



HOT LOVE, HOT DRINKS

Heiß getrunken
und heiß geliebt

W

ie eine wohlige Umarmung an kalten Wintertagen: Heißgetränke sind beliebte Wärmespender in der frostigen Jahreszeit. In dieser Saison punkten Gastronom*innen mit ausgefeilten, auch alkoholfreien Punschrezepten und Hot Shots.

Draußen wird es früher dunkel, die Luft ist eisig – Zeit, dass die Getränke wieder wärmer werden. Wenn die kalte Jahreszeit anbricht, greifen wir vorzugsweise zu einem Heißgetränk: schwarzer Kaffee, Kräutertee, heiße Schokolade. Oder: würziger Glühwein. Rund 50 Millionen Liter des Klassikers trinken die Deutschen pro Jahr. Bei Gewinnmargen von mehreren Hundert Prozent lohnt sich der Verkauf für Gastronom*innen besonders. Aber: Wer seine Gäste nicht nur warmhalten, sondern auch Feuer und Flamme für das Angebot werden lassen möchte, sollte auch hochwertige und kreativere Drinks auf die Getränkekarte setzen.

Klar: Mit bewährten Heißgetränk-Klassikern sind Gastronom*innen auf der sicheren Seite, sagt **Nic Shanker**. „Kaffee ist und bleibt das beliebteste Getränk der Deutschen und wird sogar mehr als Wasser konsumiert. Egal ob im Sommer oder Winter“, bestätigt der **Bartender**, der durch das VOX-Format „First Dates“ deutschlandweit bekannt wurde. Doch da, wo Kaffee und Co. ihr Zuhause haben, gibt es noch viel mehr: Nur eine Tasse Tee bitte – oder doch mal eine heiße Cocktailvariation?



Heiße Drinks für kalte Hände

„So erfrischend, wie ein Kaltgetränk im Sommer sein kann, so wohltuend ist ein Heißgetränk im Winter, um sich von innen aufzuwärmen“, erklärt Shanker. „Oft sucht man den Gegenpart zur aktuellen Temperatur.“ In der Coronazeit hätten viele Gastronom*innen eigene Kreationen entwickelt, um mit dem ‚Glühwein to Go‘ zu konkurrieren: Variationen aus Gewürzen, Kräutern, Früchten, Säure- und Zuckerquellen, die erst zuletzt mit der Basisspirituose aufgefüllt werden, damit der Alkohol nicht zu sehr erhitzt und letztendlich verdampft. „Das Schöne ist: Da man die Spirituose zum Schluss beim Servieren hinzugibt, habe ich automatisch eine alkoholfreie Alternative im Topf, die spannender ist als ein Tee“, erklärt Shanker die Möglichkeiten, die sich durch individuelle Punschrezepturen für die Gastronomie ergeben. Doch dass es bei Heißgetränken nicht allein um

den Geschmack geht, weiß auch **Jurek Voelkel**, Geschäftsführer Marketing und Vertrieb der Voelkel GmbH.

Geborgenheit im Glas

„Heißgetränke verbinden Menschen“, sagt Voelkel. „Vor allem im urbanen Raum sind Punsch und Glühwein sehr stark sozial getriebene Getränke. In emotional kalten Zeiten suchen Menschen das ‚Hygge‘-Gefühl.“ Die Saison starte nach Voelkels Einschätzung bereits im Oktober. Die stärkste Zeit ließe sich aber gerade für die Gastronomie in den Monaten von November bis Februar verorten. Gastronom*innen können hier mit Bio-Heißgetränken und hochwertigen Zutaten ein nachhaltiges Statement auf ihre Getränkekarten bringen.

JUREK VOELKEL
Geschäftsführer Marketing und
Vertrieb der Voelkel GmbH



Bilder: AnaiZ777 - Shutterstock - iStockphoto.com | Voelkel GmbH



Edles Design, exklusive Vielfalt.

Mit der Gourmet-Linie im edlen Facetten-Design bietet Staatsl. Fachingen Mineralwasser-Genuss auf höchstem Niveau. Eine exklusive Vielfalt in den attraktiven Sorten MEDIUM, STILL und NATURELL – und diese in den Gastronomie-Gebinden 0,25l, 0,5l und 0,75l. Da bleiben beim Geschmack und den Einsatzmöglichkeiten keine Wünsche offen. Abgerundet wird das Angebot durch eine hochwertige Gastronomie-Ausstattung, die der Qualität der Gourmet-Linie in nichts nachsteht. Darüber hinaus wird die Marke kontinuierlich kommunikativ und durch individuelle Maßnahmen für die Hotellerie und Gastronomie unterstützt.

