VERSORGUNG

TRINKWASSER MIT PFIFF

14 GETRÄNKEREZEPTE ZUM SELBSTMIXEN

WIR KÜMMERN UNS DRUM.

STADTWERKEGRUPPE
DELMENHORST

DURSTLÖSCHER IM ÜBERBLICK

Trinkwasser	3
Alkoholfreie Cocktails	4
Exotische Cocktails	6
Cocktails für Kinder	7
Milchmixgetränke	8
Eistee und Heißgetränk	9
Wissenswertes	10
Gläser	11

TRINK-WASSER

Trinkwasser ist einer der bedeutendsten Bestandteile unseres Lebens. Um den Flüssigkeitsbedarf eines Erwachsenen zu decken, sollten täglich circa 2 Liter getrunken werden. Deutsches Trinkwasser ist dabei eines der am besten kontrollierten Lebensmittel und von erstklassiger Qualität. Daneben hat unser Trinkwasser als leckerer und kalorienfreier Durstlöscher weitere Vorteile: Es kommt frisch aus der Leitung, ist jederzeit verfügbar, in beliebiger Menge erhältlich und preiswert.

Auch die StadtWerkegruppe Delmenhorst stellt sehr hohe Anforderungen an die Qualität des Trinkwassers. Um diese ständig zu gewährleisten, untersuchen wir das Wasser im Jahr über 500 Mal anhand von Proben aus dem Wasserwerk und aus den Netzen auf einwandfreie Hygiene. Darüber hinaus werden alle chemischen Parameter der Trinkwasserverordnung überwacht. Die Qualität des Trinkwassers wird in der Trinkwasserverordnung gesetzlich geregelt. Hinzu kommen rechtliche Grundlagen, verschiedene Leitlinien, Empfehlungen und Regelwerke.

Trinkwasser ist in Deutschland ein nachhaltiges Lebensmittel. Die Wasserbehörden stellen sicher, dass dem Kreislauf nie mehr Wasser entnommen wird, als natürlicherweise vorhanden ist. Wir haben das Glück, dass die Wasserressourcen in unserem Land ausreichend sind: Von ihnen werden nicht einmal 20 % genutzt. Aufgrund der Verteilung der Wasservorräte erhält nahezu jeder Trinkwasser aus seiner Region.

Trinkwasser kann jeder pur genießen. Es gibt aber auch unterschiedliche und abwechslungsreiche Rezepte für „Trinkwasser mit Pfiff“ – vom spritzigen Cocktail für den Sommer über leckere Mixgetränke bis hin zu wärmenden Heißgetränken im Winter. Lassen Sie sich durch die folgenden Rezepte anregen und von der Vielfalt der Ideen zum Zubereiten von Getränken mit Trinkwasser überraschen. Zum Wohl!

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

ZUTATEN FÜR JEWEILS 4 PORTIONEN

Trauben-Cranberry-Saft

1.500 ml	frisches Trinkwasser
350 ml	Cranberrysaft (für Eiswürfel)
4	Pfirsiche (alternativ ca. 400 g Aprikosen)
1	unbehandelte Orange
1	unbehandelte Zitrone
500 ml	roter Traubensaft

Und so wird's gemacht:
Zunächst den Cranberrysaft in einen Eiswürfelbereiter geben und einfrieren. Anschließend die Pfirsiche abspülen, entsteinen und in Stücke schneiden. Die Orange und die Zitrone so schälen, dass die Schale sich zu einer Spirale formt. Die Pfirsiche sowie Orangen- und Zitronenspirale in ein Bowlegefäß geben. Cranberry-Eiswürfel dazugeben, alles mit frischem Trinkwasser und dem Traubensaft auffüllen. Mit Glas, Trinkhalm und Löffel servieren.

Apple-Taste

20 ml	Grenadine
200 ml	Apfelsaft
3	Eiswürfel
1 Dose	Cocktailfrüchte
1	Apfel
eiskaltes	Trinkwasser

Und so wird's gemacht:
Grenadinesirup, Apfelsaft und Eiswürfel in einem Rührglas gut mixen und auf Longdrinkgläser verteilen. Je einen Esslöffel Cocktailfrüchte in die Gläser geben. Die Flüssigkeit aus der Dose durch ein Sieb gießen und auf die Gläser verteilen. Anschließend mit eiskaltem Wasser auffüllen. Zuletzt den Apfel so schälen, dass sich eine Spirale formt. Mit dieser Apfelschalenspirale die Ränder der Longdrinkgläser garnieren.

