

**SOMMERDRINKS:** Bei Temperaturen über dreißig Grad am Tag dürfen wir das Trinken nicht vergessen. Kühle Limos oder ein Glas selbst gemachte Bowle schmecken besonders fein. Und abends erfrischen uns Cocktails und Longdrinks.

# Mix-Getränke für Durstige

Aperol und Hugo kennen viele – aber es gibt noch viel mehr Gutes für heiße Sommerabende

**BAYREUTH**

Von Ute Eschenbacher

Was hilft uns in diesen heißen Sommertagen, die Hitze gut zu überstehen? Natürlich Eis. Und kalte Getränke. Das Gute: Sommerliche, kühle Drinks sind in der Regel schnell gemacht.

Zunächst sollten genug Eiswürfel im Eisfach sein oder ein Ice Crusher griffbereit sein. Für die meisten Rezepte braucht man frische Limetten und Zitronen, am besten aus dem Bioladen besorgen. Eine gute Auswahl an Kräutern und Obst sollte ebenfalls vorhanden sein. Eine besondere Note verleihen Minze, Basilikum, Rosmarin, Zitronengras oder Thymian. Erdbee-

**ESSEN UND TRINKEN**

ren, Pfirsiche, Himbeeren, Melonen, Äpfel, Mangos und Ananas gehören zu den beliebtesten Früchten, um Cocktails zu mischen. Als alkoholische Grundlage können Gin, Rum, Wodka, Sekt oder Prosecco, Wein und Bier gewählt werden. Eine gewisse Süße geben Vanille, Honig, Ahornsirup und Kokos. Der Fantasie sind beim Mischen im Grunde keine Grenzen gesetzt.

Gefragt sind derzeit Cocktails mit Rauch-Aroma, gesunden Zutaten wie der asiatischen Yuzu-Frucht oder auf Gin-Basis. Dennoch sind Klassiker wie Mojito nicht aus den Bars dieser Welt wegzudenken. Eine Auswahl an leckeren alkoholischen und nicht alkoholischen Kaltgetränken.

**BLÜTENBOWLE  
(Vier Gläser)**

**Das brauchen wir:** Gänseblümchen, Salbei- und Storchschnabelblüten, Klatschmohn, Orangen-Tagetes, Margeritenblüten, Wildfenchelkraut, Saft von 1 Zitrone, 500 ml Apfelsaft (naturtrüb), 200 ml eisgekühltes Mineralwasser

**So geht's:** Je 1 El Gänseblümchen-, Salbei- und Storchschnabelblüten, 1 Klatschmohnblüte, 8 Orangen-Tagetes und 4 Margeriten in einer Eiswürfelform verteilen. Mit Mineralwasser auffüllen und einfrieren. 1 Zweig Wildfenchelkraut und 2 Handvoll Blütenblätter (z.B. Margeriten, Salbei), Saft von 1 Zitrone und 500 ml Apfelsaft (naturtrüb) zugie-



Der Klassiker: Mojito. Eiskalt, aus Rum und Limettensaft, Zuckersirup und Minze – ein Genuss.

Foto: Elisabeth von Pölnitz-Eisfeld

ßen. Zum Servieren Blüteneiswürfel und 200 ml eisgekühltes Mineralwasser zufügen.

**HIMBEER-HOLUNDER-LIMO  
(1 Liter)**

**Das brauchen wir:** 2 Biozitrone, 6 El Holunderblütensirup, 300 g Himbeeren, 1 l eisgekühltes Sprudelwasser, Eiswürfel.

**So geht's:** Eine Zitrone in Scheiben schneiden, die zweite Zitrone auspressen. Zitronensaft mit dem Sirup verrühren. Himbeeren mit den Zitronenscheiben in eine große Karaffe geben. Den Zitronen-Holunderblüten-Saft darüber gießen und mit dem Sprudelwasser auffüllen. Eiswürfel zugeben.

**ERDBEER-PIMM'S  
(1 Glas)**

**Das brauchen wir:** 1 große Erdbeere, 1 unbehandelte Zitronenscheibe, 2 Scheiben Salatgurke, Eiswürfel, 5 cl Pimm's No. 1, 200 ml Gingerale (gekühlt), 1 Stiel Pfefferminze.

**So geht's:** Erdbeere putzen und quer in Scheiben schneiden. Mit Zitrone, Gurke und Eiswürfeln in ein Glas geben. Pimm's No. 1 zugeben und mit Gingerale auffüllen. Umrühren und mit Pfefferminze garnieren.

**MOJITO  
(1 Glas, 250 ml)**

**Das brauchen wir:** 5 cl weißer, kubanischer Rum, 3 cl Limettensaft (frisch gepresst), 1 EL feiner Rohrzucker (oder Zuckersirup, 2 cl), 8 cl Sodawasser (oder Mineralwasser), Eiswürfel, 2-3 Minzespitzen.

