



Rezensionen zum Buch

Alkoholfreie Drinks

Die perfekten Begleiter von Frühstück bis Dinner

von Eva Derndorfer und Elisabeth Fischer

erschienen im Brandstätter Verlag, Jänner 2016

Print & Online

1. **Osnabrücker Zeitung** (2.8.2017): So lecker kann die Kopie schmecken. Eva Derndorfer und Elisabeth Fischer werden über Mocktails befragt, dazu gibt es einen Buchtipp zu „Alkoholfreie Drinks“.
2. **Die Presse am Sonntag** (9.4.2017): Wenn die Speisenbegleiter auf Promille verzichten. Buchtipp.
3. **Kurier** (26.3.2017): Nüchtern und doch geschmackvoll. Die Rhabarber-Beeren-Limo aus unserem Buch ist abgedruckt.
4. **Babette's Newsletter** (20.1.2017): „Was bietet man als aufmerksamer Gastgeber oder zuvorkommender Dame des Hauses an wenn es alkoholfrei sein soll? (...) Eva und Elisabeth haben die Antwort!“
5. **ÖGE Ernährung aktuell** (Ausgabe 3/2016): „Damit werden alkoholfreie Getränke bei Einladungen künftig zum absoluten Renner!“
6. **Food Ingredients & Sensorik** (Ausgabe 3/2016): „Gerade die sensorische Aufbereitung in Kombination mit Infos zu Gewürzen, Kräutern, Traubensorten und Menüvorschlägen macht das Buch spannend, denn es geht über eine simple Rezeptsammlung hinaus.“
7. **Veö einblicke** (Ausgabe 3/2016): „Eva Derndorfer und Elisabeth Fischer füllen eine der letzten Lücken im dichten Food Book Dschungel (...) Dabei werden alle Register der hohen Schule der Sensorik gezogen: harmonische Farben, kontrastreiche Konsistenzen und vor allem das Spiel mit Geschmackskomponenten und Schärfe. Dabei trifft etwa Exotik auf ganz Alltägliches wie im Zitronengras-Kümmel-Apfel-Drink oder Alpines auf Asiatisches wie im Wacholder- Zitronen-Ingwer-Sirup. Alles verpackt in harmonischer Grafik - was wünscht sich unser Kochbuchregal mehr?“
8. **Schweiz Schöner Wohnen** (September 2016): Buch-Tipp „Alkoholfreie Drinks“.
9. **ORF Nachlese** (September 2016): Frisch gekocht Bücherregal - darunter Alkoholfreie Drinks.
10. **Stadt Magazin Köln Süd** (August/September 2016): „Bei diesen Buchtipps steigt das Genussbarometer auf Hochgenuss“ - darunter: Alkoholfreie Drinks.
11. **St. Galler Tagblatt** (20.8.2016): „Ein gutes Buch für Gastgeber, die nicht immer auf Wein und Bier zurückgreifen und etwas Neues ausprobieren wollen“.
12. **Focus** (20.8.2017): Promillefrei genießen. „Ein Erdbeer-Thymian-Drink, eine Rhabarber-Beeren-Limo oder ein Aprikosen-Kokos-Wasser mit Vanille ist schnell gemixt.“
13. **Maxima Gourmet Extra** (Juli 2016): „Aufregend anders (...) Kräuter und Früchte, Blüten, Tee und Gewürze, aber auch Gemüse und Milchprodukte sind die Basis der geschmacklich ausgefuchsten und aufregenden Drinks.“
14. **Vielfalt** (Juli 2016): Trinkgenuss. „Wer auch nicht alkoholtrinkenden Gästen mehr bieten will als Wasser, Fruchtsaft oder Limonade, sollte dringend einen Blick in das Buch „Alkoholfreie Drinks“ der Erfolgsautorinnen Eva Derndorfer und Elisabeth Fischer werfen.“

