

Aufgeweckte Cocktails

BY WAKE UP COMMUNICATIONS





Vorwort

Bücher über Cocktails aller Art gibt es wohl unzählige. Braucht es da noch eins von uns? Die Antwort ist: Ja, unbedingt! Denn unsere Cocktails sind etwas Besonderes, weil sie so individuell und abwechslungsreich sind wie wir. Und weil wir uns mit guten Drinks auskennen. Ebenso wie mit leckeren Rezepten.

Ach ja, und mit der Produktion von hochwertigem Content sowieso!

Der wichtigste Grund ist aber: Weil wir 2023 unser zehnjähriges Jubiläum feiern!

Darauf sind wir sehr stolz und auch ein wenig ergriffen. 10 Jahre, in denen viel passiert ist. 10 Jahre spannende Projekte, 10 Jahre Spaß, Freude, Herausforderungen, 10 Jahre mit viel Arbeit und vielen Erfolgen. 10 Jahre auch mit gelegentlich kleinen Misserfolgen (was soll's, Shit happens). Im letzteren Fall bringt uns manchmal ein Drink an unserer Agentur-Bar wieder auf gute Gedanken.

Wir, das sind Wake up Communications, eure „Agentur der Herzen“ mitten im Herzen von Düsseldorf. Unser inzwischen 14-köpfiges Team könnte unterschiedlicher kaum sein; wir sind unterschiedliche Charaktere, haben unterschiedliche Hintergründe und sind unterschiedlich ausgebildet. Und dennoch ergeben wir ein harmonisches Ganzes und sind eine tolle Truppe. Unser Teamspirit ist auch das, was uns all die Jahre zusammengehalten hat und der Motor für die Erfolgsgeschichte Wake up Communications ist.

Dass wir gut zusammenarbeiten, wissen auch unsere Kunden. Sie können sich jederzeit auf uns verlassen. Wir sind vertraut mit ihren Herausforderungen, kennen ihre Anforderungen, sind der kreative und strategische Partner an ihrer Seite. Unsere Kunden wissen das zu schätzen und mit vielen arbeiten wir bereits seit Jahren zusammen.

Doch nun genug der schönen Worte: Lasst uns zusammen trinken oder zumindest Appetit bekommen auf die leckeren Drinks, die wir euch auf den folgenden Seiten „servieren“ und natürlich vorher geshootet und später ausgetrunken haben. Ob mit oder ohne Alkohol, wir haben tief in die Bar gegriffen, um möglichst viel Abwechslung zu bieten. Jeder von uns zeigt seine Lieblingsdrinks und für jeden Geschmack ist etwas dabei: Von der (G)Inhaberin über Velvet Dreams, die Far Away sind und Beeren mit fruchtig-süßem Farbspiel, in dem auch Tequila nicht zu kurz kommt, bis hin zu etwas Sourem, das auch lustig macht.

Wir wünschen euch fröhliches Nachmachen der aufgeweckten Cocktails by Wake up und sagen „Cheerio“.

Euer Team Wake up

Gin Tonic
Uncle Vals



REZEPT

ZUTATEN

5 cl Uncle Val's Peppered Gin

10 cl Fentimants Tonic Water mit Paprika & rosa Beeren

Den Gin mit Eiswürfeln und dem Tonic Water in ein großes, bauchiges Gin-Tonic-Glas füllen, verrühren und anschließend nach Wunsch garnieren. Besonders gut passt etwas Paprika zu diesem Drink. Diese rundet den Geschmack des Peppered Gin und dem Tonic Water perfekt ab. Ein ganz besonderes Genusserlebnis also, das alle Sinne anregt.

(G)Inhaberin

Nadja ist unsere (G)Inhaberin – und das nicht ohne Grund! Sie ist ein großer Fan des Klassikers Gin Tonic. Doch schon bevor der Gin vor einigen Jahren sein Comeback feierte, war er ihr Lieblingsdrink. Gin hat tausend Facetten und kann immer wieder neu und anders schmecken – ob eher pur mit Wacholdergeschmack oder lieber mit Flavour. Daher darf auch eine Gin-Bar in der Agentur nicht fehlen!



