlberger Alpen stehen heute mit ihrem Wissen an vorderster Front für die Getränkeschmiede aus den Alpen.

The founder

The company founders Christian Greber, Hans-Peter Metzler and Günter Bucher were joined by their friend Christoph Lorünser and others. The inventive restaurant owners and hoteliers from the Vorarlberg Alps are the front men at the drinks manufactory from the Alps with their wealth of knowledge and expertise.

Geschäftsführer
Christian Greber

Burgrestaurant Gebhardsberg



www.greber.cc

Gründer & Gesellschafter
Hans-Peter Metzler

Hotel Das Schiff in Hittisau



www.schiff-hittisau.com

Gesellschafter
Christoph Lorünser

Golfhotel & Spa Traube Braz



www.traubebraz.at


Alpdrinks
Upsynth GmbH

Mittlerweile sind wir in die begehrte SIAL INNOVATION SELECTION aufgenommen und haben auf der Wine & Spirits Wholesalers of America WSWA in Florida in der Kategorie Blindverkostung zweimal Silber „best in class“ gewonnen.

Meanwhile, we have been accepted in the coveted SIAL Innovation Selection and twice we have won silver as „best in class“ in the blind tasting category at the Wine & Spirits Wholesalers of America (WSWA) awards in Florida.

Das Zitat von Judge W. Blake Gray
Quote from Judge W. Blake Gray

»It was the best green sparkling „wine“ I've ever had. We gave it a silver medal, and you could argue that we were penurious, as it was the best of its class.«





Alpdrinks

Upsynth GmbH



Alpdrinks Upsynth GmbH • Hans-Berchtold-Str. 52 • 6840 Götzis • Austria
Tel +43 5574 489830 • Fax +43 5574 90 840 • info@alpdrinks.at • www.alpdrinks.at