



Kaltgestellt:

Cranberry-Saft frischt den Sommer auf

Was würde besser zu einer lauen Sommernacht passen als „Sex on the beach“? Aber bitte eiskalt – denn so schmeckt dieser Klassiker unter den Cranberry-Cocktails einfach am besten. Die Mischung mit Wodka und Pêcher Mignon, einem edlen Pfirsichlikör, ist nur eine von unzähligen Möglichkeiten, Cranberry-Saft zu genießen. Dank seines herb-süßen Aromas eignet sich der aus den großen, amerikanischen Beeren gewonnene Saft für viele Mixgetränke – mit und ohne Alkohol. Pur genossen, mit Mineralwasser oder anderen Fruchtsäften gemischt, ist er ein ideales Erfrischungsgetränk für den Sommer – nicht zuletzt, weil seine leuchtend rote Farbe die Lust auf mehr weckt.

Die intensive Färbung stammt von den Beeren, die im Norden der USA beheimatet sind. Die „großfruchtige Moosbeere“ ist mit unseren Preiselbeeren verwandt. Mit seinem hohen Vitamin-C-Gehalt und den bioaktiven, sekundären Pflanzenstoffen schätzten schon die Indianer den Cranberry-Saft wegen seiner positiven Wirkung auf Gesundheit und Wohlbefinden. Der Körper benötigt täglich mindestens zwei Liter Wasser, Saft oder Tee. Für Sportler gilt sogar: Pro Stunde Ausdauersport erhöht sich der tägliche Flüssigkeitsbedarf um einen Liter.

Alkoholfreie Mixgetränke mit Cranberry-Saft sorgen für mehr Abwechslung im Angebot und sind ideale Sommergetränke. Longdrinks wie „Athletic“, abgerundet durch einen Schuss Sahne, oder die mit Kokosnusscreme veredelte „Cranberry Milk“ schmecken lecker und kommen auch bei Kindern gut an. Ob fruchtig mit Grapefruit- und Orangensaft oder herbfrisch mit Bitter Lemon – Cranberry-Saft ist unglaublich vielseitig in der Verwendung.

Kontakt USA:

Cranberry Marketing
Committee
c/o Mike Rucier
Bryant Christie Inc.
1425 Fourth Avenue
Suite 808
Seattle, WA 98101

Telefon:

001 206 292 6340

Telefax:

001 206 292 6341

E-mail:

Rucier@bci-iam.com

Kontakt Deutschland:

mk² gmbh
Ansprechpartner:
Maria G. Kraus
P.O. Box 150 111
D-53040 Bonn

Telefon:

0228/943 787-0

Telefax:

0228/943 787-7

E-mail:

info@mk-2.com

Das gilt natürlich auch für das Zusammenspiel mit alkoholhaltigen Getränken. So gehört der Fruchtsaft längst zur Grundausstattung eines jeden Barkeepers. Einfach aber effektiv ist die Mischung aus Cranberry-Saft und Schlumberger Sparkling – dem hochwertigen österreichischen Sekt, der nach der Méthode Traditionelle hergestellt wird und besonders leicht bekömmlich ist. „Sparkling Cranberry“ ist gerade an heißen Tagen ein idealer Apéritif. Wer es etwas aufwändiger mag, gibt einen Schuss Erdbeersirup hinzu und garniert mit frischen Früchten.

Ebenfalls als Apéritif eignet sich der „CCC 51“. Hier wird Cranberry-Saft mit Cachaça 51 gemischt. Das brasilianische Nationalgetränk ist hierzulande vor allem als Basis der beliebten Caipirinha bekannt. In Verbindung mit Cranberry-Saft und anderen Fruchtnektaren lässt sich mit Cachaça 51 ein leichter „Cranberry Collins“ mischen. Für einen Hauch Karibik sorgen Cocktails wie „Cranberry Cooler“ oder „Cranberry Cup“. Verziert mit frischen Früchten, sehen diese auf Basis von Appleton Rum gemixten Drinks einfach toll aus. Der charaktervolle Rum aus Jamaika harmoniert hervorragend mit Cranberry-Saft – ein perfekter Cocktail für den Ausklang eines schönen Sommertages.

Dieses Projekt wurde u.a. mit Mitteln des Massachusetts Department of Food and Agriculture sowie des Agriculture's Agricultural Market Grant Program und der Cape Cod Cranberry Growers' Association finanziert.

Abdruck honorarfrei
Fotonachweis: Cranberry Marketing Committee
2 Belege erbeten