

Exotisch und erfrischend – Cocktails mit und ohne Alkohol

Spicy Honey-Pot (Ostafrika)

Alkoholfreier Cocktail mit Honig und grünem Tee

Zutaten für 4 Personen:

4 reife Pfirsiche
Zimtpulver
Kardamompulver
2 Limetten
2 TL Honig
einige Blätter Zitronenmelisse
400ml Mineralwasser
400ml kalter grüner Tee
Eiswürfel nach Belieben



Einige Gegenden Ostafrikas sind berühmt für ihren hervorragenden Honig. Inspiriert davon besteht unser erfrischender, alkoholfreier Sommer-Cocktail aus Tee, Gewürzen und etwas süßem Honig. Schneidet dafür einfach die Pfirsiche in Würfel und würzt sie mit Zimt und Kardamom. Verteilt die gewürzten Pfirsichwürfel mit einigen Limettenscheiben auf vier Gläser, gebt in jedes Glas ein wenig Honig, 3-4 Blätter Zitronenmelisse und gießt alles zu gleichen Teilen mit Mineralwasser und grünem Tee auf. Fertig ist euer erfrischender Sommerdrink im Äthiopien-Style.

Pisco Punch (Peru/Chile/Lateinamerika)

Fruchtiger Cocktail mit dem National-Schnaps der Peruaner

Zutaten pro Person:

6 cl Pisco (berühmter Weinbrand aus Peru, gibt's inzwischen auch in deutschen Supermärkten und Onlineshops)
2 cl Zuckersirup
3 cl Zitronensaft
2 cl Ananassaft
Frische Ananas und Minzblätter zur Dekoration



Die Peruaner und Chilenen streiten darum, wer denn nun eigentlich der Erfinder dieses beliebten Weinbrands ist. In beiden Ländern ist er ein absolutes Nationalgetränk – häufig als Pisco Sour. Für unsere fruchtige Variante mit Zitronen- und Ananassaft gebt ihr einfach alle Zutaten mit einigen Eiswürfeln in einen Shaker und schüttelt sie kräftig durch. Anschließend siebt ihr das Getränk in ein gekühltes Glas und garniert es mit einer dünnen Ananasscheibe und etwas Minze.

Asia-Cocktail

Cocktail mit und ohne Alkohol

Zutaten für 4 Personen:

- 4 Litschis
- 3 EL Ingwersaft
- 5 EL Limettensaft
- 5 EL Gin (für die nicht alkoholische Variante Maracujasaft statt Gin nehmen)
- 1 gelbe Pitahaya oder 1 Sternfrucht
- 1 Limette
- 400 ml Tonic Water

In Asien werden sehr unterschiedliche Cocktails serviert, daher ist der Asia-Cocktail einer, der klassische asiatische Zutaten mixt und in vielen Ländern gern getrunken wird. Dazu Lychees schälen, und die Früchte mit Gin (oder Maracujasaft), Ingwer- und Limettensaft 2 Stunden kaltstellen. Pitahaya bzw. Sternfrucht und Limette in Scheiben schneiden, den gekühlten Gin-/Saft-Mix auf Gläser verteilen, mit je 100 ml Tonic Water aufgießen und mit Früchten dekorieren.

