

COCKTAILS FÜR DEN WINTER

Natürlicher Genuss mit winterlichen Zutaten und Mineralwasser

Mineralwasser hat alles, was ein Erfolgsgetränk braucht: es ist vielseitig einsetzbar, bei den Gästen sehr beliebt und margenstark. Servieren Sie doch mal außergewöhnliche, spritzige und leckere Mineralwasservariationen!

Die Kreationen von Bartender und Cocktail-Meister Stephan Hinz zeigen wie einfach Cocktailkunst funktioniert. Im letzten Jahr hat er sich insgesamt sechs neue Cocktails mit natürlichen und saisonalen Zutaten für die Informationszentrale Deutsches Mineralwasser (IDM) ausgedacht. Die aktuellsten haben wir Ihnen hier zusammengestellt.

P.S. Viele hilfreiche Tipps und Infos zu den neusten Trends zu Mineralwasser finden Sie in der aktuellen Ausgabe der gastronomie & hotellerie ab Seite 58.

BEET THE WINTER

Zutaten für zwei Gläser à 300 ml

- 1 halbe Knolle Rote Beete
- 100 ml Birnensaft
- 60 ml frisch gepresster Zitronensaft
- 40 ml Walnussirup
- Mineralwasser mit Kohlensäure

Garnitur: Birnenspalte mit Zimt



Zubereitung: Die Rote Beete in Würfel schneiden und im Shaker oder mit einem Mörser zerdrücken. Walnusssirup sowie Birnen- und Zitronensaft dazugeben, mit Eiswürfel füllen und kräftig schütteln. Alles durch ein feines Sieb abseihen und auf zwei mit Eiswürfeln gefüllte Longdrinkgläser verteilen. Mit Mineralwasser auffüllen und kurz umrühren. Zur Garnitur eine Birnenspalte mit Zimt bestäuben und auf den Glasrand stecken.

COOL QUINCY

Zutaten für zwei Gläser à 300 ml

80 ml Quittensaft

80 ml Apfelsaft

1 TL Zuckerrübensirup

Mineralwasser mit Kohlensäure

Garnitur: Zimtstange und Pfeffer

Zubereitung: Alle Zutaten ohne Mineralwasser in den Shaker geben und mit Eiswürfeln kräftig schütteln. In zwei mit Eiswürfeln gefüllte Gläser abseihen, mit Mineralwasser auffüllen und kurz umrühren. Zur Garnitur eine Zimtstange ins Glas geben und etwas schwarzen Pfeffer über dem Drink zermahlen.

SWEET 'N' SOUR

Zutaten für zwei Gläser à 300 ml

Ein Stück reifer Kürbis (circa 7 Zentimeter lange Spalte)

100 ml Apfelsaft

40 ml frisch gepresster Zitronensaft

40 ml Honig

Mineralwasser mit Kohlensäure

Garnitur: Apfelspalte, Kürbisspalte



Zubereitung: Das Kürbisstück im Shaker oder mit einem Mörser zerdrücken, Apfel- und Zitronensaft sowie Honig dazugeben und gut verrühren. Eiswürfel zugeben und kräftig schütteln. Alles durch ein feines Sieb abseihen und auf zwei mit Eiswürfeln gefüllte Longdrinkgläser verteilen. Mit Mineralwasser auffüllen, kurz umrühren und mit einer Apfel- und einer Kürbisspalte garnieren.

CINNAMON REGGAE

Zutaten für zwei Gläser à 300 ml

100 ml dunkler Jamaica Rum

3 Scheiben Ananas (1 Zentimeter dick),
alternativ auch mit Püree möglich

2 Chilispitzen

40 ml Zimtsirup

20 ml Limettensaft

80 ml natürliches Mineralwasser

Eiswürfel

Garnitur: dünne Scheibe Ananas und Zimtstange



Zubereitung: Zunächst Ananas und Chilispitze im Shaker andrücken. Danach abgesehen vom Mineralwasser alle Zutaten in den Shaker geben, mit Eiswürfeln auffüllen und kräftig schütteln. Das Ergebnis durch ein Teesieb in die mit Eiswürfeln gefüllten Gläser geben. Zum Abschluss mit Mineralwasser auffüllen und mit Ananas und Zimtstange dekorieren.

GINGERBREAD ON ICE

Zutaten für zwei Gläser à 300 ml

90 ml Gin
60 ml Mandarinenensaft (1 geschälte Mandarine)
30 ml Limettensaft
20 ml Honig
2 gehäufte Teelöffel Lebkuchen
100 ml natürliches Mineralwasser
Eiswürfel

Garnitur: Mandarinenzeste, Sternanis



Zubereitung: Zunächst die geschälte Mandarine im Shaker kräftig andrücken. Dann abgesehen vom Mineralwasser alle Zutaten in den Shaker geben, mit Eiswürfeln auffüllen und kräftig schütteln. Das Ergebnis durch ein Teesieb in die mit Eiswürfeln gefüllten Gläser geben und mit Mandarinenzeste und Sternanis dekorieren.

Foto und Rezepte:
Informationszentrale Deutsches Mineralwasser (IDM)