

Pressemitteilung

WM-Drinks 2018 rund um den Globus

So stößt man in Island, Israel, Korea, Litauen, Trentino und Frankfurt am Main an / Rezept-Tipps

Frankfurt, 4. Juni 2018. Womit stößt man in Litauen, Island oder Israel an, wenn in Russland die Tore fallen? Womit erhebt man das Glas in Korea, im Trentino und in Frankfurt am Main? BZ.COMM stellt beliebte Drinks aus seinem internationalen Kundenportfolio vor.

Trentino: „Cin cin!“ mit regionalem Craft Beer



Keineswegs nur Wein: Im Trentino schätzt man Craft Beer mit lokalen Anklängen. © Trentino Marketing, Rasmus Kaessmann, Alto Garda

WM-Zeit ist Bier-Zeit: Dies ist keineswegs eine gefühlte Wahrheit hierzulande, sondern vom Bundesamt für Statistik für 2014 nachgewiesen. Die letzte Fußball-WM sorgte in Deutschland für einen um 14 Prozent erhöhten Bierkonsum im Juni, verglichen zum Vorjahr. Auch bei den Nachbarn jenseits der Alpen, in der italienischen Region Trentino, die die Dolomiten mit dem nördlichen Teil des Gardasees vereint, stößt man gern beim Fußball mit Bier an – hier jedoch mit einer aromatischen Referenz an die Region: So erhebt man nördlich des Gardasees im Trentino das ungefilterte Craft Beer **Brr Riva** (ital.: riva = Ufer), als *Rossa Artigianale* mit Oliven-Infusion hergestellt. Zum deftigen Geschmack passend, serviert man gern würzige Antipasti

und Pizza. Etwas feiner im Geschmack ist die Variante *Chiara Artigianale*, das sein Aroma von einer Infusion aus den regionaltypischen Gewächsen Holunderblüten und Zitronenthymian bekommt – ein beliebter Begleiter zu leichten Speisen. Wofür auch immer sich die Trentiner entscheiden: sie lassen es nicht alt werden, denn das Bier ist nicht pasteurisiert.

Von wegen nur Ebbelwoi: *Be(er) my Champion!* – Lili's Bar, Sofitel Frankfurt Opera



Keineswegs nur Apfelwein: Ran Hoch von Lili's Bar im Sofitel Frankfurt Opera kredenzt drei verschiedene süßige WM-Drinks in Frankfurts „neuem Wohnzimmer.“ © Abaca Corporate Vangelis Paterakis

Mit dem süßigen WM-Cocktail ***Be(er) my Champion!*** von Barchef Ran Hoch aus Lili's Bar im Frankfurter Sofitel lässt sich wunderbar anstoßen, wenn die Tore fallen: Die Neuschöpfung ist ein fruchtig-herber Durstlöcher, für den man Calvados, einen Spritzer Zitronensaft und einen Schuss Cassis mischt und nach Geschmack mit Bier auffüllt. Ran verwendet dafür gern „Glaab's Reifeprüfung“ aus der Seligenstädter Familienbrauerei Glaabsbräu. Der eingesetzte Aromahopfen Hallertauer Blanc gibt dem Bier ein an fruchtige Weißweine erinnerndes Aroma und klingt fruchtig, bitter aus. Eine Apfelscheibe und eine Kirsche garnieren das Glas.

Im Sommer beliebt: das litauische „Flüssigbrot“ Duonas gira



Brot in seiner schönsten Form – zumindest im Sommer: In Litauen trinkt man einen Brottrunk, der im Geschmack Malzbier ähnelt.
© shutterstock 704161900 Nogotkova Natalya

