

SOMMER- GETRÄNKE



Flasche oder Dose
Cocktails to go
sind im Trend

Eis-Kaffee-Shake
Löffelnd durch
den Sommer

Braukunst trifft
Sterneküche
Es muss nicht
immer Wein sein

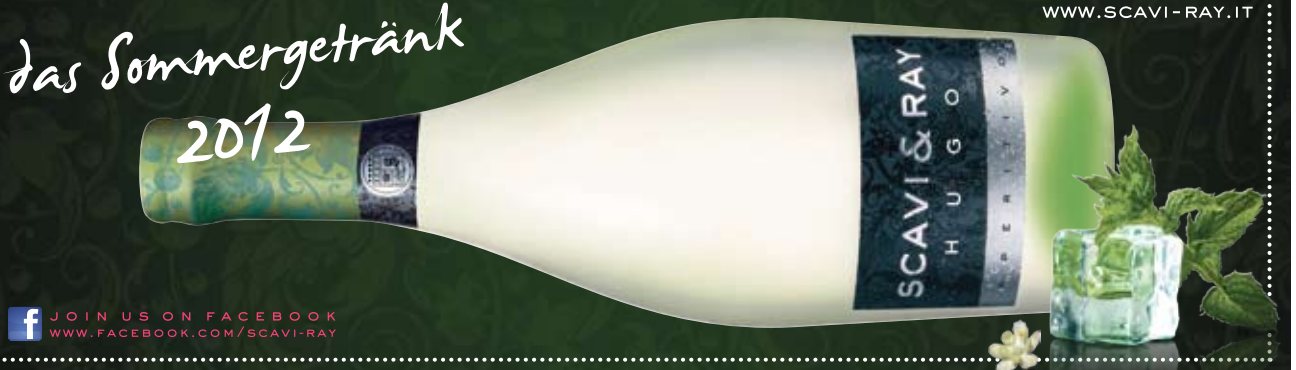
HAUPTSACHE PRICKELND

Kultfigur **Dita von Teese** verrät, welche Cocktails sie glücklich machen.

FOTO: SHUTTERSTOCK



das Sommergetränk
2012



f JOIN US ON FACEBOOK
WWW.FACEBOOK.COM/SCAVI-RAY

VORWORT

Die Bundesbürger lieben kulinarische Genüsse. Von wesentlicher Bedeutung ist der emotionale Wert von Getränken: Lifestyle, Geselligkeit, gute Küche und Urlaubsträume sind dabei nur ein paar Schlagworte.

Deutschlands neue Genusskultur

Der deutsche Spirituosenmarkt ist von einer Vielfalt an Spirituosenprodukten geprägt, die einzigartig sind. Das Angebot unterscheidet sich durch eine Fülle von nationalen, internationalen und regionalen Spezialitäten. Ob Korn, Weinbrand, Brandy, Likör, Whisky, Rum, Tequila, Grappa oder Obstbrände - die Aufzählung der Produkte ließe sich weiter fortsetzen. Jedes dieser Erzeugnisse hat seinen eigenen Charakter und basiert auf einer anderen Tradition. Wenngleich es über die Ursprünge der Herstellung von Spirituosen unterschiedliche Quellen gibt, es steht fest: Die Kunst des Destillierens beziehungsweise die verschiedenen Herstellungsverfahren von Spirituosen haben sich heute in einer Weise perfektioniert, dass Spirituosen, wie andere Genussmittel auch, fester Bestandteil unserer Genusskultur sind - angefangen bei den unterschiedlichen Geschmacksstypen und Rezepturen bis hin zur Präsentation der Produkte in edlen Gläsern, Flaschen, als Purausschank oder als Cocktail.



„Sommergetränke: Bewusster Genuss und Kultur sowie Eigenverantwortung gehören zusammen.“

Diplom-Volkswirtin
Angelika Wiesgen-Pick, Geschäftsführerin des Bundesverbandes Deutscher Spirituosen-Industrie und -Importeure e.V. (BSI)

Verantwortungsvoller Umgang mit alkoholhaltigen Getränken

➔ So wichtig wie der verantwortungsvolle Umgang mit alkoholischen Getränken und Spirituosen ist, so richtig ist es auch, diese als Genussmittel anzuerkennen und auch zu kommunizieren. Dabei ist Genuss das Erleben des ästhetisch Schönen, was bei der Verpackung anfängt und von der Wahrnehmung der Erzeugnisse über die fünf Sinne bis hin zur gepflegten Kommunikation reicht.

Wirtschaftsfaktor Spirituose

➔ Wenn wir also heute über Genuss sprechen, dann hat dies auch etwas mit Neugier zu tun, dem Erfassen unterschiedlicher Geschmacksstypen, der sinnlichen Wahrnehmung, aber nicht nur das: der Sinn für das Erfassen des ästhetisch Schönen wirkt natürlich auch übergreifend in unsere Gesellschaft hinein. Oder lassen Sie es uns anders ausdrücken: Nur in einer Gesellschaft, in der der Sinn für Genuss im weiteren Sinne gepflegt wird, kann sich Kultur entwickeln. Die Hersteller und Importeure edler Spirituosen tragen mit ihren Produkten jedoch nicht nur

zum Genuss, zur Kultur und zur Tradition, sondern auch zur Lebensfreude bei. Sie stellen auch einen ernst zu nehmenden Wirtschaftsfaktor dar, der nicht unberücksichtigt bleiben sollte: Der gesamte Spirituosenumsatz betrug 2011 in Deutschland insgesamt rund 4,5 Milliarden Euro. In Unternehmen mit 20 und mehr Beschäftigten sind dabei aktuell rund 3.100 Angestellte beschäftigt - bezogen auf rund 50 Betriebe. Bei einem Gesamtmarktangebot von 695 Millionen Flaschen, einem Export von 256 Millionen Flaschen sowie einem Import von rund 37 Prozent des Gesamtmarktes und einem Pro-Kopf-Konsum von 5,4 Litern. Es bleibt also festzuhalten: Spirituosen sind und bleiben wirtschaftlich im Trend! Sie sind ein wichtiger Umsatzbringer für den Handel sowie für die Gastronomie und bieten dem Verbraucher Qualität, Genuss und Vielfalt. Spirituosen sind und bleiben eine attraktive Kategorie mit stabiler Wertschöpfung, edlem Ambiente und vielen Verwendungsmöglichkeiten.

(Quelle: 1. Spirituosen-Forum des BSI im Oktober 2002 in Königswinter bei Bonn)

Angelika Wiesgen-Pick

WIR EMPFEHLEN



Luisa Hämmerling und ihre Freundinnen

SEITE 10

„Frauenabende ja, Alkohol nein! Wie wir trotzdem Spaß haben, lesen Sie in dieser Ausgabe.“

MEDIA PLANET

SOMMERGETRÄNKE
ERSTE AUSGABE, JULI 2012

Verantwortlich für den Inhalt
dieser Ausgabe:

Project Manager



Anke Heuser

Tel: + 49 30 887 11 29 - 32
Fax: + 49 30 887 11 29 - 37

anke.heuser@mediaplanet.com



Caroline Böhrer

Tel: + 49 30 887 11 29 - 31
Fax: + 49 30 887 11 29 - 37

caroline.boehrer@mediaplanet.com

Business Development Manager:

Kristina Schlüter

Layout & Design:

Antje Polzin

Text:

Benjamin Pank, Franka Zis, Dr. Detlef Groß

Lektorat:

Claudia Nichterlein

Managing Director & V.i.S.d.P.:

Richard Julin

Mediaplanet Verlag Deutschland GmbH

Münzstraße 15, 10178 Berlin

Fehlandtstraße 50, 20354 Hamburg

Königsallee 14, 40212 Düsseldorf

www.mediaplanet.com

Vertriebspartner: DIE WELT, am 14. Juli 2012

Print: Märkische Verlags- und Druck-Gesellschaft mbH Potsdam (MVD)



Mediaplanet Germany

Jetzt auch bei
Facebook und Twitter.
Gefällt es Ihnen?

ANZEIGE

Grüß Gott in der Heimat von „Deutschlands Brauerei des Jahres 2012“

Nur zwei Kilometer von Bad Aibling entfernt, in einer der schönsten Gegenden des Voralpenlandes, liegt der kleine Ort Maxlrain. Die sagenhafte Alpenkulisse bildet den Hintergrund für das Renaissance-Schloss von Maxlrain. Es ist Wahrzeichen eines einmaligen Ensembles, mit drei herrlichen Wirtshäusern mit Biergärten, vielen Wander- und Radwegen, einem bekannten Golfclub und natürlich der privaten SCHLOSSBRAUEREI.