Boothby's Lemonade



REZEPT

ZUTATEN

- 0,5 cl** Bitterorangenmarmelade
 - 4 cl** Martini Floreale
 - 1 cl** Zitronensaft
 - 9 cl** Van Nahmen Sparkling Juicy Tea
 - 3** Zweige Zitronenmelisse
-

Zunächst wird die Marmelade in einen Mixbecher gefüllt, anschließend wird diese mit dem Martini Floreale und dem Zitronensaft vermengt, sodass eine glatte Flüssigkeit entsteht. Diese Mischung wird dann in ein großes Weinglas geschüttet und mit dem Sparkling Tea aufgefüllt. Als Garnitur eignet sich besonders leckere Zitronenmelisse und eine Scheibe getrocknete Orange. Diese sinkt in das Glas hinein und gibt einen ganz besonderen Farbtupfer. Fertig ist der fruchtig-blumige Sommertraum.



Nadja Amireh



Malibu
Coconut
Froze



REZEPT

ZUTATEN

- 5 cl** Malibu
 - 3 cl** Zitronensaft
 - 2 cl** Zuckersirup
 - 10 cl** Rosé Crémant
frischer Pfirsich
-

Den Mixer nacheinander mit Malibu, Rosé Crémant, Zitronensaft, Zuckersirup, dem frischen Pfirsich und Crushed Ice füllen und gründlich pürieren, bis eine glatte Masse entsteht. Anschließend den Drink in ein Weinglas füllen und genießen. An heißen Sommertagen schlürfen wir nichts lieber als einen erfrischenden Malibu Coconut Frozé!

Lust auf
Meer.

Der fruchtig-sommerliche Lieblingscocktail unserer Kollegin Annabelle lässt durch seine Kokosnote von karibischen Traumstränden mit türkisblauem Meer träumen. Durch das Crushed Ice, welches mit den Zutaten gemixt wird, sorgt dieser Drink für eine besondere Abkühlung an heißen Sommertagen.



Wild Berry Dreams



REZEPT

ZUTATEN

- 10 cl** Schweppes Wild Berry
 - 3 cl** frischer Limettensaft
 - 2 cl** Zuckersirup
 - 50 g** Beeren nach Wahl
-

Dieser Mocktail wird im Handumdrehen zubereitet und benötigt nur wenige Zutaten. Beeren, Limettensaft und Zuckersirup in einem Mixer pürieren. Die Mischung auf Eiswürfeln in ein Longdrinkglas füllen und zum Schluss mit Schweppes Wild Berry auffüllen. Wer mag, kann den Drink mit weiteren frischen Beeren und etwas Minze garnieren und servieren.



Annabelle Lach



New York Sour



REZEPT

ZUTATEN

- 5 cl** Michter's Rye Whiskey
- 3 cl** Zitronensaft
- 1,5 cl** Puderzucker
- 3 cl** Eiweiß
- 1,5 cl** trockener Rotwein

Den Cocktailshaker mit Eis füllen, nacheinander Whiskey, Zitronensaft, Puderzucker und Eiweiß abmessen und hineingeben. Nun gründlich und kräftig shaken. Anschließend den Drink in ein mit Eis gefülltes Tumbler-Glas abseihen. Nun den Rotwein über den Rücken des Barlöffels vorsichtig auf den Drink floaten, so dass ein schöner Farbeffekt entsteht und mit einer Zitronenscheibe garniert servieren.

Sour macht
lustig.

In ihrer Freizeit und auch bei Wake up, verbreitet Christina am liebsten gute Laune! Zum Lachen bringt uns doch definitiv gelegentlich ein saurer Drink, wie ihr Lieblingsdrink New York Sour zeigt.



