Herbst/Winter 2025/2026

ENTDECKE UNSERE SPIRITUOSEN

TRENDS REZEPTIDEEN

BECKRÖGE
Für die Gastfreundschaft. Seit 1872.

INHALT

ÜBER UNS	3
TRENDS	4
REZEPTIDEEN	6
TAKAMAKA, NORK	8
MONIN	9
PERNOD RICARD	10
EMINENTE RUM	11
ROKU GIN	12
GLENMORANGIE	13
HENNESSY	14
JIM BEAM	15
IMPRESSUM	16

ÜBER UNS

ZUHAUSE IN BREMEN, HAMBURG UND DER REGION.

Gestern. Heute. Morgen.

Seit mehr als 150 Jahren ist Beckröge der zuverlässige Partner der Gastronomie in Bremen – und seit über einem Jahrzehnt auch in Hamburg. Schon 1872 bewies Gastwirt H. Beckröge unternehmerische Weitsicht, als er mit dem Außer-Haus-Verkauf von Bier-Siphons den Grundstein für unseren heutigen Getränke-Fachgroßhandel legte.

Die gelebte Tradition der Gastfreundschaft ist unser Antrieb und unsere Motivation, uns stetig weiterzuentwickeln. Mit Leidenschaft, Kreativität und Engagement gestalten wir die Zukunft – immer mit dem Ziel, noch besser zu werden. Für Sie. Für die Gastronomie. Für unsere Städte.

Wir leben die Gastfreundschaft mit Kompetenz, Herzblut und Erfahrung. Unser engagiertes Team steht Ihnen mit kurzen Wegen, Flexibilität und höchster Zuverlässigkeit zur Seite. Wir bieten Beratung für Existenzgründer, Verkaufsförderungskonzepte und vieles mehr. Darauf können Sie sich verlassen.

TRENDS

GEWÜRZE, KRÄUTER UND SAISONALE SPEZIALITÄTEN

In der kalten Jahreszeit sind Spirituosen mit warmen Gewürzen, aromatischen Kräutern und saisonalen Zutaten besonders gefragt. Ob Zimt, Kardamom, Rosmarin oder winterliche Fruchtaromen – sie verleihen Drinks eine wohlig-warme Tiefe. Diese Spezialitäten bringen nicht nur Vielfalt ins Glas, sondern auch ein Stück winterliche Stimmung. Perfekt für genussvolle Abende und festliche Anlässe.

HANDWERK, HERKUNFT UND AUTHENTIZITÄT

Immer mehr Genießerinnen und Genießer greifen zu Spirituosen, die mit echter Handwerkskunst und viel Liebe zum Detail hergestellt werden. Produkte, die ihre Herkunft ehrlich widerspiegeln und eine klare Geschichte tragen, gewinnen an Bedeutung. Kleine Destillerien, traditionelle Herstellungsverfahren und regionale Zutaten stehen dabei im Fokus. So wird jede Flasche zu einem einzigartigen Erlebnis.

LOW- UND NO-ALCOHOL-DRINKS

Bewusster Genuss liegt im Trend – ohne auf Geschmack zu verzichten. Alkoholarme oder alkoholfreie Spirituosen bieten komplexe Aromen, moderne Rezepturen und überraschend vielseitige Einsatzmöglichkeiten. Sie ermöglichen stilvolle Drinks für alle, die leichter genießen möchten oder ganz auf Alkohol verzichten. Eine zeitgemäße Kategorie, die neue Zielgruppen begeistert.

HEISSE COCKTAILS FÜR KALTE WINTERTAGE

Wenn die Temperaturen sinken, sind warme Cocktails die perfekte Antwort. Ob Hot Toddy, Glüh-Gin oder aromatische Punsch-Variationen – sie verbinden winterliche Gewürze mit wohliger Wärme. Diese Drinks sorgen für gemütliche Momente und sind ideal für lange Abende im Freundes- oder Familienkreis. Ein Trend, der jedes Winterevent geschmackvoll aufwertet.