Hier braut die höchst prämierte Brauerei Deutschlands

Mit dem Bundesehrenpreis in Gold und 10x DLG-GOLD 2012 ist Maxlrain auch Heimat der höchst prämierten Biere Deutschlands. Seit 1636 hat man sich hier ganz dem edlen Gerstensaft verschrie-

ben. Fünfzehn handwerklich gebraute Bierspezialitäten zählt die Brauerei heute - von Hellem und Weißbier bis Dunkel, von Starkbier bis Alkoholfreiem - „schließlich soll in Maxlrain jeder ein original bayerisches Spitzenbier ganz nach seinem Geschmack genießen können...“ so die Philosophie von Dr. Erich Prinz von Lobkowitz, dem Eigentümer der Brauerei.

Eine strikte Qualitätsausrichtung unter Einsatz hochwertiger, alter Braugerstensorten und Hopfen aus der Region, die eigene Wasserquelle und eine hohe Lagerdauer sind u.a. Erfolgs- und Geschmacksgeheimnisse des Heimatbräus.

Probieren Sie die edlen Biere aus Maxlrain - am besten beim Besuch einer unserer Biergärten.
Infos: www.maxlrain.de



Probieren Sie die edlen
MAXLRAINER Bier-
spezialitäten aus dem
Rosenheimer Land



IM BILD

WASSER

Täglich Mineralien trinken

☀ Mineralwasser ist das beliebteste alkoholfreie Getränk der Deutschen. Wir können tagelang hungern, aber kaum zwei Tage ohne Wasser auskommen. Es versorgt unseren Körper aber nicht nur mit Flüssigkeit, sondern auch mit Mineralien, die den Körper fit halten - Kalzium, Natrium, Magnesium. Zu den beliebtesten Marken der Deutschen gehören: Original Selters, Gerolsteiner, Apolinaris. Auf Original Selters wollen wir etwas genauer eingehen. Die Premium Mineralwasser-Marke hat in Deutschland einen Bekanntheitsgrad von 99 Prozent und gehört zu einem der ersten Markenartikel der Welt.

Aus tiefstem Gestein bis in die Flasche

Original Selters ist 8.000 bis 12.000 Jahre alt und legt einen langen Weg durch tiefe Gesteinsschichten zurück. Dieser Weg sorgt nicht nur für die ursprüngliche Reinheit von Original Selters, sondern auch für seine besonders harmonische Mineralisierung, welche es zu



einem Unikat der Natur macht. Natürlich steht während Förderung, Filterung, Abfüllung und Verpackung die Qualität an erster Stelle. So arbeitet die Selters Mineralquelle nach der international anerkannten DIN Norm EN ISO 9001, welche die erfolgreiche Einführung und Umsetzung eines Qualitätsmanagementsystems bestätigt.

Für jeden Geschmack etwas

Auch beim Mineralwasser sind die Geschmäcker verschieden. Hinzukommt, dass zu unterschiedlichen Gerichten und Weinen verschiedene Kohlensäure- und Mineralisationsvarianten passen. Das Portfolio von Original Selters bietet:

■ Selters Classic überzeugt durch seinen prickelnden, spritzig-erfrischenden Geschmack und ist ein idealer Begleiter zu süßen Speisen und lieblichen Weinen.

■ Selters Leicht ist die immer beliebter werdende kohlenäurereduzierte Variante von Selters. Dank ihrer idealen Mineralisierung ist sie zum Beispiel der perfekte Begleiter zum Sport und zu einer gesundheitsorientierten Ernährung. Selters Leicht eignet sich unter anderem zur Begleitung von Geflügel oder Krebstieren und passt sehr gut zu kräftigen, trockenen Weißweinen und leichten Rotweinen.

■ Selters Naturell ist besonders köstlich: still und ganz ohne Kohlensäure. Es ist perfekt für die Zubereitung von Säuglingsnahrung und rundet zum Beispiel auch den kräftigen Geschmackseindruck stark gewürzter Gerichte sanft ab und passt auch gut zu üppigen Rotweinen.



FOTO: SHUTTERSTOCK

ANZEIGE

So macht Trinken Spaß: Leichte und köstliche Erfrischungsgetränke mit BRITA yource auf Knopfdruck zubereiten

Fruchtig, nicht zu süß und weiter im Kaloriengehalt reduziert – mit dem neuen und verbesserten BRITA yource-System wird die Küche zur Getränkebar. Ein Knopfdruck genügt und genussbewusste Verbraucher können kalorienarme Erfrischungsgetränke in acht verschiedenen Geschmacksrichtungen selbst herstellen. Einfach den Tank der Maschine mit Leitungswasser füllen, Kapsel einlegen und die Bezugtaste drücken; schon erhält das BRITA-optimierte Wasser ein Plus an Geschmack, wahlweise mit oder ohne Vitaminen und/oder Calcium. Die Maschine ist leicht zu bedienen, passt auch auf schmale Küchenseiten und hat – wie kürzlich der red dot design award bestätigte – ein klares, ansprechendes Design.

Frisch gepapft und mehr Getränk nach Ihrem Geschmack

Die weiter verbesserte BRITA yource-Maschine ist auch in ihrer Neuauflage in zwei Farben, in weiß und schwarz, erhältlich. Alle Maschinen, die ab Juli 2012 in die Handelshäuser gelangen, wurden weiter den Wünschen der Kunden angepasst. Mit nur einer Kapsel kann künftig 1 Liter anstelle von 0,5 Liter Erfrischungsgetränk hergestellt werden. Die drei verschiedenen Kapsellinien „your-

ce fruits“, „yource plus“ (mit Zusatz von Vitamin C oder B-Vitaminen und Calcium) und „yource balance“ sind in jeweils zwei bis drei unterschiedlichen Geschmacks-kompositionen erhältlich und wurden weiter im Kaloriengehalt reduziert.



Das BRITA yource Starter Set (bestehend aus der Maschine, 2x4 Kapseln zum Probieren, 10 BRITA Reinigungstabletten und einer fill&serve Glaskaraffe) ist ab 3. Juli 2012 in den Media Markt und Saturn Märkten, in Kauf- und Warenhäusern sowie im Fachhandel zu einem Preis von 129,00 Euro (unverbindliche Preisempfehlung) erhältlich. Accessoires, Zubehör und die Kapseln können auch im BRITA eShop gekauft werden.

Am 02.07.2012 wurde das BRITA yource-System in Essen mit dem red dot design award ausgezeichnet.



reddot design award
winner 2012

NEWS

Karibikfeeling auf Balkonien

■ **Frage:** Was ist der Cocktail-trend des Jahres?

■ **Antwort:** Sich die Bar nach Hause zu holen.

Entspannt auf der Terrasse, dem Balkon oder im Garten sitzen und Cocktails schlürfen - eine traumhafte Vorstellung. Und auch bei jeder Grillparty mit Freunden ist ein Cocktail immer eine tolle Ergänzung zu Bratwurst und Steak. Doch oft scheitert die Mission Cocktail an der großen Anzahl verschiedener Zutaten, die gekauft werden müssen und dann angebrochen im Regal stehen bleiben. Dank neuer Innovationen gibt es den Cocktail jetzt schon trinkfertig zu kaufen. Um mehr darüber zu erfahren, fragten wir den Cocktail-Experten Michael Richter, Senior Innovation Commercialisation Manager bei Diageo.

■ Wo sehen Sie in diesem Jahr den Trend bei Cocktails?

Der Trend geht in die Richtung des vorgemixten Cocktails, bei denen der Verbraucher nicht mehr viel tun muss, so kann man auch zu Hause, im Garten oder beim Grillen einen Cocktail trinken. Bereits heute sind eine Vielzahl von verschiedenen Cocktails erhältlich und die Auswahl wächst stetig.

■ Was ist der Vorteil?

Es ist kein Barkeeper-Wissen mehr erforderlich, um einen schönen Cocktail zu mixen. Ein Cocktail Shaker wird auch nicht benötigt. Es ist einfach praktisch und preisgünstig im Vergleich zu herkömmlichen Cocktails, die der Bartender kredenzt.