Half
baked



REZEPT

ZUTATEN

10 cl hausgemachtes Salzkaramell

2 cl Sahne

Für diese süße Verführung müsst ihr zunächst das Salzkaramell herstellen. Dazu erwärmt ihr 90 Gramm Zucker in einer beschichteten Pfanne, bis dieser goldbraun wird. Danach löst ihr 20 Gramm Butter in der Pfanne auf und gebt sofort 100 ml Sahne hinzu. Unter Rühren erhaltet ihr dann eine leckere, cremige Karamellmasse. Fügt dann noch einen Teelöffel Meersalz hinzu, um die salzige Note zu erlangen. Nachdem euer Karamell etwas abgekühlt ist, könnt ihr es zusammen mit der Sahne zu einem cremigen Drink mischen. Besonders lecker: Als Dekoration könnt ihr Karamell-Popcorn verwenden, dieses könnt ihr fertig kaufen oder einfach selbst herstellen, indem ihr normales Popcorn vorsichtig in eurer frischen Karamellmasse wendet. Aber Vorsicht: absolute Suchtgefahr.



Christina Wellenberg



Basil Boy



REZEPT

ZUTATEN

1,5 cl Honig

4-5 Zweige Basilikum

1 cl Ricard

5 cl Banks 5 Rum

4 cl Buttermilch

2 cl frischer Limettensaft

Entfernt zunächst die Basilikumblätter von den Zweigen und füllt sie in einen Tumbler. Gebt den Honig und den Limettensaft hinzu und zerdückt das Ganze mit einem Barstößel. In einem weiteren Tumbler verrührt ihr den Rum, den Ricard sowie die Buttermilch miteinander. Nun streicht ihr vorsichtig die Basilikum-Mischung durch ein Sieb in den Tumbler mit der Buttermilch. Füllt etwas Eis in ein Rocks-Glas und füllt den Drink hinzu. Im Anschluss garniert ihr den Cocktail noch mit den übrigen Basilikum-Zweigen.

Andere Länder,
andere Cocktails!

Chrissy ist gerne in der Welt unterwegs. Um Land und Leute noch besser kennenzulernen, sammelt sie immer auch kulinarische Eindrücke. Denn jedes Reiseziel inspiriert mit anderen Geschmackswelten. Selbst kleine Aromen sorgen auch zu Hause schnell nochmal für Urlaubsfeeling!



Orange Velvet



REZEPT

ZUTATEN

6 cl frische Orange

6 cl Mangopüree

2 cl Mandelsirup

6 cl Kokosmilch

2 cl Sahne

Eiswürfel in einen geeigneten Shaker füllen. Nacheinander die Zutaten dazugeben und ggf. mit etwas Sahne abschmecken. Den Drink etwa 15 Sekunden kräftig schütteln. Für die Garnierung den Glasrand einer Sektschale rundherum mit Orangenschalen einreiben und den Drink vorsichtig in das Glas füllen. Viel Spaß beim Genießen! Kleiner Tipp: Durch erlesene Zutaten wie cremige Kokosmilch und süßen Mandelsirup eignet sich der Orange Velvet auch ideal zum Dessert!



Christiane Hermann



The Mandarin



REZEPT

ZUTATEN

- 9 cl** Crémant
- 2 cl** Giffard Mandarinenlikör
- 2 cl** Bombay Sapphire Gin
- 1 cl** Zitronensaft
- hausgemachtes Mandarinen-Salbei-Sorbet

Für diesen fruchtigen Sommerdrink füllt ihr zunächst den Gin in einen Tumbler, hinzu gebt ihr dann den Mandarinenlikör und den frischen Zitronensaft. Vermischt alles gut mit einem Barlöffel und gebt das Getränk in ein großes Weinglas. Für diesen besonderen Drink braucht ihr keine Eiswürfel! Gebt einfach eine kleine Kugel eures Mandarinen-Salbei-Sorbets in das Glas und füllt das Ganze mit dem prickelnden Crémant auf. Als Dekoration noch ein Salbeiblatt und eine Orangenscheibe und schon könnt ihr diesen erfrischenden Fruchtkick genießen!

