



HOT

S U M M E R

LIVE, LIFE, DRINKS

SOMMERGETRÄNKE BY UNIQUEDRINKS.DE



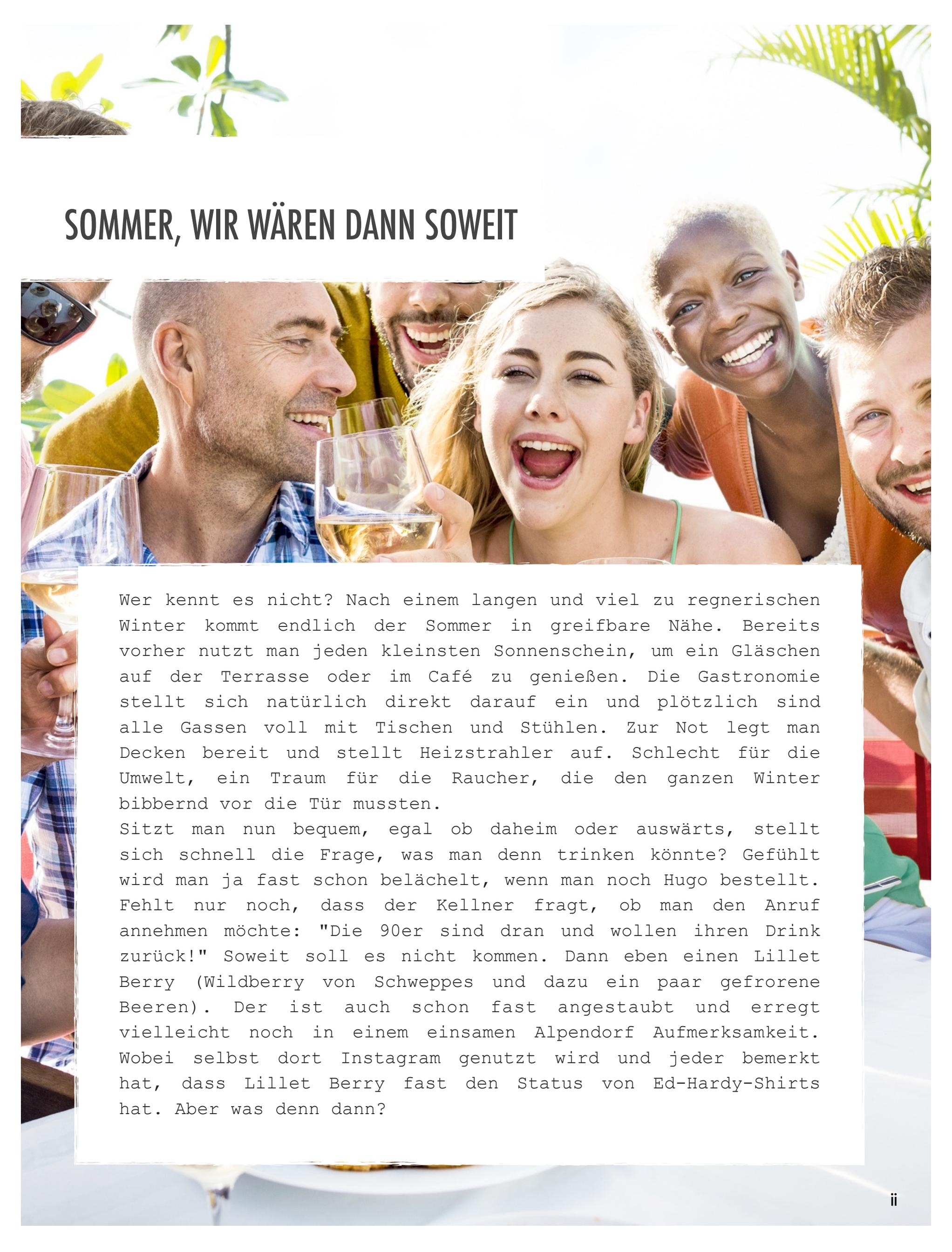
SOMMERGETRÄNKE

BY UNIQUEDRINKS.DE

© / Copyright: 2017 by uniquedrinks.de
Julian Engels & Carlo Heimerdinger / 1. Auflage
Umschlaggestaltung, Illustration: Julian Engels
Lektorat, Korrektorat: Carlo Heimerdinger
Verlag: Selbstverleger

Das Werk, einschließlich seiner Teile, ist urheberrechtlich geschützt. Jede Verwertung ist ohne Zustimmung des Verlages und des Autors unzulässig. Dies gilt insbesondere für die elektronische oder sonstige Vervielfältigung, Übersetzung, Verbreitung und öffentliche Zugänglichmachung.

