



## «ewl fizz zero» – erfrischender Genuss zum Jubiläum

Feiern Sie mit uns «150 Jahre Trinkwasser» mit dem Jubiläumsdrink «ewl fizz zero». Die perfekte Balance von Trinkwasser und Zutaten macht diesen Drink besonders. Erst durch das Wasser entfaltet sich das volle Aroma und sorgt für das ideale Mischverhältnis.

### Rezept

#### «ewl fizz zero»

- 5 cl alkoholfreier Gin
- 2 cl frischer Zitronensaft
- 2 cl Holunderblütensirup
- 5–6 Eiswürfel

Gut shaken und in ein Whiskey-Glas geben. Mit Blöterli-Trinkwasser bis 2 cm unter den Rand auffüllen. Garnieren mit einer Zitronenschale, fertig.

#### Variante «ewl fizz kids»

- 1 cl alkoholfreier Gin
- 2 cl frischer Zitronensaft
- 3–4 cl Holunderblütensirup
- 5–6 Eiswürfel

Gut shaken und in ein Whiskey-Glas geben. Mit Blöterli-Trinkwasser bis 2 cm unter den Rand auffüllen. Garnieren mit einer Zitronenschale, fertig.

#### Variante «ewl fizz blizz» (mit Alkohol)

- 4 cl Dry Gin oder Vodka
- 2 cl frischer Zitronensaft
- 2 cl Holunderblütensirup
- 5–6 Eiswürfel

Gut shaken und in ein Whiskey-Glas geben. Mit Blöterli-Trinkwasser bis 2 cm unter den Rand auffüllen. Garnieren mit einer Zitronenschale, fertig.

### Tipps

Ein Weck-Glas mit Deckel funktioniert als Shaker-Ersatz ebenfalls.

Eiswürfel können mit Limettenstückchen oder ein wenig Rosmarin aufgewertet werden.

Geschmacklich passen auch Zitronenmelisse und Minze sehr gut.