

Wilhelm Marx®
edelbrandmanufaktur



D-94362 Neukirchen
www.wilhelmmarx.de
mail@wilhelmmarx.de

in Kooperation mit

B
brenner
Grill Pasta Bar

Maximilianstraße 15
80539 München
www.brennergrill.de
info@brennergrill.de



Wilhelm Marx®
edelbrandmanufaktur



Die Wirkung von Kräutern mit ihren Bittersubstanzen sind als appetitanregend und auch als verdauungsfördernd bekannt. In den südlichen Ländern wie z. Bsp. Spanien / Italien werden verschiedenste Kräuter zu einem Elixier, dem Hierbas angesetzt.

Somit hatte Rudi Kull, der Inhaber vom brenner in München die Idee, einen eigenen heimischen Hierbas zu entwickeln. Die Idee wurde zwischen der Edelbrandmanufaktur Wilhelm Marx und Rudi Kull zu einem Projekt, das von nun an gemeinsam entwickelt und umgesetzt wurde. Pünktlich zur „Night of Spirits“ kann nun dieses Getränk vorgestellt werden.

Für das Kräuterelixier, dem „Hierbas del Bavaro Bosque“ aus dem Bayerischen Wald werden über 30 heimische Bio-Kräuter schonend verarbeitet. Unser Hierbas wird ausschließlich ohne Zusatz von Farb- und Aromastoffen hergestellt.

Die Farbe ist bernsteingelb bis grünlich. Der Geschmack ist leicht süßlich mit einer angenehmen Anis Note. Die Kräutervielfalt zeigt sich am Gaumen und in der Nase.

Wir empfehlen unseren „Hierbas del Bavaro Bosque“ gleichermaßen als Aperitif oder als Digestif warm oder auf Eis zu genießen. Besonders eignet sich das Getränk zu oder nach gegrillten Gerichten. Ein „must have“ für alle die Grillgerichte wertschätzen.



Herbs are known for the positive impact of their bitter substances to quicken the appetite and to stimulate digestion. In southern countries like Spain / Italy multiple herbs are prepared to an elixir, the Hierbas.

Consequently Rudi Kull, owner of “brenner” in Munich, created the idea to develop his own domestic Hierbas. His idea turned to a project between the Edelbrandmanufaktur Wilhelm Marx and Rudi Kull which from that time on was developed and implemented with combined efforts. Just on time for the “Night of Spirits” this creation is ready for introduction.

For the production of the herbal elixir, the “Hierbas del Bavaro Bosque” from the Bavarian Wood more than 30 native organic-herbs are processed in a gentle way. Our Hierbas is being produced without any addition of artificial colours and flavourings.

Its colour varies from amber up to greenish. It tastes slightly sweet with a pleasant anise note. The variety of herbs is felt on the palate and in the nose.

We are recommending our “Hierbas del Bavaro Bosque” equally as aperitif and as digestif, enjoying it warm or on ice. This drink is most convenient to be served before or after grill meals. A “must have” for everyone who is appreciating barbecued food.

