

LEHNER⁺

PORTOFREIE LIEFERUNG*
AUF ÜBER 4000 ARTIKEL

 Mit Vorteilscode INB725660
 Gültig bis 30.09.2016


nur 99.–

Edelweisshemd mit Kragen. Durchgeknöpft, mit Brusttasche. Coolmax System. Aus 54% Baumwolle, 46% Coolmax. Gr.: 36, 37/38, 39/40, 41/42, 43/44, 45/46, 47/48. Grösse = Kragenweite.
 Art. 11 540 37 anthrazit nur 99.–
 Art. 11 540 06 marine nur 99.–
 Art. 11 540 04 hellblau nur 99.–



nur 119.–

Edelweissbustier-Shirt mit Schnürung. Vorderteil gewoben, seitlich aus Tricot. Aus 100% Baumwolle. Gr.: S–XXL.
 Art. 11 507 15 schwarz nur 119.–
 Art. 11 507 05 blau nur 119.–



nur 49.90

nur 39.90

Leichter Textilschuh in beliebter Sneakerform mit Edelweiss-Motiv. Flache Profillaufsohle. Gr.: 35–46.
 Art. 30 813 04 Schnürschuh hellblau-weiss nur 39.90
 Art. 30 926 04 Schnürboots hellblau-weiss nur 49.90

 Viele weitere Folklore-Artikel finden Sie auf lehner-versand.ch


nur 89.–

Kurzarm Edelweisshemd, mit Kragen, durchgeknöpft, mit 1 Brusttasche. Coolmax System. Aus 54% Baumwolle, 46% Coolmax. Gr.: 36, 37/38, 39/40, 41/42, 43/44, 45/46, 47/48, 49/50. Grösse = Kragenweite.
 Art. 11 500 04 hellblau nur 89.–
 Art. 11 500 37 anthrazit nur 89.–



nur 54.90*

*Preisbeispiel: Pfulmen- (65x100 cm) und Duvetbezug (160x210 cm)

Bettwäsche. 100% Baumwoll-Renforcé. Mit Reissverschluss. Waschbar 60°. Verfügbar ab Anfang August.
 Art. 93 951 04 Kissen 65x65 cm nur 9.95
 Art. 93 950 04 Pfulmen 50x70 cm nur 9.95
 Art. 93 952 04 Pfulmen 65x100 cm nur 14.95
 Art. 93 954 04 Anzug 160x210 cm nur 39.95
 Art. 93 956 04 Anzug 200x210 cm nur 49.95



nur 99.–

Edelweissbustiershirt mit Schnürung. Vorderteil gewoben, seitlich aus Tricot. Aus 100% Baumwolle. Gr.: S–XXL.
 Art. 10 278 15 schwarz nur 99.–
 Art. 10 280 04 hellblau nur 99.–

lehner-versand.ch

0848 840 600

Lehner Versand AG, Postfach, 6210 Sursee

BESTELLCOUPON

 Coupon ausfüllen und einsenden an:
 Lehner Versand AG, Postfach, 6210 Sursee

Ihr Vorteilscode für portofreie Lieferung*: INB725660



Artikel-Nummer	Grösse	Menge	Einzelpreis

Name _____	Telefon _____
Vorname _____	E-Mail _____
Strasse/Nr. _____	Geburtsdatum _____
PLZ/Ort _____	Unterschrift _____

 *Gültig bis 30.09.2016. Einzulösen online auf lehner-versand.ch, telefonisch unter 0848 840 600 oder in allen Lehner-Direktverkaufsstellen. Pro Person und Bestellung nur ein Gutschein einlösbar. Keine Barauszahlung oder Kombination mit weiteren Aktionen/Gutscheinen. Kommerzielle Weitergabe sowie gewerbliche Nutzung ist untersagt und wird zivil- und wettbewerbsrechtlich verfolgt. Alle Preisangaben in CHF.

BESUCHEN SIE AUCH UNSERE DIREKTVERKAUFSTELLEN! SCHENKON LU • HÄGENDORF SO • WIL SG • GRANGES-PACCOT FR • MÜNSINGEN BE • SPIEZ BE

im

Hoch die Gläser

Das braucht es für gute Drinks

Cocktail-Rezepte

für jeden Geschmack

Happy Hour im Sommer

Frische Trend-Drinks für hitzige Tage



Shake it easy

Sie gehören zum Sommer wie die Sonnenbrille zu Heino – erfrischende Cocktails, die Ferienstimmung verbreiten.

Die Geschäfte liefen gut. Aber irgendwann hatte Roland Gruber genug davon, immer den gleichen Drink zu servieren. Also tüftelte der Profi aus dem Südtirol an einer Alternative zum damals sehr populären Apérol Spritz. Die Strategie ging auf, wie der Erfolg seiner Eigenkreation aus Prosecco, Zitronenmelissesirup, Minze, Soda sowie Eiswürfeln zeigt, die er im Jahre 2005 erstmals unter dem Namen «Hugo» seinen Gästen kredenzte.