Kokostraum

1/2	Ananas
4 TL	Kokossirup
Holzspieße	
frische Himbeeren	
frisches Trinkwasser	

Und so wird's gemacht:
Zunächst in einen Eiswürfelbehälter die Himbeeren verteilen, Wasser zugießen und alles ins Kühlfach zum Einfrieren stellen. Die Blätter der Ananas sowie den Strunk großzügig abschneiden. Die Frucht hochkant aufstellen und von oben nach unten die Schale der Ananas entfernen. Halbe Ananas anschließend würfeln und die Stückchen auf 4 Holzspieße aufstecken. Kokossirup abmessen und gleichmäßig auf 4 Hurricanegläser verteilen. Fertige Himbeer-Eiswürfel dazugeben und mit frischem Trinkwasser auffüllen. Einmal umrühren. Die Gläser mit dem Ananasspieß servieren.

Minztee-Cocktail

1.000 ml	frisches Trinkwasser
3 Beutel	Pfefferminztee
100 g	Zucker
100 ml	Limettensaft
150 ml	Maracujasaft
4 Zweige	Minze
1	Limette
100 ml	Mineralwasser

Und so wird's gemacht:
Zuerst den Pfefferminztee mit einem Liter Wasser aufbrühen und circa 5 Min. ziehen lassen. Anschließend die Teebeutel entfernen. Den Zucker nach und nach hinzugeben und unter Rühren auflösen. Den Tee abkühlen lassen. Sobald der Tee kalt ist, Limettensaft, Maracujasaft und Mineralwasser hinzugeben, alles gut verrühren und den Cocktail ein wenig ziehen lassen. Zum Servieren das Teegemisch in Highballgläser füllen. Anschließend eine Limette in Scheiben schneiden, jede Scheibe bis zur Mitte öffnen und eine auf jeden Glasrand stecken. Die Minzzweige auf die Gläser verteilen.

EXOTISCHE COCKTAILS

ZUTATEN FÜR JEWEILS 4 PORTIONEN

Melone Spezial

ca. 800 g	Wassermelonenfruchtfleisch
4 Zweige	Zitronenmelisse
frisches Trinkwasser	

Und so wird's gemacht:
Wassermelone halbieren und das Fruchtfleisch mit einem Löffel lösen, Kerne entfernen. Das Wassermelonenfruchtfleisch mit einer Gabel in kleine Stücke teilen und dabei leicht zerdrücken. Die Melonenstücke in Eiswürfelbereiter geben und circa ein bis zwei Stunden einfrieren. Dann die gefrorene Wassermelone auf 4 Longdrinkgläser verteilen und mit frischem Trinkwasser auffüllen. In jedes Glas einen Zweig Zitronenmelisse stecken. Mit Trinkhalm und Löffel servieren.

Tropical

600 ml	Multivitaminsaft
8	Kugeln Vanilleeis
4	Scheiben Orangen
Himbeersirup nach Belieben	
frisches Trinkwasser	
etwas Zucker	

Und so wird's gemacht:
1 Kugel Vanilleeis schmelzen lassen. Anschließend 150 ml Multivitaminsaft in ein Glas mit Zuckerrand (s. S. 10) geben. Das Eis hinzugeben. Nicht verrühren! Einen Schuss Himbeersirup und einen Schuss Wasser hinzugeben. Die zweite Kugel Vanilleeis vorsichtig in den Cocktail geben. Mit einer Orangenscheibe dekorieren.

COCKTAILS FÜR KINDER

ZUTATEN FÜR JEWEILS 4 PORTIONEN

Erdbeertraum

80 ml Erdbeersirup
80 ml Sahne
240 ml Maracujanektar
240 ml Mangonektar
240 ml Orangensaft
frische Erdbeeren
Eiswürfel aus frischem Trinkwasser

Und so wird's gemacht:
Alle Zutaten mit Eiswürfeln in einen Shaker geben und kräftig schütteln. Einige Eiswürfel auf die 4 Gläser verteilen. Dann den gemixten Saft in die Gläser gießen. Erdbeeren putzen, einschneiden und zum Garnieren auf die Glasränder stecken. Jeweils zwei Trinkhalme dazugeben.

