



Das Rezept für diesen Sommer-Shake: 100 g Himbeeren mit 200 g Kefir, 200 g Joghurt und 2 EL Kölln Instant Haferflocken pürieren. Mit Eiswürfeln aus rotem Trauben- und Aprikosensaft servieren

EIN HOCH AUF UNS!



Limitiert: „Söhnlein Brilliant True Love“ (0,75 l, ca. 4 Euro, im Einzelhandel)

Champagner „Cristal 2013“ (Louis Roederer, 0,75 l, ca. 210 Euro, hawesko.de)



Prosecco „Doc Treviso Extra Dry“ (Ponte, 0,75 l, ca. 9 Euro, sentivini.de)



Microdrink-Brausetabletten „Focus“ (12er-Set, ca. 7 Euro, waterdrop.de)



Alkoholfreier Bio-Aperitif „Pomp“ (0,75 l, ca. 11 Euro, drhoehls.de)

Ob mit oder ohne Alkohol – diese **Trend-Drinks** können sich nicht nur schmecken, sondern auch sehen lassen



Kräuterbitter „Maca Ginseng-Elixier“ (0,5 l, ca. 40 Euro, dr-jaglas.de)

Sizilianischer Likör-Klassiker: „Averna Amaro“ (0,7 l, ca. 13 Euro, rewe.de)



Handgebrauter Kombucha aus Berlin (6 x 0,33 l, ca. 20 Euro, roykombucha.com)

Zum Aufschlagen: Matcha-Pulver „Japan Kaori“ (70 g, ca. 19 Euro, hellerstea.com)



Farbknaller: „Absolut Watermelon“-Vodka mit Bitter Lemon auf Eis (0,7 l, ca. 13 Euro, bevbox.de)



Aromatisierter Gin „Tanqueray Blackcurrant Royale“ (0,7 l, ca. 20 Euro, lidl.de)