REZEPTIDEEN

APFELWEIN MARTINI

5 cl Vodka
4 cl Apfelwein (Cider)
1 cl Ingwer- oder Zimt-Likör
1 Zimtstange oder Apfelscheibe
1 Spritzer Grand Marnier

Zubereitung: Alle Zutaten in einem Cocktailshaker mit Eis vermengen und gut schütteln. In ein Martiniglas geben und mit der Zimtstange oder der Apfelscheibe garnieren.

SNOWBALL

4 cl Eierlikör
10 cl Limonade
2 cl Limettensaft
1 Zimtstange, Limetten- oder Orangenscheibe

Zubereitung: Ein Glas mit Eis füllen und Eierlikör, Limonade und Limettensaft darüber gießen. Leicht umrühren und mit einer Zimtstange, Limetten- oder Orangenscheibe garnieren.

BOULEVARDIER

3 cl Bourbon oder Rye Whiskey
3 cl Campari
3 cl süßer Vermouth
Orangenschale

Zubereitung: Bourbon/Rye Whiskey, Campari und süßen Vermouth in ein Cocktailmixer mit Eis geben. Gut umrühren, in einen gekühlten tiefen Becher abseihen und mit einem Orangenschliff garnieren.

CRANBERRY GRANATAPFEL MOJITO

¼ Becher Cranberries
3 EL Wasser
2 TL brauner Zucker
5 cl weißer Rum
5 cl Granatapfelsaft
2 EL Limettensaft
25 cl Mineralwasser
1 Scheibe Limette
6 Zweige frische Minze

Zubereitung: Zucker, Wasser und Cranberries in einem kleinen Topf fünf Minuten lang erhitzen, um eine dicke Sauce zu erhalten. Limettensaft und Minze in ein mit Eis gefülltes Glas geben und umrühren. Rum, Granatapfelsaft und Cranberrysirup dazugeben und mit Mineralwasser und einer Scheibe Limette auffüllen.

HOT DRINKS
INSELWÄRME FÜR KALTE TAGE

TAKAMAKA

HOT PUNCH

ZUBEREITUNG:

4CL SPICED RUM, 2CL ZITRONENSAFT UND 2CL ZIMTSIRUP IN EIN HENKELGLAS GEBEN.

MIT HEIßEM APFELSAFT AUFGIEßEN UND GENIEßEN.

EINE ZIMTSTRANGE ODER ORANGENSCHEIBE MACHT SICH SUPER ALS DEKORATION!

269007 38% vol. 0,7l

LEBKUCHEN EIERLIKÖR

269012 16% vol. 0,5l

Unsere Herbst & Winter Highlights!

Genuss für die kalte Jahreszeit.

ENTDECKE REZEPTE VON MONIN

MONIN®

www.monin-deutschland.de

259389	Monin Cinnamon Roll Sirup	0,7l
259183	Monin Spekulatius Sirup	1,0l
258963	Monin Apple Pie Sirup	0,7l
259376	Monin Zimt Sirup	1,0l
auf Anfrage	Monin Gewürzte Rote Früchte Sirup	0,7l

IRISCHER GENUSS FÜR KALTE TAGE!

JAMESON®

THE FOUR JOHN GINGER
5 cl Jameson Original
2,5 cl Ginger-Sirup
1 cl Zitronensaft
10 cl heißes Wasser
½ Zitronenscheibe
mit Nelken

IRISH COFFEE
5 cl Jameson Original
12 cl Demerara- und Muscovado-Zuckersirup
5 cl leicht geschlagene Sahne
10 cl medium gerösteter Espresso
Vanilleschote oder Zimtstange
Muskatnuss

HOT APPLE & CINNAMON
5 cl Jameson Original
30 cl naturtrüber Apfelsaft
Apfelscheibe & Zimtstange

262185
Jameson Irish Whiskey 40 % Vol./0,7 l

jamesonwhiskey.com/de-de/
GENUSS-MIT-VERANTWORTUNG.DE

LILLET®

JETZT FEINE WINTER-DRINKS GENIESSEN!