Himbeerbombe

Eiswürfel aus frischem Trinkwasser
(mit je einer Himbeere eingefroren)
Mineralwasser
Himbeersirup
4 Kugeln Vanilleeis
1 Becher Sahne

Und so wird's gemacht:
Zunächst geben Sie 1 Kugel Vanilleeis in das Glas. Anschließend füllen Sie das Glas zu 1/4 mit dem Sirup auf. Dann geben Sie einige Himbeer-Eiswürfel hinzu. Den Rest mit Mineralwasser auffüllen. Die Sahne steif schlagen und auf das Getränk geben.

Waldmeister-Cup

600 ml frisches Trinkwasser
200 ml Waldmeistersirup
700 ml weißer Traubensaft

Und so wird's gemacht:
Den Waldmeistersirup mit dem Trinkwasser in einem Krug gut vermischen. Dann den Traubensaft hinzugeben und mit selbst gemachten Eiswürfeln und Trinkhalm servieren. Wenn es die Jahreszeit zulässt, mit Waldmeisterzweigen dekorieren. Farblich passende Schirmchen können eine schöne Alternative sein.

MILCHMIX-GETRÄNKE

ZUTATEN FÜR JEWEILS 4 PORTIONEN

Caribbean Kiss

1.150 ml Sauerkirschnektar
1.150 ml Maracujanektar
200 ml Kokosmilch
1 Stück Zitrone
4 Blätter Zitronenmelisse
frisches Trinkwasser
Muskatnuss und Kurkuma nach Belieben

Und so wird's gemacht:
Nektare, Wasser und Kokosmilch in einen Shaker füllen. Zitrone pressen und den Saft dazugeben. Gut durchgeschüttelt und durch ein Sieb in vorgekühlte Cocktailschalen abgießen. Ayurveda-Gewürz gleichmäßig über den Cocktail verteilen, mit Melissenzweig garnieren.

Orangen-Milch

1 kleine Dose Kondensmilch
6 gehäufte EL Zucker
1,5 TL Zitronensaft
Saft von 3 großen Orangen
doppelt so viel Trinkwasser
Orangenschale

Und so wird's gemacht:
Dosenmilch und Wasser kräftig schlagen. Danach Zucker, frisch gepressten Orangensaft und Zitronensaft sowie die geriebene Orangenschale dazugeben. Nach kräftigem Mixen auf Eiswürfel in Longdrinkgläsern servieren.

Erdbeer-Drink

400 g reife Erdbeeren
400 ml gut gekühlte Buttermilch
Vanilleschote
eiskaltes Trinkwasser
Ahornsirup nach Belieben

Und so wird's gemacht:
Die Erdbeeren putzen, vierteln und dann fein mit einer Gabel zerdrücken. Vanilleschote längs aufschneiden, das Mark herauskratzen und unter die zerdrückten Erdbeeren geben. Erdbeerpürree auf Trinkgläser verteilen. Gut gekühlte Buttermilch zugeben und mit Trinkwasser auffüllen. Zuletzt gut umrühren und nach Geschmack mit ein paar Tropfen Ahornsirup süßen. Zum Garnieren eignet sich eine eingeschnittene Erdbeere.

EISTEE UND HEISSGETRÄNK

ZUTATEN FÜR JEWEILS 4 PORTIONEN

Ingwer-Eistee

2	Zitronen
1	Stück Ingwer, daumengroß
1	Beutel schwarzer Tee
1	Stängel Minze
3 EL	Zucker
1.000 ml	frisches Trinkwasser
Eiswürfel	

Und so wird's gemacht:
Zuerst kochen Sie den Tee, süßen ihn und lassen ihn abkühlen. Anschließend den Ingwer reiben, die Zitronen pressen und den Saft hinzugießen. Die geschnittene Minze hinzufügen. Mit kaltem Wasser auffüllen und ziehen lassen. Nach ca. einer halben Stunde die Zitronen-Minz-Ingwer-Mischung durch ein Sieb in eine Saftkaraffe geben und den schwarzen Tee hinzufüllen. Mit kaltem Wasser, je nach Geschmack, auffüllen.

