

# REGIONALE COCKTAILS

## Genuss aus deiner Nähe



### Warum regionale Cocktails?

Unsere Ernährungsweise ist für ca. ein Viertel der klimaschädlichen Treibhausgase verantwortlich (vgl. BMNT 2014). Was wir zu uns nehmen, hat also einen großen Einfluss auf die Klimaerwärmung. Wenn wir möglichst regionale und ökologisch erzeugte Lebensmittel verwenden, werden lange Transportwege und umweltschädliche Emissionen vermieden. Das entlastet die Umwelt und die Wertschöpfung verbleibt in der Region.

Das Bewusstsein für eine nachhaltige Ernährung steigt stetig. Fruchtsäfte in Glasflaschen, Speisen aus regionaler und biologischer Herkunft, fleischlose Gerichte, wiederverwendbares Geschirr und vieles mehr. Möglichkeiten, Veranstaltungen nachhaltiger zu machen gibt es viele.

Wenn allerdings Cocktails angeboten werden, wird oft wenig Wert auf die Herkunft der Zutaten gelegt. Das wollen wir mit den „Regionalen Cocktails“ ändern. Wir präsentieren euch leckere Sommerdrinks, mit denen ihr gleichzeitig einen wertvollen Beitrag für die Umwelt leistet.

Quelle: Bundesministerium für Nachhaltigkeit und Tourismus (2014): <https://tinyurl.com/yap565t7>

#### Quelle der Methode:

G° SCHEIT FEIERN: Eine Initiative des Amtes der Steiermärkischen Landesregierung  
Abteilung 14, Referat Abfallwirtschaft- und Nachhaltigkeit,  
[www.gscheitfeiern.steiermark.at](http://www.gscheitfeiern.steiermark.at)

### CO2-Emissionen von Obst

Als Hintergrundinformation findet ihr hier eine Übersicht über Obstsorten, die sehr oft in Form von Fruchtsäften in Cocktails verwendet werden. Die Tabelle zeigt den Transportaufwand und den dadurch verursachten CO<sub>2</sub>-Ausstoß.

Die Übersicht zeigt deutlich: regionales bzw. saisonales Obst ist deutlich umwelt-schonender als Obst, das tausende Kilometer Reise hinter sich hat.

Obst	km von Wien	Transportmittel	CO <sub>2</sub> -Ausstoß g/kg Lebensmittel (Transport)
Erdbeeren aus Spanien	3.500	Flugzeug und LKW	1.457,0
Äpfel aus der Bodensee-Region	637	LKW	760,0
Äpfel aus Neuseeland	18.112	Flugzeug	5130,0
Weintrauben aus dem Burgenland	174	LKW	8,8
Weintrauben aus Südafrika	11.000	Flugzeug und LKW	5.589,0
Birnen aus Südafrika	9.135	Schiff und LKW	263,1
Birnen aus der Steiermark	199	LKW	22,6
Mango aus Thailand	10.000	Flugzeug und LKW	5.156,0
Bananen aus Mittelamerika	10.400	Schiff und LKW	505,0

Quelle:

Energie- und Umweltagentur NÖ <https://tinyurl.com/y77xbxp5>

Marco Lange, Jörg Heinzemann und Jens Wegener, Göttingen (2007): Emissionen bei Produktion und Transport von Bio-Bananen aus der Dominikanischen Republik  
<https://tinyurl.com/y96fdhde>

# REGIONALE COCKTAILS

## Rezepte

Zutaten	Weintraube	Saftiger Apfel	Sonne- nuntergang	Herr Lava	Verführer Eva	Steirischer Caipirinha
Bierbrand				X	X	X
Weintrauben	X					X
Staubzucker	X					X
Verjus	X	X	X	X	X	X
Marillenektar			X	X		
Kirschnektar				X		
Ribisel-Sirup			X	X	X	
Apfel-Johan- nisbeersaft			X			
Holunder- blüten-Sirup	X	X				
Apfelsaft Naturtrüb		X			X	
Minzeblätter						X
Stilles Wasser		X	X	X	X	
Mineralwasser	X					X
Crushed ice	X					X
Eiswürfel		X	X	X	X	

Bierbrand (<https://www.destillerie-farthofer.at/produkt/bierbrand/>)



### Weintraube

8-10 Beeren einer weißen Weintraube (wenn möglich kernlos)  
 2 gehäufte Barlöffel Staubzucker  
 1 cl Verjus\*  
 1 cl Holunderblüten-Biosirup  
 8-10 cl Mineralwasser  
 1 Barschaufel Crushed Ice\*

### Zubereitung

Beeren mit Staubzucker in einem großen Caipirinha-Glas (35 cl) zerstampfen. Danach eine Barschaufel Crushed Ice in das Glas geben. Restliche Zutaten hinzufügen und mit einem Barlöffel verrühren. Mit einem langen Holzspieß und Beeren einer weißen Traube dekorieren. Einen langen Trinkhalm in das Glas geben.



### Saftiger Apfel

6 cl Apfelsaft naturtrüb  
1,5 cl Holunderblüten-Biosirup  
0,5 cl Verjus\*  
8 cl stilles Wasser  
Eiswürfel

#### Zubereitung

Ein großes Caipirinha-Glas (35 cl) bis an den Rand mit Eiswürfeln füllen und alle Zutaten hinzufügen. Den Shaker auf das Glas pressen und ca. 10 Sekunden shaken. Dann alles wieder in das Glas zurück gießen. Mit einer frischen Apfelspalte dekorieren. Einen langen Trinkhalm in das Glas geben.