MINZIG GENIESSEN
Ein kühler Mojito weckt Sommergefühle.
FOTO: SHUTTERSTOCK

REZEPTE

Mojito

Eiswürfel ins Glas
Cocktail-Mix einfüllen
Minzblätter / Limette vierteln

Grand Cosmopolitain

Eis in Glas
Cocktail-Mix einfüllen
Orangenschale als Dekoration

Caipiroska

Eis in Glas
Cocktail-Mix einfüllen
geviertelte Limetten

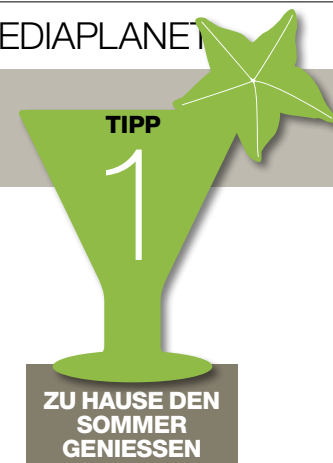
■ Wie wird ein Fertigcocktail zubereitet?

Die Cocktails, wie von Smirnoff, können im Handumdrehen serviert werden. Und so einfach geht es: Flasche im Kühlschrank kalt stellen, auf Eis servieren und fertig. Wichtig ist nur, dass das Mischungsverhältnis genau eingehalten wird, um ein optimales Geschmackserlebnis zu

haben. Die Produkte können natürlich auch verfeinert werden, bei der Variante Mojito beispielsweise eignen sich Minzblätter und Limetten.

■ Welche Cocktails empfehlen Sie für den Sommer 2012?

Besonders beliebt bleiben die klaren Sorten, wie Mojito,



ZU HAUSE DEN SOMMER GENIESSEN



Michael Richter
Senior Innovation Commercialisation Manager bei DIAGEO

Cosmopolitan und Caipiroska, mit einem überschaubaren Alkoholgehalt von 15,2 Volumenprozent. Zum einen, weil sie nicht so stark sind und man so die Grillparty mit Freunden oder den Mädelsabend länger genießen kann, ohne gleich den Alkohol zu spüren, wie es beispielsweise bei Mai Tai oder Long Island Ice Tea der Fall ist. Und zum anderen, weil sie einfach gut schmecken.

■ Was ist in den Fertigcocktails von Diageo enthalten?

Unsere Cocktails enthalten Smirnoff Wodka No. 21, es ist der gleiche Wodka, der ohnehin von vielen Barkepern als Grundlage für Mixgetränke genommen wird. Als Zutaten verwenden wir Limettenlikör, Limettensäfte und Grand Marnier.

■ Werden Fertigcocktails eigentlich auch von Barkepern benutzt?

Eigentlich richten sich unsere Cocktails an den Verbrauch für zu Hause, aber wir wissen, dass der Geschmack so überzeugend ist, dass auch viele Barkeper diese fertigen Mischungen benutzen und sehr zufrieden damit sind.

BENJAMIN PANK

redaktion.de@mediaplanet.com

GEWINNSPIEL

MOJITO für Mediaplanet-Leser

Auch Sie wollen Ihr persönliches Genussmoment mit einem Fertigcocktail im eigenen Garten, auf dem Balkon oder auf der hauseigenen Terrasse genießen?

Dann machen Sie bei unserem Gewinnspiel mit. Einfach auf www.facebook.com/MediaplanetGermany unter dem Gewinnspiel „Das will ich trinken!“ posten und mit etwas Glück zwei Flaschen Smirnoff Mojito gewinnen. Insgesamt werden vier mal zwei Flaschen verlost.

Viel Glück!

Teilnahmebedingungen: Teilnahmeberechtigt sind alle volljährigen Einsender außer Mitarbeiter der beteiligten Firmen und deren Angehörige. Die Gewinner werden unter allen Teilnehmern ermittelt. Eine Barauszahlung des Gewinns ist nicht möglich. Mehrfachkommentare werden vom Gewinnspiel ausgeschlossen! **Teilnahmeschluss ist der 04. August 2012.** Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.



Hauptsache prickelnd

Leichte alkoholische Getränke sind vor allem in den warmen Monaten des Jahres sehr beliebt, weil sie in der Regel sehr fruchtig und erfrischend sind. Und in diesem Jahr zeichnet sich ein deutlicher Trend ab...

Wer derzeit in die Gläser der Republik schaut, sieht vor allem eins: perlende Kohlensäure. Holunderblütenspekt, Aperol Sprizz oder Pinky (Rosé Prosecco) heißen die süffigen Getränke, die nicht nur Frauenherzen höher schlagen lassen. Die Rezepte sind einfach und ein prickelnder Sommertrend für Deutschland ist geboren. Man trinkt die Modedrink überall - ob in der Eckkneipe oder an der Strandbar.

Nicht nur für Frauen

Ursprünglich stammt der spritzige Sommertrend aus Italien, aus der Re-

gion Venetien, wo Sekt oder Prosecco - mit oder ohne Aperol (z.B. von Campari) und Holunderblütensirup - seit Jahrzehnten ein beliebter Aperitif am frühen Abend ist. Er ist bei Männern und Frauen gleichermaßen beliebt, auch, weil ihm eine appetitanregende Wirkung nachgesagt wird. Zudem sind die Rezepte denkbar einfach. Beim „Sprizz“ beispielsweise nimmt man Weißwein oder Prosecco, dazu den farbgebenden Likör, etwas Sodawasser, eine Orangenzeste und serviert das Ganze auf Eis. Genauso einfach ist Holunderblütenspekt. Dafür füllt man zwei Zentiliter Holunderblütensirup in ein Sektglas, gibt einen Spritzer Zitronensaft hinzu und füllt dies mit 150 Millilitern Sekt auf. Die leichteste Variante ist natürlich Pinky. Rosé-Sekt- oder Rosé-Champagner-Flasche öffnen, Gläser füllen - fertig! Prickelnde Sommergetränke machen gute Laune und werden

zusehends beliebter. In der Eckkneipe wird ebenso „gespritzt“ wie in der hippen, innerstädtischen Strandbar.



ORANGE LIEGT IM TREND
Aperol Sprizz ist auch in diesem Sommer wieder sehr gefragt.
FOTO: SHUTTERSTOCK

Ein Italien-Urlaub für zwischendurch

Glaut man den dort durch ausreichend Bestellungen von Sprizz und Co. Seliggewordenen in ihren Liegestühlen, dann entspricht der Kombination Strandbar und alkoholischer Sprudelrink dem Erholungswert eines kleinen Italien-Urlaubs für zwischendurch. Dolce Vita in Dortmund, Hamburg, Düsseldorf, Stuttgart oder Berlin.

Liegt es vielleicht an der Kohlensäure? Sommerlicher und erfrischender als prickelnde Perlen kann ein Drink kaum sein. Und wer einen in Händen hält, gehört, für jeden sofort erkennbar, zu den südländisch Entspannten. Also ist eines in diesem Sommer klar: An spritzigem Alkohol im Glas kommt in diesem Sommer keiner vorbei!

■ **Tipp:** Apropos Glas. Es stellt sich die Frage, wie man ein Kultgetränk

auch angemessen serviert. Das Auge trinkt schließlich mit und die leuchtend orange-rote Farbe, wie beim Aperol Sprizz, braucht einen passenden Rahmen, um auch optisch zelebriert zu werden. Für die Glasspezialisten von Ritzenhoff war das kein Problem. Kerstin Hülsmann von der Ritzenhoff AG erzählt: „Die passende Form für das Glas war schnell gefunden. Modern, mit klaren Linien und viel Platz für den Inhalt präsentiert sich die neue Kollektion ‚Aperizzo‘ aus acht verschiedenen, aber perfekt miteinander harmonisierenden Gläsern.“ Die Dekore haben übrigens verschiedene Künstler und Designer entworfen, sie passen perfekt zur italienischen Lebensart und wirken edel, unbeschwert und lebensdurstig.

FRANKA ZIS

redaktion.de@mediaplanet.com

FÜR UNTERWEGS

Sommer-Cocktails immer und überall

■ **Frage:** Wie kommt Sex on the Beach in die Dose?
 ■ **Antwort:** Ein Hamburger Unternehmen macht es möglich.

