



Durch Zufall sind wir auf die Hermann Brause aufmerksam geworden. Zunächst waren wir von den interessanten Geschmacksrichtungen begeistert. Aber als wir gesehen haben, dass diese Limonade in Hamm erfunden wurde, schlug unser Herz noch schneller. Apropos: es gibt auch eine Hermann Kola, welche einen höheren Koffeingehalt hat, als die üblichen amerikanischen Zuckerwasser. Mehr über das ganze Unternehmen in einer der kommenden Ausgaben. Wir haben mal ein bisschen mit den Softdrinks rumexperimentiert und 2 Cocktails kreiert.
Rezepte: Alexandra Krchov

Infos über die Brause und die Kola auf www.hermann-kola.de



1 Longdrink-Glas
2cl Gin
2 Eiswürfel
mit Hermann Brause Melone Limette auffüllen

Statt Gin schmeckt auch Jägermeister super.

Der Longrink besticht durch seine außergewöhnliche Farbe und seinem fruchtig süßen Geschmack.

Southern Lady Hermann

4 cl Southern Comfort
1 EL Amarenakirschen mit Saft
Eiswürfel
mit Hermann-Brause Apfel-Kirsch auffüllen
Deko: Amarenakirsche + Minzblättchen

Für den Zuckerrand: Glas in Zitronensaft tunken, abtropfen lassen und in Zucker tauchen.