

Das haben wir auch noch...

Zwar nur auf Seite zwei, dafür aber nicht minder interessant: lecker Eistee, fruchtiger Energizer, Vintage-Whisky, Jahrgangs-Vodka und Gläser zum Verlieben. Wir haben da nochmal was zusammengestellt!



NATURBELASSEN

Eistee ganz ohne Zusatzstoffe? Der handmade Bio-Eistee Kano zeigt, wie das funktioniert. Er wird traditionell aus naturbelassenen Rohstoffen aufgebraut, nur Zutaten aus biologischem Anbau schaffen es in die Flasche. Farbstoffe, Konservierungsstoffe oder synthetische Aromen haben keine Chance, gesüßt wird lediglich mit einer Prise Rohrzucker. Zu haben ist Kano in den vier Geschmacksrichtungen Bio Sencha Grüntee, Bio Rooibos Tee, Bio Mate Tee aus Südamerika sowie der neuesten Sorte Bio Alpenkräutertee, einer Hommage an die bayrische Heimat von Kano. Dieser basiert auf Kräutern heimischer Wiesen, etwa Apfelminze, Brombeerblätter, Himbeerblätter, Enzianwurzel, Hagebuttenschale, Zitronenverbene oder Brennnesselblätter, was in Kombination ein minzig-würziges Aroma ergibt - natürlich 100 % bio und vegan. Erhältlich sind die Kano Bio-Eistee Sorten zu einer UVP von ca. 1,69 Euro. Kano Drinks GmbH, München, Tel.: 089 244113780, www.kano.de

BAOBAB-POWER

Der Sommer kann kommen, denn der Energizer 28 Black bekommt grüne, prickelnde und irgendwie geheimnisvolle Verstärkung. Neu im Sortiment ist die Line-Extension 28 Black Baobab, die wie ihre etablierten Kollegen ohne Taurin und Konservierungsstoffe auskommt und zudem vegan, gluten- und laktosefrei ist. Als Sommerdrink funktioniert 28 Black Baobab aber nicht nur pur, sondern auch im Mix. Besonders erfrischend ist dabei der „28 Baobab'ito“. Hierfür einfach 4 cl weißen kubanischen Rum, 8 cl 28 Black Baobab, 1 Limette, 1 BL Rohrzucker, ein paar Minzblätter und Crushed Eis nehmen, die Limette achteln, mit 4-6 Minzblättern und Rohrzucker in das Glas geben und mit einem Stößel zerdrücken. Rum hinzugeben und umrühren. Dann das Glas mit dem Eis füllen und mit 28 Black Baobab aufgießen. Nach Belieben mit Minzblättern oder Limettenscheibe garnieren und mit Strohhalm servieren. Weitere Rezepte finden sich auf der Homepage. CALIDRIS 28 Deutschland GmbH, Berlin, Tel.: 030 688342520, www.28black.com



GUTE ERNTE

Bruichladdich beweist mit der fünften Edition der Islay Barley Serie weiter Mut zur Transparenz und legt die Herkunft der verwendeten Rohstoffe konsequent offen. So stammt die für den Bruichladdich Islay Barley 2010 geerntete Gerste beispielsweise von regionalen Farmern wie Hunter Jackson aus Cruach, Alastair Torrance aus Mulindry und anderen Gerste-Spezialisten aus Coull, Dunlossit, Islay, Rockside, Starchmill und Sunderland. Die bewusste Kombination aus Kornfeldern im Landesinneren wie auch an der rauen, salzigen Küste liefert ein intensives Ergebnis und eine großartige Aromenvielfalt, bei der frische Zitrusnoten auf salzige Gischts treffen. Der Islay-Whisky ist ungetorft, basiert auf den Gerstesorten Publican und Oxbridge, verfügt über 50 Vol. % und reift in Fässern aus amerikanischer Eiche. In limitierter Auflage ist er in Deutschland für eine UVP von 54,99 Euro zu haben. TeamSpirit Internationale Markengetränke GmbH, Rheinberg Tel.: 02843 9200, www.teamspirit.de

JAHRGANGS-VODKA

Bioweizen trifft Urgesteinwasser: Vural Vodka wurde 2013 von Vural Koca mit dem Ziel entwickelt, einen Jahrgangsvodka in höchster Bio-Qualität auf den Markt zu bringen. Verwendet wird nur der beste Bio-Weizen Österreichs, das Wasser stammt aus einer Quelle, die inmitten eines Naturschutzgebietes liegt. Es entspringt einer Bodenformation aus Urgestein und ist besonders mineralhaltig und kalkarm. Die dreißigfache Destillation ersetzt die herkömmliche Filterung. Vural Vodka wird in einem sechsmonatigen Herstellungsprozess in kleinen Mengen in Handarbeit destilliert. Nach der Abfüllung ruht Vural Vodka für ein Jahr in der Flasche und erhält dabei seine Reife und Ausgewogenheit. So kann man die Reinheit und den typischen Charakter des Weizens schmecken. Dabei zeichnet sich Vural Vodka durch eine angenehme Süße, ausgesprochene Weichheit und Milde am Gaumen aus. Vural Vodka International UG., www.vural-vodka.com



PURE ÄSTHETIK

Einige Dinge sind zeitlos und kommen nie aus der Mode. Das gilt zum Beispiel für die edle Timeless-Gläserserie des türkischen Glasspezialisten Pasabahçe. Die Range ist von klassischer Eleganz, die vor allem klassischen Cocktails eine authentische Bühne bereitet. Die Kollektion Timeless umfasst daher alle üblicherweise benötigten Glasformen und besteht aus zwei Whisky-Tumbler, zwei Longdrink-Gläsern, einem kleinen Shot-Glas, einer Champagner-schale, einem Martini-Glas, einem

Weinkelch sowie einem Cocktail-Glas. Komplettiert wird die Sammlung durch ein passendes Rührglas für Cocktails. Pasabahçe ist unangefochtener Marktführer in der Türkei und blickt auf eine über 80-jährige Geschichte zurück. Das Unternehmen beschäftigt rund 6.000 Mitarbeiter und exportiert seine Waren weltweit in rund 140 Länder. Pasabahçe Glas GmbH, Koblenz, Tel.: 0261 303 740, www.pasabahce.com