### Sonnenuntergang

4 cl Marillenektar  
1 cl Ribisel-Biosirup  
2 cl Bio-Apfel-Johannisbeersaft  
1 cl Verjus\*  
4 cl Wasser  
Eiswürfel

#### Zubereitung

Ein großes Caipirinha-Glas (35 cl) bis an den Rand mit Eiswürfeln füllen und alle Zutaten (bis auf den Apfel-Johannisbeersaft) hinzufügen. Den Shaker auf das Glas pressen und ca. 10 Sekunden shaken. Den Apfel-Johannisbeersaft darüber geben. Mit einem langen Holzspieß und Apfelstücke dekorieren. Einen langen Trinkhalm in das Glas geben.



### Herr Lava

3 cl Lava Edelmalz  
2 cl Kirschenektar  
4 cl Marillenektar  
1 cl Ribisel-Biosirup  
1 cl Verjus\*  
4 cl Wasser  
Eiswürfel

#### Zubereitung

Ein großes Caipirinha-Glas (35 cl) bis an den Rand mit Eiswürfeln füllen und alle Zutaten hinzufügen. Den Shaker auf das Glas pressen und ca. 10 Sekunden shaken. Mit einem langen Holzspieß und Früchten der Saison dekorieren. Einen langen Trinkhalm in das Glas geben.



## Verführerische Eva

8 cl Apfelsaft naturtrüb  
1 cl Ribisel-Biosirup  
3 cl Lava Edelmalz  
1 cl Verjus\*  
8 cl Wasser  
Eiswürfel

### Zubereitung

Ein großes Caipirinha-Glas (35 cl) bis an den Rand mit Eiswürfeln füllen und alle Zutaten hinzufügen. Den Shaker auf das Glas pressen und ca. 10 Sekunden shaken.  
Mit einer Apfelschale dekorieren. Einen langen Trinkhalm in das Glas geben.



## Steirischer Caipirinha

8-10 Beeren einer weißen Weintraube  
(wenn möglich kernlos)  
2 gehäufte Barlöffel Staubzucker  
1 cl Verjus\*  
4 Stück Minzeblätter  
3 cl Lava Edelmalz  
6-8 cl Mineralwasser (prickelnd)  
1 Barschaufel Crushed Ice\*  
Beeren

### Zubereitung

Beeren mit Staubzucker und Verjus in einem großen Caipirinha-Glas (35 cl) zerstampfen. Minzeblätter hinzufügen und wieder leicht zerstampfen. Danach eine Barschaufel Crushed Ice in das Glas geben. Lava Edelmalz dazugeben und das Ganze mit einem Barlöffel verrühren. Zuletzt wird das Glas mit Eiswürfeln und Mineralwasser (prickelnd) aufgefüllt und nochmals kurz mit dem Barlöffel umgerührt.  
Mit einem Minzeblatt dekorieren. Einen langen Trinkhalm in das Glas geben.

## Glossar

### Verjus

Verjus (aus dem Mittelfranzösischen vertjus - „Grünsaft“) ist ein mildsaurer Saft, der durch das Auspressen unreifer Trauben erzeugt wird. Das Aroma ist vielfältiger und feiner als Zitronensaft und milder als Essig. Maßgeblich für diesen feinen sauren Geschmack und die würzende Wirkung sind die Apfel- und Weinsäure. Bei den steirischen Mixgetränken wird Verjus als Ersatz für Limetten verwendet. Verjus kann jedoch auch zum Würzen und Verfeinern von Salaten, Soßen und Braten genommen werden.

### Crushed Ice

Zerstoßenes Eis wird „Crushed Ice“ genannt. Crushed Ice wird bei Mixgetränken oft verwendet, da die Oberfläche größer ist als bei der gleichen Menge Eiswürfeln und dadurch die Kühlgeschwindigkeit erhöht wird bzw. andere optische Effekte erzielt werden können.

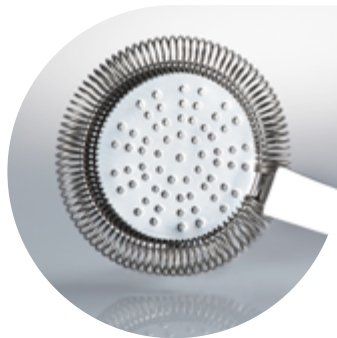
## Grundausrüstung zum Mixen dieser Cocktails



### Boston-Shaker

Ein Shaker ist ein an der Bar gebräuchlicher Schüttelbecher, um darin bestimmte Mixgetränke herzustellen.

Der Boston-Shaker besteht aus einem Edelstahlbecher und dem Mixglas, über welches der Becher gestülpt wird. Der Umgang mit dem Boston-Shaker erfordert zwar etwas Übung, ermöglicht dann aber ein schnelleres Arbeiten als mit einem dreiteiligen Shaker (z.B. Cobbler-Shaker).



### Barsieb

Ein Barsieb (auch Abseier genannt) ist ein Barwerkzeug aus Metall, mit dessen Hilfe unerwünschte Inhalte (z.B. Fruchtkerne, Fruchtstücke oder auch Eiswürfel) im Shaker beim Ausgießen in das Servierglas zurückgehalten werden. Das Barsieb passt sich dank seiner Spirale der Größe des verwendeten Glases optimal an. Rostfreier Edelstahl macht Qualitätssiebe unverwüstlich.



### Barmaß

Ein Barmaß (auch Jigger genannt) ist ein kleiner Messbecher zum genauen Dosieren der verschiedenen Zutaten. Der Fassungsinhalt liegt meist bei etwa 4 cl und die Skala läuft in 2 ml Schritten. Einige Barmäße bestehen aus zwei am Boden zusammengeklebten Messbechern.



### Langer Löffel

Ein Löffel mit extra langem Stil, mit dem man auch in tiefere Cocktailgläser hinein kommt.