„Sex on the Beach“ ist kein Strandausflug mit Hintergedanken, sondern ein Produkt der Hamburger Firma Shatler's. Der Name steht für den beliebten Cocktail auf Wodka-Basis. Und genau das verkaufen die Mitarbeiter bei Shatler's: fertig gemixte Cocktails aus besonderen Dosen.

Marktlücke mit Potenzial

Die Geschäftsidee füllt eine Marktlücke und trifft den Zeitgeist. Früher wurden Cocktails nur in Bars getrunken, wo ausgebildete Barkeeper hinter der Theke standen. Heute werden die coolen Mixgetränke überall getrunken. Shatler's macht's jedem leicht: Dose schütteln, crushed Eis in ein Glas füllen, Cocktail darüber gießen, dekorieren – fertig! Cocktails aus der Dose? Genießer werden überrascht sein. Geschmacklich unterscheiden sich Shatler's Cocktails nicht von



„à la minute-gemixten“, denn sie werden aus reinen Barkeeper-Zutaten hergestellt: frische Säfte, Sirup und hochwertige Spirituosen. Konservierungsstoffe sucht man vergeblich. Für die Rezepturen zeichnet sich Liane Kohlhaus, langjährige Chefin der legendären Havana Bar am Hamburger Fischmarkt, verantwortlich. Für alle, die keine Lust haben, viele verschiedene Zutaten, von denen man meist nur geringe Mengen benötigt, zu kaufen und obendrein auf der eigenen Party als Barkeeper zu fungieren, sind Shatler's Cocktails ein echter Gewinn: Völlig stressfrei kann man seinen Gästen und sich selbst eine wunderbare Abwechslung oder Ergänzung zu den klassischen Getränken wie Bier, Wein und Prosecco anbieten.

12 Sorten

Heute bietet Shatler's acht Cocktail-Klassiker wie Mai Tai oder Piña Colada sowie vier alkoholfreie Varianten, zum Beispiel San Francisco oder Wake Up, an und deckt damit alle Geschmacksrichtungen von herb über süß bis cremig ab.

BENJAMIN PANK

redaktion.de@mediaplanet.com

REZEPTE

Mit reiner Seele genießen

Ein kurzer Blick in die Vergangenheit zeigt, dass ihn schon die Zaren liebten: Wodka Gorbatschow. Er hat seinen Ursprung in St. Petersburg und ist seit Anfang des vergangenen Jahrhunderts in Berlin ansässig. Denn infolge der Oktoberrevolution musste Leontowitsch Gorbatschow, Namensgeber und Eigentümer der angesehenen Wodkadesstillation, mit seiner Familie aus der russischen Heimat über abenteuerliche Umwege nach Berlin fliehen. So fand die populäre Spirituose ihren Weg nach Deutschland.

Heute ist der dreifach kältegefilterte Wodka „mit der reinen Seele“ in aller Munde. Besonders beliebt ist er in fruchtigen Sommer-Cocktails. Wir stellen Ihnen drei Wodka-Cocktail-Klassiker vor:

Kir Imperial

2 cl Wodka Gorbatschow
 1 cl Creme de Cassis
 Sekt (zum Beispiel Henkell Trocken)

Zubereitung

Creme de Cassis und Wodka im vorgekühlten Glas umrühren und mit Sekt auffüllen.

Glas
 Sektglas

Royal English Mint

4 cl Wodka Gorbatschow
 1,5 cl Limettensaft
 1,5 cl Schwarzer Tee Sirup
 1-2 Blätter Minze
 8 cl Sekt

Zubereitung

Alle Zutaten, ohne den Sekt, in einem Shaker mit der Minze auf Eis kalt shaken und in ein Longdrinkglas oder Silberbecher mit Eiswürfeln abseihen. Mit Sekt, zum Beispiel Henkell Trocken, auffüllen und vorsichtig verrühren.

Cocktail-Tipps

Frische Minzzweige verwenden. Schwarzer Tee Sirup selbstgemacht: 1 Liter starken Tee ca.

3 Minuten ziehen lassen und nach dem Entfernen des Tees nochmal mit einem Kilogramm Zucker aufkochen. Jetzt nur noch abkühlen lassen und abfüllen.

Glas

Longdrinkglas oder Silberbecher
Dekoration
 Minzzweig

Peach Crush

4 cl Wodka Gorbatschow
 2 cl Pfirsichlikör
 2 cl Sweet & Sour
 6 cl Cranberrysaft

Zubereitung

Zutaten mit Eis shaken und in das mit Eis gefüllte Longdrinkglas abseihen.

Glas

Longdrink / Highball
Dekoration
 Orangenscheibe



ANZEIGE

CAMPARI

APEROL

Aperol meets Summer! Orange ist fester Bestandteil des Sommers

Der Sommer ist da! Und mit ihm ein Farbspektrum, aus dem alle Sonnenliebhaber ihre persönliche Freiluftsaison zusammenstellen, vom weißen Sandstrand über grüne Liegewiesen bis hin zum strahlend blauen Himmel. Bestandteil jeder Farbpalette ist: Orange!

Denn wie der Strandkorb am Meer, der Grill im Park und der Sonnenschirm auf dem Balkon ist der orange-farbene Aperol Spritz unverzichtbares Accessoire dieser Jahreszeit. Mit der unkomplizierten Formel „3,2,1“ hat der erfrischende Drink ganz Deutschland erobert. 3 Teile Prosecco oder Weißwein, 2 Teile Aperol, ein Spritzer Soda, etwas Eis und eine Orangenscheibe – eine Komposition, die jedes Erlebnis in erinnerungswürdige Sommermomente verwandelt. Seine Fangemeinde wächst von Jahr zu Jahr, von Sommer zu Sommer. Kein Wunder, denn Aperol Spritz ist ein Original, das seine Anhänger mit seinem unverwechselbaren leichten Geschmack in seinen Bann zieht. Bei fröhlichen Geselligkeiten darf gerade in der Open-Air-Saison das orange-farbene Glühen nicht fehlen. Und mit seinem vergleichsweise niedrigen Alkoholgehalt von 15% sorgt er für unbeschwertem Genuss. Damit besitzt er die besten Voraussetzungen, um in der sonnendominierten Zeit wieder besondere Akzente im vermeintlichen Einerlei des Alltags zu setzen. Kaum zu glauben, dass Aperol bereits 93 Jahre zählt. 1919 reisten die Brüder Luigi und Silvio Barbieri anlässlich einer Ausstellung von Venedig nach Padua. Im Gepäck hatten sie ihre neueste Kreation: Aperol. Wie es sich für ein Original gehört, ist das Rezept bis heute unverändert. Es basiert auch in 2012 auf einer Aromenkomposition aus Rhabarber, Enzian, Bitterorange und Kräutern. Seinen Siegeszug setzte Aperol zunächst über die Alpen nach Süddeutschland fort. Von dort führte ihn sein fruchtig-herber Geschmack in alle Ecken des hiesigen Landes.

Mittlerweile ist er aus keinem deutschen Getränkeportfolio mehr wegzudenken. Genießer aller Altersklassen, Frauen und Männer, sind gleichermaßen von ihm begeistert. Dem Genuss des spritzigen Drinks sind dabei keine Grenzen gesetzt. Jeder Anlass stimmt. So gehört das spontane Picknick im Park genauso ins Aperol-Album wie das gemeinsame Wochenende am Meer oder die Eröffnung der Grillsaison im Garten. Es zählt nur, dass das persönliche Highlight mit dem Original geehrt wird. Auf einen unvergesslichen Sommer mit Aperol Spritz!

www.aperol.de



Enjoy responsibly

NEWS

Frage: Wie wird der Sommer sexy?

Antwort: Mit dem Spezial-Cocktail von Dita von Teese!

Zum Wohl, Glamour!

Stil im Glas – es muss nicht immer Martini sein

Der auffällige Lebensstil von Burlesque-Künstlerin Dita von Teese (38), insbesondere ihr Auftritt im überdimensionalen Cocktail-Glas, machte sie zu einer weltbekannten Persönlichkeit. Und genau diese selbstbewusste, provokante Lebensweise, ließ sie zur internationalen Markenbotschafterin für einen weltbekannten Orangenlikör werden.

Schon seit 2007 ist die Stil-Ikone Markenbotschafterin für den weltbekannten Premium-Orangenlikör Cointreau. Dabei steht sie nicht nur für offizielle Kampagnen zur Verfügung, sondern bringt sich darüber hinaus auch in die Kreation von neuen Cocktails ein. Insbesondere die Variation altbekannter Klassiker wie zum Beispiel die des Margarita, gehört zu ihrer Leidenschaft.