15. **Miss** (Juli 2016): Alkoholfreie Drinks
16. **Badener Zeitung** (21.7.2016): Alkoholfreier Genuss. Buchtipp aus dem Brandstätter Verlag.
17. **Essen & Trinken** (15.7.2016): Ananasbowle und Spargel-Kokos-Drink werden vorgestellt. „Unbedingt probieren“.
18. **Creativ verpacken** (7/2016): „Kennen Sie das? Sie sind zu einem feinen Essen eingeladen, trinken jedoch keinen Alkohol, weil Sie noch fahren müssen. Während alle anderen mit den tollsten Weinen verwöhnt werden, trinken Sie Wasser. Das haben auch Eva Derndorfer und Elisabeth Fischer als Ansporn genommen, raffinierte, nicht alkoholische Getränke zu kreieren oder auszuprobieren.“
19. **Hessische Allgemeine HNA** (15.7.2016): „Vom perfekten Drink zum Dinner über raffinierte Durstlöcher für zwischendurch bis hin zu Muntermachern und gesunden Smoothies am Morgen.“
20. **Hofgeismarer Allgemeine HNA** (14.7.2016): „für puren Genuss zu jeder Tageszeit.“
21. **Northeimer Neueste Nachrichten HNA** (9.7.2016): Noch mehr Rezepte. „Es ist so einfach, seine Gäste zu überraschen.“
22. **Rhein-Zeitung** (18.6.2016): „Geschmackvielfalt geht eben auch ohne Alkohol. Auf den herb-süßen Enzian-Preiselbeer-Zitronen-Longdrink als Aperitif werden die Mitesser erst neidisch schielen und spätestens beim Zwetschkencappuccino zum Dessert freiwillig abstinert werden.“
23. **Eat Smarter!** (10.6.2016): „Wer an den heißen Tagen auf Alkohol, nicht aber auf Geschmack und Genuss verzichten will, braucht gute Ideen. Denn immer wieder Wasser, Säfte oder promillefreies Bier sind langweilig. Wie wäre es also mit Aprikosen-Grüntee mit Orangenblüten, Rhabarber-Wassermelonen-Aperitif mit Anis oder Rosa Grapefruitsaft mit Fleur de Sel?“
24. **Flow** (6.6.2016): Lecker, Limo. „Wie schön das zischt, so eine kühle Limonade an einem heißen Sommertag. Und sie lässt sich ganz leicht selber machen, etwa eine prickelnde Apfel-Ingwer-Limo (...)“
25. **Valentinas-kochbuch.de** (Juni 2016): „Es handelt sich um ein wunderhübsch aufgemachtes Buch, in dem die Liebe zum Detail und Drinks deutlich wird. Saisonale Zutaten bringen Frische und Abwechslung ins Glas. Die ausführlichen Tipps zum Foodpairing jedes einzelnen Rezeptes und dessen Wirkung runden das Ganze ab. (...) Denn das Schöne an den ausbalancierten Variationen ist: Man kann seine Gäste und sich damit maßlos, weil promillefrei verwöhnen.“
26. **Genuss Magazin** (Heft 3, 2016): Drinks ohne Promille. „Egal ob Aperitif, Digestif, Sundowner, Aufputscher, Essensbegleiter, Fluchtachterl oder Absacker - nicht alle Drinks müssen mit Promille sein.“
27. **Drinks (Ausgabe Österreich)** (Mai 2016): „(...) doch es gibt immer wieder Situationen, wo Alkohol nicht angebracht ist und die Alternative, Wasser, zuckerhaltige Industrie-Limonaden oder Fruchtsäfte zu trinken, nicht wirklich verlockend erscheint. Prickelnde, belebende und geschmackvolle Drinks ohne Alkohol können eine gesunde und genussvolle Alternative sein.“
28. **Elisabethvonpoelnitz.de** (15.5.2016): „Dieses Buch kam uns gerade recht! (...) Ein sonniges Buch mit vielen frischen und neuen Ideen - nicht nur für den Sommer. Oder eine wunderbare Geschenkidee zum Mitbringen für die nächste Gartenparty, gleich mit einem selbst gemachten Sirup dazu!“
29. **Essen & Genießen** (14.5.2016): „Es gibt Mandel-Ayran, Heuradler, Trauben-Rosmarin-Aperitif, Quitten-Tonic (...) bei der Bandbreite an Ideen sollte auch für jeden was dabei sein.“

