Refresher

...erfrischend spritzig an heißen Tagen

...für eine Person

...Zubereitungszeit ca. 2 Minuten

Zutaten:

- ✓ 20ml Limettensaft
- ✓ 20ml Himbeersirup
- ✓ 4 Himbeeren

1. Saft und Sirup in einem mit Eiswürfeln befüllten Glas verrühren
2. Mit Mineralwasser auffülleb und umrühren
3. Die Himbeeren in ´s Glas geben und den Drink mit Löffel und Trinkhalm servieren

Quelle: Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung, Cocktails zum Selbsermixen 100% Spaß

Bild von RitaE auf Pixabay

Warum *alkoholfreie* Cocktails?

Freund*innen treffen, Feiern, Cocktailsschlürfen – für viele gehört das einfach untrennbar zusammen. Und besonders schön ist es natürlich auch, mal selbst Barkeeper*in zu spielen und leckere fancy drinks selbst zu mixen. Während viele bei „Cocktails“ direkt an Alkohol denken, gibt es auch eine breite Palette von alkoholfreien Drinks mit entscheidenden Vorzügen:

Kein böses Erwachen am nächsten Morgen, keine peinlichen Geschichten vom letzten Abend, kein riskanter Heimweg unter Alkoholeinfluss. Einfach genießen ganz ohne körperliche oder psychische Nebenwirkungen. Und lecker erfrischend sind die Drinks noch dazu!

Während in Bars und auf Partys oft nur alkoholische Mischgetränke als „richtige Cocktails“ zählen, möchten wir euch auf unserer Homepage in regelmäßigen Abständen tolle Rezepte für leckere, gesunde und kreative Drinks präsentieren, die euch garantiert vom Gegenteil überzeugen werden. Ob fruchtig-süß mit Orangensaft und Mango, würzig-scharf mit Chili und Tomatensaft oder herb-erfrischend mit Tonic und Limette…lasst euch überraschen und inspirieren.