Cointreau ist mehr als nur ein aus Orangenschalen hergestellter Premium-Likör: Die bekanntesten klassischen Cocktails dieser Welt werden mit Cointreau gemixt. Cointreau verkörpert eine ganz besondere Lebenseinstellung, die sich am besten mit dem Motto „be COINTREAUversial“ umschreiben lässt, und die längst New York, London, Tokio und viele andere Metropolen für sich eingenommen hat. Dies hat auch Dita von Teese bei ihrer Arbeit mit dem Orangenlikör erleben können. „Meine Arbeit im Namen führt mich um die ganze Welt. Dank der von Cointreau geschaffenen luxuriösen Reise-Cocktailbar, kann ich in jeder neuen Stadt mei-

ne Ankunft bei einem wunderbaren Cocktail zelebrieren.“

Wenn auch Sie den Geschmack von Berlin, New York oder Paris auf Ih-



rer Zunge spüren und sich dabei so verführerisch wie Dita von Teese fühlen wollen, mixen Sie sich doch einfach einen erfrischenden Cointreau-Cocktail.

FRANKA ZIS

redaktion.de@mediaplanet.com

HIER DITAS FAVORITEN ZUM SELBERMACHEN:

Der Cointreau Fizz

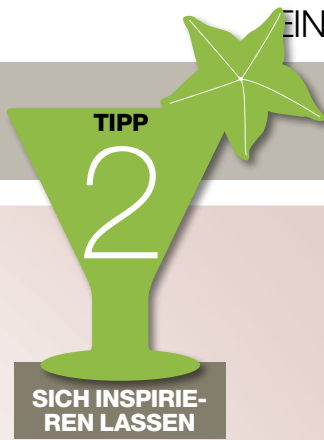
5 cl Cointreau
2 cl Zitronensaft
10 cl Sodawasser

Der Cointreau Fizz ist übrigens der neue Sommer-Cocktail des Premium-Likörs und eine Hommage an den Cocktail Klassiker Fizz. Der Drink ist ideal für den Sommer, sehr erfrischend und leicht.

Der Cointreapolitan

5 cl Cointreau
3 cl Cranberrysaft
2 cl Zitronensaft

Mixen Sie die Zutaten mit viel Eis, servieren Sie ihn stilecht in einem Martini-Glas und garnieren Sie es mit einer Orangenschalenspirale. Wir wünschen viel Spaß beim Ausprobieren und Genießen!



Erfrischungsgetränke: Branche setzt auf Innovation, Nachhaltigkeit und Vielfalt

Zeigt sich der Sommer von seiner besten Seite, wächst der Wunsch nach einem erfrischenden Getränk – Erfrischungsgetränke liegen klar im Trend. Seit Jahren steigt deren Pro-Kopf-Verbrauch in Deutschland kontinuierlich, 2011 lag er bereits bei 120,1 Litern.



Dr. Detlef Groß
Rechtsanwalt und Hauptgeschäftsführer der Wirtschaftsvereinigung Alkoholfreie Getränke (waig) e.V.

Dies ist vor allem auf die genussvolle Breite im Angebot zurückzuführen: Spritzige Schorlen und aromatisierte Wässer sind als sportliche Sommervarianten ebenso beliebte geschmackliche Alternativen wie Cola und Limonaden als gut gekühlte Klassiker.

Der Verbraucher findet somit Abwechslung in der Vielfalt, die ihm für jede Lebenslage eine passende geschmackliche Variante bietet. Den Markt prägen nach wie vor Cola-Getränke und klassische Limonaden. Aber auch kalorienfreie beziehungsweise -reduzierte Erfrischungsgetränke werden immer beliebter – diese verbuchten im Jahr 2011 sogar ein Wachstum von 29,3 Prozent. In diesem Sommer kommen alkoholfreie Getränke neu hinzu, die mit dem Süßstoff Steviolglycosid gesüßt werden. Dieser Süßstoff wurde Ende 2011 in der Europäischen Union zugelassen und wird aus der Stevia-Pflanze gewonnen. Insbesondere zum Sommer hin bereichern spezielle Sommer-Editionen und neue Produkte das klassische Markenangebot: Derzeit angesagte Geschmacksrichtungen sind etwa regionale Sorten wie Rhabarber und Johannisbeere.

Schnelle Information dank Transparenz

Gerade in der Erfrischungsgetränkeindustrie haben sich bereits frühzeitig viele Hersteller für eine optimierte Nährwertkennzeichnung ihrer Produkte entschieden. Basierend auf dem Konzept der Guideline Daily Amount (GDA) ist auf dieser Grundlage für Verbraucher einfach und differenziert für

die wichtigsten Nährstoffe ersichtlich, wie viele Nährwerte und Kalorien in einer Portion enthalten sind. Mit Hilfe dieser Transparenz kann sich der Verbraucher schnell informieren und sich bewusst für das Produkt entscheiden, das seiner Ernährungs- und Lebensweise entspricht.

Ressourcen werden geschont

Vor allem bei Verpackungen setzt die Branche auf Innovationen, die vom Design bis hin zum Recycling auf ständige Verbesserungen zielen. So wird etwa kontinuierlich bei allen Verpackungen geprüft, wie der Materialeinsatz und damit auch deren Gewicht reduziert werden kann. Gerade bei PET-Flaschen wächst der Einsatz von Material, das aus zurückgegebenen Pfandflaschen wiedergewonnen wird, kontinuierlich. Neuerdings werden auch hier anteilig nachwachsende Rohstoffe eingesetzt. Dies schont wertvolle Ressourcen. Ein weiterer Schwerpunkt der Aktivitäten der Unternehmen liegt darin, eine langfristige Nutzung der Ressource Wasser sicherzustellen. Zudem sorgen verbesserte Logistikkonzepte und energieeffizientere Anlagen dafür, dass die Branche ihren ökologischen Status ständig weiterentwickelt.

Diese konkreten Beispiele verdeutlichen, dass das Thema Nachhaltigkeit mit seinen drei Dimensionen Ökologie, Ökonomie und Soziales den Herstellern von Erfrischungsgetränken wichtig ist. In diesem Sinne engagieren sich viele Unternehmen für die Gesellschaft in branchenbezogenen Projekten, etwa zum Naturschutz oder zum bewussten Lebensstil.

DR. DETLEF GROSS

redaktion.de@mediaplanet.com



REZEPTE



Strawberry Smoother mit Light Live alkoholfrei

250 g Erdbeeren
3-4 EL Grenadine Sirup
1 Flasche Light Live alkoholfrei Rosé

Zubereitung

Die Erdbeeren zusammen mit dem Grenadine Sirup sehr fein pürieren. Je zwei Esslöffel Erdbeerpüree in Sektkelche füllen und mit gut gekühltem Light Live alkoholfrei Rosé aufgießen.

Zur Dekoration

Eine frische Erdbeere mit Grün einschneiden und auf den Glasrand stecken.



Cranberry Fizz

Eiswürfel
2 cl Kirschsirup
6 cl Cranberry-Saft
Light Live alkoholfrei Weiß
Zitronensaft und Zucker für den Glasrand

Zubereitung

Die Zutaten mit einigen Eiswürfeln im Mixbecher verrühren und in ein Cocktailglas geben. Mit Light Live alkoholfrei Weiß und frischen Eiswürfeln auffüllen.

Tipp

Zuvor den Rand des Cocktailglases mit etwas Zitronensaft befeuchten und dann in einen flachen Teller mit Zucker tauchen. Auf ein Holzspießchen einige Cocktailkirschen stecken, über den Glasrand legen und mit einem Trinkhalm servieren.

NEWS



EIS UND KAFFEE
Ein Eiskaffee ist die ideale Erfrischung für alle, die einen kühlen Koffein-Kick brauchen.
FOTO: SHUTTERSTOCK

Die (Eis)-Kaffeerevolution

■ **Schon seit über 300 Jahren wird in Deutschland Kaffee getrunken, doch seit der Jahrtausendwende hat sich die Kaffeekultur verändert.**

Durch die Einführung reichhaltiger Kaffeevarianten in den letzten zehn Jahren hat der deutsche Kaffeegenießer eine Revolution erlebt, denn zuvor hat man ausschließlich Filterkaffee getrunken. Doch wer sich heutzutage noch einen herkömmlichen Kaffee bestellt, gerät leicht in den Verdacht, hinterwäldlerisch zu sein.