30. **Heilbronner Stimme** (14.5.2016): „Die Bandbreite an Getränke ist enorm (...) machen schnell Lust auf laue Sommerabende auf der Terrasse, zum Beispiel mit einer Ananas-Bowle mit Mango- und Himbeer-Eiswürfeln.“
31. **BIO Magazin** (Mai/Juni 2016): Hoch die Tassen! „Die große Vielfalt überzeugt und beschert uns ganz neue Geschmackserlebnisse.“
32. **Das Magazin (Neue Westfälische)** (2.5.2016): „Purer Genuss zu jeder Tageszeit!“
33. **HG Zeitung** (Heft 5/2016): Tee und Saft zur Sterneküche. 2 ganze Seiten sind unserem Buch gewidmet!!
34. **SLOW FOOD Magazin** (Heft 2/2016): „(...) haben für ihr neues Buch hundert spannende Alternativen entwickelt, die auch schnell zuzubereiten sind: Erfrischendes wie Rhabarber-Beeren-Limo, die beispielsweise zu Fisch und Fruchtstrudel passt, oder Himbeer-Basilikum-Molke, die zu Käse und Salaten schmeckt. Im Kapitel „Lust-auf-Natur-Drinks“ machen Wacholder-Fizz und Kirschen-Hagebutten-Drink mit Rosmarin Lust auf's Ausprobieren.“
35. **Buchmedia Magazin** (April 2016): „Aperitifs genießen ohne Schwips. (...) Eva Derndorfer und Elisabeth Fischer haben im Buch „Alkoholfreie Drinks“ wunderbare Rezepte für viele Gelegenheiten kreiert. (...) In Sommerstimmung versetzen die „Lust-auf-Natur-Drinks“, etwa der paradiesische Tomaten-Melonen-Drink mit Pfeffer, im Weißweinglas serviert. (...) Egal, welchen Drink man anbietet, die Köpfe werden es einem jedenfalls danken.“
36. **Lebensweise** (April 2016): „Und selbstverständlich gibt es Drinks, die jede Einladung zum kulinarischen Erlebnis machen.“
37. **NaturLust** (27.4.2016): „Buch-Tipp: Trinkfest ohne Promille (...) In diesem Buch gibt es feine Rezepte für über 100 alkoholfreie, leckere Drinks.“
38. **Land & Stadt** Regionalmagazin für Wettingen, Baden und das Limattal (Heft 1, 14.4.2016): Buchtipps mit Gewinnspiel.
39. **Von Magazine** (April 2016): „Es muss also nicht immer Alkohol der perfekte Begleiter eines guten Essens sein, denn es gibt viele gesunde, genussvolle Alternativen.“
40. **Ernährung heute** (Heft 1, 2016): Purer Genuss - alkoholfrei. „Ein Standardwerk für alle, die weniger oder keinen Alkohol trinken möchten oder müssen und jene, die schlicht mehr Abwechslung suchen.“
41. **Slowly Veggie!** (11.4.2016): „Alkoholfreie Drinks“ unter „Unsere Buchempfehlungen“.
42. **MAXIMA** (30.3.2016): 5 neue Must-have-Kochbücher. Darunter: Alkoholfreie Drinks.
43. **Slowly-veggie-blog.de** (28.3.2016): „Mal fruchtig, mal spritzig, mal außergewöhnlich - immer abwechslungsreich, kreativ und geschmackvoll!“
44. **Falstaff.at** (20.3.2016): „Mehr als Saft und Wasser. Ein neues Buch präsentiert spannende Alternativen zu alkoholischen Cocktails.“ Dazu 3 Rezepte - und Eva Derndorfer im Interview.
45. **Savoir Vivre** (7.7.2016; Heft März/April 2016): „Die Autorinnen Eva Derndorfer und Elisabeth Fischer zeigen in ihrem Buch „Alkoholfreie Drinks“, unter anderem, wie Sie ihre Gäste mit alkoholfreien Dinner-Drinks verwöhnen können.“
46. **Gusto Lola** (März 2016): „Alkoholfreie Drinks“ unter Lolas Inspirationsquellen.
47. **Ovb-online.de** (4.3.2016): „Wie wär's beispielsweise, wenn man die Gäste mal mit einem Rhabarber-Wassermelonen-Drink oder einem Birnen-Rosmarin-Sekt willkommen heißt? Auch mit einem Holunderblüten-Tonic lässt sich herrlich anstoßen. (...) Das geht meist genauso schnell, wie eine Flasche zu öffnen.“
48. **Münchener Merkur** (4.3.2016): (...) haben sich Eva Derndorfer und Elisabeth Fischer perfekte Begleiter fürs Essen ausgedacht. Wie wär's beispielsweise, wenn man die Gäste mal mit einem

Rhabarber-Wassermelonen-Drink oder einem Birnen-Rosmarin-Sekt willkommen heißt? (...) An heißen Sommertagen schaut einen Ananas-Bowle mit Mango- und Himbeer-Eiswürfeln nicht nur sensationell aus, sie schmeckt auch herrlich erfrischend.“

