KLAUS ARRAS

COCKTAILS & WATERDRINKS

ALKOHOLFREI

STAATL. FÄCHINGEN

Das Wasser. Seit 1742.

STAATL. FACHINGEN
MEDIUM
leicht perlend
und erfrischend
REIN UND NATÜRLIC
STAATL. FACHINGEN
Seit 1742
STILL
Das klassische stille Wasser

KLAUS ARRAS

COCKTAILS
& WATERDRINKS
ALKOHOLFREI

INHALT

8 JAPANISCHER **ZENGARTEN**

10 MOCKJITO®

12 ROSEN**KAVALIER**

14 KRÄUTER**DIEB**

16 FRÜH**AUFSTEHER**

18 SPARKLING **LEMONADE**

20 WILD**FANG**

22 FRUCHT**EXPRESS**

24 FROH**NATUR**

26 FERN**WEH**

GARTEN**KUNST** 28

KUSS**MUND** 30

YELLO **CUP** 32

RHABABSE 34

APFELUNDER 36

WINTER**ZAUBER** 38

EXOTICA 40

MANGO**WATER** 42

TEUFELS**KERL** 44

FACHINGENS **AMERICANO** 46

COCKTAILS – PRICKELND ALKOHOLFREI

„Cocktail“ – wörtlich übersetzt „Hahnenschwanz“. Warum ein Getränk nach dem Körperteil eines Federviehs benannt wurde, muss wohl im Dunkeln bleiben, denn keine der vielen Anekdoten und Geschichten lässt sich belegen. Sicher ist, dass die ersten Cocktails zu Beginn des 19. Jahrhunderts in den USA konsumiert wurden. Da waren es noch mit Wasser, Zucker und Kräuterbitter versetzte raue, hochprozentige Spirituosen, die pur kaum genießbar gewesen wären. Solche Cocktails trank man gerne zur Stärkung und Belebung schon am Morgen regelmäßig vor dem Frühstück – andere Zeiten, andere Sitten.

Einige Jahrzehnte später hatte sich der Begriff „Cocktail“ auf eine große Bandbreite alkoholischer Mixgetränke ausgeweitet und man kam auch in Europa auf den Geschmack. Heutzutage steht der Cocktail für nahezu das gesamte Spektrum an gemixten Getränken – Alkoholfreies selbstverständlich inklusive. Zur morgendlichen Belebung tut es heute auch ein Americano … mit Espresso, ohne Alkohol.

Ausgeschenkt wurde in Bars bereits im Wilden Westen. Mit Beginn des 20. Jahrhunderts starteten die ersten deutschen Cocktailbars, die sich meistens in eleganten Grandhotels befanden – sehr lange die erste Adresse für alle Cocktailliebhaber.

Moderner Cocktailgenuss

Längst haben sich die bunten Mixgetränke aus den Hotelbars ins quirlige Leben hinausgewagt und feiern multikulti – in den Szenevierteln der Metropolen, in kleinen, hippen, inhabergeführten Bars. Cocktails werden in Clubs, Bistros, Restaurants und Eventlocations gerührt und geschüttelt. Cocktailgenuss ist in der jungen Generation angekommen und auch zu Hause ist das Mixen angesagt.

Dabei sind es weniger die Cocktailklassiker, die besonders geschätzt werden, sondern mehr die neuen, frischen, innovativen Geschmackserlebnisse. Alkohol ist dabei überhaupt kein Muss, denn aus der riesigen Auswahl an Säften, aromatischen Sirupen, Früchten, Kaffee- und Teespezialitäten und vielen anderen Zutaten lassen sich ebenso exquisite, köstliche und gaumenprickelnde Getränke mixen, denen es an nichts fehlt. Wer braucht da auch noch Alkohol? Ein immer stärker wachsendes Gesundheitsbewusstsein trägt mit dazu bei, dass aus Cocktails heute auch gesunde Wellnessdrinks werden dürfen. Weiteres Plus: Ein guter alkoholfreier Cocktail kann selbst einem edlen Wein das Wasser reichen. Kein Wunder, dass immer mehr Restaurants dazu übergehen, ihren Gästen nicht nur eine erlesene Weinauswahl zum Essen anzubieten, sondern ebenso alkoholfreie Getränkekreationen, die genauso wie der passende Weinbegleiter mit dem Aroma des Gerichts harmonieren und es sogar aufwerten können.