München, 2017

A group of diverse young adults, including a man with sunglasses, a man with a beard, a woman with blonde hair, a woman with dark skin, and a man with a beard, are smiling and holding wine glasses. They are outdoors, with green foliage and a bright sky in the background.

SOMMER, WIR WÄREN DANN SOWEIT

Wer kennt es nicht? Nach einem langen und viel zu regnerischen Winter kommt endlich der Sommer in greifbare Nähe. Bereits vorher nutzt man jeden kleinsten Sonnenschein, um ein Gläschen auf der Terrasse oder im Café zu genießen. Die Gastronomie stellt sich natürlich direkt darauf ein und plötzlich sind alle Gassen voll mit Tischen und Stühlen. Zur Not legt man Decken bereit und stellt Heizstrahler auf. Schlecht für die Umwelt, ein Traum für die Raucher, die den ganzen Winter bibbernd vor die Tür mussten.

Sitzt man nun bequem, egal ob daheim oder auswärts, stellt sich schnell die Frage, was man denn trinken könnte? Gefühlt wird man ja fast schon belächelt, wenn man noch Hugo bestellt. Fehlt nur noch, dass der Kellner fragt, ob man den Anruf annehmen möchte: "Die 90er sind dran und wollen ihren Drink zurück!" Soweit soll es nicht kommen. Dann eben einen Lillet Berry (Wildberry von Schweppes und dazu ein paar gefrorene Beeren). Der ist auch schon fast angestaubt und erregt vielleicht noch in einem einsamen Alpendorf Aufmerksamkeit. Wobei selbst dort Instagram genutzt wird und jeder bemerkt hat, dass Lillet Berry fast den Status von Ed-Hardy-Shirts hat. Aber was denn dann?





GETRÄNKETRENDS RECAP

Der Markt wird gefühlt jeden Tag mit neuen Getränken geflutet. Ob es die üblichen Verdächtigen alá Start-Up aus München/Berlin oder ein neuer Versuch der Getränkeriesen ist, da blickt doch kein Mensch durch. Es sei denn man ist Deutschlands führender Getränkeblog und so ultra up-to-date, dass man den Überblick bewahrt und zuverlässig sagen kann, was der nächste Mega-Shit wird. Shit im positivsten aller Sinne.

Verbraucher wollen derzeit eines: der Lebensstil sollte gesund und sauber sein. Deshalb sind die Wachstumszahlen bei grünen Smoothies gigantisch. Hauptbestandteil ist Blattgemüse sowie Obst. Dadurch sollen sie mit ihrem hohen Gehalt an pflanzlichem Chlorophyll und Anti-Oxidantien verjüngend und gesundheitsfördernd wirken. Die Getränke-Kreationen kreisen auch 2017 um Pflanzen, Nährstoffe und pflanzliche Geschmacksrichtungen. Übrigens: auch das Bier, der Wodka und Omas Kräutertee sollen vegetarisch und am besten vegan sein. Sind sie zwar schon immer. Steht nur nicht drauf.



SUPERFOOD

Nach wie vor wird im Zuge der Selbstoptimierung der Superfood Trend erhalten bleiben. Darunter Goji-Beeren, Matcha, Mate, Mandelmilch, Kurkuma oder Kokoswasser. Die Hipsterszene in New York lässt sich jedoch nicht lumpen und hat Alternativen schon im Ärmel: Dort ist beispielsweise der Turmeric-Tonic, eine mit Kurkuma gewürzte Art Limonade super duper hip und gehört wohl auch hierzulande bald zu den Trendgetränken. Wir haben selbstverständlich das Rezept für euch im Anschluss.