*Süßer geht
immer!*

Felix bringt durch seine langjährige Erfahrung als Influencer nicht nur ein großes Gespür für Social Media und Trends mit, sondern weiß auch ganz genau, welche leckeren Gins und süßen Longdrinks gerade angesagt sind.



Gin Tonic



REZEPT

ZUTATEN

- 5 cl** Duke Entgeistert
 - 10 cl** Schweppes Herbal Tonic Water
-

Für diesen erfrischenden und alkoholfreien Gin Tonic benötigt ihr ein hohes Longdrinkglas. In dieses füllt ihr zunächst die Eiswürfel und gebt dann den alkoholfreien Gin hinzu. Der Drink wird mit Schweppes Herbal Tonic Water aufgefüllt. Die leckere Kräuter-Note des Tonic Waters harmoniert perfekt mit dem herben Gin. Mit etwas Rosmarin und einer Orangenscheibe lässt sich der Cocktail wunderbar garnieren.



Felix Hardy



Velvet Dream



REZEPT

ZUTATEN

- 2 cl** Mozart White
 - 2 cl** Kokosmilch
 - 2 cl** 42 Below Vodka
 - 2 cl** Passionsfruchtsirup
-

Für dieses leckere Träumchen füllt ihr zunächst den Mozart White, die Kokosmilch und den Wodka in einen Shaker. Hinzu kommt dann noch der Passionsfruchtsirup, um eine frische Note in den Drink zu bringen. Verschließt den Shaker und schüttelt ihn kräftig, damit sich alle Zutaten gut vermischen können. Gebt alles zusammen in ein kleines Martinglas und verziert es mit etwas getrockneter Orange.

Cocktail &
Dreams.

Unsere Kollegin Emma hat ein gutes Auge für Ästhetik. Am besten schmecken ihr samtig-fruchtige Cocktails, denn das Zusammenspiel von Kokosmilch und Frucht weckt ihre fünf Sinne und inspiriert sie zu neuen Ideen.



Robino



REZEPT

ZUTATEN

- 5 cl** Martini Vibrante
- 10 cl** Pink-Grapefruit-Limonade
- 1 cl** Grapefruitsaft
- 0,5 cl** Habanerosirup
- 1 cl** frischer Grapefruitsaft
- Thymianzweig

Zunächst füllt ihr den Martini und den Grapefruitsaft in einen Tumbler und vermengt beides mit einem Barlöffel. Gebt danach Eiswürfel in ein großes Cocktailglas und die Flüssigkeit aus dem Tumbler hinzu. Für den Fizz füllt ihr die Mischung mit der Pink-Grapefruit-Limonade auf. Nun kommt die Schärfe: Gebt den Habanerosirup hinzu und verrührt ihn vorsichtig mit dem Getränk. Als Garnitur eignet sich etwas Thymian. Dieser gibt nicht nur einen schönen Kontrast zum roten Drink, sondern rundet vor allem die Grapefruit geschmacklich ab.



Emma Daoova



Zombie



REZEPT

ZUTATEN

3 cl Bacardi 8Y

3 cl Banks 5 Rum

2 cl Wray & Nephew Overproof Rum

2 cl Limettensaft

4 cl Orangensaft

1 cl Grenadinesirup

Zuallererst füllt ihr Eiswürfel in einen Cocktailshaker. Danach gebt ihr der Reihe nach die drei verschiedenen Rum-Sorten als alkoholische Komponenten hinzu. Anschließend schüttelt ihr alles im Shaker zusammen mit dem Limetten- und Orangensaft kräftig durch. Füllt ein Longdrinkglas mit Eiswürfeln und siebt den Drink darauf ab. Als nächstes lasst ihr den Rum über einen Löffelrücken in den Drink laufen. Das wiederholt ihr dann noch mit dem Grenadinesirup, um für einen schönen roten Farbeffekt im Glas zu sorgen. Wer mag, kann das Ganze nun noch mit etwas Minze dekorieren.

