

Sascha & Torsten Wett

Sober DRINKS



Die 50 besten Drinks
aus alkoholfreien Spirituosen



INHALT

Die Grundlagen

Bar-Zubehör und Bar-Ausstattung	6
Glaskunde – Welches Glas für welchen Drink	26
Was braucht eine gute Sober Bar?	36
Die Basiszutaten	46
Sirup	48
Shrubs	58
Cordial	68
 Die Drinks	78
Fruchtig	80
Sauer	94
Frisch	114
Bitter	134
Herb	154
Cremig	174
 Barfood	184

Old FASHIONED

Dieser klassische Shortdrink aus dem 19. Jahrhundert ist auch mit alkoholfreiem Rum, Brandy oder Tequila zu finden. Die Zitronenzeste darf nicht fehlen. Man kann sie leicht anknicken, so können die ätherischen Öle besser entweichen.

4 cl alkoholfreier Bourbon
1 Spritzer Angosturabitter
1 Zuckerwürfel
Eiswürfel
Sodawasser zum Aufgießen
1 unbehandelte Zitronenzeste

Den Bourbon mit Angostura und Zucker in einem Cocktailglas verrühren. Eiswürfel zugeben und mit Sodawasser aufgießen. Mit einer Zitronenzeste servieren.



AMERICANO

Der Americano ist der Klassiker unter den Aperitifs, er darf auf keiner Cocktailkarte fehlen. Trotz der fruchtigen Note nicht ausschließlich ein Damengetränk. Die Bitternote hat zu Recht viele Fans.

3 cl alkoholfreier roter Wermut
3 cl Conviv rosso
Eiswürfel
2 cl Sodawasser, gekühlt
(nach Belieben)
1 unbehandelte Orangenscheibe

Den Wermut und den Conviv rosso in ein Cocktailglas auf Eiswürfel gießen. Nach Belieben mit Sodawasser aufgießen und mit einer Orangenscheibe garnieren.



COSMOPOLITAN

Kaum jemand weiß, dass es ihn schon seit den 1920er-Jahren gibt. Die modernen Interpretationen aus den 1990er-Jahren sind erfrischend und stehen dem Original in nichts nach. Und dann erst diese alkoholfreie Variante ... Da könnte selbst Carrie Bradshaw nicht widerstehen!

5 cl alkoholfreier Wodka
1 cl alkoholfreier Limoncello
1 cl Limettensaft
2 cl Cranberrysaft
Eiswürfel
1 unbehandelte Limettenscheibe

Ein Martiniglas einfrieren. Alle Zutaten bis auf die Limette im Shaker kräftig schütteln. Durch den Strainer in das Martiniglas gießen und mit der Limettenscheibe garnieren.



Earl Grey **MARTEANI**

Tee zum Abend? Das Bergamotte-Aroma des Earl-Grey-Tees aromatisiert den Gin auf höchst anmutige Weise, ohne ihn zu überdecken. Unbedingt ausprobieren.

1 TL Earl-Grey-Teeblätter
5 cl alkoholfreier Gin
2 cl Zitronensaft
2 cl Zuckersirup
1,5 cl Eiweiß
Eiswürfel
1 unbehandelte Zitronenzeste

Ein Martiniglas einfrieren. Die Teeblätter im Gin ziehen lassen, bis der Gin eine dunkle Farbe angenommen hat. Die Tee-Infusion abseihen und mit dem Gin, dem Zitronensaft, dem Zuckersirup und dem Eiweiß im Shaker auf Eis kräftig schütteln. Durch den Strainer in das Glas füllen und mit der Zitronenzeste garnieren.



GIN TONIC

Natürlich darf dieser Klassiker nicht fehlen, wenn man die Welt der Sober Spirits erkunden möchte ... Hervorragend im Sommer über den Dächern New Yorks ...

5 cl alkoholfreier Gin
5 cl mildes Tonic Water
1 unbehandelte Zitronenscheibe
Eiswürfel
Minze

Den Gin, das Tonic Water und die Zitronenscheibe mit 2–3 Eiswürfeln in einem Tumbler verrühren. Mit der Minze garnieren.





Sascha & Torsten
Wett

DRINKS

Sober

Voll im Trend: Mindful Drinking

Wer auf sich achtet, will auf Alkohol verzichten, aber keinesfalls süße Mocktails oder Wasser trinken. Der Trend geht zu alkoholfreiem Gin, Rum, Wermuth und zero-alcohol Sparkling Wine, Wein oder Bier. In jeder Bar, die etwas auf sich hält, gibt es heute alkoholfreie Drinks, es gibt sogar erste »Sober Bars«, die nur alkoholfreie Kreationen anbieten. Jetzt kann man die Zerovarianten von Gin Tonic, Negroni und Aperol Spritz auch zu Hause mixen!

- Das erste Buch zum Thema »Drinks aus alkoholfreien Spirituosen«
- Der absolute Trend, nicht erst seit Corona:
Genuss ohne Verzicht & ohne Reue
- 50 stilvolle Drinks von klassisch bis »over the top« –
alle ohne Alkohol

Sascha & Torsten Wett

Sober Drinks

Die 50 besten Drinks aus alkoholfreien Spirituosen

192 Seiten | ca. 95 Abb. | 19,3 x 26,1 cm

Hardcover

€ 24,99 [D] | € 25,70 [A] | sFr. 34,90

978-3-95961-657-7 | WG 458

ET: Mai 2022

 CHRISTIAN



CHRISTIAN