Das macht einen guten Cocktail aus

Noch immer gilt für alle Mixgetränke: Erst die Kombination verschiedener Zutaten macht aus einem Cocktail ein einmaliges Genusserlebnis. Das Mixen eines wirklich exzellenten Cocktails erhebt sich zu einer Kunst und ein guter Barkeeper wird zu einem wahren Künstler.

Wesentlich ist jedoch die Qualität der Zutaten, und die spielt auch bei der vielleicht selbstverständlichsten eine wichtige Rolle: beim Wasser. Staatl. Fachingen, das Premium-Wasser, hat mit seinem natürlich hohen Hydrogencarbonat-Gehalt von 1.846 mg/l und einer einzigartigen Mineralisation die besten Voraussetzungen für die Kreation von natürlichen und gesunden Cocktails und Waterdrinks. Soll der Cocktail mit dezenter Kohlensäure oder leicht prickelnd sein? Mit Staatl. Fachingen STILL oder MEDIUM ist beides möglich. Das Wasser neutralisiert überschüssige Säuren im Körper und sorgt damit für die ideale Säure-Basen-Balance. So wird aus jedem alkoholfreien Cocktail ein gesunder und belebender Genuss.

JAPANISCHER **ZENGARTEN**

4 cl Limetten-Sirup

4 cl Matcha-Teepulver (japanischer grüner Tee)

Staatl. Fachingen MEDIUM als Filler

Glas-Trinkhalm

Dekoration: lila Orchideen (Bio-Qualität)

Sirup und Matcha in einem Longdrinkglas verrühren.
Mit Staatl. Fachingen MEDIUM auffüllen.
Den Trinkhalm in das Glas geben und den Drink
mit den Orchideen dekorieren.

MOCKJITO®

6 frische Minzeblättchen

2 EL Rohrzucker

Crushed Ice

3 cl Zitronen-Ingwer-Lemongras-Sirup

2 cl frisch gepresster Limettensaft

8 cl Staatl. Fachingen STILL

Dekoration: Minzeblättchen

Die Minzeblättchen in einem Longdrinkglas mit einem Stößel andrücken, damit sie ihr Aroma freisetzen. Den Rohrzucker dazugeben. Das Glas mit Crushed Ice füllen und den Sirup und den Limettensaft darübergießen. Mit Staatl. Fachingen STILL auffüllen und etwas umrühren. Mit Minzeblättchen dekorieren.

ROSEN
KAVALIER

3–4 Eiswürfel*

3 cl Granatapfel-Sirup

1 TL Rosenwasser

3 cl frisch gepresster Zitronensaft

Staatl. Fachingen MEDIUM als Filler

Dekoration: rote Rosenblätter (Bio-Qualität)

Die Eiswürfel in ein passendes Glas geben.
Sirup, Rosenwasser und Zitronensaft eingießen.
Mit Staatl. Fachingen MEDIUM auffüllen.
Mit den Rosenblättern dekorieren.

*** Tipp: Verwenden Sie für die Herstellung der Eiswürfel Staatl. Fachingen STILL. Dadurch verbessern Sie den Geschmack des Cocktails.**

KRÄUTER DIEB

100 g frischer Estragon

2 Zitronengrasstängel

Honig zum Süßen

3–4 Eiswürfel

einige Bio-Zitronenscheiben

3 cl frisch gepresster Zitronensaft

Staatl. Fachingen MEDIUM als Filler

Dekoration: Estragonstängel

Zuerst einen Estragon-Zitronengras-Sirup vorbereiten. Dafür den Estragon und das Zitronengras in einem Topf mit 500 ml Wasser 20 Minuten bei schwacher Hitze ziehen lassen. Dann abkühlen lassen und durch ein Sieb passieren. Mit Honig süßen.

Die Eiswürfel und die Zitronenscheiben in ein Longdrinkglas geben und den Zitronensaft und 3 cl des vorbereiteten Sirups eingießen. Mit Staatl. Fachingen MEDIUM auffüllen.
Mit einem Estragonstängel dekorieren.

