

PRESSEMITTEILUNG

Ein Hit im Sommer: hausgemachte Limonade

Mit dem iSi Sodamaker Classic im Handumdrehen köstliche Erfrischungen für heiße Sommertage zaubern.

Wien, 22. Mai 2018 – Selbstgemachte Limonaden sind als Durstlöcher wieder absolut beliebt und liegen im „Craft“-Trend. Bei diesem Trend handelt es sich um Lebensmittel, die von Hand produziert werden. Hergestellt mit natürlichen Zutaten sind diese Homemade-Limos im Sommer erfrischend wie ein Sprung ins kühle Nass. Und das Beste daran: mit dem **iSi Sodamaker Classic** lassen sich unendlich viele Variationen schnell und einfach zubereiten.

Ein Schuss Hollersirup oder eine Zitronenscheibe: Diese beiden Zutaten waren bis vor einigen Jahren die einzigen erfrischenden Zugaben in sommerlichen Getränken. Und heute? Ingwer, Rosmarin, Limette, rote Rüben, Minze, Rhabarber, Gurken und vieles mehr wird in Vintage-Gläsern und Glaskaraffen fein aufeinander abgestimmt. Diese kreative Vielfalt ist auch Grund dafür, dass die selbstgemachten Durstlöcher derzeit im wahrsten Sinne des Wortes in aller Munde sind. Sie befinden sich ebenso auf den Getränkekarten von Szene-Lokalen sowie auf jenen von Sterne-Restaurants. Doch warum in die Ferne schweifen, wenn **Limonaden zu Hause** ganz einfach selbst hergestellt werden können!

Durstlöcher ist doch ganz iSi

Am Pool oder auf der Terrasse, am Balkon oder im Garten: Selbstgemachte Limonaden bieten an heißen Sommertagen und lauen Sommernächten überall die perfekte Abkühlung. Der kreativen Vielfalt, was Zutaten anbelangt, sind dabei keine Grenzen gesetzt. Wichtig ist, **stets kaltes, köstliches Sodawasser griffbereit** zu haben. Mit dem iSi Sodamaker Classic gelingt die Herstellung von prickelnd frischem Sodawasser im

Handumdrehen. Danach einfach alle Zutaten zusammenmischen, umrühren und mit prickelndem Sodawasser aufgießen. iSi inspiriert mit drei köstlichen Durstlöscher-Rezepten für Sommerdrinks nach Belieben.

Stilvoll und voller Vorteile

Mit dem iSi Sodamaker Classic kann **in weniger als einer Minute 1 Liter Sodawasser** im Handumdrehen zubereitet werden. Außerdem spart man durch die praktischen Sodakapseln Platz im Vorratsschrank und muss keine schweren Getränkeboxen schleppen. Dem nicht genug, besticht der iSi Sodamaker Classic auch durch seinen **charmanten Vintage-Look**, der hervorragend zu Limonaden in nostalgischen Gläsern passt und auf jeder Rooftop-Party ein gern gesehener Gast ist.

iSi-Tipp:

5 Zutaten, die für eine erfrischende Limonade zuhause sein sollten:

1. Melisse oder Minze: frisch gezupft vom Topf
2. Eiswürfel: alleine des „Klingelns“ wegen
3. Zucker: ob braun oder weiß, manchmal braucht es etwas Süße
4. Zitrusfrüchte: Limetten, Orangen oder Zitronen für den Frische-Kick
5. Ingwer: weckt die Lebensgeister

Der iSi Sodamaker Classic ist mit einem Füllvolumen von 1 Liter in den C&C-Märkten Metro, AGM, Kastner, Wedl und Transgourmet sowie im Handel bei Holzmann, Lutz und Kika/Leiner erhältlich.

