



Wildwuchs im Glas: Limonade aus Holunder, Apfel und Birne, Schaumwein aus Robinienblüten – zur Bowle vereint mit Erdbeer-Rhabarber-Likör

1 Limo 3.0

„Limo“ als Terminus technicus ist ja ein bisschen aus der Mode gekommen. Schade eigentlich. Heute kennen Kinder nur noch Bionade. Und Cola ist, nein, keine Limonade. Jedenfalls ging Limo früher einmal so: Zitronen auspressen, Zucker reinrühren, Sprudelwasser und Eiswürfel dazu, fertig. Schmeckte lecker, klar. Machte aber a) Arbeit und war b) auf die Dauer ein bisschen langweilig. Wie gut, dass die findigen Franken von der Initiative Hesselberger „Liss“ erfunden haben – **Limonaden** aus reinen, naturtrüben Direktsäften von Streuobstwiesen (Apfel, Birne und Holunder). Ohne jede künstliche Zutat, ohne Konzentrate und Säuerungsmittel ist das fränkische Gebräu mindestens so puristisch wie unsere hausgemachte Limo aus Kindertagen, hat allerdings einen entscheidenden Vorteil: Es kommt ohne ein einziges Gramm Kristallzucker aus – alles reine Fruchtsüße!

Preis: 0,85 Euro/0,33 l, zzgl. Flaschenpfand*

Kontakt: Allfra Regionalmarkt Franken, 91749 Wittelshofen, Tel. 09854/979 98 55, www.allfra.de

2 Prickelblüten

Rezzo Schlauch, der ehemalige Fraktionsvorsitzende der Grünen im Bundestag, hat vor ein paar Wochen ein furchtbares Geständnis abgelegt, bitte halten Sie sich jetzt ganz fest: Er hat nie Müll getrennt! *Nie!* Für viele wird jetzt eine Welt zusammenbrechen. Zur Linderung empfehlen wir ein oder mehrere eiskalte Gläser „Hohenloher Akazienzauber“, zart perlend, in der Flasche vergoren, nach dem Champagnerverfahren degorgiert, mit nur zweieinhalb Prozent Alkohol. Die Dolden blühender Robinien werden schonend von Hand gepflückt, in Weidenkörben gesammelt, jeder einzelne **Schaumwein**

Die Sonne in der Flasche

Bier, zum Grillen, klar. Bowle zum Picknick, Limonade für die Kinder – so weit, so gut. Wir hätten noch: prickelnden Cidre, Pomeranzenlikör und Rooibos-Tee für Granita