

Den Jänner alkoholfrei genießen mit SONNENTOR

Ein neues Jahr beginnt – und mit ihm die beste Gelegenheit, Körper und Geist eine wohltuende Pause zu gönnen. Der Dry January lädt dazu ein, dem Alkohol einen Monat lang Lebewohl zu sagen. Der Genuss kommt dabei natürlich nicht zu kurz. Vier kreative alkoholfreie Rezeptideen bieten Momente zum Anstoßen und Genießen. Ob spritziger Mary Grey Mocktail, frisch-herber Waldviertler Mule, fruchtiger Ingwer-Grapefruit Power Mocktail oder ein cremiges Safran-Risotto – alles ohne Alkohol, dafür mit viel Geschmack.



Spritziger Genuss mit dem Mary Grey Mocktail

Der Mary Grey Mocktail bringt mit fruchtig-frischer Teebasis, dem Kurkuma-Zitronen Sirup und einem Klecks Honig zum Süßen echtes Feierfeeling ins Glas. Die intensiv gelbe Farbe sowie der Glasrand mit Flower Power Gewürzblüten ist auch etwas fürs Auge.

Hier geht es zum Rezept: <https://www.sonnentor.com/de-at/rezepte-tipps/rezepte/mary-grey-mocktail>

Waldviertler Mule zum Durchatmen

Der Waldviertler Mule verbindet die würzige Kraft des Durchatmen im Wald Tees mit spritzigem Zitronensaft und feinem Ingwer-Zitronen Sirup. Mit Sodawasser aufgegossen und auf Eis serviert, ist dieser Mocktail der perfekte Begleiter für alle, die Erfrischung ohne Alkohol suchen.

Hier geht es zum Rezept: <https://www.sonnentor.com/de-at/rezepte-tipps/rezepte/waldviertler-mule>

Ingwer-Grapefruit Power Mocktail

Wenn der Winter müde macht, bringt dieser Mocktail wieder Energie ins Glas. Der Wilde Lilli Sirup trifft auf einen halben Ingwer Shot und wird mit sprudelndem Mineralwasser zum Power-Drink in der kalten Jahreszeit.

Hier geht es zum Rezept: <https://www.sonnentor.com/de-at/rezepte-tipps/rezepte/ingwer-grapefruit-power-mocktail>

Safran Risotto – mit Tee statt Wein

Dieses aromatische Safran-Risotto zeigt, dass es auch ganz ohne Alkohol rund schmeckt – und das dank einer besonderen Zutat: Der Grüntee Die frische Lady Green verfeinert das cremige Reisgericht mit seiner zitronig-herben Note. Das Topping aus gebratenem Radicchio, süßen Birnenscheiben, Wintergemüse-Gewürz und gerösteten Walnüssen macht das Gericht zum farbenfrohen Highlight für die alkoholfreie Genießer:innenküche.

Hier geht es zum Rezept: <https://www.sonnentor.com/de-at/rezepte-tipps/rezepte/safran-risotto>



Bildmaterial

PR-Bilder können in unserer [Bildergalerie](#) heruntergeladen werden und unter presse@sonnentor.at angefragt werden.

Kontakt für Rückfragen:

SONNENTOR Kräuterhandels GmbH

Jana Urtz

Telefon: 0043 2875 7256

E-Mail: presse@sonnentor.at