*Ist er zu stark,
bist du zu schwach.*

Der Name Zombie hält, was er verspricht – zumindest nach drei Drinks. Doch das ist nicht der Grund, warum er Jules absoluter Lieblingscocktail ist. Das rote Getränk ist nicht süß, leicht fruchtig und ein wenig sauer. Die perfekte Mischung für einen Abend mit den besten Freunden im Sommer.



Bernstein



REZEPT

ZUTATEN

- 5 cl** Martini Floreale alkoholfrei
 - 10 cl** Crodino
 - 4 cl** frischer Orangensaft
Zitronenzweig
-

In einen Tumbler füllt ihr zunächst den Martini und gebt nacheinander den Crodino sowie den Orangensaft hinzu. Mit einem Barlöffel verrührt ihr alles vorsichtig, damit sich die Zutaten gut vermengen. Anschließend füllt ihr ein hohes Glas mit Eiswürfeln und gebt vorsichtig den zuvor gemixten Drink hinein. Als Garnitur eignet sich eine Orangenscheibe, frisch oder getrocknet, und etwas Rosmarin. Diese beiden Zutaten geben nicht nur ein schönes Farbspiel auf dem Drink ab, sie runden auch den Geschmack perfekt ab.



Julia Hartlap



Peach Plaster



REZEPT

ZUTATEN

- 0,5 cl** Zitronensaft
 - 2 cl** Vodka
 - 2 cl** Noilly Prat Ambré
 - 1 cl** Galliano Vanille
 - 4 cl** Pfirsichpüree
-

Wer es fruchtig-süß mag, kommt beim Peach Blaster auf seine Kosten. Zunächst gebt ihr den Vodka, die Zitrone, den Vanillelikör sowie das Pfirsichpüree in einen Shaker. Für eine leckere Bitternote kommt dann noch der Noilly Prat Ambré hinzu. Verschließt euren Shaker-Becher dann fest und schüttelt die Mischung sehr gut durch, damit sich alle Geschmackskomponenten gut vermischen können. Füllt den Drink im Anschluss in ein großes Weinglas mit Eis und garniert ihn mit einer Zitronenscheibe und etwas Minze. Voilà, fertig ist der fruchtig-bittere Sommergenuss.

*Sweet as
a peach.*

Max' Entscheidung, welcher Cocktail unbedingt in unser Buch gehört, stand von Anfang an fest. Der Peach Blaster ist ein unglaublich aromatischer und süßer Drink, der das Aroma von frischen Pfirsichen perfekt einfängt.



The Curd Master



REZEPT

ZUTATEN

- 8 cl** hausgemachter Curd
 - 5 cl** Martini Floreale alkoholfrei
 - 1 cl** Limettensaft
 - 1 EL** Rohrzucker
-

Einen sauren Frischekick gibt der Curd Master. Den Martini Floreale in einen Shaker geben und mit Limettensaft und dem Rohrzucker vermischen. Ungefähr 6 cl des hausgemachten Lemon Curds hinzugeben und alles kräftig schütteln, damit sich alle Zutaten vermischen. Im Anschluss gebt ihr den Drink in ein großes, bauchiges Cocktailglas. On top kommen dann noch die übrigen 2cl des Lemon Curds als fruchtig-leckerer Topping. Wer mag, kann Kamillenblüten als Garnitur hinzufügen – sieht nicht nur schön aus, sondern rundet den sauren Geschmack der Zitrone perfekt ab.



Max Seyring



Tequila Sunrise



REZEPT

ZUTATEN

5 cl Patron Silver Tequila
9 cl (frischer) Orangensaft
0,5 cl Grenadinesirup

Für einen Tequila Sunrise gebt ihr den Silver Tequila zusammen mit dem Orangensaft und einigen Eiswürfeln in einen Shaker. Ob ihr nun frisch gepressten Saft oder fertigen aus der Flasche nehmt, entscheidet ihr nach eurem Gusto. Mit dem Shaker mixt ihr den Drink und gebt ihn anschließend - inklusive der Eiswürfel - in ein Longdrinkglas. Der „Sunrise“-Effekt des Cocktails entsteht durch den Grenadinesirup, den ihr nun langsam in den Drink laufen lasst. Um das schöne Farbspiel beizubehalten, solltet ihr den Drink daher nicht umrühren!

