



Shake it, baby! Der Uwe hat ein Buch geschrieben:

„Mixed Emotions“ – Christiansen's Cocktailrezepte für jede Gefühlslage

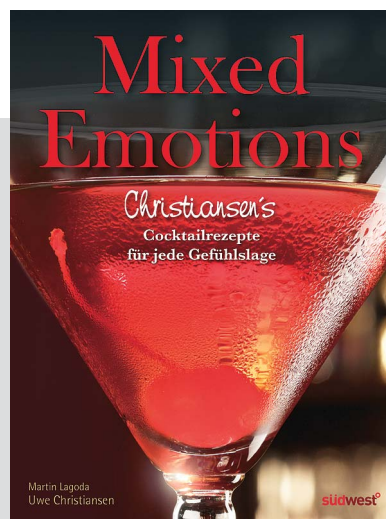
Bettina Linnig

Da kann ich nur sagen: „Lieber Uwe, dat wurde auch Zeit!“ – Uwe Christiansen, einer der renommiertesten Barkeeper und Mixologen in Deutschland, einer der für jede Lebenslage die richtige Cocktailmischung hat, einer der überall auf der Welt zu Hause ist, einer, dessen Preisauszeichnungen hier aufzuführen den Rahmen sprengen würde. Dieser Uwe gibt jetzt in seinem gerade erschienen Buch „Mixed Emotions“, Einblicke in sein Wissen – und das nicht nur was die Zusammenstellung seiner Cocktails betrifft. Tipps zur Lebenshilfe inklusive.

Die erste Bar richtete er mit 18 Jahren im Keller des Hauses seiner Eltern ein. Heute findet man ihn in seiner Bar „Christiansen's Fine Drinks & Cocktails“ oder im „Das Herz von St. Pauli“ oder er ist on Tour mit seiner mobilen Cocktailbar „Christiansen's on tour catering“. Herr Christiansen ist für Alle nur „der Uwe“. Der Uwe vom Kiez. Unter diesem Namen kennt man ihn. Weltweit. Von Itzehoe über Südafrika bis Hamburg.

Die Umtriebigkeit einer der besten Cocktailmixer der Welt spiegelt sich in den Rezepten seines Buches wieder. Zum Ausprobieren und Kennenlernen nachfolgend zwei Cocktailrezepte für jede Gefühlslage.

www.LaViaVita.de



Uwe Christiansen
Mixed Emotions
Christiansen's Cocktailrezepte
für jede Gefühlslage
Pappband, 144 Seiten
Format: 21 x 28 cm
[D] € 19,99
[A] € 20,60
[CH] ChF 30,90
ISBN 978-3-517-08747-4
Südwest Verlag

Martin Lagoda
Uwe Christiansen

südwest®

www.christiansens.de

Entwickelt für Lars Wallin, Glamour-König und Hofdesigner am schwedischen Königshaus, anlässlich einer Modenschau, die er in Hamburg gab:

Lars



Foto © Südwest Verlag/Christian Lohfink

1,5 cl Uwe Christiansens Likör von der Melone oder ein anderer grüner Melonenlikör
1,5 cl Absolut Kurant
1,5 cl Lime Juice
Mosel Riesling, trocken und gut gekühlt

Deko: Salatgurken- und Wassermelonenbällchen

Zur Zubereitung: Shaker, 2cm Kugelausstecher, großes Champagnerglas

Melonenlikör, Absolut Kurant und Lime Juice kurz shaken. Mit kühlem Riesling auffüllen. Mit dem Kugelausstecher Salatgurken- und Wassermelonenbällchen ausstechen und ins Glas geben.

Hier wurde Uwes Leidenschaft für alles mit Kokosnussaroma trinkbar gemacht – und warum nicht mit einem Schokoriegel?

Meuterei mit dem Bounty



Foto © Südwest Verlag/Christian Lohfink

1 Stück Bounty-Riegel (aus der 2er-Packung)
4 cl Havana Club Rum, 3 Jahre alt
4 cl Ananassaft
4 cl Bananensaft
4 cl kalte Milch
4 cl Kokosnussirup

Deko: Schokosauce für Eiscreme, 1 Orchideenblüte

Zur Zubereitung: Crushed Ice, elektrischer Mixer, Trinkhalme, Tikiglas

Alle Zutaten und eine Schaufel Crushed Ice in den Mixer geben. Mixen, bis eine sorbetartige Masse entstanden ist. Ins Glas füllen und etwas Schokosauce auf den Drink geben, sie wird sofort fest. Trinkhalme einstecken und mit der Blüte dekorieren.