**So geht's:** Minze mit Stängeln zwischen den Handflächen zerreiben, ins Glas füllen. Alle anderen Zutaten hinzugeben. Die Limette nicht zu sehr quetschen, sonst schmeckt's bitter. Eiswürfel sind besser als zerstoßenes Eis, da der Cocktail sonst zu sehr verwässert.

**MUNICH MULE  
(4 Gläser)**

**Das brauchen wir:** 60 g Zucker, 20 g Ingwer, 100 ml Limettensaft, 1 Mini-Salatgurke, 500 ml Sprudelwasser, 16 cl Gin, 4 sehr dünne Scheiben von 1/2 Biolimette, Eiswürfel.

**So geht's:** Zucker mit 60 ml Wasser aufkochen und zwei Minuten köcheln lassen. Ingwer schälen, fein reiben und mit Limettensaft zum Sirup geben. Aufkochen und zehn Minuten ziehen lassen. Anschließend durch ein feines Sieb gießen, kalt stellen und auskühlen

lassen. Zum Servieren die Gurke der Länge nach in acht dünne Streifen hobeln. Gurkenstreifen und Eiswürfel auf vier Longdrinkgläser verteilen. Limettensirup, Sprudelwasser und Gin dazugeben, kurz umrühren. Mit Limettenscheiben garnieren.

Köstliche Variante: **MOSCOW MULE** Aus 12 cl Ginger Beer, 4 cl Premium Wodka und 1 cl Limettensaft.

**WASSERMELONENSAFT  
(4 Gläser)**

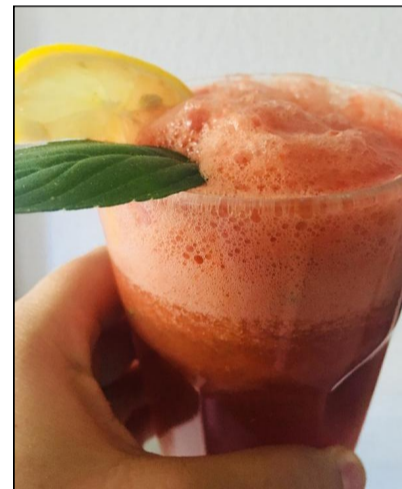
**Das brauchen wir:** 500 g Fruchtfleisch einer Wassermelone, Saft von 1 Zitrone, 200 g Crushed Ice, einige Eiswürfel, 300 ml Tonic Water.

**So geht's:** 500 g Wassermelonenfruchtfleisch würfeln, möglichst alle Kerne entfernen. Mit dem Saft von 1 Zitrone und 200 g Crushed Ice (oder Eiswürfeln) im Mixer fein zerkleinern. Kalt stellen. Zum Servieren einige Eiswürfel in die Gläser geben, zu 2/3 mit Wassermelonensaft füllen, mit insgesamt 300 ml Tonic Water aufgießen. Cocktail-Variante: etwas Gin dazu.

**FROSÉ (WINE SLUSHIE)  
(2 Gläser)**

**Das brauchen wir:** 0,4 l Rosé-Wein, 50 g Zucker, 50 ml Wasser, 100 g Himbeeren tiefgefroren

**So geht's:** Wein in eine Plastikdose füllen, zwei Stunden tiefkühlen. Zucker in kochendem Wasser auflösen, Himbeeren dazugeben und 30 Minuten ziehen lassen. Dann durch ein Sieb abgießen und abkühlen lassen. Gefrorenen Wein mit einer Gabel aus der Form kratzen, Sirup dazu und servieren.



Frischer Melonensaft mit Zitrone und Basilikum.

Foto: Ute Eschenbacher

## Süßlich und scharf zugleich

Zwei Bayreuther Studenten entwickeln neue Currywurstsoße in drei Geschmacksrichtungen

**BAYREUTH**

Von Ute Eschenbacher

Eine Brühwurst oder Bratwurst und dazu eine würzige Soße: Schon ist die Currywurst fertig. Wichtiger als die Wurst ist allerdings die Soße. Dass diese „nur nach aufgewärmtem Ketchup schmeckt“, geht gar nicht, finden die Brüder Colin und Linus Banse aus Bayreuth. Und deshalb haben die beiden Studenten kurzerhand eine eigene Soße kreiert und auf den Markt gebracht.

Zuvor haben sie viele Fertigprodukte probiert, die bereits auf dem Markt sind. Trotzdem waren sie nicht zufrieden. „Also haben wir überlegt, unsere eigene Soße zu machen“, sagt der 22-jährige Colin. „Diese Idee haben wir immer weitergesponnen bis zum fertigen Produkt.“ Ihr „Labor“ – die eigene WG-Küche. Hier wurde mit unterschiedlichen Zutaten experimentiert. „Im Internet steht alles, was man dafür braucht“, sagt der 19-jährige Medien-designstudent Linus. Zusammen mit einer professionellen Gewürzmühle haben sie die „Ur-Rezeptur“ für ihre drei Currywurstsoßen entwickelt. Denn ihr Produkt Quick & Curry gibt es in drei unterschiedlichen Schärfegraden.