*Ein fruchtiges
Farbspiel.*

Ein leuchtender Farbverlauf, der an einen schönen Sonnenaufgang erinnert, gibt dem Tequila Sunrise seinen Namen und macht ihn damit zum echten Hingucker. Die fruchtig-süße Mischung ist genau nach Jennys Geschmack.



Ipanema



REZEPT

ZUTATEN

- 4 cl** Mangopüree
- 1 EL** Rohrzucker
- 10 cl** Schweppes Ginger Ale
ganze Limette

Für einen Ipanema müsst ihr zunächst die Limetten waschen und beide Enden großzügig abschneiden, da sonst Bitterstoffe in das Getränk gelangen. Die sauren Limetten vierteln und in ein mittelhohes Cocktailglas geben. Für die Garnitur gerne noch eine Scheibe von der Limette abschneiden und beiseite legen. Zerdrückt die Limetten mit einem Stößel und gebt dann nacheinander den Rohrzucker, das Mangopüree und das Ginger Ale hinzu. Alles mit einem Barlöffel verrühren, damit sich nicht nur die einzelnen Aromen, sondern auch die Farben im Glas vermischen. Wer mag, kann nun noch ein paar frische Minzblätter hinzugeben und das Glas mit einer Limettenscheibe dekorieren.



Jennifer Heyer



Far Away



REZEPT

ZUTATEN

4,5 cl hausgemachter Wakame Vodka

1 cl Gallino Vanille

2 cl Sesam-Sirup

2,5 cl Zitronensaft

3 cl Eiweiß

Für diesen süß-säuerlichen Drink müsst ihr zunächst den Vodka, die Vanille, den Sesam-Sirup und den Zitronensaft in einen Shaker „dry“, also ohne Eis, shaken. Danach füllt ihr den Shaker mit Eis und schüttelt so lange, bis der Drink gekühlt ist. Anschließend wird das Eiweiß ebenfalls geshaked, bis es fluffig ist. Dies wird dann auf den Cocktail gefloatet. Als Garnitur eignet sich hier ein Stück getrocknete Orange oder etwas Limettenabrieb. Damit punktet der Drink nicht nur geschmacklich, sondern ist auch eine echte Augenweide.

Süßes oder
Säures?

Michelle ist eine wahre Naschkatze und greift bei Süßigkeiten auch gerne mal zu sauren Leckereien. Deshalb schmeckt ihr Lieblingscocktail genauso süß wie sauer. Der Far Away Sour aus Vodka und Vanilla verbindet die zwei Geschmäcker perfekt und löst bei Michelle genau dieselbe Freude wie Süßigkeiten aus.



Virgin Caipirinha



REZEPT

ZUTATEN

1 EL Rohrzucker
11 cl Soda Water
Limette

Zuerst schneidet ihr die Limette in Achtel und gebt sie bis auf ein Stück in ein hohes Glas. Den Rohrzucker ebenfalls in das Glas geben und beides mit einem Barstößel zerdrücken, damit der Saft der Limette austritt. Falls gewollt, das Glas mit dem Crushed Ice füllen und das Soda Water hinzufügen. Den Drink mit etwas Minze und der übrigen Limettenscheibe garnieren und servieren. Dieser leckere Cocktail besticht besonders durch seine Süße, aber ist gleichzeitig sehr erfrischend. Perfekt für warme Sommernächte.