Lillet Rosé Winter Peach
5 cl Lillet Rosé
10 cl Schweppes White Peach
Orangenscheibe &
Rosmarinzweig

Lillet Blanc Winter Berry
5 cl Lillet Blanc
10 cl Wild Berry
getrocknete Cranberries &
Rosmarinzweig

lillet.de
GENUSS-MIT-VERANTWORTUNG.DE

263689
Lillet Rosé 17 % Vol./0,75 l

263436
Lillet Blanc 17 % Vol./0,75 l

SOMEWHERE IN CUBA

262792 Eminente Rum Reserva 7y 41,3% 0,7l

EMINENTE

RON DE CUBA

Maßvoll genießen.

ROKU GIN

DESTILLIERT MIT 6 EINZIGARTIGEN
JAPANISCHEN BOTANICALS

Rezept:

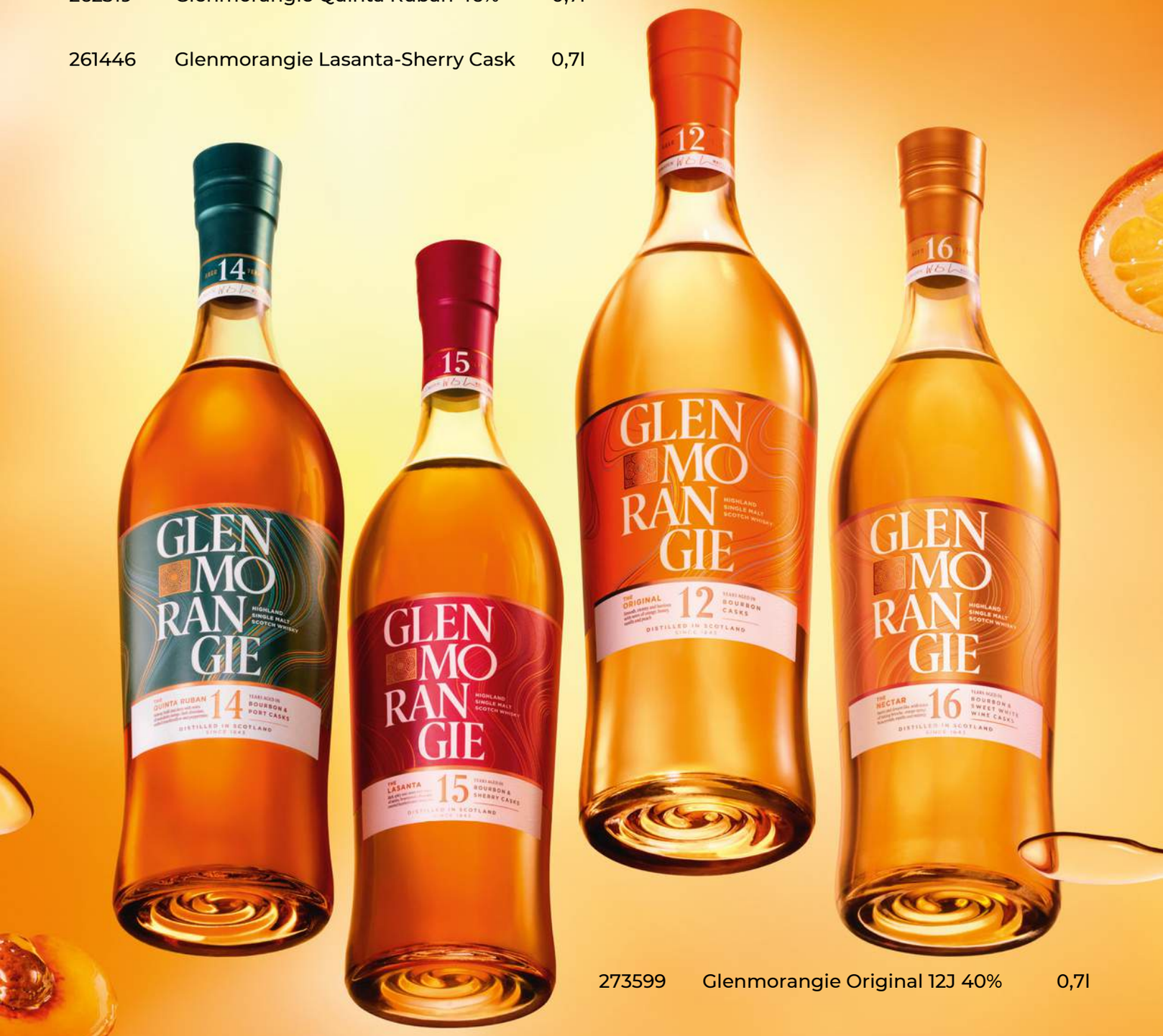
- 50 ML ROKU GIN
- 20 ML LIMETTENSAFT
- 25 ML ZUCKERSIRUP
- SODAWASSER
- LIMETTENSCHEIBE
  ALS GARNITUR