Der Kaffee der Moderne

In dem Coffee-to-go-Jahrzehnt kann man sich der Dominanz von Latte Macchiato und Co. kaum

entziehen. Der moderne Kaffeetrinker bestellt sich in einem der Coffeeshops, die in den Innenstädten Deutschlands wie Pilze aus dem Boden schießen, alles zum Mitnehmen: Espresso, Cappuccino et cetera. Und der hausgemachte „Morgenkaffee zum Wachwerden“ kommt auch nicht mehr aus der traditionellen Kaffeemaschine, sondern aus Kapsel- oder Padmaschinen - schnell, einfach, einzelportioniert und natürlich auf Knopfdruck.

Sommerlicher Kaffeegenuss

Neben bekannten warmen Kaffeespezialitäten erobern auch immer mehr eisgekühlte Kaffeeariationen den deutschen Markt. Ob Frappé, Iced Macchiato, Frappuccino oder der gute alte Eiskaffee

mit einer Kugel Vanilleeis - kalter Kaffee liegt im Trend.

Eiskaffee to go

In diesem Sommer kommt man am Eiskaffee to go nicht mehr vorbei. Pionier und Marktführer im Eiskaffeesegment ready to drink ist Emmi Caffè Latte. Ein Grund dafür ist die ausschließliche Verwendung von bestem Kaffee, der im Einzelröstverfahren mit viel Fingerspitzengefühl zubereitet wird. Erst wenn alles perfekt ist, werden die Kaffeebohnen gemahlen. Anschließend wird der frisch gebrühte Espresso mit Milch vereint. Mit seinen vielen Geschmacksrichtungen bietet das Trendgetränk von Emmi reichlich Abwechslung für den Gaumen. In diesem Frühjahr lancierte Emmi beispielsweise die

Emmi Caffè Latte Vanilla Tahiti Edition, die mit einem Hauch der kostbarsten Vanille der Welt, der Tahiti-Vanille, hergestellt wird. Neben dieser neuen Limited Edition ist Emmi Caffè Latte in sechs weiteren Varianten erhältlich.

Unzählige Kaffeerezepte sorgenfrei genießen

Nun, ob einfach oder raffiniert, Kaffee ist nach wie vor das meist getrunkene Getränk Deutschlands und alle Vorurteile der Kaffeegegner konnten aus dem Weg geräumt werden. Denn (Eis)-Kaffee in Maßen genossen, also vier bis fünf Tassen pro Tag - ist gesundheitlich unbedenklich.

FRANKA ZIS

redaktion.de@mediaplanet.com

Belebender Eis-Kaffee-Shake zum Löffeln!

■ **Frage:** Können Sie sich manchmal auch nicht zwischen Kaffee und Eis entscheiden?
■ **Antwort:** Nun gibt es eine Lösung für dieses „Problem“.

Endlich ist der Sommer da! Die Menschen zieht es raus aus den eigenen vier Wänden - in Parks, an Seen oder einfach auf die Straße. Perfekt dazu passt ein Kaffee to go oder soll's vielleicht doch lieber nur eine Kugel Eis im Becher sein? Wie wäre es mit beidem! Kaffee Schlürfen und Eis Löffeln in einem. Ab diesem Sommer ist es möglich, denn ein neues Trendprodukt erobert den Markt!

Mit dem Sommer auf die Straße

Café Zero° heißt der neue Eis-Kaffee-Shake, der in den Sorten Cappuccino, Mocaccino und Espresso überall dort zu finden ist, wo Men-

schen unterwegs sind: unter anderem an Tankstellen, in Kiosken, in Bahnhofsshops oder in Freibädern. Gerade an heißen Sommertagen ist der cremige Eis-Kaffee-Shake eine perfekte Symbiose aus belebendem Kaffee und erfrischendem Eisgenuss. Dank des „Ströffels“, einer Kombination aus Löffel und Strohhalm - kann er sowohl getrunken als auch gelöffelt werden und der To-go-Becher garantiert leckere Abkühlung überall - ohne Kleckern und Tropfen.

Dolce Vita in Germany

Wer schon einmal in Italien war, kennt den neuen Eis-Kaffee-Shake vielleicht schon, da er sich dort bereits seit einigen Jahren als Trendprodukt etabliert hat. Café Zero° steht also auch für Lifestyle und italienisches Lebensgefühl. Und wer mag es nicht, den Hauch von Dolce Vita auch in Deutschland zu

spüren? Die Italiener wissen bekanntlich, was gut schmeckt. so steht Italien kulinarisch neben Pizza und Pasta ja vor allem für hervorragenden Kaffee und leckerste Gelati. Ob Kaffeetrinker, Eisgenießer, Freunde des italienischen Lebensgefühls oder aber einfach Menschen auf der Suche nach einem erfrischenden Neustart unterwegs: Café Zero° wird für alle eine gute Wahl sein.

BENJAMIN PANK
redaktion.de@
mediaplanet.com



FOTO: LANGNESE

DESIGN

Trendgläser 2012

■ **Frage:** Was haben Champagner und Wasser gemeinsam?
■ **Antwort:** Sie kommen im richtigen Glasdesign erst zur Geltung.

Gläser kennt jeder, doch die Glasdesigns von Ritzenhof werden Sie begeistern. Zwei davon wollen wir Ihnen vorstellen.

Natural für Wasser

Wasser ist Ursprung allen Lebens und darum hätte es auch keinen passenderen Namen für die neue Karaffen- und Trinkglaskollektion als „natural“ geben können. Zudem bleibt das Wasser dank der isolierenden Wirkung des Doppelwandglases länger kühl. Das Design: Klare Formen verleihen exklusive Eleganz und das Wasser scheint in der Karaffe sowie im Glas zu schweben.

Das Champus Glas 2012

Es gibt das CHAMPUS-Glas seit 1997, die Jahrgangs-CHAMPUS-Gläser aber erst seit dem letzten Jahr. Dieses ist also das zweite Glas der Special Edition. Im Gegensatz zur regulären Kollektion sind die Dekore in pastelligen, perlmuttschimmernden Farben, ergänzt mit edlem Platin bedruckt und auch die Verpackung kommt in Platinoptik äußerst edel daher.

BENJAMIN PANK

redaktion.de@mediaplanet.com



GEWINNSPIEL

Gewinnen Sie
Aperizzo



Aperol Sprizz - sommerlicher als ganz im leuchtenden Orange-Rot kann ein Drink kaum aussehen. Das perfekt dazu passende Glas heißt Aperizzo. Das besondere daran: Um die Farbe des Getränks auch auf dem Dekor aufzugreifen, wird Roségold als Schmuckfarbe eingesetzt. Wollen Sie den Kultdrink aus den Trendgläsern Aperizzo trinken?

Dann besuchen Sie unsere Facebookseite (www.facebook.com/MediaplanetGermany), kommentieren das Gewinnspiel mit „Daraus will ich trinken!“ und gewinnen Sie eins von acht 4-Gläser-Sets. Unter allen geposteten Statements ermitteln wir die Gewinner.

Viel Glück!

Teilnahmebedingungen: Teilnahmeberechtigt sind alle volljährigen Einsender außer Mitarbeiter der beteiligten Firmen und deren Angehörigen. Die Gewinner werden unter allen Teilnehmern ermittelt. Eine Barauszahlung des Gewinns ist nicht möglich. Mehrfach Kommentare werden vom Gewinnspiel ausgeschlossen! **Teilnahmeschluss ist der 04. August 2012.** Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.



CAFFÈ
LATTE



NEU

Nur für
kurze Zeit

Feinster Kaffee für
jeden Typ. Und jede Frau.

PERSONAL INSIGHT



FOTO: SHUTTERSTOCK

Ein Abend mit den besten Freundinnen garniert mit allerlei Leckereien – so ein Treffen tut der Seele gut. Davon ist Luisa Hämmerling, 28, aus München überzeugt. Früher hat sie sich jeden Mittwoch mit ihren Freundinnen getroffen – und dabei auch reichlich Sekt getrunken. „Doch dann sind wir alle in unterschiedliche Stadtteile gezogen und mussten zu unseren Treffen immer mit dem Auto fahren. Sekt war deshalb natürlich ab sofort gestrichen“, erzählt die Bankkauffrau. Der prickelnde Genuss fehlte bei den Treffen und die Frauenabende wurden deshalb immer seltener. Doch seit einigen Wochen treffen sich Luisa und ihre Freundinnen wieder jeden Mittwoch. Warum? Luisa verrät es Ihnen und gibt gleichzeitig noch ein paar nützliche Tipps für den perfekten Frauenabend.