Michelle König



Crème Brûlée Sour



REZEPT

ZUTATEN

- 4,5 cl** Bourbon
- 1 cl** Grand Marnier
- 3 cl** Zitronensaft
- 1,5 TL** Puderzucker
- 3 cl** Eiweiß und eine hausgemachte Crème-brûlée-Haube

Den Bourbon, den Grand Marnier sowie den Zitronensaft in einen Shaker füllen und gut vermischen. Anschließend das Eiweiß und den Puderzucker vermengen und aufschlagen, damit eine Crème-brûlée-Haube entsteht. Diese dann vorsichtig auf das Getränk füllen. Ein Stück karamellierter Zucker als Garnitur gibt noch etwas Crunch und macht diesen süßen Cocktail-Traum perfekt.

Save Water.

Moody ist ein großer Fan von Kombinationen. Wenn es also Richtung Ende eines Abends geht und die Entscheidung zwischen einem letzten Getränk und einem Dessert steht, wird einfach beides miteinander verbunden. Et voilà: Crème brûlée Sour. Als Abwandlung vom Whiskey Sour schmeckt er mit Crème brûlée besonders gut.



Horchata



REZEPT

ZUTATEN

- 16 cl** hausgemachte Horchata
Milch aus Mandeln, Reis, Kokos und Zimt
 - 2 cl** Agavendicksaft
 - 1,5 cl** Limettensaft
-

Zunächst die Horchata mit dem Agavendicksaft in ein großes Glas geben und vermengen. Anschließend die Zitrone hinzugeben, das Ganze noch einmal verrühren und servieren. Den besonderen Touch gibt hier noch etwas Zimt. Die würzigen Stangen sind nicht nur ein echter Hingucker, sondern harmonieren auch perfekt mit der Süße des Drinks. Ideal für warme, wohlige Winterabende.



Mahmoud Farhat



Smooth Operator



REZEPT

ZUTATEN

- 4,5 cl** Banks 7 Rum
 - 1 cl** Mozart Dark Chocolate
 - 2,5 cl** Limette
 - 1 EL** Rohrzucker
 - 25 g** Blaubeeren
-

Zunächst gebt ihr den Rum sowie den Mozart Dark Chocolate, den Limettensaft, den Rohrzucker und die Blaubeeren in einen Mixer mit etwas Eis. Diese Mischung wird dann püriert, bis eine glatte Masse entsteht. Anschließend kommt alles in ein großes Cocktailglas. Damit der Smooth Operator ganz besonders smooth wird, könnt ihr ihn auch noch durch ein Sieb streichen, bevor ihr ihn ins Glas füllt. Mit Blaubeeren nach Belieben garnieren und die süße, fruchtige Köstlichkeit genießen.

Fruitylicious!

Früchte machen viel aus. Sei es beim Geschmack, einem Gefühl, und oder einer Erinnerung. Durch einen bestimmten leckeren Geschmack wird man automatisch in einen schönen Moment oder zu einem unvergesslichen Erlebnis zurückversetzt, das man damit verbindet.



Virgin Moscow Mule



REZEPT

ZUTATEN

- 5 cl** alkohlfreier Gin
- 0,5 cl** Limettensaft
- 11 cl** Schweppes Ginger Beer

Als Erstes schneidet ihr die Limette in Schnitze und schüttet den alkoholfreien Gin in einen Moscow-Mule-Becher. Anschließend fügt ihr das prickelnde Ginger Beer hinzu und garniert das Ganze mit den Limettenscheiben. Bei einem Moscow Mule darf natürlich die Gurke als Dekoration nicht fehlen. Hierfür schneidet ihr einfach mit einem Schäler einen ungefähr 2 cm breiten und 5 cm langen, hauchdünnen Streifen von eurer Gurke ab. Diesen könnt ihr dann aufrollen und oben auf den Drink geben. Damit wird dieser alkoholfreie Moscow Mule zur wahren Sommererfrischung.