Statt dem Hugo könnte dieses Jahr ein Trend von Österreich nach Deutschland schwappen: Der Franz. Den kennt aber bisher echt fast kein Schwein in Deutschland, was vielleicht daran liegt, dass er eine Wiener Erfindung ist. Er spielt mit den derzeit angesagten Geschmäckern. Ingwer-Likör trifft auf Gin, Apfelsaft und Tonic.



SUN RELAXATION

Seit ein paar Jahren gibt es die Relaxation Drinks. Heldenpause und Tyme Out sind die bekanntesten darunter. Das Arbeitsleben hat nie aufgehört stressiger zu werden. Bedingt durch die Forderung nach höchster Mobilität als Arbeitnehmer und weniger lineare Erwerbsbiographien, hängen sich immer mehr Mensch voll in die Arbeit. Familie und Freunde dürfen da aber nicht hinten an stehen, sondern sollen heute ebenso wichtig behandelt werden. Die 90er sind vorbei, ohne social life kein gesellschaftliches Ansehen. Das führt zu noch mehr Stress und in diese Bresche schlagen die Hersteller der Relaxation Drinks. Entspannung aus der Dose spart Zeit und regeneriert die Akkus im Körper.

Falls ihr aber nicht im total angesagten Szene-Viertel Berlins oder Münchens wohnt, wo an jeder Ecke neue Bars mit absolut fancy Drinks aufmachen, dann helfen wir euch weiter. Es ist eben keine Selbstverständlichkeit, dass alle Kellner den Franz kennen oder in der Mittagspause beim veganen Asia-Health-pseudo-Fast-Food-Restaurant Relaxation Drinks angeboten werden. Deshalb hier unsere Top Rezepte für gelungene Sommer Drinks, die eben nicht angestaubt oder altbacken sind.



ALKOHOLISCH

DER FRANZ (NEXT HUGO)



Zutaten Pro Person:

Ingwer-Likör (15ml) wird durch **Gin** (30ml) ergänzt, mit **Apfelsaft** (50ml) abgerundet und schlussendlich mit einem **Tonic** (das Holundereinschlag hat) aufgefüllt. Als fancy Topping empfehlen wir **Minzblätter**, die in Eiswürfeln eingefroren wurden. So wird der Drink mit steigender Temperatur immer fresher und empfiehlt sich als ultimatives alkoholisches Sommergetränk.

Kredenz wurde das neue Szenegetränk für den Sommer ursprünglich von Stefan Bauer - Barkeeper des Jahres 2016 in Österreich.

GIN BASIL SMASH

Ja, der ist teilweise schon etwas bekannter, aber uns schmeckt er einfach verdammt gut. Und wie geht's?

1) Man nehme 8cl Gin (z.B. The Duke), zwei große Hände voll frischen Basilikum, den Saft einer Limette und ein Glas Mineralwasser.

2) Alles zusammen in den Mixer und dann Vollgas! Anschließend on the rocks absieben.

Das sollte für zwei größere Gläser Gin Basil Smash reichen. Wir finden, dass es sich mit einer etwas größeren Menge einfach besser mixt.

Tipp: Wenn es zügig gehen soll, empfehlen wir euch einfach den Kauf von BALIS Drinks aus München. Eine fertige Limonade mit Basilikum, Ingwer und Limette. Aufgegossen mit einem guten Gin kommt dies dem Basil Smash schon sehr nahe.



WEIN SLUSHY

Variante 1: Vier Hände gefrorene Beeren (50/50 Himbeeren und Blaubeeren) mit 600ml Weißwein, zwei Teelöffel Rohrzucker und 8 Eiswürfeln in den Mixer geben. Wem das noch nicht frisch genug ist, der gibt vorher etwas Minze hinein. Am Besten ultra hip in Einmachgläsern servieren.

Variante 2: Eine halbe Wassermelone zunächst etwas klein geschnitten einfrieren, mit 2 frischen Zitronen ergänzen und mit einem lieblichen Wein in den Mixer geben.

Reicht geschmeidig für vier Personen und ist ein absolutes Highlight - gerade für weibliche Gäste. Natürlich erweiterbar oder zu ergänzen mit diversen anderen Früchten.

