

check

freizeit

SOMMERDRINKS

Es müssen nicht immer Sommerspritzer, Radler, Soda-Zitron oder ein Bier sein, wenn die Hitze durstig macht. Raffinierte Cocktails verwöhnen den Gaumen – mit und ohne Alkohol. Aber Achtung: Manche der Sommerdrinks, die Keita Djibril, Chef der Silver-Bar im „Das Triest“, gemixt hat, haben es in sich.

Die coolsten Cocktails im *freizeit*-Check.

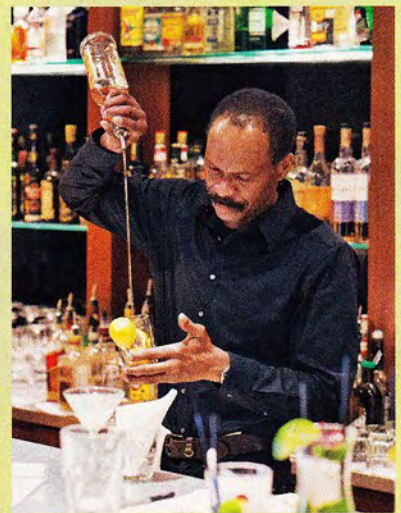
von eva gogala (text) und jeff mangione (fotos)

STRAWBERRY DREAM

4 cl Gin
3 cl Triple Sec
6 schöne Erdbeeren, geviertelt
3 cl flüssiger Zucker
2 cl Limettensaft. Im Blender vermischen.
Der Alkohol ist gut versteckt.
Süß-fruchtiges Teufelszeug.



„Früher“, sagt Keita, der schon für Robbie Williams, Hugh Grant und ColdPlay Cocktails gemixt hat, „haben die Leute in Wien höchstens einmal Piña Colada oder einen Planter's Punch bestellt. Es gab keine Cocktailkultur“. Das hat sich geändert, und nicht erst seit Caipirinha und Hugo. Der aus dem Senegal stammende Barkeeper des Hotels „Das Triest“ mixte für die *freizeit* seine Lieblings-Sommerdrinks. Mit und ohne Alkohol, fruchtig, frisch oder wuchtig, auf Saft-, Wodka-, Whisky- oder Rum-Basis. Beim Testen erlebten wir so manche Überraschung: wie herrlich scharf Ingwer schmecken kann, wie dezent Pernod oder wie gut sich Alkohol hinter Früchten verstecken kann. →



check freizeit SOMMERDRINKS

COOL COLLINS

1 ganze Limette zerstückeln
4 TL brauner Zucker
1 1/2 cl flüssiger Zucker
1 Handvoll Minzblätter
2 cl Limettensaft. Alles im Glas zerstoßen, mit Crash-Eis und Soda auffüllen. Fruchtig-frisch und alkoholfrei.



KEITA

4 cl Grapefruitsaft
2 cl Ananassaft
2 cl Orangensaft
3 cl Limettensaft
1 1/2 cl Kafeeobers
2 cl Kokossirup
3 cl Mangosirup
1 Schuss (Dash) Grenadine.
Mit Eis im Shaker mixen. Fünf Eiswürfel ins Glas, den Cocktail dazu. Fruchtexplosion am Gaumen.



SEMIPALATINSK

4 cl Vodka Absolut
1 Schuss Pernod
1 cl Martini Dry
2 cl Cointreau.
Alles mit Stab verrühren, den Glasrand mit Limettenschale abreiben, die Schale dann ins Getränk. Alkoholischer Geschmack mit feinem Anisaroma.



BIG DAY

3 cl Myer's Rum
3 cl Captain Morgan's Rum
Zucker
3 cl Ananassaft
2 cl Orangensaft
2 cl Limettensaft.
Alles im Shaker vermischen, mit Eiswürfeln im Glas servieren. Ein wahrhaft wuchtiger Drink für besondere Tage.



COSMOPOLITAN

4 cl Vodka Absolut
1 cl Triple Sec (Likör)
1 Schuss flüssiger Zucker
2 cl Limettensaft



3 cl Cranberrysaft.
Alles im Mixer vermischen und in Champagnerglas füllen. Zartrosa und aromatisch.