Über Deutschland gelangte der Trend in die Schweiz, wo sich der Hugo rasch zum ultimativen Drink für hitzige Tage etablierte – bis ihn der Lillet vor zwei Jahren von der Spitze der flüssigen Sommerhits verdrängte.

«Gin Tonic bietet alles, was es für einen guten Sommerdrink braucht»

Der nächste Sommerhit

Und heute? Könnte ein altbekannter Cocktail zum Sommerdrink des Jahres 2016 werden, wie Micheal Bieri, Präsident der Swiss Barkeeper Union verrät: «Gin ist immer noch schwer angesagt und entsprechend populär wird auch der Gin Tonic werden». Ähnlich tönt es bei Alex Armbrüster, der als Teilhaber vom Restaurant Baradox in Zürich und als Geschäftsführer der Barfachschiule Zürich ein echter Szene-Kenner ist: «Gin Tonic bietet alles, was es für einen guten Sommerdrink braucht: Er schmeckt erfrischend, besteht aus wenigen Zutaten und ist leicht gemacht».

Gin Tonic

Der Sommerhit 2016

Zutaten

- 4 cl Gin
- eine kleine Flasche Tonic Water nach Wahl



Zubereitung

Gin in einen mit Eiswürfeln gefüllten Tumbler (kurzes Trinkglas mit dickem Boden) geben und mit dem Tonic Water auffüllen. Zum Garnieren wählen Sie Lebensmittel, die den Geschmack des Gins aufnehmen oder ergänzen wie etwa ein Rosmarin, Lavendel, Gurke oder Zitronen.

Shwedagon

Der Alkoholfreie von Liane Arnold

Zutaten

- 2 cl Holunderblütenlikör
- 2 cl Limettensaft
- 2 EL Rohrzucker (weiss)
- 1 Handvoll frischer Minzeblätter
- Apfelsaft



Zubereitung

Minze und Zucker mit dem Limettensaft im Tumbler leicht verstossen. Den Tumbler mit Eiswürfeln füllen und Holunderblütenlikör dazugeben. Alles umrühren, mit Apfelsaft auffüllen, mit Minzezweig dekorieren und den Drink mit Strohalm servieren.

Aged Negroni

Der Klassiker mit Twist von Remo Thörig

Zutaten

- 2 cl Gin
- 2 cl Campari
- 2 cl roter Wermut



Zubereitung

Entweder mit Eiswürfeln im Whisky-Tumbler servieren oder im Rührglas mit Eiswürfel kaltrühren und in eine vorgekühlte Cocktailschale abseihen. Mit Orange, Zitrone und Cocktailkirsche garnieren. Geheimitipp: Die Zutaten in ein kleines Holzfässchen oder in eine Glasflasche mit Korkverschluss geben und einige Zeit reifen lassen. Nach Belieben zusätzlich einen Zweig Rosmarin oder Thymian beigegeben.

Moscow Mule

Der Klassiker, der allen gelingt:

Zutaten

- 4 cl Vodka
- eine kleine Flasche Ginger Beer nach Wahl (kohlen-säurehaltiger Softdrink mit kräftigem Ingwer-geschmack)
- Limettenschnitz



Zubereitung

Limettenschnitz auspressen und zusammen mit dem Vodka in einen mit Eiswürfeln gefüllten Tumbler oder eine Kupfertasse geben. Mit Ginger Beer auffüllen, vorsichtig umrühren und nach Belieben mit Gurkenschiule garnieren.

Das braucht es in einer guten Hausbar



- ✓ Shaker, Mixer, Messbecher, Abseier, Rührglas sowie diverse Trinkgläser gehören zur Grundausstattung eines Hobby-Barkeepers.
- ✓ Dazu braucht es eine Auswahl klarer Spirituosen wie Vodka, Rum, Gin und Tequila sowie verschiedene Säfte – am liebsten frisch gepresste.
- ✓ Ausserdem sollten Sie immer genügend Maracuja-, Orangen-, Ananas- und Zitronennektar im Haus haben. Und vergessen Sie nicht, sich einen grosszügigen Vorrat an verschiedenen Sorten von Eis wie Eiswürfel und Crushed Ice anzulegen.

Dekorationstipps für Drinks



- Fruchtspieße sehen so gut aus wie sie schmecken.
- Schalenspiralen von Bio-Früchten verleihen dem Drink eine besondere Note.
- Besonders hübsch sieht das Glas aus, wenn sie den Rand zuerst in einen Sirup mit kräftiger Farbe und anschliessend in Zucker tunken.
- Eiswürfel werden zum Blickfang, wenn Sie Beeren oder essbare Blüten in den Behälter geben und anschliessend mit Wasser auffüllen.

Tipp



«Bei der Zubereitung immer beachten, dass nur jene Cocktails geschüttelt werden, die Sirup oder Saft enthalten. Wenn ein Drink nur Alkohol enthält, wird er angerührt. Als echter Kenner müsste James Bond also seinen Martini gerührt und nicht geschüttelt trinken.»

Alex Armbrüster, Geschäftsführer der Barfachschiule Zürich