

MARKT & PRODUKTE

Kräutergarten im Cocktailglas



Kräuter von Ubena: nicht nur für die Küche, auch in Cocktails machen sie sich gut / Foto: Ubena

In anspruchsvollen Bars landen Kräuter in Cocktails, die man eher auf Speisen vermutet. Akteure wie Rosmarin und Thymian machen sich gut in Drinks ? ob mit oder ohne Alkohol. Ubena gibt hierzu Tipps.

Der Einsatz verschiedener Kräuter gehört mittlerweile zum Bar-Alltag: Grünes, Würziges und Herbes im Glas löst klebrig-süße Drinks mit viel Sahne ab. Selbst Getränke auf fruchtiger Basis verfeinern oder dekorieren viele Barkeeper mit frischen Kräutern, denn diese verleihen gelernten Geschmacksprofilen einen interessanten Spannungsbogen. Dieser Geschmackspfad hat einen Namen: Cuisine Style. An der Bar kommen Zutaten zum Einsatz, die wir aus der Küche kennen. Klassische Cocktails überraschen mit einem herzhaft-würzigen Aroma.

Dieser Trend zeigt sich auch in der Renaissance des Gins: Der Basil Smash ist eine Kombination aus Gin und Zitronensaft. Für besondere Geschmacksnuancen: Basilikum im Cocktail-Shaker zerkleinern und dem Drink hinzufügen. Mit einem frischen Basilikumzweig dekorieren.

Spannende Cocktail-Kreationen gelingen allerdings auch ohne Alkohol: Mit dem Kaffee-Cocktail mit infusionierten Gewürzen oder Kräuter-Fizz mit Zitronensaft sowie Thymian und Rosmarin bietet man Autofahrern reizvolle Geschmackserlebnisse.

Ubena empfiehlt folgende seiner Produkte für schmackhafte Gewürz-Cocktails:

Ubena Vanille: Wertvoll, begehrt und exquisit, eine Kostbarkeit mit vielen Facetten, ergänzt sie mit ihrem süßen, leicht karamellartigen Geschmack zum Beispiel einen

Kakao-Vanille-Cocktail.

Ubona Kardamom hat einen süßlich-scharfen und leicht rauchigen Geschmack. Das Gewürz eignet sich für den außergewöhnlichen Cocktail Orange Cardamom mit dunklem Rum und dem Saft frisch gepresster Orangen.

Ubona Szechuan-Pfeffer: Seinen Namen verdankt dieser Pfeffer der zentralchinesischen Provinz Szechuan, was übersetzt 'vier Flüsse' bedeutet. Sein pfeffrig-zitroniges Aroma mit einer leichten Anis-Note zaubert eine angenehme Frische zu einem Strawberry Pepper mit Erdbeeren.

Ubona Muskatnuss würzt intensiv mit feurig-süß und stark aromatischer Schärfe. Durch eine Prise Muskat erhält die English Rose mit Single-Malt-Whisky, Rosenwasser und Sahne eine raffinierte Würze.

Ubona Rosmarin schmeckt leicht harzig, aromatisch und würzig. Der Geruch erinnert ein wenig an Kiefer und Weihrauch. Rosmarin verfügt über eine starke Würzkraft und sollte deshalb im Lack Rosmarino mit Blaubeer-Brandy und Cranberrysaft sparsam dosiert werden.

Ubona Thymian schmeckt kräftig herzhaft mit leicht herber Note und ist unverzichtbar zu einem Lemon & Thyme Twist mit Gin und Zitronensaft.

Ubona Zimt überzeugt durch seinen süßen Geschmack und ein edles Aroma. Das Gewürz verfeinert einen Apple Cinnamon mit Calvados und Sodawasser.

Ubona Selleriesalz ist ein umami-vermittelnder Stoff und damit ein natürlicher Geschmacksverstärker. Diese Eigenschaften machen das Selleriesalz attraktiv für den Klassiker unter den Cuisine Style Cocktails: Bloody Mary mit Wodka und Tomatensaft.