Ganz oben auf der litauischen Lebensmittelliste – und zwar überall im Land – steht das Brot, egal, ob in fester oder flüssiger Form. Seit dem Mittelalter bereitet man gern **Duonos gira** (dt.: „Brotgetränk“) zu, ein erfrischendes Getränk auf der Basis von fermentiertem Roggenbrot, das man in slawischen Nachbarländern als Kwas kennt. Traditionell ein Sommergetränk, kann man diese beliebte Spezialität mittlerweile auch das ganze Jahr über im Supermarkt kaufen. Viele Litauer stellen sie jedoch gern selbst her – die Rezepte sind mannigfaltig. Eines ist dies: Man schneidet 250 Gramm Roggenbrot in dünne Scheiben und röstet sie in einer Pfanne. Das geröstete und zerbröselte Brot übergießt man mit zwei Litern kochendem Wasser und stellt es zugedeckt für vier Stunden warm. Dann

löst man 100 Gramm Zucker und 20 Gramm Hefe in ein wenig lauwarmem Wasser auf. Den Brotaufguss siebt man ab, fängt die Flüssigkeit auf und gibt die Hefe-Zucker-Mischung dazu. Alles zusammen lässt man zehn Stunden an einer warmen Stelle ziehen. Nach Geschmack und Belieben kann man dem Trunk mit einer Handvoll Rosinen oder anderen Trockenfrüchten eine besondere fruchtige Note geben.

Prost auf Koreanisch: „Geonbae“ mit fruchtigen Soju-Cocktails



In Korea sind gerade Cocktails auf der Basis von Soju beliebt. Im Bild Boriam Hermitage in der Provinz Gyeongsangnam-do.
© Mok Yeong-hae

Im Land der Morgenrote stößt man derzeit gern mit Cocktails auf der Basis von **Soju** (sprich: „So-dschu“) an. Man kann ihn unter diversen Markennamen im Supermarkt kaufen; anspruchsvollere Genießer bevorzugen jedoch regionale Sojus, die noch auf traditionelle Weise und oftmals in Kleinbetrieben hergestellt werden. Der Soju aus der Stadt Andong in der Provinz Gyeongsangbuk-do ist das berühmte Hauptprodukt der Region; je mehr er reift, desto besser wird sein Aroma, so heißt es. Von BZ.COMM-Mitarbeiterin Yeseul Park hier das Rezept für den Cocktail **Screw Kiss**, das in Korea derzeit angesagt ist: eine Vierteltasse gecrushtes Eis, eine Single-Portion Erdbeer-Wassereis – besonders beliebt ist das Erdbeereis **Screw Bar**, dem der Cocktail seinen Namen verdankt, ein Shot

Soju und eine Dose Chilsung Cider, eine beliebte koreanische Zitronenlimonade. Das Ganze im Shaker mixen – fertig. Sieht wunderbar kitschig-pink aus, bizzelt herrlich auf der Zunge und schmeckt nach Sommer.

„Huh!“ – stark wie ein Wikinger: isländische Brennivín-Cocktails, Tomatenbier und Bier vom Polarkreis

Im hohen Norden liebt man **Brennivín**, einen Schnaps, der so klar ist wie das isländische Vulkanwasser, aus dem er gebraut ist. Dem Ruf des Unverfälschten und der Liebe zum Handwerk werden die Isländer mit ihrem „Nationalschnaps“ gerecht: Seit jeher wird jede Flasche in der Destillerie am Rande des Dorfes Borgarnes noch von Hand mit einem Etikett versehen. Borgarnes ist ein mythischer Ort: Der Sage nach siedelte hier Egill Skalla-Grimsson, einer der ersten Wikingerhäuptlinge auf Island. Wer die Stärke des puren Brennivín scheut, probiert alternativ den Cocktail **Sæmundur** („Der Sachkundige“) aus: 60 ml Brennivín, 15 ml Sauerkirschlikör, 30 ml Minzsirup, 30 ml Soda und zwei bis drei Tropfen Bitter Truth Lemon Bitter im Shaker mischen, in einem Collins-Glas mit handgeschnittenem Eis servieren und mit einer Sauerkirsche am Strohhalm servieren – eiskalt.