272503 Roku Gin 43% 0,7l

GLENMORANGIE

SINGLE MALT SCOTCH WHISKY

262319	Glenmorangie Quinta Ruban 46%	0,7l
261446	Glenmorangie Lasanta-Sherry Cask	0,7l



273599	Glenmorangie Original 12J 40%	0,7l
262318	Glenmorangie Nectar D'Or 46%	0,7l

Als Pionier der modernen Fassnachreifung, experimentiert das Team von Glenmorangie ständig mit neuen Holzarten und Reifemethoden, um außergewöhnliche Abfüllungen zu schaffen.

Maßvoll genießen.

Hennessy

Hennessy X.O ist eine zeitlose Ikone, der weltweit erste X.O Cognac. Sein tiefer und komplexer Charakter bringt reichhaltige Aromen von dunkler Schokolade, Gewürzen und getrockneten Früchten hervor.

261955 Hennessy X.O extra old Cognac 40% 0,7l

Maßvoll genießen.

BEST ENJOYED TOGETHER

JIM BEAM HOT TODDY

2 Teile Jim Beam
2 Teile Zitronensaft
1 Teil Honig
1/4 Tasse heißes Wasser

262205	Jim Beam 40%	0,7l
262200	Jim Beam 40%	1,0l

IMPRESSUM

Herausgeber:
H. Beckröge
Getränke-Fachgroßhandels GmbH
Zur Aumundswiese 19
28279 Bremen
Telefon: 0421/84180
E-Mail: info@beckroege.de

Beckröge
Hamburg Vertriebs GmbH
Theodorstraße 42 – 90 / Haus 4b
22761 Hamburg
Telefon: 040/730 874 97 0
E-Mail: info@beckroege.de

Bildnachweise/Copyright:
©Canva

Urheberrechtlicher Hinweis:
Alle Inhalte dieses Katalogs, einschließlich Texte, Fotografien und Grafiken, sind urheberrechtlich geschützt. Jegliche Vervielfältigung, Verbreitung oder sonstige Nutzung ist ohne ausdrückliche schriftliche Zustimmung der Rechteinhaber nicht gestattet.

Markenhinweis:
Alle genannten Marken und Produktbezeichnungen sind Eigentum der jeweiligen Inhaber und werden ausschließlich zur eindeutigen Identifikation verwendet.

BESTELLMÖGLICHKEITEN FÜR BECKRÖGE-KUNDEN

Online: www.gastivo.de

E-Mail: info@beckroege.de

Telefon: 0421 - 8418 0

www.beckroege.de

Instagram: beckrögegetränke

BECKRÖGE

Für die Gastfreundschaft. Seit 1872.