

## **MD.Lik: MEIN DISTRIKT macht jetzt auch Likör**

**Daniela Simon von MEIN DISTRIKT präsentiert ihren ersten selbst kreierten Lifestyle-Aperitif aus herber Blutorange, Pink Grapefruit und einem Hauch von Damaszener Rose und Tonkabohne. Ihr Motto: #Never stop exploring.**

Bensberg, xx.xx.2021. Eigentlich serviert Daniela Simon von MEIN DISTRIKT in ihren mobilen Caravanbars kreative Drinks zu besonderen Anlässen. Nun destilliert sie dazu noch ihren eigenen Likör und erfüllt sich damit einen lang gehegten Traum. **MD.LIK** heißt ihr Erstlingswerk, ein außergewöhnlich feiner, frischer Likör in edlem Look.

### **Frisch-herbe Zitrusnoten mit feiner Süße**

Das aromatische Profil lädt zu einer Entdeckungsreise ein – frei nach der Devise: #Never stop exploring. Blutorange und Pink Grapefruit leiten mit einer frisch-herben Kopfnote in der Nase ein. Am Gaumen entfaltet die Damaszener Rose klar und nuancenreich ihren Geschmack. Im Abgang überrascht last, but not least die Tonkabohne mit intensiven Vanille- und Rumaromen – anregend süß und sanft cremig.

„Einen eigenen Drink zu kreieren, das hatte ich schon länger im Hinterkopf. Ich habe mir dafür Likör ausgesucht, weil er lange unterschätzt wurde. Denn Likör ist, wenn man es richtig angeht, weder klebrig-süß noch altmodisch-verstaubt, sondern die perfekte Basis für coole Drinks“, erklärt sie. Gemeinsam mit Destillateur Benedikt Brauers von der Wanderer Destillerie in Frechen interpretierte sie das Thema Likör nach ihren Vorstellungen. „Mir war es wichtig, etwas Neues, Spannendes und Außergewöhnliches zu erschaffen. Keinen Standard-Drink mit vorgegebener Interpretation, sondern die Basis für facettenreiche Geschmackserlebnisse.“

### **Wandlungsfähiger Aperitif für gehobene Ansprüche**

Nach geduldigem Experimentieren ist am Ende ein ausbalancierter, vielseitig verwendbarer Likör herausgekommen. „Dir richtige Balance der einzelnen Komponenten zu finden war schon eine echte Herausforderung“, berichtet Daniela Simon. „Insbesondere die Tonkabohne ist beim Destillieren sehr komplex. Sie sollte deutlich herauszuschmecken sein, es sollte aber kein Tonkalikör werden. Deshalb war es eine echte Gratwanderung, bei der wir viel ausprobiert und diskutiert haben.“

Mit dem Ergebnis sind beide Seiten sehr zufrieden. Ob pur, als Willkommensdrink mit Prosecco aufgespritzt, als belebender Sundowner mit eiskaltem Tonic aufgegossen oder in Cocktails bis hin zu Desserts – der Kreativität sind keine Grenzen gesetzt.

### **Design-Kooperation mit malizee**

Und weil Geschmack und Design für Daniela Simon untrennbar zusammengehören, ist beides auch im MD.LIK vereint. „Man sollte den Dingen, die einem wichtig sind, die Wertigkeit geben, die sie verdienen“, so ihr Credo. Deshalb wurde auch das Design des Flaschenetiketts im Vorfeld zu einem eigenständigen Projekt. „Durch MEIN DISTRIKT habe ich viele interessante, kreative und inspirierende Frauen kennengelernt. Nach dem Motto ‚Girls support girls‘ gemeinsam etwas auf die Beine zu stellen und Spaß dabei zu haben – das finde ich einfach klasse.“

In der Düsseldorfer Künstlerin Michèle Caspers, die unter dem Markenzeichen malizee extravagante Tablettts und andere Kunst fertigt, fand sie ihre Seelenverwandte. „Sie hat die Idee hinter MD.LIK sofort verstanden. Und wir haben auch den gleichen hohen Anspruch an Ästhetik.“ Exklusiv für MEIN DISTRIKT entwarf malizee das Etikett des MD.LIK im charakteristischen Stil ihrer handgefertigten Tablettts – abstrakt angeordnete Farben und Formen voller Ausdruckskraft und Emotion. So wurde aus einem Stück Frozen Paper ein Unikat in Weiß und Gold. Weiß als starker Signalgeber und Symbol für Optimismus, Offenheit und Ästhetik. Gold als Synonym für zeitlose Schönheit, subtile Eleganz und Erfolg – der Inbegriff von urbanem Lifestyle. Und auch der Glasverschluss von Vinolok ist absolut premium und glasklar nachhaltig.

Bestellbar ist der MD.Lik zum Preis von 32,90 € inkl. MwSt. per 0,5 l unter [www.mein-distrikt.de](http://www.mein-distrikt.de) **ab dem 10.05.2021.**

### **Kontakt:**

Mein Distrikt | Daniela Simon  
Kastanienallee 10  
51427 Bensberg  
Mobil: 0163 4041182  
[info@mein-distrikt.de](mailto:info@mein-distrikt.de)