

ERFRISCHENDER SOMMER

Wenn die Temperaturen steigen,
erfreuen wir uns an einer Abkühlung in
fruchtig-spitziger Form – als Bowle,
Limonade oder köstlicher Eistee

GARTENOASE
Ein Tisch im Shabby-
Look erweist sich als
charmante Freiluft-Bar.
Der Getränkespender
hütet einen ebenso köst-
lichen wie unkompli-
zierten Mix aus je einem
Drittel kaltem Früchte-
tee, Johannisbeersaft
und Mineralwasser



BLÜTENVEREDELT
Oben: Bei der Som-
merparty dienen Rosen
nicht alleine der Zierde.
Unbehandelte
Blüten lassen sich
auch in einen aroma-
tischen Drink verwan-
deln. Das Rezept für
den alkoholfreien
Rosen-Cocktail finden
Sie im Service ab
S. 110

FRUCHTGENUSS
Wenn sich spontaner
Besuch ankündigt, zau-
bert man mit leichter
Hand eine raffinierte
Bowle. Einfach Prosecco
oder Mineralwasser mit
etwas Sirup süßen und
dazu ein paar Beeren
ins Glas

Fotos:



ROSEN-BROMBEER-BOWLE

Zutaten für 2 l Bowle: 500 g Brombeeren, 1 Handvoll unbehandelte Rosenblütenblätter, 50 ml Rosenwasser, 750 ml süßer Weißwein, 250 ml Holunderblüten-Sirup, 750 ml Prosecco, Saft einer Zitrone und einer Limette.

Zubereitung: Die Brombeeren waschen und zusammen mit den Rosenblütenblättern in ein großes Gefäß geben. Mit Weißwein, Rosenwasser und Holunderblüten-Sirup auffüllen und ca. 1 Std. lang im Kühlschrank ziehen lassen. Kurz vor dem Servieren mit Prosecco übergießen und mit Zitronen- und Limettensaft verfeinern. Damit die Erfrischung lange kalt bleibt, einfach zusätzlich einige gefrorene Brombeeren in die Bowle füllen. Anders als Eiskwürfel verwässern sie den Drink nicht. Tipp: Als alkoholfreie Variante verwenden Sie einfach weißen Traubensaft statt Wein und Mineralwasser oder alkoholfreien Sekt statt Prosecco.



Fotos:

~ EINLADUNG ZUR GARTENPARTY ~

Alle Bilder wurden im Innen- und Außenbereich des Ladens „Time & Vision“ in Gerstetten-Deitingen nahe Ulm aufgenommen. Dort lädt Inhaberin Ramona Kohler jeden

Donnerstag und Freitag zum „Kaffeeklatsch“ mit kalten oder warmen Erfrischungen und selbstgemachten Kuchen ein. Weitere Informationen finden Sie im Service ab S. 110 sowie unter www.timeundvision.de



VERWANDLUNGSKÜNSTLER

Für die Cocktail-Party wird manches Küchenutensil zweckentfremdet: Eine antike Schöpfkelle dient zum Ausschneiden der Getränke (links), ein großes Einmachglas wiederum ersetzt die Bowleschüssel (links oben)

EIN TÄSSCHEN VOLL GLÜCK

Säuerliche Brombeeren kombiniert mit duftenden Rosenblättern machen diese Weinbowle zum perfekten Sommergenuss. Das Rezept lässt sich auch wunderbar mit Erdbeeren, Himbeeren oder Melonen variieren

AROMATISCHE KOMBIS MIT SÜSSEM SIRUP



FLASCHEN-LAGERUNG

Eine Suppenschüssel gefüllt mit Eiskwürfeln ist eine hübsche Alternative zum Sektkühler. Die Limonadenflaschen mit nostalgischem Bügelverschluss wurden zusätzlich mit einem Sträußchen aus Rosen und Wiesenschaukraut verziert

TESTSPIEL

Rechts: Beim Herstellen von Limonade ist Experimentierfreude gefragt. Mineralwasser und frisch gepresster Zitronensaft sind die Basis. Dieser Mix darf beliebig mit Sirups und Kräutern oder Blütenblättern verfeinert werden