Neu in Island: Tomatenbier
© Rakel Theodorsdottir

Isländer, die weniger Hochprozentiges bevorzugen, stoßen auch mal gern mit **Einstök Ölgerð** an. Das beliebte Craft Beer wird nur 60 Meilen südlich des Polarkreises im Fischereihafen von Akureyri gebraut. Dort fließt das Wasser vom Regen und den prähistorischen Gletschern über den Hlíðarfjall und durch uralte Lavaflächen. Somit ist es bereits von der Natur besonders gefiltert – sozusagen das Reinheitsgebot auf Isländisch. In Südisland hingegen stößt man jetzt auch mit **Tomatenbier** an. Auf der Farm Friðheimar wird in Gewächshäusern, die mit Geothermie betrieben werden, täglich rund eine Tonne Tomaten geerntet. Jetzt produziert das Friðheimar-Team in Zusammenarbeit mit der Brauerei Ægisgarður als erster Anbieter in Island Tomatenbier, das exklusiv im eigenen Restaurant direkt im Gewächshaus serviert wird.

Israel: „L’chaim!“ mit Limonana



Das Slush Limonana ist eine Israel allgemein beliebte Erfrischung, nicht nur wie hier in den Cafés des Viertels Neve Tzedek in Tel Aviv.
© Dana Friedlander

In Israel stößt man mit „l’chaim“ an: „Auf das Leben!“ – und im Sommer am liebsten mit **Limonana**, dem hiesigen Sommergetränk schlechthin. Es gibt den süßsauren Klassiker frisch zubereitet sprichwörtlich an jeder Ecke. Der Name setzt sich zusammen aus dem Wort für Limonade, *limonada*, und dem Wort für Minze, *nana*, eines der beliebtesten Kräuter des Landes. Gern verwendet man im Land der Schöpfung die Habek-Minze, auch Israelische Minze genannt, ein sprichwörtlich biblisches Kraut, das dem Cocktail besonders milde Frische verleiht. Am leckersten schmeckt Limonana in Gesellschaft: Für vier Gläser oder etwa einen Liter mischt man zwei gehäufte Tassen Eis, eine Tasse frischen Zitronensaft von circa vier großen Zitronen, eine halbe Tasse Minzblätter und je nach

Geschmack vier bis sechs Esslöffel Zucker. Der Slush wird mit Minze garniert. Wer den Durstlöscher mit etwas Alkohol genießen möchte, versetzt ihn nach Belieben mit einem Schuss des ungesüßten Anisschnaps Arak. In den Bars und Restaurants von Tel Aviv avanciert dieser gerade zum trendigen Bestandteil von Cocktails.

Weitere Presseinformationen

Passende Fotos finden Sie unter <https://bit.ly/2sIBD40> - bitte Copyright laut Dateinamen angeben!

Die Frankfurter Agentur **BZ.COMM** berät seit August 2000 zahlreiche Unternehmen aus allen Bereichen der Touristik sowohl in der B2B- als auch in der B2C-Kommunikation. Zum Kunden-Portfolio gehören Destinationen, Fluggesellschaften, Reiseveranstalter, Hotels, Reisebürokooperationen und touristische Dienstleister ebenso wie Kunden aus dem Lifestylebereich. BZ.COMM verfügt über ein Partneragenturnetz in 27 europäischen Ländern und ist assoziiertes Mitglied im Deutschen Reiseverband (DRV).

Sollten Sie keine Pressemitteilungen oder Einladungen mehr von uns erhalten wollen, können Sie uns unter datenschutz@bz-comm.de kontaktieren und sich abmelden. Weitere Informationen zu unseren Datenschutzrichtlinien finden Sie auf unserer Website.

Pressekontakte:

Trentino: trentino@bz-comm.de; www.visittrentino.info

Sofitel Frankfurt Opera: sofitelfrankfurtopera@bz-comm.de

Litauen: litauen@bz-comm.de, www.lithuania.travel/de

Korea / Koreanische Zentrale für Tourismus: korea@bz-comm.de, <http://german.visitkorea.or.kr>

Island / Promote Iceland: island@bz-comm.de, www.inspiredbyiceland.com

Israel / Staatliches Israelisches Verkehrsbüro: israel@bz-comm.de, www.goisrael.com

BZ.COMM GmbH

Für Rückfragen: Antje Janes-Linnerth, janes@bz-comm.de

Managing Director: Sven Meyer
Gutleutstraße 16a
60329 Frankfurt
Tel.: +49 (0)69 2562888-0
E-Mail: info@bz-comm.de

Alle Pressemitteilungen unserer Kunden finden Sie unter www.bz-comm.de/de/news/