FRÜH
AUFSTEHER

3–4 Eiswürfel

Staatl. Fachingen STILL als Filler

1 cl Frostet-Mint-Sirup

2 cl Vanille-Sirup

ca. 5 cl kalter doppelter Espresso

Dekoration: frische Minze

Die Eiswürfel in ein geeignetes Glas geben und mit Staatl. Fachingen STILL bis zur Oberkante des dritten Eiswürfels auffüllen. Zuerst Frosted-Mint- und Vanille-Sirup eingießen, dann den Espresso vorsichtig über die Eiswürfel geben. Mit frischer Minze dekorieren.

SPARKLING **LEMONADE**

1 Rosmarinzweig

3–4 Eiswürfel

5 cl Rhabarber-Sirup

3 cl frisch gepresster Zitronensaft

20 cl Staatl. Fachingen MEDIUM

Dekoration: Erdbeeren,

1 Rosmarinzweig

Ein passendes Glas leicht mit dem Rosmarinzweig ausreiben.
Die Eiswürfel hineingeben und Rhabarber-Sirup und Zitronensaft
in das Glas gießen, mit Staatl. Fachingen MEDIUM auffüllen und verrühren.
Mit Erdbeeren und einem Rosmarinzweig dekorieren.

WILD **FANG**

2 cl frischer Ingwersaft

2 cl Wald- oder Tannenhonig

2 cl frisch gepresster Zitronensaft

3–4 Eiswürfel

Staatl. Fachingen MEDIUM als Filler

Dekoration: 1 Minzestängel, dünne Ingwerscheiben

Ingwersaft, Honig und Zitronensaft in einem Rührglas vermischen.
Die Eiswürfel in ein passendes Glas geben.
Den Mix aus dem Rührglas dazugeben, mit Staatl. Fachingen MEDIUM auffüllen und vorsichtig verrühren.
Mit Minzestängel und Ingwerscheiben dekorieren.

FRUCHT
EXPRESS

3–4 Eiswürfel

3 cl frisch gepresster Limettensaft

2 cl frisch gepresster Orangensaft

(nach Belieben mit dem Fruchtfleisch)

2 cl Honigmelonen-Sirup

2 cl Wassermelonen-Sirup

Staatl. Fachingen MEDIUM als Filler

Dekoration: rote Johannisbeeren,

Bio-Orangenspiralen

Die Eiswürfel in das Longdrinkglas geben.
Limetten- und Orangensaft, Honigmelonen- und Wassermelonen-Sirup eingießen.
Mit Staatl. Fachingen MEDIUM auffüllen und mit roten Johannisbeeren und Bio-Orangenspiralen dekorieren.
Die Johannisbeeren verleihen dem Drink beim Draufbeißen eine überraschend säuerliche Frische.

FROH
NATUR

3–4 Eiswürfel

6 cl frisch gepresster Zitronensaft

2 TL weißer Rohrzucker

Staatl. Fachingen MEDIUM als Filler

Dekoration: Bio-Orangenscheiben

Die Eiswürfel in ein passendes Glas geben.
Den Zitronensaft eingießen, dann auch den Rohrzucker hineingeben und verrühren. Mit Staatl. Fachingen MEDIUM auffüllen und mit den Orangenscheiben dekorieren.

FERN
WEH

3–4 Eiswürfel

3 cl frisch gepresster Limettensaft

2 cl Cranberry-Sirup

2 cl Limetten-Sirup

Staatl. Fachingen STILL als Filler

Dekoration: Bio-Limettenscheiben, Cranberries

Die Eiswürfel in ein Longdrinkglas geben.
Limettensaft, Cranberry- und Limetten-Sirup eingießen.
Mit Staatl. Fachingen STILL auffüllen.
Mit Limettenscheiben und Cranberries dekorieren.

