

ÖN ÄSCHE DÜSSELDORFER SPEZIJALITÄT

Die wahre Geschichte eines echten Altstädters, mit Hans Müller-Schlösser, dem unvergessenen Schöpfer des „Schneider Wibbel“ und Willi Busch, dem Altmeister des heimatlichen Brauchtums:

Es war im letzten Krieg. Die beiden alten Freunde hockten mal wieder, wie so oft, im Luftschutzkeller, während draußen die „Bömbchen“ fielen. „Du“, meinte der Willi, „wenn dat so wider jeht, dann donntse ons he och noch kille.“

„Äwwer nit, Willi, eh' mer zwei noch ne Leckere jepitsch hant“, sagte Hans Müller-Schlösser. Darauf Willi: „Wie solle mer denn eene pitsche, wemmer keene Schabau mieh hant?“ Hans erstaunt: „Wie? Keene Schabau mieh, du mäcks doch selwer Schabau!“ Willi: „Hans, wovon denn, wenn se ons keene Alkohol mieh zodeele? Ech sach dech bloß ens, Hans, kooome meer he heil erus, dat se ons nit kille, dann brau ech dech ö Schabäuke, do kannste de Zong noh lecke, dann dommer eene pitsche on dä kannste dann von mech us „Killepitsch“ nenne!“

So wurde zwar der Name „Killepitsch“ geboren, aber noch nicht „dat leckere Schabäuke“. Erst im Jahre 1955 war es dann so weit, als im Herzen der Altstadt, auf der Flinger Straße „Et Kabüffke“,

die kleine Probierstube mit der großen Auswahl, eröffnet wurde.

Am Eröffnungsabend stupste Hans Müller-Schlösser seinen Freund Willi an und knurrte: „Du, wie es dat eijentlich met de Killepitsch jewode? Dä häste bestermt verjesse.“ „Och enä“, sagt darauf der Willi, „nix verjesse, de es längs fädig, dä kannste direkt mol probeere, he esse. Prost Killepitsch!“ „Hmm“, schmunzelte Hans Müller-Schlösser, „dä rücht äwwer lecker, dä rücht wie ne ganze Kräuterjade, kräftisch, nit eso schlaberisch, nit zo better. On ech jlöv, de es och prima för dr Mare. De deht mech joht!“

Und diese Erfahrung haben seitdem viele alte und neue Düsseldorf gemacht. Die Altstadt und der „Killepitsch“ gehören zusammen.

PROBIEREN SIE IHN!
KILLEPITSCH – 42 % ALC./VOL.

AUSGEZEICHNETER GESCHMACK

Der mehrfach ausgezeichnete Premium-Kräuterlikör mit 42 Volumenprozent Alkohol wird ausschließlich aus natürlichen Rohstoffen hergestellt. Zutaten aus über 98 Kräutern, Beeren und Früchten aus aller Welt lagern in temperierten Edelstahl tanks. Die Rezeptur ist ein bis heute wohlgeheutes Familiengeheimnis!

Der Premium Kräuterlikör wurde mehrfach von internationalen Jurys prämiert und aus mehreren hundert Teilnehmern zum besten Kräuterlikör der Welt ausgezeichnet. Probieren Sie ihn doch einmal: Killepitsch als Shot – eiskalt mit 42 Prozent.



World Spirit Award 2017
Simply the best in Spirits



Gold Medal: 94 Points "Exceptional"
2003, Beverage Testing Institute Chicago



A "2002 Best Spirit" for the
Liqueur Herb/Spice Category 2002,
Beverage Testing Institute Chicago



Bronze Medal „Category Specialities“
„Best International Spirits
Challenge 2010“ London



Killepitsch®



ENGLISH

PREMIUM HERBAL LIQUEUR

A TRUE STORY OF A REAL DÜSSELDORFER SPECIALTY

Once upon a time ...

... during the second World War two old friends, Hans Müller Schlösser, the unforgettable creator of "Schneider Wibbel", and Willi Busch, the old master of Carnival customs were huddled in an air raid shelter, as they so often were whilst the bombs rained down outside.

"I say," said Willi, "if this goes on, they'll kill us too!" "But not as long as the two of us still have something left to drink," said Hans. "We can't drink what we haven't got," replied Willi. "How can you say that? You brew your own, don't you?" retorted Hans. "I can't," said Willi, "We're not allowed to. But I'll tell you one thing, Hans. If we get through this without getting killed, I'll brew something for you, a real lip-smacker. That will be some drink. And I'll tell you what, we will call it 'Killepitsch'."

And so 'Killepitsch' was born, but it hadn't become a specialty until 1955, when the small, well-stored Et Kabuffke bar opened on Flingerstraße 1 in the heart of the old town. Hans came up to his friend Willi on the opening night. "Hey, Willi, what came of the 'Killepitsch' idea? I bet you've forgotten all about it!" he taunted him. "No," said Willi. "I hadn't forgotten-it's been ready for ages-Cheers! Mmm, it smells delicious, like a garden of herbs, strong, full and not too bitter. It must be good for digestion, too-it slips down a treat!" This has been the reaction of many people trying 'Killepitsch' ever since. The old town and 'Killepitsch' will forever belong together.

TRY IT!
KILLEPITSCH –
42 % ALC./VOL.

A TASTE OF DÜSSELDORF

Award winning, premium herbal liqueur, Killepitsch, has been voted by an international jury again and again as one of the „Best Spirits“ in the world. Consisting of over 98 organic herbs, berries and fruits from all over the world, originally ripened in antique clay containers and now ripened in stainless steel tanks, Killepitsch is truly a complex burst of flavors.

The recipe has been a family secret for over 70 years and continues to combine tradition with state of the art advances in the industry to conquer new markets and new generations of users. Let it convince you, as an ice-cold shot.



World Spirit Award 2017
Simply the best in Spirits



Gold Medal: 94 Points "Exceptional"
2003, Beverage Testing Institute Chicago



A "2002 Best Spirit" for the
Liqueur Herb/Spice Category 2002,
Beverage Testing Institute Chicago



Bronze Medal „Category Specialities“
„Best International Spirits
Challenge 2010“ London



Gläserne Killepitsch Fabrik
Holzstraße 4
40221 Düsseldorf
Tel.: +49 (0) 2 11/8 64 44-0
Fax: +49 (0) 2 11/32 04 03

Et Kabuffke
Killepitschstube
Flinger Straße 1
40213 Düsseldorf
Tel.: +49 (0) 2 11/13 32 69

Haus zum Helm
Weine & Spirituosen
Flinger Straße 1
40213 Düsseldorf
Tel.: +49 (0) 2 11/5 42 21 05

Onlineshop



shop.killepitsch.de

info@killepitsch.de
www.killepitsch.de



/killepitschofficial

**DRINK
RESPONSIBLY!**