

# Spritziger Sommer



## LIMONCELLO

### Zutaten:

8 unbehandelte Zitronen (z. B. Amalfi oder Zedri), 1 Liter 96%iger reiner Alkohol, 1 Liter Wasser, 600 g Zucker, 1 Bourbon-Vanilleschote, 1 Msp. Einmachhilfe.

### Zubereitung:

Ein großes verschließbares Gefäß (etwa 3 Liter Inhalt) mit heißem Wasser ausspülen. Zitronen heiß waschen und trocken reiben. Mithilfe eines Sparschälers die Schale ganz dünn (ohne die weiße Schicht) abschälen und in das Gefäß geben. Alkohol hinzufügen, durchrühren und mindestens 14 Tage an einem dunklen, warmen Ort stehen lassen.

Wasser mit Zucker in einen kleinen Topf geben. Vanilleschote längs aufschneiden, Vanillemark herauskratzen und beides hinzufügen. Das Ganze aufkochen und warten, bis sich der Zucker gelöst hat. Den Sirup erkalten lassen. Sirup und Einmachhilfe zum Zitronenansatz geben und weitere vier Wochen ziehen lassen. Limoncello durchsieben, in vorbereitete Flaschen füllen und verschließen. Nun kann man den Likör pur oder etwa als Limoncello Spritz genießen.

## MOJITOBOWLE

### Zutaten (für ein Bowlengefäß):

10 unbehandelte Limetten, 3 Bund Minze, 200 g brauner Zucker, 1 Pck. Vanillezucker, 250 ml weißer Rum, 1 ½ Liter Bitter Lemon, Limettenlimonade oder Limettenmineralwasser, 1 ½ Liter Sekt, Eiswürfel.

### Zubereitung:

Limetten heiß waschen, trocken abreiben, in Würfel schneiden und in das Bowlengefäß geben. Minze waschen, einige schöne Stängel zur Dekoration beiseitelegen, übrige Stängel zu den Limetten geben. Mit Zucker und Vanillezucker vermischen und mit einem Holzstößel oder Kartoffelstampfer zerdrücken, sodass der Saft austritt. Rum dazugießen und alles etwa zwei Stunden kaltstellen.

Kurz vor dem Servieren Bitter Lemon (bzw. Limonade oder Mineralwasser) Sekt und Eiswürfel zum Bowlenansatz hinzufügen und die Mojitobowle mit Minzestängeln garniert servieren.



Fotos & Rezepte: Dr. August Oetiker Nahrungsmittel KG

## WEINSommer auf dem Katschhof

22. bis 25. August  
Do./Fr., 16 bis 24 Uhr  
Sa., 12 bis 24 Uhr  
So., 12 bis 20 Uhr

[www.weinsommer.de/weinsommer/aachen](http://www.weinsommer.de/weinsommer/aachen)



Probieren, informieren, genießen: Wenn der Katschhof zur verlockenden Oase für edle Tropfen wird, dann ist klar, dass endlich wieder WEINSommer in Aachen ist. Die Veranstaltung ist seit vielen Jahren ein festes Highlight im Eventkalender der Stadt und zieht zahlreiche Liebhaber köstlicher Weine auf den attraktiven Platz zwischen Dom und Rathaus. Dafür sorgen nicht zuletzt die vielen Winzerinnen und Winzer, die den Katschhof mit ihren Ständen, Verkostungen und Angeboten an vier Tagen in ein Kulinarikparadies verwandeln. Öcher Weinkenner – oder die, die es werden wollen – können in festlicher Stimmung viele unterschiedliche Rote, Weiße und Prickelnde probieren. Zudem beantworten die Erzeuger jede Frage und erzählen Interessierten gern, was sie schon immer über Wein und Anbaugebiete wissen wollten.

Freuen dürfen sich die Genießer auf den neuen Jahrgang, der den Weingütern wieder eine Top-Qualität in die Keller brachte: Der Weinjahrgang 2023 zeichnete sich in Deutschland durch Wetterextreme und klimatische Herausforderungen aus. Trotz eines kalten Winters und eines heißen Sommers mit feuchten Phasen, gelang es den Winzern während einer kurzen Lesezeit, eine qualitativ hochwertige Ernte zu erzielen. Die Weißweine bestechen durch ihre lebendige Aromatik und Frische, während die Rotweine durch tiefere Farben und komplexe Aromen begeistern. Dieser Jahrgang zeigt die Resilienz und das Können der Winzer, die durch Expertise und Engagement auch unter schwierigen Bedingungen herausragende Weine erzeugen können. Von dem vorzüglichen Geschmack können sich Öcher ab dem 22. August selbst überzeugen.

**DIESEN UND ALLE WEITEREN BAD AACHEN-TOPFGUCKER FINDEN SIE AUCH UNTER [WWW.BAD-AACHEN.NET](http://WWW.BAD-AACHEN.NET)!**

**Plum's Kaffee**  
Deutschlands älteste Kaffeerösterei



Profitec  
JUMP

Jetzt neu - kompakter Zweikreiser mit eleganten Holzgriffen