GARTEN **KUNST**

2–3 Basilikumblättchen

3–4 Eiswürfel

3 cl frisch gepresster Limettensaft

2 cl Basilikum-Sirup

2 cl Gurken-Sirup

Staatl. Fachingen STILL als Filler

Dekoration: Holz-Cocktailspieß, Cocktailtomate, Bio-Salatgurkenscheiben, Basilikum

Das Longdrinkglas leicht mit den Basilikumblättchen ausreiben – das verleiht dem Drink noch mehr Würze. Dann die Eiswürfel in das Glas geben und Limettensaft, Basilikum- und Gurken-Sirup eingießen. Mit Staatl. Fachingen STILL auffüllen. Mit Cocktailtomaten, aufgespießten Gurkenscheiben und Basilikum dekorieren.

KUSS
MUND

3–4 Eiswürfel

3 cl frisch gepresster Limettensaft

2 cl Sauerkirsch-Sirup

1 cl Vanille-Sirup

Staatl. Fachingen MEDIUM als Filler

Dekoration: Bio-Limettenspirale, Cocktailkirsche

Die Eiswürfel in ein passendes Glas geben.
Limettensaft, Sauerkirsch- und Vanille-Sirup eingießen.
Mit Staatl. Fachingen MEDIUM auffüllen. Mit Limettenspirale
und Cocktailkirsche dekorieren.

YELLO CUP

3–4 Eiswürfel

4 cl Maracuja-Sirup

6 cl frisch gepresster Orangensaft

1 frische Maracuja

10 cl Staatl. Fachingen MEDIUM

Dekoration: Minzeblättchen

Eiswürfel, Maracuja-Sirup und Orangensaft in ein geeignetes Glas geben. Die Maracuja halbieren und das Fruchtfleisch mit einem Löffel herausholen. Fruchtfleisch in das Glas geben und mit Staatl. Fachingen MEDIUM auffüllen. Mit den Minzeblättchen dekorieren.

RHABABSE

3–4 Eiswürfel

1 Bio-Limette

12 cl Rhabarbersaft

2 TL Wald- oder Tannenhonig

6 cl Staatl. Fachingen STILL oder MEDIUM

Papier-Trinkhalme

Die Eiswürfel in ein Longdrinkglas geben. Limette in Stücke schneiden, mit Rhabarbersaft und Honig ins Glas geben und etwas umrühren. Mit Staatl. Fachingen STILL oder MEDIUM auffüllen. Mit den Trinkhalmen servieren.

APFELUNDER

3–4 Eiswürfel

3 cl Holunderblüten-Sirup

1 cl frisch gepresster Zitronensaft

8 cl naturtrüber Apfelsaft

8 cl Staatl. Fachingen MEDIUM

Dekoration: Apfelscheiben, Zitronenthymianzweige

Die Eiswürfel in das Glas geben. Sirup, Zitronensaft und Apfelsaft eingießen. Mit Staatl. Fachingen MEDIUM auffüllen. Mit den Apfelscheiben und den Thymianzweigen dekorieren.

WINTER
ZAUBER

3–4 Eiswürfel

3 cl frisch gepresster Zitronensaft

2 cl Pumpkin-Spiced-Sirup

2 cl Zimt-Sirup

Staatl. Fachingen MEDIUM als Filler

Dekoration: Zimtstange, Bio-Orangenscheiben

Die Eiswürfel in ein passendes Glas geben. Zitronensaft, Pumpkin-Spiced- und Zimt-Sirup eingießen. Mit Staatl. Fachingen MEDIUM auffüllen.
Mit der Zimtstange und Bio-Orangenscheiben dekorieren.
Die Zimtstange gibt beim Umrühren zusätzlich würziges Aroma ab.

EXOTICA

2 cl Mango-Sirup

2 cl Kokos-Sirup

2 cl frisch gepresster Zitronensaft

4 cl frisch gepresster Orangensaft

3 cl Maracujasaft

4 cl Ananaspüree

5 cl Staatl. Fachingen MEDIUM

1–2 cl pasteurisiertes Eiweiß (Flüssigeiklar)

3–4 Eiswürfel

Dekoration: Orangenzesten, Minzestängel

Mango- und Kokos-Sirup, Zitronensaft, Orangensaft und Maracujasaft in den Shaker geben. Das Ananaspüree ebenfalls hineingeben und mit Staatl. Fachingen MEDIUM auffüllen. Etwas schütteln, dann durch ein Sieb abgießen. Zusammen mit dem Eiweiß erneut in den Shaker geben und schütteln. Eiswürfel in ein Longdrinkglas geben und den Mix aus dem Shaker aufgießen. Mit Orangenzesten und Minzestängeln dekorieren.