SILVER BAR CONSTELLATION

3 cl Wodka
2 cl Maraschino
3 cl Batida de Coco
1 Schuss flüssiger Zucker
2 cl Limettensaft.
Eiswürfel ins Glase, Drink mit Soda aufgießen, ein Stückchen Limette auspressen. Süß-sauer und sehr frisch.



HORSE'S NECK

1 Dose Angostura
4 cl Four Roses Bourbon
1 Zitrone schälen, sodass
Schale zu Spirale wird.
Schale aufs Highball-Glas
hängen, alles dazuge-
ben und mit
Ginger Ale
auffüllen.
Schmeckt
frisch, verleitet
dazu, mehr zu
trinken.



TRIEST SUMMER TIME





3 cl Rosensirup
2 cl Rose's Lime Juice
2cl Limettensaft
4 cl Ananassaft
Minzblätter, Eis.
Alles im Shaker
vermischen, mit Soda
aufgießen und Cocktail-
kirsche servieren.



GINGER DRINK

Fünf möglichst fein
geriebene Ingwer-
wurzeln in 2,5 l
Wasser 3 bis 4
Stunden ziehen
lassen. 1/4 Limetten-
saft mit ein wenig geriebe-
ner Muskatnuss und dem
(durchgesiebten) Ingwerwasser
vermischen, zuckern.
Herrlich scharf und kühlend.
Tipp: Das Ingwerwasser lässt
sich problemlos ein paar Tage
aufheben und auf Etappen
verarbeiten.



 ALKOHOLFREI  ERFRISCHUNGSFAKTOR  ALKOHOL  EINFACHE ZUBEREITUNG

Alpinhotel Pacheiner in Kärnten

STERNSTUNDEN AUF 1.900 M

16.30 Uhr: Absolute Ruhe kehrt ein am Berg. Ganz oben, auf 1.900 m, erleben Privilegierte, was es heißt, den Gipfel nur für sich alleine zu haben. Im neuen ****Alpinhotel Pacheiner, dem Hotel für anspruchsvolle Individualisten.



RÜCKZUG – zu den eigenen Sehnsüchten. In die Berge. Auf den Gipfel. In ein Hotel, dessen Geschichte hier vor über 80 Jahren begann. Tiefe Wurzeln, seit Generationen von der Familie Pacheiner gehegt. Nun thront das neue, in modernem Alpin-Stil erbaute Hotel wie ein Adler in



seinem Horst auf dem Gipfel der Kärntner Gerlitzen. Grenzenloser Panorama-Rundblick inklusive. Großzügige Zimmer, Suiten und Ferienwohnungen de luxe bieten alpinen Lifestyle mit Fernblick. Für Sternstunden der besonderen Art sorgt Österreichs größte privat betriebene Sternwarte, die auf dem Dach des Hotels Gäste in Ihren Bann zieht: mit spektakulären Sternensbeobachtungen oder Natur- und Sonnenbeobachtungen am Tag. Ausdampfen auf höchster Ebene verspricht der Gipfel-Wellness-Bereich mit Ausblicken bis zum Großglockner. Die Lage hoch oben ist mehr als ein Versprechen. Für Naturfeinschmecker und Alltagsflüchtlinge. Di-

rekt am Gipfel ist der Pacheiner ein Wanderparadies mit 6 Rundwanderwegen, gespickt mit gemütlichen Hütten zum Einkehren. Andere gönnen sich einen der Nordic-Walking Trails in 3 Schwierigkeitsgraden oder düsen mit dem Mountainbike ins Tal und kehren nach einem erfrischenden Sprung in den Ossiacher See bequem mit der Gondel zurück zum Hotel.

Mit dem „Sternstunden“-Kennenlernpaket hoch hinaus: 3 Nächte inkl. HP, Sternwarte-führung, Gipfelwellness etc.
ab EUR 255,- p. P.
www.pacheiner.at, T: 04248 2888