49. **Bild der Frau Gut kochen & backen** (2.3.2016): „Buch-Tipp. Noch mehr köstliche Getränke finden Sie in dem Buch „Alkoholfreie Drinks“ von Eva Derndorfer und Elisabeth Fischer. Darin: Über 100 leckere Alternativen zu Wein, Bier & Co.“
50. **MaG Gourmetmagazin Meinl am Graben** (März 2016): „Das bedeutet puren Genuss zu jeder Tageszeit!“
51. **GUSTO** (Heft 3/2016): „Abwechslung gefällig? Quittentonic, Mango-Weiße, pfeffriger Erdbeer-Drink, Mellow Yellow Smoothie (...) als Essenbegleiter, Muntermacher, Erfrischer oder als kleine Mahlzeit. Ein tolles, aufwendig gestaltetes Buch mit vielen inspirierenden Ideen. “
52. **TeachersNews** (22.2.2016): Alkoholfreie Drinks - Die perfekten Begleiter von Frühstück bis Dinner.
53. **Cooking Magazin** (19.2.2016): „In ‚Alkoholfreie Drinks‘ zeigen die Autorinnen Eva Derndorfer und Elisabeth Fischer, wie man seine Gäste mit prickelnden und genussvollen Alternativen überraschen kann!“
54. **Die Presse am Sonntag** (14.2.2016): „Nicht nur in der Fastenzeit bietet dieses Buch eine willkommene Abwechslung zur obligatorischen Weinbegleitung. “
55. **Der Sonntag in Freiburg** (14.2.2016): „Ihrem Anspruch, komplexe Getränke zu kreieren, werden die Autorinnen ebenso gerecht wie der Aufgabe, die große Vielfalt in sinnvolle Kategorien einzuteilen. (...) Freude bereiten die Kapitel ‚Pionier-Drinks‘ und die ‚genialen Drinks zu Käse‘ mit Unwiderstehlichem für kulinarische Abenteurer. (...) nach der Lektüre hat man den Dreh raus und Lust, Freunde mit Alkoholfreiem zu überraschen.“
56. <https://frankfurterkochbuchrezensentin.wordpress.com/2016/02/> (14.2.2016): „auf dieses Buch habe ich lange gewartet! Viele kreative Rezepte, die sowohl als Kreation, als auch mit hoher Praktikabilität glänzen können. Nicht nur Smoothies und Energiedrink-Rezepte, die quitsch-bunt aussehen, aber geschmacklich nicht überzeugen, sondern sehr große Auswahl an beeindruckenden Kreationen für alle möglichen Gelegenheiten! Außergewöhnlich gut gemachte Einbettung in den thematischen Kontext. Tolle Wissensvermittlung und praktische Anleitungen, wunderbar! Außerdem Empfehlungen für die richtige Glas Wahl und die richtigen kulinarischen Begleiter. Das Buch lässt bei mir keine Wünsche offen!“
57. **Derstandard.at** (13.2.2016): „100 Drinks, zum Teil durchaus ungewöhnliche Mischungen, haben sie im Buch gesammelt (...) Nach einer kleinen Sensorik-Einführung gibt es eine Tabelle, in der jeder Drink und seine Geschmacksrichtungen aufgelistet sind. (...) Manche Zutaten werden im Durchschnittshaushalt wohl nicht vorrätig sein, sind aber einfach zu besorgen. Jedoch finden sich auch eine Menge Rezepte, die nur wenige, sehr gängige Zutaten enthalten. Genauso verhält es sich mit dem Aufwand, sowohl zeitlicher als auch finanzieller Natur. Einen antialkoholischen Lieblingsdrink wird aber sicherlich jeder finden.“
58. **Krone** (12.2.2016): „Kreative Durstlöcher. Ein Aperitif kommt bei Gästen auch ohne Alkohol gut an.“
59. **Babette's Newsletter** (4.2.2016): „Stellen wir uns vor, wir geben eine Party. Nicht jeder Gast wählt das kühle Blonde oder den edlen Rebensaft. Auch das Schnapsperl passt gerade nicht so. Der eine oder die andere sind vielleicht mit dem Auto da und wir fahren ja nicht wenn wir Alkohol trinken. Was bietet man also als aufmerksamer Gastgeber oder zuvorkommende Dame des Hauses an? Ein Glas Wasser? Einen Apfelsaft? Einen Kräutertee? Laaangweilig! ...“ Annes Tipp lautet: das Buch „Alkoholfreie Drinks“!