MANGO WATER

3–4 Eiswürfel

3 cl Mango-Sirup

2 cl frisch gepresster Zitronensaft

6 cl Maracujasaft

10 cl Staatl. Fachingen MEDIUM

Dekoration: Limettenspirale

Die Eiswürfel in ein passendes Glas geben.
Sirup, Zitronensaft und Maracujasaft eingießen und umrühren.
Mit Staatl. Fachingen MEDIUM auffüllen.
Mit der Limettenspirale dekorieren.

TEUFELS KERL

1 cl Birnen-Sirup

2 cl Grüner-Apfel-Sirup

2 cl frisch gepresster Zitronensaft

1 Rawit-Chilischote (besonders scharfe Chilisorte)

3–4 Eiswürfel

Staatl. Fachingen MEDIUM als Filler

Papier-Trinkhalme

Dekoration: Thymianzweig, Chilischoten

Birnen- und Apfel-Sirup sowie den Zitronensaft in einem kleinen Metallgefäß (z.B. einer Baristakanne) mit etwas heißem Wasser verrühren.
1/2 cm der Chilischote in die Kanne geben und leicht andrücken, dann etwas abkühlen lassen. Mit der restlichen Schote ein geeignetes Glas leicht ausreiben. Die Eiswürfel ins Glas geben, den Kanneninhalt hineingießen.
Mit Staatl. Fachingen MEDIUM auffüllen.
Die Trinkhalme in das Glas geben und den Drink mit Thymian und weiteren Chilischoten dekorieren.

FACHINGENS **AMERICANO**

12 cl Cold Brew Coffee

3 cl Schokoladen-Sirup

2 cl frisch gepresster Orangensaft

5 cl Staatl. Fachingen STILL

1–2 cl pasteurisiertes Eiweiß (Flüssigeiklar)

3–4 Eiswürfel

Cold Brew Coffee, Sirup und Orangensaft in den Shaker geben. Mit Staatl. Fachingen STILL auffüllen. Etwas schütteln, dann durch ein Sieb abgießen. Zusammen mit dem Eiweiß erneut in den Shaker geben und schütteln. Die Eiswürfel in ein passendes Glas geben, dann den Mix aus dem Shaker darübergießen.

DIE AUTOREN

Thomas Magg, Gründer von „drinkkultur“, einer Agentur für Bar- und Eventservice. Die Agentur setzt mit viel Wissen über Szene und Zielpublikum sowie mit Gespür für Innovationen Produkte ins richtige Licht und berät Bars, Hotelbars und Clubs im gastronomischen Bereich. Sie greift nicht nur Trends auf, sondern setzt auch welche.

Als Gründer diverser Events, die Kultstatus erreichten, machte sich der Allgäuer schon vorher einen Namen als Garant für erfolgreiche Veranstaltungen. Er führte 18 Jahre lang eine Bar, stand Lokalen beratend zur Seite und gewann zahlreiche Preise bei verschiedenen Cocktailmeisterschaften, wo er sich auch als Mixprofi für alkoholfreie Cocktails profilierte.

Stefan Sander, ausgebildeter Handelsfachwirt, Bartender und SCA-Barista mit Qualifizierung im Bereich Klassische Bar. Über diverse Weiterbildungen und Zertifizierungen konnte der Thüringer sein Können und Wissen ständig erweitern und in diversen Auslandsprojekten als Berater für verschiedene Unternehmen erfolgreich anwenden. Im Jahr 2010 gründete er die Agentur „Trendworxs Gastronomy Consulting“, ein Schulungs- und Trainingszentrum für die Gastronomie, für Bars und Baristas. Seit 2019 ist er Geschäftspartner einer Eventlocation in Gera. Dort gilt der erfahrene Bartender als der kreative Kopf. So entwickelt und testet er beispielsweise eigene Eiswürfelkreationen und neue Cocktails, um dem Stil des Hauses etwas Besonders zu verleihen.

