



## Pressemitteilung

### Mix it: Superfrische Pflaumen- und Zwetschgen-Cocktails

**Der Cocktail-Sommer wird extra-fruchtig, denn jetzt kommen Pflaumen und Zwetschgen in die Gläser. Das prall-blaue Steinobst aus heimischem Anbau ist bisher vor allem als saftige Kuchenzutat oder süßes Kompott bekannt. Die aromatischen Leckerbissen überzeugen aber auch als außergewöhnliche Vitaminbomben in spritzigen Sommerdrinks: Pflaumen- und Zwetschgen-Cocktails sind das besondere Highlight für laue Sommerabende.**

**Berlin, 09. Juli 2013.** Cocktails gehören für viele zum Sommer wie Sonne, Sand und Meer. Wer Lust auf neue Geschmacksvariationen hat, mixt selbst. „Zum Beispiel mit Pflaumen und Zwetschgen“, sagt Markus Kern, amtierender deutscher Cocktailmeister. „Zu einem leckeren Cocktail gehören Früchte und Kräuter aus der Region einfach dazu. Sie sorgen nicht nur für angenehme Erfrischung, sondern auch für eine ausgewogene, fruchtig-saure Balance des Getränks.“

Der Tipp des Cocktaillenners: Pflaumen und Zwetschgen lassen sich besonders gut mit Rum, Limettensaft und Rohrzucker kombinieren. Wer es prickelnd mag, probiert die leckeren Früchte zu Schaumweinen. Ihnen verleihen sie eine köstlich-süße Note.

#### Cocktailrezepte vom Experten

Markus Kern ist gelernter Hotelfachmann und Barkeeper aus Leidenschaft. Der gebürtige Hesse betreibt in Neuburg bei Frankfurt die In-Live Cocktailschule. Exklusiv für die Verbraucherkampagne „Deutschland – Mein Garten.“ hat er drei Sommerdrink-Rezepte entwickelt, bei denen Pflaumen und Zwetschgen die Hauptrolle spielen:

#### Erfrischend spritzig: Zwetschge Royal



**Zutaten:**

4 Zwetschgen  
1 cl frischer Limettensaft  
1 cl Holunderbeerensirup  
1 cl Holunderblütensirup  
2 Salbeiblätter  
Sekt/Prosecco

**Zubereitung:**

Für „Zwetschge Royal“ die Zwetschgen vierteln und entkernen. Das Obst zusammen mit Eiswürfeln in ein Weinglas geben. Anschließend Limettensaft, Holunderbeerensirup, Holunderblütensirup, Salbeiblätter und Sekt beziehungsweise Prosecco hinzufügen. Den spritzigen Drink vor dem Genießen sanft umrühren.

**Perfekte Mischung: Smooth Plump**



**Zutaten:**

8 - 10 Pflaumen  
2 cl frischer Limettensaft  
5 cl Havana Club 3 Años  
2 cl Vanillesirup

**Zubereitung:**

Der „Smooth Plump“ ist schnell und einfach zubereitet: Alle Zutaten im Mixer mit Crushed Ice zu einer homogenen Masse zerkleinern und im Anschluss in ein Glas füllen.

### **Alkoholfreier Genuss: Pflomo**



#### **Zutaten:**

6 Zwetschgen  
2 cl frischer Limettensaft  
3 TL, gehäuft weißer oder brauner Rohrzucker  
Ginger Ale

#### **Zubereitung:**

Wer Cocktails ohne Alkohol mag, wird vom „Pflomo“ begeistert sein. Für den Drink die Zwetschgen und den Rohrzucker in ein Glas geben. Beide Zutaten mit einem Stößel zerdrücken. Anschließend mit Crushed Ice, Limettensaft und Ginger Ale auffüllen und kräftig umrühren.

#### **Über die BVEO**

Die Bundesvereinigung der Erzeugerorganisationen Obst und Gemüse e.V. (BVEO) ist ein Zusammenschluss von 40 Mitgliedern (30 Erzeugerorganisationen und zehn Einzelunternehmen) der deutschen Obst- und Gemüsebranche. Der Verband vertritt die politischen Interessen seiner Mitglieder, organisiert Messe- und Kongressauftritte und steuert PR- und Marketingmaßnahmen.

#### **Kontakt:**

Pressebüro deutsches Obst und Gemüse  
Marie Fuchs  
Tel. 0221-56938-124  
Fax 0221-56938-201  
Email: [presse@deutsches-obst-und-gemuese.de](mailto:presse@deutsches-obst-und-gemuese.de)  
[www.deutsches-obst-und-gemuese.de](http://www.deutsches-obst-und-gemuese.de)