Die Currywurst gilt als eine Berliner Erfindung. Das Rezept für ihre Currywurstsoße aus Tomatenmark und diversen Gewürzen hütete Imbissbudenbetreiberin Herta Heuwer zeitlebens-

gut. Ihre Spezialsoße ließ sie Ende der Fünfzigerjahre unter dem Namen Chilip in die Zeichenrolle des Deutschen Patentamts eintragen.

Mit den rechtlichen Voraussetzungen, die eingehalten werden müssen, um ein Nahrungsmittel herzustellen und zu verkaufen, befasste sich vor allem Colin Banse. Er studiert in Bayreuth Recht und Wirtschaft. Sein Bruder ist an der Hochschule Hof eingeschrieben und will Designer werden. Daher hat er das Marketing und das Produktdesign für die Currywurstsoßen übernom-

men: eine schwarze Packung mit Zipverschluss, darauf ein orange-rotes Etikett. „Man steigert sich da so richtig rein.“

Alles muss den Anforderungen des Lebensmittelgesetzes genügen und den Vorschriften zum Schutz des Verbrauchers entsprechen. Nach Auskunft des Bayerischen Landesamtes für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit müssen für die Erzeugung von Lebensmitteln feste Standards eingehalten werden. Schließlich werden die Nahrungsmittel vom Menschen verzehrt. Um

qualitativ hochwertige und sichere Lebensmittel herzustellen, würden diese meist technologisch verarbeitet. Verantwortlich für die Lebensmittelsicherheit sei in erster Linie der Lebensmittelunternehmer. Die amtliche Lebensmittelüberwachung kontrolliere den Lebensmittelverkehr sowie die Lebensmittelbetriebe stichprobenartig.

Um einen Partner für die Produktion zu finden, haben die Brüder Linus und Colin mehrere Firmen angefragt und sich im Bekanntenkreis umgehört. Im Ruhrgebiet sind sie schließlich fündig geworden. Auf den 225-Gramm-Packungen steht „Hergestellt in Deutschland“. Der Inhalt eines Beutels reicht für fünf Portionen. Man müsse nur 750 Milliliter Wasser zum Beutelinhalt geben, das Ganze verrühren und nach dem ersten Aufkochen weitere fünf Minuten kochen lassen.

Die Zutaten sind vegan und vegetarisch, wie ein grüner Stempel besagt. Die Soße enthält etliches: Dextrose, Zucker, Sellerie und Sellerieerzeugnisse, Trockenessig, Guarkernmehl, Karamel, Gewürzextrakte, Maltodextrin, Hefeextrakt und Aroma.

Und was ist der Unterschied zu anderen Soßen? „Unsere Soße schmeckt süßlicher und die Schärfe kommt besser rüber. Andere sind oft nur scharf“, beschreibt Linus Banse den Geschmack. „Ich hoffe, dass wir damit eine kleine Marktlücke entdeckt haben.“

Zunächst haben die Brüder 1000 Currywurstsoßen nach ihrer Rezeptur herstellen lassen. Ein Beutel kostet 4,95 Euro. Mitte Juni startete der Verkauf über einen Onlineshop.

„Wir haben es jetzt nach Marktstart geschafft, bei Foodstarter von Edeka reinzukommen“, teilt Linus noch mit. „Anschließend wurden wir als Streckenlieferant für die Edeka-Märkte aus dem Bezirk Nordbayern freigeschalten.“ Das Feedback von Verwandten, Freunden und anderen sei bislang „durchweg positiv“. Vertrieben wird die Currywurstsoße noch von den beiden selbst: Die Kartons mit den Soßen lagern bei ihnen zu Hause. Falls Imbiss Interesse an dem Produkt zeigten, könne es in auch in größeren Behältern ausgeliefert werden.

Noch läuft die Testphase. „Wir haben natürlich auch kleinere Rückschläge erlebt“, sagt Colin Banse. „Aber im Grunde haben wir ja nichts zu verlieren. Wenn nicht jetzt, wann dann?“ Das nächste Ziel sei, im Netz eine „Community“ aufzubauen, also Freunde zu finden, die das Produkt unterstützen. Sollte dies gelingen, planen die umtriebigen Brüder bereits „den nächsten Wurf“ – eine neue Nachossoße. Denn auf diesem Gebiet sehen sie durchaus noch Verbesserungsbedarf. Eine Unternehmergesellschaft (UG) haben die Brüder Banse jedenfalls schon einmal gegründet und eingetragen lassen.



Zwei Brüder, ein Geschmack: Weil sie gerne Currywurst essen, sie die herkömmlichen Soßen aber nicht mochten, entwickelten Colin und Linus Banse einfach selbst welche.

Foto: Klaus-Dietmar Gabber/dpa/Archiv