Ladies Night? Nur mit Light Live

Können Sie sich vorstellen, wie das Pendant zum berühmt-berüchtigten Männerabend aussieht? Natürlich gibt es keine festen Regeln und Sie müssen Ihren Frauenabend auch gar nicht groß planen, denn wenn ein Grüppchen netter Freundinnen zusammenkommt, ergibt sich ein amüsanter Abend eigentlich ganz von allein. Als „Ausrüstung“ für ein paar schöne Stunden im Kreise einer reinen Frauenschar kann es aber nicht schaden, ein paar wunderbar romantische Herzschmerzfilme aus der Videothek auszuleihen und einen Vorrat an leckeren Naschereien parat zu haben. Nach Herzenslust können dann Filme wie „Bridget Jones“ oder „Sex and the City“ angeschaut werden, ohne dass ein Mann daneben sitzt, der ständig zur Fernbedienung schielt, mit der er am liebsten auf den nächstbesten Actionstreifen oder die Sportschau umschalten würde.

Verwöhnen Sie sich

Frauenabend bedeutet aber immer auch Verwöhnabend. Gemeinsam hemmungslos schlemmen ganz oh-

„Es schmeckte fruchtig-frisch und erzeugte ein wohlige Kribbeln.“

Luisa Hämmerling

ne Reue gehört da natürlich dazu. Bei uns standen beispielsweise immer eine große Packung Eis und mehrere Flaschen Sekt auf dem Tisch. Vor lauter Spaß haben wir oft ein Glas zu viel getrunken und konnten dann natürlich nicht mehr mit dem Auto nach Hause fahren. Das Geld für's Taxi schlug bei uns ganz schön ordentlich zu Buche. Doch als ich vor einigen Wochen einkaufen war, habe ich den alkoholfreien Sekt Light Live entdeckt und mir gleich eine Flasche zum Probieren in den Einkaufswagen gelegt. Zu Hause habe ich mir ein Bad eingelassen und die Flasche alkoholfreien Sekt geöffnet. Als ich den ersten Schluck nahm, war ich mehr als überrascht. Denn der Sekt ohne Alkohol schmeckte wirklich fruchtig-frisch und ein wohlige Kribbeln erzeugte er auch. Damit hatte ich das perfekte Getränk für unsere Frauenrunde entdeckt. Für unser nächstes Treffen kaufte ich Light Live in großen Mengen. Die Begeisterung meiner Freundinnen hielt sich jedoch erst einmal in Grenzen. Sie konnten sich nicht vorstellen, dass „so ein Sekt“ schmecken könnte, doch schon nach dem ersten Schluck waren sie vom Gegenteil überzeugt. Wir köpften sechs Fla-

schen und am nächsten Morgen waren wir alle offizielle Fans: kein Geld für's Taxi, Auto fahren ohne schlechtes Gewissen, wunderbar fit am nächsten Morgen und trotzdem prickelnder Genuss – einfach genial. Das ist für uns wirklich pure Lebensfreude ohne Alkohol. Bei unseren Treffen darf seitdem eins nie fehlen: Light Live!

Hauptsache gemeinsam

Übrigens ein perfektes Programm für einen Mädelsabend ist natürlich auch gemeinsames Kochen. Wir stöbern immer zuerst im Internet nach leckeren Rezepten, dann geht's zum Einkaufen und anschließend wird das Dinner gezaubert. Zu einem feinen Menü gehört aber natürlich auch ein schöner Rot- oder Weißwein. Gott sei Dank bin ich auch hier im Supermarkt fündig geworden. Denn von der Marke Light Live gibt es nicht nur alkoholfreien Sekt, sondern auch Wein ohne Alkohol. Wie Sie Ihren Frauenabend letztendlich gestalten, ist nebensächlich – Hauptsache Sie und Ihre Freundinnen genießen die gemeinsame Zeit. Für mich ist so ein Treffen unter Frauen wie ein kleiner Urlaub – ohne Alkohol, mit Light Live!

TRENDGETRÄNK

Hugo erobert Deutschland

Seit diesem Jahr bahnt sich langsam und schlechend ein neuer Szene-Drink seinen Weg in deutsche Gläser: der Hugo Cocktail. Der frische Mix aus Holunderblütensirup, Prosecco, einem Schuss Soda, frischen Limetten und aromatischer Minze eroberte bereits letzten Sommer den Süden des Landes – und in diesem Jahr auch den Rest der Republik.

In Bars und Blogartikeln hörte man es immer öfter: „Kennt ihr den Hugo Cocktail schon? Da ist Minze, Holunder und Prosecco drin!“

Das neue Sommergetränk, das seinen Ursprung in Norditalien hat, ist in aller Munde. Hugo ist in und könnte sogar den Titel „Trend Drink 2012“ absahnen, denn die Zutaten sind erfrischend und ansprechend.

Stilecht serviert

Prosecco ist die fein prickelnde Basis des Sommerdrinks, der mit weiteren Geschmackskomponenten aus Minze, Limette und Holunderblüten erfrischt. Genossen wird diese Komposition auf Eis im Weißweinglas. Dass dies Anklang finden wird, steht außer Frage. Stilecht wird Hugo mit frischen Minzblättern serviert und ist eine perfekte Begleitung zu leichten Speisen. Mit seiner Frische trägt er durch den gesamten Abend.

Dolce Vita im Glas

Für alle, die Hugo zu Hause, beispielsweise im Garten oder auf dem Balkon, genießen wollen, ist Hugo by Scavi & Ray empfehlenswert. Den frischen Sommerdrink gibt es in der 0,75-Liter-Flasche und als 0,2-Liter-Piccolo-Edition. Das neue Trendgetränk ist im Handel erhältlich und steht mit seinem sommerfrischen Geschmack vor allem für eins: Dolce Vita im Glas!



FRANKA ZIS
redaktion.de@
mediaplanet.com

Braukunst trifft auf Sterneküche

Bier und Genuss – das gehört in Deutschland einfach zusammen. Ein einzigartiger Sorten- und Markenreichtum, höchste Qualitätsansprüche und nicht zuletzt eine geradezu leidenschaftliche Beziehung zum Bier haben die deutsche Brauwirtschaft und ihre Biermarken in aller Welt berühmt gemacht. Deutsches Bier – das steht nicht nur in Deutschland für Geselligkeit, Lebensfreude und vor allem für abwechslungsreichen, puren Genuss – auch im kulinarischen Sinne. Folgend möchten wir Ihnen eine ganz besondere Bierspezialität vorstellen: Duckstein Braumeister Edition N°02, unser Bier des Sommers 2012.

Die Bierspezialität des Sommers hat Braumeister Andreas Polster kreiert. „Das neue Premium-Bier ist ein perfektes Beispiel für die Vielseitigkeit exklusiver Braukunst und verwöhnt zudem anspruchsvolle Gaumen mit seinem einzigartig leichten und aromatischen Geschmack“, erzählt er stolz. Und weiter: „Am Anfang der Entwicklung stand die intensive Suche nach einer besonders erlesenen Zutat, dem edlen Hallertauer Saphir-Hopfen, der im Zusammenspiel verschiedener Aromen und Geschmacksnuancen in einem unvergleichlichen Biergenuss gipfelt, eine goldfarbene, obergärige Bierspezialität mit frischem Zitrus- und fruchtig würzigem Hopfenaroma.“

Bier statt Wein

Dass es nicht immer Wein zum Es-

sen sein muss und auch Bier eine perfekte Symbiose zu gutem Essen eingehen kann, ist nichts Neues. Doch die exklusive Kooperation zwi-

schen einem Premium-Bier und einem Sternekoch schon. Um zu verdeutlichen, wie gut hochwertiges Bier und gutes Essen zusammenpas-

sen, sind Duckstein und Jens Rittmeyer, Chef de Cuisine des Restaurants KAI 3 auf Sylt, eine langfristige Kooperation eingegangen. Denn: Es muss nicht immer Wein zum Essen sein. Da ist sich der Spitzenkoch sicher. „Duckstein ist für mich der ideale Partner, denn uns verbindet der hohe Anspruch an erlesenen Zutaten und die besondere Sorgfalt bei der Zubereitung.“

