

# Spirituosen

## Cocktaildreams

### Die Würze des Sommers

Der Sommer naht. Die warmen Sonnenstrahlen laden zum Verweilen auf Terrassen und in Gartenrestaurants ein. Den bequemen Rattansessel zurechtgerückt, die warme Abendsonne auf der Haut und einen erfrischenden Drink in der Hand; so könnte der Feierabend für viele das ganze Jahr über aussehen. Auch die Natur spürt den Sommer. Intensive Blumen- und Kräuterdüfte begleiten uns jetzt bei Spaziergängen im Wald und auf Feldern. Wer kann, fängt diese Düfte ein, sie sind die Würze des Sommers.

### Fruchtig und einzigartig

Ein guter Cocktail entspannt und bringt Menschen einander näher. Er sorgt mit seinem Auftritt für Staunen und begleitet uns durch fröhliche Abende. Zum Sommer passen fruchtige und leichte Cocktails. Sei es ein Malibu oder Tequila, ein Black Russian oder Piña Colada: In die Cocktailkarte gehört alles, was den Sommer noch schöner macht. Eine tolle Bowle rundet das Angebot geschmackvoll ab.

### Melonenbowle (Rezept für 8 Personen)

1 Honig- oder Zuckermelone, entkernt und in Würfel geschnitten  
100 ml Cognac  
1 Orange, Schale dünn abgeschält  
2 Zitronen, Saft  
120 g Zucker oder Honig  
2 Flaschen trockener Weisswein  
100 ml Portwein  
1 Flasche Champagner oder Sekt  
1 Zweig Pfefferminze

Alle Zutaten bis und mit Portwein in ein Bowlengefäß geben, aufrühren, bis sich der Zucker oder der Honig aufgelöst hat. Im Kühlschrank rund 3 Stunden zugedeckt ziehen lassen. Vor dem Servieren den Champagner oder Sekt begeben und mit einem Zweig Pfefferminze dekorieren.