

# Der Hochzeitsplaner

## Prosecco-Champagner-Inlay-Test



Von der aufgehenden Blüte bis hin zu Goldspänen und Eiswürfeln mit Kräutern oder in Herzform: Weddinghelferin Barbara McMahon ([www.weddinghelfer.de](http://www.weddinghelfer.de)) testet exklusiv für den **Hochzeitsplaner** das gewisse Etwas für Drinks.

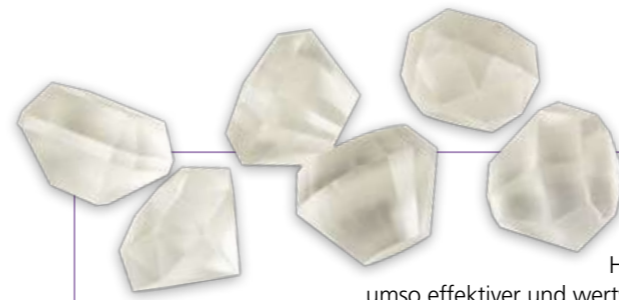
**D**iamanten sind beständig. Diamanten-Eiswürfel dagegen weniger. Aber zumindest bringen auch diese den Champagner oder Prosecco so richtig zum Glänzen. Es ist erstaunlich, wie kreativ Brautpaare und Gastronomen in den vergangenen Jahren geworden sind, wenn es um das Thema „Einlage im Sekt“ geht. Vom Schuss Aperol bis zum Holunderbütensirup – die Italiener haben es uns schon lange vorge-macht. Man denke nur an den herrlichen Sprizz (8 cl Aperol, Orangenscheibe(n), 4 cl Sodawasser, 8 cl Prosecco).

Im **Hochzeitsplaner** haben wir dieses Mal verschiedene „Sekt-Inlays“ unter die Lupe genommen:

**Eis-Herzen** (über [www.summerstore.de](http://www.summerstore.de) für 3,90 € / Form) sind einfach herzustellen, aber dennoch sehr effektiv. Eine Eisform ergibt 14 Eis-Herzen. Die Kautschukform ist sehr benutzerfreundlich und auch hier sind Ihrer Fantasie keine Grenzen gesetzt: Experimentieren Sie doch

beispielsweise mit rotem Traubensaft oder geben Sie einen Schuss Cassis ins Eiswasser. Ihre roten Eisherzen sorgen so nicht nur für einen Farbtupfer im Sekt, sondern verleihen diesem gleichzeitig einen süßlichen Geschmack.

Foto: © Tobias Schuhmacher (1)



**Diamanten aus Eis** (zu beziehen über [www.geschirrladen.at](http://www.geschirrladen.at) für 8,50 € / Stk.) – der etwas andere Look. Die Juwelen-Würfel-Herstellung ist zwar etwas mühsam, aber dafür ist die Wirkung umso effektiver und wertvoller. So bekommt der Hochzeits-Aperitif Marilyn Monroe Flair.

**UNSER TIPP:** Nehmen Sie unbedingt abgekochtes Wasser oder stilles Mineralwasser. Nur so werden die Juwelen-Eiswürfel wirklich durchsichtig – und nicht milchig.

**Wilde Hibiskusblüte** (über [www.wild-hibiscus.de](http://www.wild-hibiscus.de) für 11,99 € / 11 Blüten bzw. 39,00 € / 50 Blüten): Blüten-Träume im Glas. Eine sehr nette Idee für Aperitifs und Cocktails. „Wild Hibiscus“ kommt aus Australien und ist seit kurzem nun auch in Deutschland erhältlich.

Und so funktioniert die Blüten-Überraschung: Die in Sirup eingelegten Hibiskusblüten werden in die Sektgläser platziert. Nach dem Aufgießen des Champagners öffnet sich die Blüte und die Perlung steigt durch sie empor. Ein wunderschönes kleines Schauspiel! Für einen rosafarbenen Schimmer im Drink einfach einen Schuss vom Sirup dazu geben. Das Highlight: Die fruchtige Blüte kann man sogar essen. Sie schmeckt nach Himbeere mit leicht herber Rhabarbernote. Allerdings ist das ein wenig gewöhnungsbedürftig.



**Eiswürfel mit Kräutern** (einfach selbst herstellen – auch hier bitte darauf achten, dass abgekochtes bzw. stilles Mineralwasser benutzt wird, denn in glasklaren Eiswürfeln kommen die gefrorenen Kräuter erst richtig zur Geltung). Es ist eine einfache, aber dennoch effektive Art, bei den Gästen den Aha-Effekt zu erzielen. Ihrer Kreativität sind hierbei keine Grenzen gesetzt. Als Alternative könnten Sie auch Fruchtsaft-Eiswürfel herstellen. Für Gummibärchen-Fans gibt es natürlich die alt bewährte Variante, Gummibärchen statt Kräuter in die Eiswürfel zu platzieren. Das weckt Kindheitserinnerungen.

**Goldcuvée** (über [www.deine-flaschenpost.de](http://www.deine-flaschenpost.de) für 16,90 / 0,75 l). Ein Sekt, in dem sich Gold oder Blattgold befindet, darf aktuell laut staatlicher Verordnung weder „Sekt“ noch „Goldsekt“ heißen. Auch sekttypische Geschmacks- und Qualitätsbezeichnungen wie „brut“ sind für solche Getränke nicht zulässig. Das aus Weißburgunder-Sekt mit einem Hauch Original Goldlikör hergestellte Produkt heißt somit Goldcuvée.

Dieses Getränk findet immer mehr Gefallen auf Hochzeiten. Mal mit einem eigenen Etikett versehen, mal einfach nur im Glas – goldig ist dieser Drink. Und mit 22 Karat Gold versehen, goldrichtig für eine Hochzeit im Schloss.

