

Hamburger Abendblatt



Hugo mischt den Sommer auf

Der neue **Lieblingscocktail** und andere Getränke

BRITTA SCHMEIS

⚡: Aperol Sprizz war gestern. Hugo heißt das neue Sommergetränk. Und es kommt extrem spitzig und frisch daher. Vor allem aber lässt es sich als leichte Variante mixen. Denn außer Prosecco, Holunderblütensirup, Limetten und Minze gehört auch Mineralwasser in den Sommercocktail. Der Clou allerdings sind die anderen Zutaten: „Die Minze macht dieses Getränk so herrlich frisch, ebenso wie die Limette“, schwärmt Weinhändlerin Elke Berner vom Vineyard-Weinlager Eimsbüttel. Sie empfiehlt, für den Cocktail nicht den hochwertigsten Prosecco zu verwenden und stattdessen auf die Qualität des Holunderblütensirups zu achten. „Der sollte ein Naturprodukt ohne Chemie und zu viel Zucker sein“, sagt

sie. Die Bio-Marke Holy etwa bietet einen entsprechenden Sirup mit Zutaten aus Norddeutschland an. Die Deutsche Blütensektmanufaktur ist im hessischen Wiesbaden und damit im Rheingau beheimatet und hat ebenfalls einen sehr feinen Sirup im Sortiment.