Indischer Tee

6 Tassen	frisches Trinkwasser
4 Tassen	Milch
6	Kardamom-Kapseln (grün) (erhältlich in jedem gut sortierten Einzelhandel)
4	Nelken
1 EL	Fenchelsamen
1 TL	Anis
1	Stange Zimt
1/2 TL	Ingwer, frisch, feingehackt
4 EL	schwarzer Tee

Und so wird's gemacht:
Alle Zutaten außer der Milch und dem Tee in einem Topf zum Kochen bringen und bei geringer Hitze 10 Min. köcheln lassen. Nun die Milch zugeben und 5 Min. weiterköcheln. Den Tee zugeben, kurz aufkochen und 5 Min. ziehen lassen. Anschließend durch ein Sieb abgießen und nach Belieben süßen. Heiß servieren.

WISSENSWERTES & HILFREICHES

Maßeinheiten

1 ml	Milliliter	0,001 l
1 cl	Zentiliter	10 ml, 2 TL
1	Schnapsglas	2 cl
1 dl	Deziliter	0,1 l, 100 ml
1 l	Liter	10 dl, 100 cl, 1.000 ml
1	Dash	Spritzer
1 BL	Barlöffel	0,25 cl, 1/2 TL
1 TL	Teelöffel	0,5 cl, 5 ml
1 EL	Esslöffel	1,5 cl, 15 ml

Garnituren & Dekoratives

Um den leckeren Getränken noch den letzten Schliff zu verleihen, bietet es sich an, diese mit Garnituren und fruchtiger Dekoration zu schmücken. Für die Verzierungen empfiehlt es sich, Früchte, die aufgespießt oder als Spirale das Getränk aufwerten, zu verwenden. Auf saisonale Früchte zurückzugreifen, schont hierbei die Umwelt. Die bunten Kombinationen aus essbaren frischen Früchten lassen unsere Cocktails oder sogar ein Glas Wasser ansprechender wirken. Farblich an den Cocktail angepasste Dekoelemente mit gleichen oder komplementären Farben sorgen für ein ansprechendes Erscheinungsbild. Auch Kräuter wie Minze eignen sich zur Dekoration. Bunte Schirmchen und Strohhalme sowie lustige Motive kommen vor allem bei Kindern gut an. Ihrer Kreativität sind bei der Dekoration keine Grenzen gesetzt.

Garnieren Sie zum Beispiel mit

Ananas, Aprikosen, Bananen, Cocktailkirschen, Erdbeeren, Sternfrüchten, Kiwis, Limetten, Mandarinen, Mangos, Melonen, Orangen, Zitronen, Pfirsichen, Weintrauben oder Physalis.

Kombinieren Sie zum Beispiel

Ananas mit Minze und Kirsche, Erdbeeren und Minze, bei Fruchtspießen Kirsche, Banane und Minze oder Kiwi, Erdbeere und Physalis, Orangenscheibe mit Kirschen, Zitrusgarnitur mit Kirschen.

Der Zuckerrand

Eine Zitrone wird der Länge nach halbiert und dann in der Breite nochmals durchgeschnitten. Das Fruchtfleisch schneidet man im Zitronenstück in der Mitte leicht ein und dreht darin den Rand des Glases. Anschließend tupft man das Glas in eine Schale mit Zucker.

GLÄSER-LEXIKON

- a) Martini- oder Cocktailglas
- b) Hurricaneglas
- c) Cocktailschale
- d) Longdrink- oder großes Highballglas
- e) Karaffe
- f) Bowlegefäß

a)

b)

c)

d)

e)

f)

WIR SIND FÜR SIE DA

Wir sind gern persönlich für Sie da.
Besuchen Sie uns einfach in unseren ServiceCentern:

StadtWerkegruppe Delmenhorst
Stadtwerke Delmenhorst GmbH

ServiceCenter Lange Straße
Lange Straße 1
27749 Delmenhorst

Telefon 04221 1276-2330
service@stadtwerkegruppe-del.de
www.stadtwerkegruppe-del.de