Kulinarische Kreationen

Und mit einem eigens auf die Braumeister Edition N°02 zugeschnittenen Rezept sorgt Jens Rittmeyer in diesem Sommer für kulinarische Hochgenüsse: „Mit einem Alkoholgehalt von 4,8 Volumenprozent ist die Edition N°02 ein erfrischendes Sommergetränk, das sich hervorragend als Begleiter zu aufregenden Salatkreationen, saftigem Geflügel oder leichten Fleischgerichten eignet. Die außergewöhnliche würzige Note inspiriert mich zu vielen unerwarteten kulinarischen Kreationen.“

Doch nicht nur das Sommer-Spezialbier eignet sich zum Kochen, Verfeinern oder als Begleiter zum Essen. Rittmeyer: „Die Verwendung von allen Duckstein-Sorten, wie für Saucen oder Marinaden, kann jedem Gericht eine individuelle Note verleihen.“ Wollen Sie den Geschmack des Premium-Biers einmal auf ganz besondere Art erleben? Besuchen Sie eines der Duckstein Festivals in Berlin, Hamburg, Lübeck, Kiel und Binz für einzigartige sommerliche Genussmomente.

REZEPT



FOTO: DUCKSTEIN

Knusprig geschichtetes Tatar vom anisgebeizten Schwertfisch

Sternanis-Orangenbeize (100g Beize für 500g Fisch)

30g Sternanis ganz

10g Pfefferkörner weiß

10g Fenchelsamen

15g Kümmel ganz

80g brauner Zucker

100g Meersalz grob

5 Blatt frischer Lorbeer

5g geröstete Koriandersamen

2 Orangenabrieb

Schwertfischtatar

400g Schwertfisch Centercut

2 Limonen

3 El Limonen-Olivenöl

Fleur de Sel

Pfeffer aus der Mühle

1 Ciabattabrot

60 ml Olivenöl mild

kleine Pflücksalate und Wildkräuter

Zubereitung

■ für die Beize alle Zutaten zusammen im Mixer grob „mahlen“

■ die grob gemahlene Gewürzmischung auf dem Fisch verteilen und möglichst luftdicht 2 Tage in den Kühlschrank stellen und durchziehen lassen

■ den Fisch aus der Beize nehmen, in feine Würfel schneiden, danach mit Limonenabrieb, Limonensaft und Limonen-Olivenöl vermengen sowie mit dem Fleur de Sel und Pfeffer abschmecken

■ Ciabattabrot dünn aufschneiden, mit etwas Olivenöl bestreichen und für ca. 8 min im vorgeheizten Backofen bei 160 °C backen

■ zum Anrichten die Ciabattascheiben jeweils mit Tatar hauchdünn schichten und als Abschluss mit den Pflücksalaten und Wildkräutern garnieren mit Sekt auffüllen

FRANKA ZIS

redaktion.de@mediaplanet.com



AUSZEICHNUNG

Schlossbrauerei Maxlrain ist Deutschlands Brauerei des Jahres 2012

Das Idyll liegt im bayerischen Voralpenland, mit Blick auf den Wendelstein: Das Renaissance-Schloss Maxlrain mit der besten Brauerei der Republik. Seit 1636 wird hier bayerische Braukunst gepflegt.

Die Schlossbrauerei Maxlrain ist deutsche „Brauerei des Jahres 2012“. Landwirtschaftsministerin Ilse Aigner überreichte den Titel jetzt bei der feierlichen Preisverleihung in Berlin.

Der studierte Philosoph, Dr. Erich Prinz von Lobkowitz und seine Familie, sind Eigentümer der Schlossbrauerei Maxlrain. Die hohe Auszeichnung würdigt ihr jahrelanges Qualitätsstreben ohne Kompromisse. Der Preis für Maxlrainer zeigt, dass sich auch eine kleine aber feine Spezialitätenbrauerei auf einem von Konzernen dominierten Markt etablieren kann.

15 edle Sorten umfasst das Spezialitätenortiment, von „Zwickl Max“ über „Schloss Gold“. Alle zehn eingereichten Biere hat die Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft (DLG) zweimal Mal hintereinander mit Gold prämiert. 2012 erhielt die Brauerei den Bundesehrenpreis in Gold. Nähere Infos unter: www.maxlrain.de

BENJAMIN PANK

redaktion.de@mediaplanet.com

5 Künstler. 5 Designs. 90 Millionen einzigartige Flaschen

■ **Frage:** Was haben M.I.A., Seeed, Boys Noize & Paul Snowden, Bloc Party und Anton Corbijn gemeinsam?

■ **Antwort:** Sie verleihen Bierflaschen ein einzigartiges Design.

Musiker und Künstler präsentieren erstmals in Deutschland ihre kreativen Ideen auf einer einzigartigen neuen Leinwand – Bierflaschen! Keine Geringeren als M.I.A., Bloc Party, Seeed, Boys Noize & Paul Snowden und Anton Corbijn haben die erste deutsche Beck's Art Label Edition gestaltet. Frei, kreativ und ohne Vorgaben. Die außergewöhnlichen Design-Bierflaschen sind ausschließlich von Juli bis August 2012 erhältlich! „Als Sponsor und Veranstalter von vielen Musikevents weltweit sind wir seit Jahren mit dabei, wenn

Künstler und Musiker neue Wege gehen, ihrer Kreativität auf besondere Art Ausdruck zu verleihen. Wir ermöglichen seit jeher Kunst und Musik, indem wir für eine Bühne sorgen. Jetzt gehen wir einen Schritt weiter und stellen internationalen Künstlern unsere Flaschen

als Leinwand zur Verfügung, um damit Millionen Menschen zu inspirieren“, erklärt Oliver Bartelt, Manager Communications für die Beck's Aktion. Wir stellen drei Designs vor:



M.I.A. Art Label

Laut Rolling Stone zählt M.I.A. zu den zehn prägendsten

Künstlern der 2000er Jahre. Seit ihrer Kindheit gilt die in Sri Lanka geborene und in London aufgewachsene Mathangi Maya Arulpragasam als Ausnahme-Künstlerin. Ihr Karriereweg begann Anfang 2000 bestärkt durch Elektrokult-Idole Peaches.

Ihre Musik, die als Mischung aus Politik, sozialem Bewusstsein und unnachahmlichem Mix verschiedener Genres gilt, ist genauso bunt wie ihr Flaschendesign.

Seeed Art Label

Mit Seeed zogen vor mehr als einem Jahrzehnt deutscher Reggae, Dub und

Dancehall in die Charts ein. Von der Idee, eine Bierflasche zu gestalten, waren Seeed von Anfang an begeistert. Die Berliner Band hat als Geschichte dazu einen sehr aufwendigen und geheimnisvoll anmutenden Film produziert, in dem das gekrönte E aus dem Art Label eine zentrale Rolle spielt.

Anton Corbijn Art Label

Corbijn zählt zu den wichtigsten Fotografen der Welt. Es gibt wohl kaum einen Popstar, der noch nicht vor seiner Kamera gestanden hat. Er ist weiterhin Regisseur und avancierte als Teil der Popkultur selbst zum Star. Sein Beck's Art Label zeigt ihn als Ian Curtis, den verstorbenen Sänger der Kultband Joy Division. Das Flaschen-



design von Anton Corbijn ist gleichzeitig eine Hommage an Ian Curtis. Tipp: Das Kultbier des Sommers ist das Beck's ASIA. Denn 2012 steht ganz im Zeichen Chinas. Zum einen ist es im chinesischen Kalender das sehr bedeutende Jahr des Drachens und zum anderen wird 2012 in Deutschland das Kulturjahr China ausgerufen, das mit zahlreichen Events und Ausstellungen rund um das aufstrebende China lockt. Beck's ASIA fängt den Geist Asiens ein und besteht aus 50 Prozent Bier und 50 Prozent Erfrischungsgetränk. Prost!



BENJAMIN PANK
redaktion.de@mediaplanet.com



Barzubehör Shop

Barstuff.de ist Ihr Online Shop, wenn es darum geht, Ihre Bar professionell mit Barzubehör auszustatten.

 **Barstuff.de**

*Der Gutschein gilt nur bei Online-Bestellungen und ab einem Einkaufswert ab 50€. Gültig bis zum 15. August 2012.