PALOMA COCKTAIL

- 1) Gläser mit drei Eiswürfeln füllen
- 2) 4cl weißen Tequila einfüllen
- 3) Je Glas $\frac{1}{2}$ bis 1 Limette frisch auspressen
- 4) 4 Stücke einer geachtelten Limette hinzugeben
- 5) Grapefruitlimonade als Filler verwenden (Alternativ 80ml Soda und Grapefruitsaft einer halben Grapefruit)
- 6) Eine kleine Prise Salz obendrauf
- 7) umrühren

Sommer, Strand, Tequila. Das ist ungefähr das, was die meisten mit Mexico verbinden. Der Paloma Cocktail verbindet all das und bringt uns die Sonne Mexicos im Glas nach Deutschland.



ALKOHOLFREI

TURMERIC TONIC

Was Du alles brauchst für das angesagte Superfood-Getränk **für 2 Personen:**

- Zwei Packungen Kokoswasser (250ml)
- Zwei Teelöffel frischer Kurkuma oder ein Teelöffel Kurkumapulver
- Ein Teelöffel frischer Ingwer
- Saft einer Orange
- Saft einer Zitrone
- Eine kleine Karotte
- Ein Teelöffel Honig
- Messerspitze schwarzer Pfeffer

Alles in den Mixer geben und danach gleichmässig verteilen. Nicht nur gesund sondern auch lecker erfrischend im Sommer.

Tipp für Alkoholiker: Das Gemisch mit 4cl Gin eurer Wahl in ein Glas geben.

Tipp für Würzige: Messerspitze Cayenne Pfeffer und Zimt.

AGUA FRESCA (HIMBEERE)

Und wieder ein Rezept für die Sonne Mexicos. Herrlich erfrischend ist das Agua Fresca - für all diejenigen, die sich zur Mittagszeit noch alkoholfreie Erfrischung gönnen wollen. Möglich auch Mit Brombeeren und mindestens genauso geil wie mit Himbeeren.

Zutaten für 6 Portionen:

- 500g Himbeeren
- 100 g Zucker
- 1,5 l kaltes Wasser
- 1 Limone, geachtelt
- 6 frische Minzstängel

Zubereitung:

- 1) Früchte, Zucker und 200 ml Wasser in eine Schüssel geben, abdecken und etwa drei Stunden in den Kühlschrank stellen
- 2) Alles im Mixer mixen
- 3) Durch ein Metallsieb abgießen und Samen und zurückgebliebenes Fruchtfleisch entsorgen
- 4) Restliches Wasser dazugeben und vermischen. Mit Eiswürfeln, Limonenstücken und frischer Minze servieren.



INFUSED WATER



Besonders angesagt ist es dieses Jahr Infused Water zu trinken. Also Wasser ergänzt mit Kräutern und Früchten. Wem normales Leitungswasser aus dem Hals hängt und Animation für mehr Flüssigkeit im Sommer braucht, ist hier richtig.

Variante 1: Gurke & Rosmarin für 2 Liter

- 1/4 Gurke fein schneiden
- 2 Rosmarinzweige (groß)
- Wasser
- Eiswürfel

Variante 2: Apfel, Grapefruit & Zimt für 2 Liter

- 1 Apfel fein schneiden
- 1/2 Grapefruit fein schneiden
- 1 Zimtstange
- Wasser

+ SPECIAL CUBES



Eiswürfel mit Minze oder Früchten. Dazu einfach ein Eiswürfelform kaufen, mit 2/3 zu Wasser auffüllen und verschiedene Früchte dazu ergänzen. Ein absolutes Highlight auf jeder Sommerparty.

HOT SUMMER

© / Copyright: 2017 by uniquedrinks.de
Julian Engels & Carlo Heimerdinger

Fotoquellen:

Adobe Stock © Printemps #68294036
Adobe Stock © pilipphoto #137692472
Adobe Stock © iuliia_n #119261025
Adobe Stock © Ondrej Hajek #138684508
Adobe Stock © Elenathewise #84231143
Adobe Stock © Mateusz Gzik #113874097
Adobe Stock © ExQuisine #86726669
Adobe Stock © andreaobzerova #91357609
Adobe Stock © Rawpixel.com #137738412
Adobe Stock © magdal3na #112760918