

Weniger Alkohol, mehr Geschmack!

TREND: Sommercocktails von „Vin Tonic“ bis Glowtails



Sommercocktails versprechen auch auf dem hiesigen Balkon Urlaubsfeeling! Die Megatrends „Sober Curios“ (nüchtern, aber neugierig) und „Mindful Drinking“ (weniger, aber hochwertiger) sind momentan tonangebend. Wenn die 30 Grad Marke geknackt wird, steht vielen ohnehin der Sinn nach erfrischend-leichten Varianten. Wir präsentieren die vier größten Trends zum Nachmixen.

TREND 1 VIN TONIC

Gin gehört mit einem Alkoholgehalt von mindestens 37,5 Prozent nicht gerade zu den Leichtgewichten. Da ist so mancher Mattschädel an hitzigen Sommertagen vorprogrammiert. Die smarte Alternative

lautet „Vin Tonic“ – eine Mischung aus Wein und Tonic. Hat rund zwei Drittel weniger Alkohol und punktet mit feinen Geschmacksnuancen.

REZEPT „VIN TONIC“

- 100 ml trockenen Weißwein oder (halb-) trockenen Rosé
- 120 ml Tonic Water
- 1 Limette (alternativ Zitrone)
- 4-5 Gurkenscheiben
- ein Handvoll Minzblätter (alternativ Zitronenmelisse)

Zubereitung: Saft einer halben Limette auspressen und mit Gurkenscheiben und Minze in ein Glas geben. Mit gekühltem Wein und Tonic Water auffüllen. Die andere Hälfte der Limette in Scheiben schneiden und ebenfalls ins Glas zur Dekoration geben. Kurz umrühren.

TREND 2 GLOWTAILS

Ein Riesentrend, nicht nur bei Fashionistas! Glowtails werden durch Superfoods aufgewertet, die aufgrund ihrer Inhaltsstoffe einen „Glow“ auf die Haut zaubern sollen. Sie sind zwar keine Jungbrunnen, können jedoch aufgrund ihrer Anti-Oxidantien die negativen Auswirkungen von Alkohol auf die Hautalterung abmildern. Schön fürs Auge sind Glowtails allemal.

REZEPT: GRANATAPFEL-PROSECCO

Das Symbol der griechischen Schönheitsgöttin Aphrodite ist der Granatapfel. Aus gutem Grund: Er enthält jede Menge zellschützender Polyphenole und Vitamine. Sie benötigen:

- 60 ml Granatapfelsaft
- 40 ml Prosecco
- 30 g Granatapfelkerne
- 2 TL Vanille- oder Grenadine-Sirup
- 1 TL Süßungsmittel (z. B. Agavendicksaft)
- Rosmarinzweige
- Crushed Ice

Zubereitung: Eis ins Glas füllen, flüssige Zutaten und den Prosecco hinzugeben. Zum Schluss Granatapfelkerne ins Glas streuen, umrühren und mit Rosmarinzweigen garnieren.



TREND 3 ALKOHOLFREIE SPIRITUOSEN

Ob Fahrdienst, Schwangerschaft, Medikamenteneinnahme: Es gibt viele Gründe, zu bestimmten Zeiten auf Alkohol zu verzichten. Bei alkoholfreien Spirituosen brauchen Sie geschmacklich und optisch auf nichts zu verzichten und können sich lästige Diskussionen sparen.

REZEPT: SUMMER PEACH TONIC

- 20 ml alkoholfreien Gin
- 40 ml Tonic Water
- 20 ml Pfirsichsirup (alternativ: Pfirsichsaft)
- 1 TL Limettensaft
- 3-4 Pfirsichspalten
- Limettenscheiben und Kräuter (Minze, Basilikum oder Rosmarin) zum Garnieren
- Eiswürfel

Zubereitung: Glas mit Eis und Pfirsichspalten bestücken, mit flüssigen Zutaten auffüllen, umrühren und dekorieren.

Trend 4 KOFFEINHALTIGE DRINKS

Schläfrig vom Sonnenbaden? Wer sich nicht zwischen Cocktail und Kaffee entscheiden kann, hat hiermit die perfekte Lösung, um laue Sommernächte durchzufeiern.



REZEPT: „TEQUILA ESPRESSO MARTINI“

Eine geschmacksintensive Alternative zum Trendgetränk „Espresso Martini“:

- 60 ml Tequila
- 30 ml Kahlúa (Kaffee-Likör)
- 30 ml frischen (!) Espresso
- 0,5-1 TL Agavendicksaft
- Crushed Eis
- auf Wunsch Kaffeebohnen zum Garnieren

Zubereitung: Zutaten in einen Cocktailshaker geben, mit Eis auffüllen und für etwa 30 bis 50 Sekunden kräftig schütteln. Mischung in ein Martini-Glas geben (es sollte sich eine Schaumkrone bilden) und mit Kaffeebohnen garnieren.



dwi ■

poolcultur
eintauchen und loslassen

Pfuhler Str. 34 · 89231 Neu-Ulm
Telefon 0731 / 37860960 · info@poolcultur.de
www.poolcultur.de

Beratungstermine & Showroom Besichtigung
nur nach telefonischer Vereinbarung

WARUM LAUFEN,
WENN MANN
SCHWIMMEN KANN?