Muhammed Mustafa Sarac



Negroni Sbladgiato mit Prosecco



REZEPT

ZUTATEN

4 cl Campari

4 cl Noilly Prat Rouge

5 cl Prosecco

Für dieses absolute Trendgetränk werden zunächst der Campari sowie der Noilly Prat Rouge in einem Rührglas mit etwas Eis vermischt. Anschließend wird der Prosecco hinzugegeben und verleiht dem Getränk eine frische, prickelnde Note. Als Dekoration kann ein Stück Orangenschale dienen. Hierfür einfach einen dünnen Streifen Schale der Orange abschneiden und auf den Glasrand legen. Das gibt die perfekte Balance zwischen bitter und spritzig.

What's your drink
of choice?

Als Gen-Z-Anhängerin weiß unsere Nora ganz genau, welche Trends gerade auf TikTok viral gehen. Darum ist es kein Wunder, dass sie den berühmt-berüchtigten „Negroni Sbagliato with Prosecco in it“ zu ihrem Lieblingsdrink auserkoren hat.



Crodino Spritzer



REZEPT

ZUTATEN

- 5 cl** Crodino Bitter
 - 5 cl** Crémant alkoholfrei
 - 4 cl** Orangensaft
 - 5 cl** Pink-Grapefruit-Limonade
-

Der alkoholfreie Crodino Bitter wird mit dem Orangensaft und der Limonade in einen halb mit Eis gefüllten Shaker gemischt. Alles zusammen einige Male kräftig shaken, damit sich die leckeren Zutaten gut vermischen. Anschließend wird der Drink in ein Cocktailglas gefüllt und mit dem prickelnden Crémant aufgegossen. Ein paar Orangenscheiben und ein wenig Minze zur Verzierung machen die Erfrischung unvergesslich.



Nora Boutrid



Bramble



REZEPT

ZUTATEN

- 5 cl** Bombay Sapphire Premier Cru Gin
 - 3 cl** Zitronensaft
 - 2 cl** Zuckersirup
 - 3 cl** Chambord Liqueur
 - 15 g** Beeren
-

Zunächst müssen die Beeren für die Deko gewaschen und vorsichtig abgetrocknet werden. Anschließend werden in einem Tumbler der Gin, der Zitronensaft und der Zuckersirup ungefähr 10 Sekunden durch Rühren gut vermengt. Den Mix danach in ein Glas geben, welches zur Hälfte mit zerstoßenem Eis gefüllt ist und vorsichtig den Brombeerlikör darüber träufeln, damit ein schöner Farbeffekt entsteht. Die Beeren als Garnitur auf dem Getränk anrichten und genießen.

*A berry special
drink ...*

... for a berry special person. Patricia liebt alles mit Beeren. Ob als gesunder Snack, bei einem Dessert oder eben in einem leckeren Drink. Der Bramble ist dabei leicht und spritzig – perfekt, um einen heißen Sommertag mit Freunden ausklingeln zu lassen.



Chocolate Mocha



REZEPT

ZUTATEN

- 5 cl** Sahne gefloatet
 - 8 cl** Kokosmilch
 - 1 EL** Kakaopulver
Espresso
-

Für diese süße Versuchung wird zunächst der Espresso Shot mit der Kokosmilch verrührt. Die Sahne wird im Anschluss mit einem Löffel auf das Getränk gefloatet. Als Krönung wird das Kakaopulver auf der Sahne verteilt. Dieser Drink kann warm oder kalt genossen werden, ideal also auch für kalte Winterabende vor dem Kamin oder als Dessert-Getränk im Sommer.



Patricia Rips



#DANKÉ!

Die Produktion war ein riesiger Erfolg und Spaß! Danke an Christian Roß und Daniel Pitthan. Die beiden Geschäftsführer der Boothby's Bar in Düsseldorf waren so freundlich, uns einen Tag lang die Räumlichkeiten zur Verfügung zu stellen. Die Cocktails wurden liebevoll für uns vorbereitet und fleißig probiert. Wir freuen uns schon auf einen Feierabenddrink und kommen gerne wieder.

the
BOOTHBY'S
CLASSIC COCKTAIL BAR



Schaut gerne bei den Jungs vorbei:
<https://www.boothbys-bar.com/>

