



ES IST DOCH IMMER LUFT IM GLAS

• Bitte auffüllen: mit prickelnden Obstweinen, wunderbaren Limonaden – und schwedischem Schnaps

1 Wachmacher
Reisen gebiert manchmal Schmackhaftes: Bastian Muschke und Bastian Senger fuhren nach Südamerika, auf einer Kaffeepflanzung servierten ihnen Arbeiter einen Teeaufguss aus den Schalen der Kaffeefrucht. „Hui“, dachten die beiden, „das Zeug macht aber richtig wach.“ Kein Wunder: In der Schale der Kaffeekirsche steckt mehr Koffein als in der gerösteten Bohne. Zu Hause experimentierten die beiden, das Resultat kam: Caté, ein Kaffeekirschen-Aufguss plus Rohrzucker und Zitronensaft. Lassen Sie die Limo-Wachmacher mit dem Gummibärchen-Aroma mal stehen – dieses Getränk schmeckt herausragend erfrischend.

Preis: ab 4,99 Euro/2er-Set*
Kontakt: Caté Goods, Hamburg, Tel. 040/64 83 39 70, www.cate.bio

2 Zu schade zum Malen
Der Sänger Udo Lindenberg sagt über Eierlikör, er sei perfekt

„zum Gurgeln des Goldkehlchens“. Zudem benutzt Lindenberg den Stoff als Farbe für seine Aquarelle, die er „Likörellen“ nennt. So viel Zweckentfremdung sollte man „Lotta's Eierlikör“ nicht antun – viel zu hochwertig. Nicht nur wegen des hohen Eigelbanteils (24 g/100 ml), nein, die Experten des Familienunternehmens Heinz Eggert haben auch noch zwei Varianten entwickelt: einmal mit Orangen-, einmal mit Kokosgeschmack ganz fein, sehr virtuos. Und weil der Stoff mit 20 Volumenprozent durchaus gehaltvoll auftritt, braucht das Produkt wegen des konservierenden Alkohols kein Mindesthaltbarkeitsdatum. Ewig Eierlikör – Udo würde das gefallen.

Preis: 11,50 Euro/0,7l*
Kontakt: Spirituosenfabrik Heinz Eggert, Bad Bevensen, Versand: Weinquelle Lühmann, Tel. 04107/90 89 00, www.weinquelle.com

3 Prickelnde Freude
Seit 2007 keltert Hans-Jörg Wilhelm aus alten Birnen-, Apfel- und Quittensorten Obstschäumweine. Seinen biozertifizierten Stoff produziert er nach der berühmten Méthode Champenoise, gemeint ist die Gärung in der Flasche und auch das händische Rütteln derselben, um jene geschlauchten Hefebakterien aufzulockern, die vorher Zucker in Alkohol verwandelt haben. Wilhelms Weine sind auch in der Spitzengastronomie hoch geschätzt, wir empfehlen den „Pyrus“ genannten Birnenschäumwein. Er kommt mit bescheidenen 8,5 Volumenprozent daher und ist eine Cuvée aus den Sorten „Schweizer Wasserbirne“ und „Kirchensaller Mostbirne“. 21 Monate gärt der Most auf der Hefe, in einer zweiten Gärphase entsteht dann der fruchtige, fein perlende Endgeschmack. Ein perfekter Feierabend-Drink – wirkt sehr entschleunigend.

Preis: 12,90 Euro/0,75l*
Kontakt: Hohenloher Schaumweine, Hans-Jörg Wilhelm, Langenburg, Tel. 07905/940 600, www.hohenloher-schaumweine.de

4 Schöner trinken, anders
Andere Länder, anderes Feiern: In Schweden bringt Ostern der Hahn die Eier, Hexen klopfen an die Tür, es gibt reichlich eingelegten Hering. Alkohol trinken die Schweden so wie wir, nur anderen: Pääksnaps – ein klassischer Korn, geschmacklich verfeinert mit Zitrone und Ingwer. Olfaktorisch vermutet man zunächst einen süßen Likör. Die Geschmackspapillen signalisieren aber schnell: Holla, ein kräftiger, ein erfrischender Schnaps! Er ist sehr hilfreich nach einem üppigen Osterbrunch und schmeckt auch den Rest des Jahres über.

Preis: 15,90 Euro/0,5l*
Kontakt: Schwedenservice24-direkt, Agentur Jörg Schmieder, Schirgiswalde-Kirschau, Tel. 03592/38 00 97, www.schwedenservice24.de

5 Alles aus Apfel
„Apfelwein“ machten schon die alten Römer und danach die Hessen und die Saarländer, die ihn wahlweise „Ebbelwoi“, „Äbbelwoi“, „Stöffche“ oder „Viez“ nannten. „Cidre“ machen die Franzosen und ein paar Nachahmerländer (Hessen und Pfalz), der Begriff bezeichnet einen moussierenden, also schäumenden Apfelwein. Die Mainzer „Kiezbaum“-Macher beanspruchen das englische Wort „Cider“ für sich, anders als Apfelwein sprudelnd, anders als Cidre eher fruchtig-frisch als säurehaltig. In England haben sie die beiden Produzenten mit Preisen für ihren „Cider“ bedacht. Wir sagen: Egal, wie es heißt – das trinken wir jetzt öfter.

Preis: ab 1,73 Euro/330 ml*
Kontakt: Kiezbaum, Mainz, Tel. 0176/236 38 312, www.kiezbaum.de

6 Bier mit Tier
Groß war die Freude, als sich in Deutschland die ersten Wölfe zeigten; mittlerweile möchte manch einer sie wieder zum Abschuss freigeben. Eine kleine Brauerei in Bayern hält dem Rückkehrer die Treue, sie hat sich sogar nach ihm benannt: Wolfscraft. So unangepasst wie der Wolf sollen auch die drei Biobiere sein. Zutaten sind Alpenquellwasser, Braugerste und Aromahopfen. Halten wir die Nase ins Glas: Das Lager duftet nach Clementinen, das Pils nach Stachelbeere und Quitte und das Helle ...xotisch. Alle drei verdienen etwas Aufenthalt im Mund, bevor sie angenehm die Kehle hinunterlaufen. Zum Heulen lecker!

Preis: 1,99 Euro/0,33l
Kontakt: Wolfscraft, Freising, Tel. 08161/519 35 00, www.wolfscraft.de

7 Cocktails für alle
Der „Moscow Mule“, ein Klassiker unter den Cocktails, wurde in den 1940er Jahren in den USA entwickelt, um dort Wodka populär zu machen. Der Mix aus alkoholfreiem Ingwerbier, Limetten und Gurken machte das Wodka-„Wässerchen“ erstaunlich beliebt. Kürzlich nun mixten einige junge Hamburger ein Ingwerbier so zusammen, dass sich wirklich jeder seinen Moscow Mule mit zwei Handgriffen und ohne langes Nachdenken selbst mixen kann. „Herbal Moscow“