**STAATL.
FACHINGEN**

Das Wasser. Seit 1742.



**Kleine Seelenwärmer:
Hot Shots**

Von cremig bis fruchtig: Schnelle Muntermacher im Shotformat zwischen 2 und 5 cl sorgen an kalten Abenden für eine gemütliche Atmosphäre und erfüllen den Raum mit dem Duft winterlicher Gewürze. Beliebte Variationen sind hier der heiße Apple Pie Shot mit Zimtlikör, Apfelsaft und etwas Schlagsahne, oder der cremige Galliano Shot aus Espresso, dem italienischen Kräuter-Vanille-Likör Galliano und leicht geschlagener Sahne. Einen effektvollen Auftritt erzielen Gastronom*innen mit einem B 52, der mit Schichten aus Baileys, dem Kaffee-Likör Kahlúa und zuletzt dem entflammaren Grand Marnier aufgebaut wird. Die oberste Schicht wird kurz vor dem Servieren entzündet – und sorgt so für ein heißes Highlight.

Viktoria Lind

Bilder: cream_ph, valstudio, Guven Ozdemir - istockphoto.com | A. Weltz: Badischer Winzerkeller | N. Shanker: Sophia Steinebach



**VON HEIMAT BIS
HYGGE –
INTERNATIONALE
HOTDRINKS MIT
TRADITION**



IRISH COFFEE

Irischer Whiskey auf starkem Bohnenkaffee, gesüßt mit braunem Rohrzucker: Ein Irish Coffee mit leicht geschlagener Sahnehaube gehört zu jedem Getränkesortiment einer guten Bar. Die Familienbrennerei Kisker aus Ostwestfalen füllt das traditionsreiche Heißgetränk aus Irland als hochprozentiges Konzentrat in Flaschen ab – so kann der Irish Coffee einfach und frisch mit kochendem Wasser zubereitet werden.

ENGLISCHER EGGNOG

Der cremige Longdrink aus Eiern, Milch und Sahne gilt vor allem in Großbritannien, Kanada und den USA als klassisches Getränk zur Weihnachtszeit. Er besticht durch feine Noten von Zimt, Vanille und Muskat – ein Muss für alle Eierlikör-Liebhaber. Whiskey oder Rum verleihen dem sahnigen Punsch die nötigen Umdrehungen.

NORDISCHER GLÖGG

Feine Zitrusnoten, Nelken, Zimt, Kardamom und scharfer Ingwer: Glögg gilt in Schweden und Finnland als traditionelles Weihnachtsgetränk. Der gezuckerte Hotdrink mit dem intensiven Geschmack wird traditionell in Tassen mit Rosinen oder ganzen Mandeln serviert – und ist dabei deutlich süßer als deutscher Glühwein.

Auch **André Weltz**, Vorstandsvorsitzender des Badischen Winzerkellers Breisach, sieht in dem Angebot exklusiver Getränke einen Vorteil für gastronomische Betriebe: „Der Trend geht zu hochwertigen Produkten mit klarem Qualitätsbekenntnis und einem individuellen Geschmacksprofil.“ Neben Geschmack und Qualität sorgt die Präsentation der Heißgetränke fürs Genuss-

„Außergewöhnliche Gläser sowie eine erkennbare Ausschanksituation helfen dabei, das Getränk als besonders zu kennzeichnen.“ Vor allem heiße Cocktailkreationen bieten Raum für einfallsreiche Dekorationsmöglichkeiten. Und auch in kleineren Gläsern lassen sich sogenannte Hot Shots ansprechend in Szene setzen.

erlebnis: „Hotdrinks leben davon, dass sie sichtbar sind und der Gast die Produkte mit allen Sinnen erleben kann“, erklärt Weltz.



ANDRÉ WELTZ
Vorstandsvorsitzender
Badischer Winzerkeller



NIC SHANKER
Bartender, deutschlandweit bekannt durch das VOX-Format „First Dates“



HEIßE INGWER-BIRNE

40 ml Bauer Ginger Organic mit Bauer Birnensaft naturtrüb (alternativ mit Apfelsaft) nach Belieben auffüllen.

Mit 1 Zweig Rosmarin dekorieren.

HOT GINGER-LOVE

60 ml Bauer Ginger Organic mit heißem Wasser nach Belieben auffüllen.

Mit 1 Zweig Minze dekorieren.



**DIE WINTER-
SAISON IST
ERÖFFNET!**

