

07.22.2019

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE - NATÜRLICH MIT SAFT!



Bonn, 22.07.2019 - Der Trend zu alkoholfreien Getränkealternativen, sei es zum Essen oder als Partygetränk, hält weiter an. In einer aktuellen Befragung des Verbandes der deutschen Fruchtsaft-Industrie geben 54 Prozent der Verbraucher an, in Gesellschaft gerne Fruchtsaft als alkoholfreie Alternative zu genießen. Grundsätzlich ist Fruchtsaft für 67 Prozent der Befragten etwas Positives. Dabei kann der Anlass für ein Glas Fruchtsaft individuell sehr unterschiedlich sein. 57 Prozent trinken Fruchtsaft, um „abzuschalten“ oder sich etwas zu gönnen. Dabei schätzen rund zwei Drittel der Befragten an Fruchtsaft vor allem seine Vielfalt an Sorten und Geschmacksrichtungen und damit auch die Verwendung als Zutat für weitere Getränkevariationen.

Fruchtsaftschorlen punkten als Flüssigkeits- und Nährstoffspender

51 Prozent der Befragten verwenden Fruchtsaft als Zutat für Schorlen. Gerade im Sommer, wenn wir viel Schwitzen, ist das Thema Trinken besonders wichtig. Fruchtsaft-Schorlen können hier gleich auf zwei Arten punkten: Sie versorgen den Körper mit Wasser und liefern gleichzeitig ein ganzes Bündel an Vitaminen und Mineralstoffen. Daher sind sie auch als Erfrischung während und nach dem Sport sehr beliebt! Besonders die Apfelsaft-Schorle ist aufgrund ihrer isotonischen Wirkung ein idealer Trainingspartner. Bei starker Sommerhitze sollte man jedoch auf zu anstrengende sportliche Aktivitäten verzichten.

Urlaubsfeeling im Glas

Um bei sommerlichen Temperaturen einen kühlen Kopf zu bewahren, bieten sich auch fruchtige Bowlen oder Cocktails an. Die idealen Zutaten: Fruchtsaft

und Fruchtnektar - mit ihrer breiten Angebotspalette können sie beinahe jede Geschmacksvorliebe bedienen. Von fein säuerlich bis sämig süß bieten sie die perfekte Basis für alkoholfreie Trendgetränke. Bei der Zubereitung sind der Phantasie keine Grenzen gesetzt. So lassen sich Säfte prima mit frischem Obst, Kräutern, Gewürzen oder kohlenensäurehaltigen Getränken, wie Mineralwasser, Tonic oder Ginger Beer kombinieren.

Schon gewusst?

Der Fruchtgehalt von Fruchtsaftschorlen definiert sich über die Fruchtgehalte von Fruchtnektaren. So beträgt der Mindestfruchtgehalt von Apfelsaftschorlen mindestens 50 Prozent, bei Rhabarberschorle liegt er bei mindestens 25 Prozent. Ein Blick auf das Etikett gibt hier Auskunft.

Ideen für alkoholfreien Getränke-Genuss

TRAUBENSAFT SPRITZ



Zutaten für 4 Portionen:

2 Limetten (unbehandelt)
20 kernlose rote Trauben
400 ml roter Traubensaft
200 ml Rhabarbernektar
50 ml Limettensaft
20 ml Grenadine
200 ml Tonic Water

Und so geht´s:

Die Limetten heiß waschen, dann mit einem scharfen Messer die Schale dünn spiralförmig abtrennen. Anschließend die beiden Spiralen halbieren, so dass man 4 Stück erhält. Die Trauben waschen und mit jeweils einer Spirale auf vier Spieße verteilen. Den Traubensaft mit Rhabarbernektar, Limettensaft sowie Grenadine vermengen und mit 5-7 Eiswürfeln in vier Longdrinkgläsern verteilen. Mit Tonic Water auffüllen, mit Spießen garnieren und servieren.

ORANGE SUNRISE



Zutaten für 4 Portionen:

400ml Orangensaft
50ml Sanddornnektar
50ml Aprikosennektar
50ml Limettensaft
4 kleine Orangenscheiben (unbehandelt)
40ml Grenadine
100ml Tonic Water

Und so geht´s:

Den Orangensaft mit Sanddornnektar, Aprikosennektar sowie Limettensaft verrühren. Die Orangenscheiben auf der Innenseite von vier Longdrinkgläsern andrücken. Grenadine in die Gläser verteilen und jeweils 5-7 Eiswürfel dazugeben. Die Orangensaft-Mischung langsam dazugeben, zuletzt das Tonic Water. Mit Rührstab oder Strohhalm servieren.

[PRESSEBILD DOWNLOAD - TRAUBENSAFT SPRITZ](#)

[PRESSEBILD DOWNLOAD - ORANGE SUNRISE](#)