



DRINKS

EXOTISCHE COCKTAILS UND HIPPE SUNDOWNER

By FoodiZm 01/09/2017

Stir it darling, shake it baby! Wenn exotische Cocktails die Couch zu Hause erobern, ist das Urlaubsfeeling plötzlich ganz nahe.

Chin Chin! Im Oktober kommt der Film „[Schumanns Bargespräche](#)“ in die Kinos – und wir haben das perfekte „Warm-up“ für Sie: Außergewöhnliche Bars und Cocktails, die wir nicht nur Charles Schumann für eine Fortsetzung der Bargespräche ans Herz legen können. Hippe Sundowner-Bars in Thailand und im wilden Okavangodelta von Botswana sowie eine



einfangen.



Die Nai Harn Reflections Bar

Der perfekte Sundowner in Thailand? Den gibt es im [The Nai Harn](#) auf Phuket mit Blick auf eine der schönsten Buchten Asiens, Sonnenuntergang im Indischen Ozean inklusive. Damit die Cocktails mit dem Schauspiel am Himmel konkurrieren können, holte sich das Hotel Rat von einer Barlegende: Salim Khoury aus der American Bar des Londoner Savoy. Für das [The Nai Harn](#) hat er eigens den Lady Nai Harn und den Rum-ble kreiert, die mit dem auf Phuket hergestellten Chalong Bay Rum gemixt werden. Das Cocktailglas in der Hand, der Klang der Eiskwürfel und die Sonne, die im Meer versinkt – so klingt der Tag auf dem Reflections Sonnendeck des Luxushotels [The Nai Harn](#) aus.



Residene by Uga Escapes Bar

Und die perfekte Bar auf Sri Lanka? In der Residence Bar werden Dandystil und Ladychic vergangener Tage lebendig. Die Bar befindet sich in der [Residence by Uga Escapes](#), einer viktorianischen Villa im Herzen Colombos, die eine Hommage an die englische Kolonialzeit darstellt. Unverputzte Ziegelwände, warme Brauntöne – so beginnt hier die abendliche Zeitreise. Hier mixen die Bartender feine Aperitifs und klassische Cocktails, die gerne auch zu einem kleinen Mitternachtssnack gereicht werden. Die eigens kreierten Cocktails setzen sich aus lokalen Zutaten wie Mango, Ingwer und Mombinpflaumen in Kombination mit Brandy, Whiskey und Gin zusammen.



Die Sandibe Bar

Mit Out of Africa-Stil hat die Bar der [andBeyond Sandibe Okavango Safari Lodge](#) in Botswana garantiert nichts am Hut. Helles Holz und puristisches Design, das die natürlichen Formen der Umgebung aufgreift, statt kolonialer Reminiszenz. Strehlen und Schindeln, die an einen Flusslauf erinnern; auf Stelzen gesetzt, scheint die Bar aus den Gräsern herauszuwachsen und mit der umliegenden Landschaft zu verschmelzen. „Vor der Safari ist nach der Safari“, lautet hier das Motto. Beim Sundowner werden die Schilderungen der gesichteten Wildtiere immer eindrücklicher und wenn dann tatsächlich ein Elefant an der offen gestalteten Bar der [andBeyond Sandibe Okavango Safari Lodge](#) vorbeischlendert, braucht es dringend einen weiteren Drink – untermalt von den Geräuschen der Wildnis, Löwengebrüll inklusive. Die für ihr Design preisgekrönte Luxuslodge und ihre Bar bieten freie Sicht auf das größte Binnendelta der Welt, das Okavango-Delta, das seit 2014 auf UNESCO-Welterbe ist.

So schmecken die Seychellen: Der Praslin Sling des [Raffles Seychelles](#) ist eine Hommage an den legendären Singapore Sling aus dem Schwesterhotel sowie an die einzigartige Natur der Seychellen. Das Bar-Team des Resorts hat die Aromen der Insel Praslin in dem Sling vereint. Aus der endemischen Coco de Mer, dem Aroma der Vanille, den Blättern der Kaffernlimetten und dem Raffles 1915 Gin entsteht ein Drink, der genau wie der Raffles Singapore Sling das Zeug zu einem Evergreen hat.



*Der Praslin Sling vom Raffles
Seychelles*

4cl Gin
4cl Saft der Coco de Mer oder Kokosnussmilch
1cl Vanillesirup
Mark einer ¼ Vanilleschote
2 Blätter der Kaffernlimetten
Alle Zutaten im Cocktailshaker shaken und in einem Martini-glas servieren. Je nach Wunsch mit Blättern der Kaffernlimetten oder einer halben Vanilleschote garnieren.

Ganz exklusiv und vom Jetset empfohlen: der Passion Pitt der Malediven-Trauminsel [Finolhu](#). It-Girl Paris Hilton hat ihn schon gekostet und auch Leonardo di Caprio wurde an der Beach-Club-Bar gesichtet. Fehlt eigentlich nur noch Brad Pitt, der genauso knackig ist, wie dieser Drink.

WER SICH DAS VIP-FEELING NACH HAUSE HOLEN MÖCHTE, HIER DAS REZEPT FÜR DEN PASSION PITT:

6cl Gin
6cl Zitronengras-Sirup (300 g Zucker in 30 cl Wasser einkochen, ein paar Stängel Zitronengras fünf Minuten darin ziehen lassen, mit 5 cl Ingwersaft aufgießen)
3,5cl Limettensaft
10cl Maracujasaft
Ein Schuss Vanillesirup
Frische Minze als Deko

Und last but not least: Wie wäre es mit einem Cocktail, der ausschließlich aus Zutaten der Gardasee-Region besteht, die noch dazu komplett aus biologischem Anbau stammen? Der Garda ´s Fashioned wird aus heimischen Zitronen, Gardasee-Olivenöl und Grappa aus Amaronetresten in der Sparkling Lounge des [Aqualux Hotel Spa Suite & Terme](#) gemixt – allerdings muss man schon persönlich vorbeikommen, um ihn zu probieren.



Der Passion Pitt



SUPPORTED BY



KONTAKT

Email

info@foodizm.de

B2B

- Partner



Copyright © 2017 Foodizm. All Right Reserved. Handcrafted with Love by RP Team
Made with ♥ in Munich.