Weitere Informationen zum iSi Sodamaker Classic und seiner Verwendung können hier nachgelesen werden: <https://www.isi.com/kulinarik/produkte/detail/product/23/>

www.isi.com/culinary

Über iSi GmbH

Die iSi Group erzeugt kompakte Energie in Form von Druckgasbehältern für verschiedenste Bereiche des

täglichen Lebens. Mit den Unternehmensfeldern iSi Culinary, iSi Components und iSi Automotive bietet die iSi Group maßgeschneiderte Lösungen für den Einsatz in vielfältigen Bereichen wie Profi- und Haushaltsküche, Medizin, Luft- und Raumfahrt oder in der Sicherheitstechnik.

Der Grundstein für den Markennamen und das Logo der heutigen iSi Group wurde 1964 mit der Eintragung der "iSi Metallwarenfabrik GesmbH" durch die Familie Pochtler gelegt. Bereits 1867 begann die Familie Pochtler mit der Herstellung von Druckgasbehältern und kann heute auf über 150 Jahre Erfahrung zurückblicken. Seit damals sind Innovationskraft, Forschung und eine konsequente Nischenpolitik jene Erfolgsfaktoren, die das Unternehmen an die Weltspitze im Bereich Druckgasbehälter geführt haben. Die eigentümergeführte Unternehmensgruppe produziert heute nach wie vor alle Druckgasbehälter im Hauptsitz in Wien, ist mit Produktions- und Vertriebsstätten in Deutschland, Ungarn, den USA, China, Mexiko und Thailand vertreten und exportiert ihre Produkte in mehr als 90 Länder weltweit.

Im ursprünglichen Kerngeschäftsfeld Culinary erzeugt iSi Kapseln, hochwertige Geräte sowie Accessoires zur Sodawasser-, Sahne- und Espumaherstellung für die Gastronomie und für zu Hause. Mit innovativen Qualitätsprodukten inspiriert iSi weltweit zu immer neuen und kreativen Anwendungen in Küchen und Bars.
iSi – inspiring food.

Rückfragehinweis:

Sabrina Bartl

Grayling Austria GmbH

Siebensterngasse 31, 1070 Wien

Tel: +43 1 5244 300 - 21

E-Mail: sabrina.bartl@grayling.com

iSi Rezeptvorschläge

Ingwer-Rosmarin-Limonade

anregende Erfrischung

Zutaten

- 1/2 EL Ingwer
- 1 EL Kristallzucker
- 1/2 Limette
- 2 Rosmarinzweige

Zubereitung

Den iSi Sodamaker Classic oder iSi Soda Siphon mit kaltem Wasser füllen. 1 iSi Sodakapsel aufschrauben und kräftig schütteln. Für besonders prickelndes Wasser 1-2 Stunden im Kühlschrank kühlen.

Alle Zutaten in ein Glas füllen und mit einem Barlöffel umrühren, bis sich der Kristallzucker auflöst. Mit Sodawasser aus dem iSi Sodamaker Classic oder iSi Soda Siphon auffüllen.

Pink Lime

sommerlicher Trinkgenuß

Zutaten

- 10 ml Zitronensaft
- 40 ml Pink Grapefruit Sirup
- 5 ml Zitronensirup
- 40 ml Cranberrysaft

Zubereitung

Den iSi Sodamaker Classic oder iSi Soda Siphon mit kaltem Wasser füllen. 1 iSi Sodakapsel aufschrauben und kräftig schütteln. Für besonders prickelndes Wasser 1-2 Stunden im Kühlschrank kühlen.

Alle Zutaten in einem Shaker auf Eis kurz und kräftig schütteln und in ein Longdrinkglas auf Eis abseihen. Mit Sodawasser frisch auffüllen.

Limeade

exotischer Durstlöcher

Zutaten

- 10 ml Limettensirup
- 1/2 Limette

Zubereitung

Den iSi Sodamaker Classic oder iSi Soda Siphon mit kaltem Wasser füllen. 1 iSi Sodakapsel aufschrauben und kräftig schütteln. Für besonders prickelndes Wasser 1-2 Stunden im Kühlschrank kühlen.

Wasser, Limettensirup und den Saft einer halben Limette in einem Glas mit Eiswürfeln verrühren und mit Sodawasser aufspritzen.
