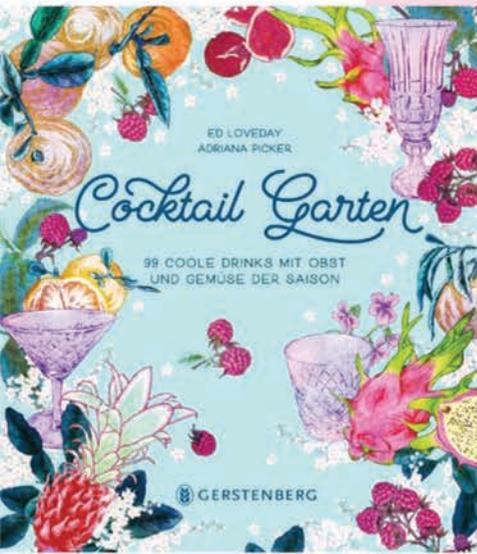


Einen leckeren Summer-Cocktail möchten wir Ihnen nicht vorenthalten: **Den Flamingo-Pitcher!** Für 6 Gläser: 8 Erdbeeren, in Scheiben geschnitten, je 1 Erdbeere für die Garnitur, 540 ml trockener Prosecco, 125 g Himbeeren, 270 ml Gin, 90 ml Zitronensaft, 60 ml Zuckersirup, einige Eiswürfel und einige Stängel frische Minze für die Garnitur. Erdbeeren und Sekt über Nacht ziehen lassen. Die Himbeeren zerdrücken und die restlichen Zutaten dazugeben. Et voilà! „Cocktail Garten“ bei Gerstenberg.



1 Hochprozentige Glaskunst: *Riedel* läutet mit der aktuellen Outdoor-Saison ein, um 11 €. **2** „Double Face“, das Glas von Gesichten, hat in Italien längst Kultstatus erlangt. Die funkelnder raffiniert gestalteten Becher lassen fast vergessen, dass die gefertigt sind; um 16 €. **3** Mit einer köstlichen Mischung aus Pfirsichen, Hibiskus erfindet *Løv Organic* den Eistee-Klassiker neu; 14,95 €. **4** Lass Rosen sprechen – oder eben diese grandiosen, kandierten pinken Rosenblätter von *Oshätzchen*, die sowohl zur Verzierung als auch zum Vernaschen perfekt geeignet sind; 12,90 €. **5** Und weil wir uns einfach nicht zwischen den vielen leckeren Schoko-Schmankerl von *Oshätzchen* entscheiden können, nehmen wir direkt zwei: die weiße Tafel „Erdbeere Joghurt“ und „Rose“-Zartbitterschokolade; beide je 5,90 €. **Alle Kaufinfos auf Seite 120.**

len Bar-Kollektion „Spey“ die *Mario Luca Giusti* mit den zwei den Farben, Brillanz und Transparenz Trinkgefäße aus dem Kunststoff Acrylglass Aprikosen, Wassermelone und säuerlichem