



Chin Chin - Nachhaltig feiern macht doppelt Spaß.

03.12.2019 15:48 CET

Mixt euch nachhaltige Cocktails: Das ist gar nicht kompliziert!

In den nächsten Wochen steht bei euch sicher der ein oder andere conviviale Abend mit Freunden oder Familie vor der Tür! Wir haben für euch ein paar Tipps & Tricks gesammelt, wie ihr diese unkompliziert, aber gleichzeitig nachhaltig(er) gestalten könnt. Und eins vorweg: Auf schöne Deko und leckeren Drink-Genuss müsst ihr dabei nicht verzichten – ganz im Gegenteil.

#1 Wählt regionale Zutaten

Informiert euch, welches Obst und Gemüse gerade Saison hat und aus regionalem Anbau verfügbar ist. Im Vergleich zum Sommer ist die Auswahl im Winter zwar nicht ganz so groß – aber auch in der kalten Jahreszeit gibt es ein paar leckere Zutaten, mit denen ihr eure Drinks verfeinern könnt. Die saisonalen Schätze bekommt ihr am besten auf dem Wochenmarkt eures Vertrauens. Wie wäre es zum Beispiel mit einem leckeren Hot Apple Punch mit Äpfeln aus regionalem Anbau? Nicht umsonst ist Deutschland auch als Apfelland bekannt. So geht's:

Zutaten:

- 4 cl The Glenlivet Founder's Reserve
- 12 cl naturtrüber Apfelsaft
- 10 ml Zitronensaft
- 1 TL Streuzucker
- 1 kleine Zimtstange

Zubereitung:

Whisky, Apfel- und Zitronensaft und eine kleine Zimtstange in einem Topf erwärmen (nicht kochen). In ein vorgewärmtes Glas geben, mit einem Stück roten Apfel garnieren und heiß servieren. Je nach Geschmack noch etwas Muskatnuss darüber reiben.

#2 Stoice it! Mit Zitronen- oder Limettenschalen

Noch besser: Gebrauchte Zutaten wiederverwenden. Oft bleiben bei einem Cocktailabend Limetten- und Zitronenschalen übrig. Aus diesen lässt sich mit ein bisschen Kreativität ein wunderbarer ‚Stoice‘ machen. Für das selbst gemachte Konzentrat einfach 100 g Schalen fünf Minuten köcheln lassen, aus dem Topf nehmen und auspressen. Dann ein bisschen Apfelessig, Zitronensäure und einen Teelöffel weißen Zucker zum Wasser geben. Fertig ist euer Self made Stoice zum Verfeinern von Cocktails.

#3 Mixt euch einen Cocktail aus recycelten Zutaten

Jeder von euch hat Restzutaten zu Hause, die sich noch mal verwerten lassen. Macht sie ab jetzt zu Special Ingredients für einen nachhaltigen Cocktail. Aus Kaffeepulverresten könnt ihr zum Beispiel einen belebenden Russian Recycled zaubern. Klingt verrückt? Das Prinzip ist eigentlich ganz einfach...

Zutaten (für ein Glas):

- 3 cl Absolut Vodka
- Kaffeepulverreste
- 10 ml Zuckersirup
- 40 ml Milch

Zubereitung:

Kaffeepulverreste in ein verschließbares Gefäß geben, Absolut Vodka hinzufügen und beides gut durchziehen lassen. Den infundierten Vodka mit einem Kaffeefilter vom Kaffeesatz befreien. Die Kaffee-Vodka-Infusion dann mit allen weiteren Zutaten in einen Shaker geben, Eiswürfel hinzufügen und alles gut mixen. Mit einem Tumbler servieren. Ein echter Geheimtipp!

#4 Trennt euch von Plastik-Strohhalmen & Wegwerf-Deko

In Deutschland werden pro Jahr fast 5 Milliarden Plastikstrohhalm verbraucht. Wenn ihr beim Trinken nicht auf den Strohhalm verzichten möchtet, besorgt euch Trinkhalme aus recycelbarem Papier, Bambus oder Glas. Auch Makkaroni eignen sich wunderbar. Und auch für die Deko gibt es tolle, essbare Alternativen. Zum Aufhübschen eignen sich zum Beispiel Zimtstangen, Gurken- oder Birnenscheiben. Oder Rosmarinzweige oder Basilikumstängel - sie sind ebenfalls aromatische Drink-Zugaben.

#5 Stoßt ohne Plastik an

Bei Spirituosen fällt es zum Glück nicht so schwer, auf Plastik zu verzichten

und stattdessen auf Glasflaschen zu setzen. Bei Fillern (z.B. Tonic Water oder Säfte) und (Mineral-)wasser sieht das allerdings schon ganz anders aus. Größere Mengen werden oft in PET-Flaschen verkauft. Hier gibt es inzwischen aber zahlreiche Alternativen aus Mehrweggebinden. Wasser lässt sich genauso gut aus der Leitung servieren – in einer schönen Glaskaraffe mit ein paar Gurken- oder Zitronenscheiben macht es sogar richtig was her.

Mehr Tipps findet ihr auf dem angehängten One Pager.

Über Pernod Ricard Deutschland:

Pernod Ricard mit Hauptsitz in Paris ist ein weltweit führendes Unternehmen in der Spirituosen- und Weinindustrie, das Tradition, modernste Markenentwicklung und globale Vertriebstechologien miteinander verbindet. In Deutschland wird die Gruppe durch Pernod Ricard Deutschland GmbH mit Sitz in Köln repräsentiert und vermarktet ein prestigeträchtiges Portfolio von Premium- bis Luxusmarken. Dazu gehören Absolut Vodka, Ramazzotti, Ballantine's, Chivas Regal, Lillet und The Glenlivet Scotch Whiskys, Jameson Irish Whiskey, Havana Club, Malfy Gin, Malibu sowie Mumm und Perrier-Jouët Champagner. Die Mission von Pernod Ricard „Unlock the magic of human connection by bringing Good Times from a Good Place“ wird über die gesamte Geschäfts- und Wertschöpfungskette in alle Aktivitäten eingebunden.

Mehr Informationen unter: www.pernod-ricard-deutschland.de