



# Presse-Info

## „50 Jahre Schweppes in Deutschland“

### **Einen Gin Tonic bitte! Cocktails im Wandel der Zeit**

**Ein halbes Jahrhundert Erfrischungsgetränke mit dem besonderen Etwas: Die Marke Schweppes wurde von Johann Jakob Schweppe, einem weltgewandten Uhrmacher und Tüftler hessischer Herkunft, schon im Jahr 1783 gegründet und war zunächst im englischsprachigen Raum erfolgreich. In England wurde der erste Softdrink weltweit sogar an das englische Königshaus geliefert. Seit 225 Jahren gibt es Schweppes weltweit, seit 50 Jahren in Deutschland. Aus diesem Anlass lädt der Marktführer zu einer kleinen Zeitreise durch die letzten 50 Jahre ein und serviert leckere Cocktail- und Longdrink-Rezepte im Stil der jeweiligen Epoche.**

Wer heute einen Gin Tonic bestellt, weiß, dass dazu Gin, eine gute Portion Eis, ein Spritzer Zitrone und Schweppes Indian Tonic Water gehören. Das war nicht immer so, denn dieser Longdrink wurde erst in den späten 50er Jahren in Deutschland so populär, wie er es in den USA, England und Frankreich schon lange davor war. Grund dafür: der kriegsbedingt schwache Handel Deutschlands. Lange Zeit kamen kaum internationale Produkte auf den deutschen Markt. Dies änderte sich schlagartig in der Phase des „deutschen Wirtschaftswunders“ nach dem zweiten Weltkrieg.

### **50er und 60er Jahre: Cocktails an der Hotelbar und am Pool**

In der Zeit des Wirtschaftswunders ist „hip“, was aus den USA und aus England nach Deutschland kommt. Zu Beginn der 50er Jahre tanzen Teenager begeistert Rock´n´Roll zur Musik von Elvis, später auch den Beatles, und sie schlürfen Milchshakes zum Toast Hawaii. Wenn die Mädchen in ihren Petticoats und die Jungs in eng anliegenden Anzügen ins Schwitzen geraten, gibt es zur Abkühlung Schweppes pur, z. B. ein Original Bitter Lemon oder Indian Tonic Water. Longdrinks und Cocktails hingegen sind in Deutschland



## Presse-Info

### „50 Jahre Schweppes in Deutschland“

zu dieser Zeit noch sehr teuer und meist nur exklusiv in Hotels an der Bar oder am Pool zu bekommen. „Coolest thing next to the pool: Gin and Tonic with Schweppes“, heißt es in einer britischen Werbekampagne dieser Zeit, und das gilt für Deutschland ganz besonders.

#### **Cocktail-Tipp:**

##### **Ginny**

Zutaten: 4 cl Gin, 2 cl Vermouth rosso, 2 cl Zitronensaft und 2 cl Grenadine, **Schweppes Indian Tonic Water**, Eiswürfel

Zubereitung: Die Zutaten mit den Eiswürfeln verrühren und die Mischung durch ein Barsieb in ein Longdrinkglas abgießen. Zum Schluss je nach Geschmack mit eiskaltem Schweppes Indian Tonic Water auffüllen. Mit Trinkhalm servieren und mit einer Zitrone garnieren..

#### **70er Jahre: Entstehung eigener Cocktailbars**

Die Röcke werden kürzer, die Haare länger und die Tapetenmuster schriller. Wenn die Eltern abends von der Arbeit nach Hause kommen, müssen sie vielleicht noch das wilde Kind aus dem antiautoritären Kinderladen abholen, bevor sie sich im Wohnzimmer mit Lavalampe und Sitzsack entspannen können. Aber am Wochenende lockt der eigene Partykeller, und im privaten Kreis werden Käsehäppchen, American Ginger Ale und selbst gemixte Drinks zur Musik von ABBA und Boney M. genascht. Für Ausgehfreudige gibt es jetzt auch die Möglichkeit, in einer der neu entstandenen American Bars einen Cocktail zu trinken. In den 70er Jahren etablieren sich Cocktails als feste Größe. Mit dem zunehmenden Urlaubstourismus wächst auch das Angebot an internationalen Getränken.