60. **Mixology** (4.2.2016): „Hier gibt es den passenden Drink zu Hauptgang oder Nachspeise, und das völlig ‚ohne‘. Insgesamt 100 Alternativen (...) zeigen, dass wirkliche Alternativen zu Limonade, Saft oder Wasser weitreichend sind.“
61. **<http://www.gingermag.de/ginger-liest-alkoholfreie-drinks-spess-ohne-alkohol/>** (2.2.2016): „Ich habe mich schon beim Anblick des Titels schockverliebt (...) Die Geschmacksnuancen ihrer abwechslungsreichen Null-Prozent-Kreationen schillern von bitter und sauer über fruchtig zu süß bis würzig. Die Drinks überraschen mit außergewöhnlichen Zutaten (...) die Anleitungen und Fotos im Buch machen das Schmökern, Shoppen und Experimentieren zu einem inspirierenden Vergnügen.“
62. **Friends of Merkur** (Heft 1/2016): „Nach den vielen Feiertagen und dem wilden Schlemmen mag manch einer auch mal ganz ohne Alkohol auskommen. Wer nun glaubt, da sei Verzicht im Spiel, irrt gewaltig! (...) Perfekt auf unterschiedliche Speisen abgestimmt bieten sie als raffinierte Durstlöscher, erfrischende Muntermacher, exquisite Dinnerdrinks und gesunde Smoothies puren Genuss zu jeder Tageszeit!“
63. **Seitenblicke** (28.1.2016): „Diese Honigmilch ist eine raffinierte Version des beliebten Klassikers“.
64. **Wirtschaftsblatt** (27.1.2016): **Kosten, kochen, kredenzen:** „Zu einem guten Essen gehören gute Drinks. Doch wer dazu keinen Alkohol trinken möchte, hat oft nur den halben Genuss - das wollen Eva Derndorfer und Elisabeth Fischer nun ändern und zeigen in ihrem neuen Werk (Brandstätter-Verlag) 100 Alternativen zu Wein, Bier und Co.“
65. **Kölner Stadtanzeiger** (19.1.2016): „Geniessen. Warm und würzig. (...) Neben fantasievollen Aperitifs gibt es Lust-auf-Natur-Drinks mit Kräutern, spritzige Limonaden, sättigende Smoothies und heiße Getränke abseits von Kaffee und Tee.“
66. **IN München Magazin** (18.1.2016): „Dabei haben sie ziemlich originelle Rezepturen entwickelt, die durch differenzierte Geschmacks- und Aromen-Vielfalt bestechen. (...) eine Alternative, die man einmal ausprobieren sollte - nicht nur im Detox-Januar.“
67. **www.nomyblog.de/ Magazin für Gastronomie und Genuss** (18.1.2016): „Ob es jemals normal sein wird, Drinks ohne Alkohol nicht unter der Kategorie „alkoholfrei“ auf die Karte zu setzen? Zum Beispiel geclustert nach „Drinks mit Rosmarin“ oder „Bittere Drinks“, und dort steht einer mit Gin neben einem ohne Spirituose, einer mit alkoholhaltigem Bitterlikör neben einem mit einer italienischen Bitterlimo ohne Prozente? (...) Jede Menge Inspiration für Drinks mit anderen Ingredienzien als Alkohol jedenfalls bietet dieses Buch (...) Eva Derndorfer und Elisabeth Fischer stellen 100 Rezepte für selbstgemachte Getränke vor. Guter Geschmack, Komplexität (mindestens drei Zutaten), Dünnflüssigkeit (von der Sektion „Smoothies“ abgesehen), Körper, Intensität auf Augenhöhe mit der ggf. parallel verzehrten Speise, Überraschungseffekt und Vielfalt sind die Kriterien, nach denen sie ausgewählt haben. Und größtenteils schnelle Zubereitung trotz der Vielschichtigkeit. (...) Genießer sind in der Gastronomie bestimmt bereit, dafür einen den alkoholischen Drinks vergleichbaren Preis zu entrichten.“
68. **Die ganze Woche** (13.1.2016) und **GanzeWoche.at:** „Vom perfekten Drink zum Dinner – von der Vorspeise bis zur Nachspeise – über raffinierte Durstlöscher für zwischendurch bis hin zu Muntermachern und gesunden Smoothies in der Früh: Die Autorinnen haben 100 alkoholfreie Drinks entwickelt, die perfekt auf unterschiedliche Speisen abgestimmt sind.“
69. **Krone** (13.1.2016): „Gerade in den ersten Wochen eines neuen Jahres ist die Bereitschaft, auf Bier, Wein und Schnaps zu verzichten, besonders groß. Wie praktisch, dass soeben das neue Buch „Alkoholfreie Drinks - Die perfekten Begleiter von Frühstück bis Dinner“ (Brandstätter Verlag) erschienen ist.“
70. **XXX:** Buchtipp und TV-Rezept der Woche: Trauben-Rosmarin-Aperitif und Mango-Weisse.

Dazu kommen noch viele schöne Amazon Kundere Rezensionen! 😊