IMPRESSUM

Herausgeber:
Fachingen Heil- und
Mineralbrunnen GmbH
Brunnenstraße 11
65626 Birlenbach OT Fachingen
Telefon 06432 9834-0
Mail: info@fachingen.de
Info-Service,
gebührenfrei: 0800 1008156

Folgen Sie uns gerne auf:
www.fachingen.de
www.facebook.com/Staatl.Fachingen
https://www.youtube.com/user/StaatlFachingen
www.instagram.com/Staatl.Fachingen
www.twitter.com/fachingen
www.fachingen.tv

Konzept & Fotografie
Klaus Arras
www.klausarras.de

Gestaltung
Alex Ziegler
www.buero-ziegler.de

Foodstyling:
Katja Briol
www.foodstyling-briol.de

Text & Lektorat:
Bettina Snowdon
www.bsnowdon.de

Eine Haftung der Autoren bzw. der Fachingen Heil- und Mineralbrunnen GmbH und ihrer Beauftragten für Personen-, Sach- und Vermögensschäden ist ausgeschlossen. Alle Inhalte und Abbildungen sind urheberrechtlich geschützt. Die Verwertung der Texte und Bilder, auch auszugsweise, ist ohne Zustimmung des Herausgebers urheberrechtswidrig und strafbar. Dies gilt auch für Vervielfältigungen, Übersetzungen sowie insbesondere für die Mikroverfilmung und die Verarbeitung mit elektronischen Systemen.

Anwendungsgebiete: Staatl. Fachingen STILL regt die Funktion von Magen und Darm an, fördert die Verdauung und hilft bei Sodbrennen. Es fördert die Harnausscheidung bei Harnwegserkrankungen, beugt Harnsäure- und Calciumoxalatsteinen vor und unterstützt die Behandlung chronischer Harnwegsinfektionen. Zu Risiken und Nebenwirkungen lesen Sie das Etikett und fragen Sie Ihren Arzt oder Apotheker.
Stand der Information: 01/2013

klimaneutral
natureOffice.com | DE-217-JRBE98A
gedruckt

Fachingen Heil- und Mineralbrunnen GmbH ist klimaneutral

Liebe Fachingen-Freunde,

das vergangene Jahr war geprägt durch die Pandemie mit harten Einschnitten im gesellschaftlichen Zusammenleben. Gemeinsam mit Ihnen hoffen wir auf eine Erholung und Normalität nach der verlängerten Lockdown-Phase. Trotz Pandemie haben wir weiter in aktiven Umweltschutz und einen nachhaltigen Umgang mit unseren Ressourcen investiert. Konsequent haben wir den CO_2-Fußabdruck kontinuierlich gesenkt und seit 2020 ist unser Unternehmen klimaneutral.

CO_2-Emissionen, die sich noch nicht vermeiden lassen, gleichen wir in Zusammenarbeit mit ClimatePartner durch die Förderung eines Projektes zur Versorgung der Menschen mit sauberem Trinkwasser in Madagaskar aus. Dieses Klimaschutzprojekt verhindert Krankheiten und verbessert die Lebensbedingungen. Das Wasser aus tief gebohrten Brunnen wird mit Solarkraft in hohe Wasserspeicher gepumpt. So spart das Projekt die CO_2-Emissionen, die beim Abkochen des sonst aus flachen Brunnen stammenden Wassers unweigerlich entstehen.

Wir sind stolz auf das bislang Erreichte und bleiben im Sinne der Nachhaltigkeit dran, uns stetig neue Ziele zu setzen.

Weitere Informationen finden Sie auf unserer Nachhaltigkeits-Seite
www.nachhaltigkeit.fachingen.de

Herzlichst

Ihr Heiner Wolters

Fachingen, im Januar 2021

Klimaneutral
Unternehmen
ClimatePartner.com/14828-2012-1001

STAATL. FACHINGEN
MEDIUM
leicht perlend
und erfrischend
REIN UND NATÜRLIC
STAATL. FACHINGEN
Seit 1742
STILL
Das klassische stille Wasser

Frische, innovative Geschmackserlebnisse bieten die neuen alkoholfreien Cocktails und Waterdrinks. Probieren Sie es zu Hause aus.

STAATL. FÄCHINGEN

Das Wasser. Seit 1742.