#### **Cocktail-Tipp:**

##### **Brasilian Macho**

Zutaten: 6 cl Cachaça, 14 cl **Schweppes American Ginger Ale**, Limette, Eiswürfel

Zubereitung: In ein Longdrinkglas einige Eiswürfel geben. Die Limette vierteln und den Saft in das Glas pressen. Die Viertel der Limetten dazugeben. Den Cachaça



## Presse-Info

### „50 Jahre Schweppes in Deutschland“

dazugießen, mit dem kalten Schweppes American Ginger Ale auffüllen und leicht umrühren.

#### **80er und 90er Jahre: Modegetränke und kreative Cocktailrezepte**

Während Popper ihre Frisur mit Gel stylen, tun dies New Waver mit viel Haarspray und Rastalocken-Fans mit Seife. Die einen mögen Nena und die Neue Deutsche Welle, die anderen Modern Talking oder Nirvana. Die 80er und 90er Jahre sind geprägt von Jugendkulturen. Die Geschmäcker sind unterschiedlich, nicht nur was Kleidung oder Musik angeht. In dieser Zeit kommen viele neue Liköre nach Deutschland, beispielsweise Blue Curaçao und Batida de Coco. Es bricht eine Hochphase für Cocktailbars an. Der Film „Cocktail“ (1988), in dem Tom Cruise als Barkeeper große Karriere macht, wird ein weltweiter Erfolg.

#### **Cocktail-Tipp:**

##### **Blue Cobra**

Zutaten: 4 cl Malibu, 2 cl Blue Curaçao, 4 cl Ananassaft und 1 cl Zitronensaft,  
**Schweppes Indian Tonic Water**, Eis

Zubereitung: Dazu werden 4 cl Malibu, 2 cl Blue Curaçao, 4 cl Ananassaft und 1 cl Zitronensaft mit Eis gemixt. Zum Schluss mit 9 cl Schweppes Tonic Water oder Zitronenlimonade auffüllen.

#### **Millennium bis heute: auch alkoholfreie Cocktails sind „in“**

Seit der Millenniumswende werden Cocktails ohne Alkohol immer beliebter. Es gibt ein gesteigertes Schönheits- und Fitnessbewusstsein – nicht nur in Hollywood, sondern auch in Deutschland. Wer bei einer der zahlreichen Talentshows als Top Model oder Superstar mithalten will, muss nüchtern bleiben. Aber auch, wer keinen Ehrgeiz in diese Richtung entwickelt, weiß, dass es gut tut, ab und zu mal einen alkoholfreien Cocktail zu trinken. Ob in einer Bar bestellt oder zuhause in der eigenen Küche gemixt – Cocktails mit exotischen Säften und Schweppes sind immer ein Genuss.



# Presse-Info

## „50 Jahre Schweppes in Deutschland“

### **Cocktail-Tipp:**

#### **Wild Berry Cooler**

Zutaten: 1 cl Limettensaft, 2 cl Vanillesirup, 1 cl Zuckersirup, 10 cl **Schweppes Russian Wild Berry**, Kumquats, Eiswürfel

Zubereitung: Die Kumquatshälften mit Limettensaft und Zuckersirup stößeln, Eiswürfel und Vanillesirup dazugeben und mit Schweppes Russian Wild Berry auffüllen.

Nach 50 erfolgreichen Jahren auf dem deutschen Markt ist Schweppes immer noch die einzigartig erfrischende Premium-Marke im Bereich der Erwachsenenlimonade. Seit fünf Jahrzehnten ist Schweppes nicht nur ein unverzichtbarer Mixbegleiter, sondern sorgt auch pur für Erfrischung. Mittlerweile gibt es in Deutschland sieben verschiedene Schweppes Sorten: Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale, Citrus Summer, Bitter Orange, Soda Water und Russian Wild Berry.

Wer sich frei nach dem Motto „Tu Was Dir Schleppt“ über die hier vorgestellten Rezepte hinaus inspirieren lassen möchte: Im Mixopedia auf [www.schweppes.de](http://www.schweppes.de) gibt es über 1.000 verschiedene Rezepte für alkoholische und alkoholfreie Cocktails.