

7 internationale Weihnachtsdrinks für Fernwehgeplagte... oder einfach nur: Wie wir uns Weihnachten schöntrinken

Egal was Corona noch im Sack hat, Weihnachten lassen wir uns – zumindest diejenigen, die es feiern – nicht davon verderben! Wen es an Weihnachten eigentlich immer in die Ferne zieht, der hat es zu Corona-Zeiten jedoch nicht leicht. Ein guter Drink trägt mit Sicherheit schon mal dazu bei, das Fernweh zu lindern. Und nach noch ein paar Gläsern mehr denkt der ein oder andere vielleicht sogar, er wäre längst im Lieblingsland. Damit sich trotz Reisewarnung, Quarantäne und Lockdown also zumindest etwas Urlaubsgefühl einstellt, hat [HolidayCheck](#) eine Auswahl an Drinks aus unterschiedlichen Destinationen zum selbst mixen zusammengestellt. Die passenden Trinksprüche dürfen beim „sich um die Welt trinken“ natürlich nicht fehlen.

Argentinien – Ananá Fizz

An Weihnachten geht es in Argentinien heiß her. Gefeiert wird bei 30 Grad aufwärts, Feuerwerk und Plastiktannen, da echte Nadelbäume der sommerlichen Hitze nicht standhalten. Passend dazu: der Ananá Fizz. Dieser besteht, wie der Name kaum vermuten lässt, zum großen Teil aus Ananas, aufgegossen mit einem Prickelwässerchen – und je nach Bedarf oder Lust noch einem Schuss Hochprozentigen.



Für den Ananá Fizz (8 Gläser):

Eine sehr reife Ananas schälen, den Strunk entfernen und pürieren. Alternativ 0,5 Liter Ananassaft verwenden. Das Püree oder den Saft mit einer Flasche Sekt oder Prosecco auffüllen und mit 2-3 Esslöffeln Zucker nach Geschmack süßen – gut vermengen. Je nach gewünschter Durchschlagskraft des Cocktails noch Rum hinzufügen. In kalte Gläser füllen und mit Ananasscheiben dekorieren.

Salud, Feliz Navidad y Próspero Año Nuevo!

Australien: Hot Mulled Apple Cider

Auch wenn Weihnachten in den australischen Sommer fällt, hat Down Under mit dem Hot Mulled Apple Cider ein leckeres Getränk zur Weihnachtszeit beizusteuern. Der heiße und würzige Apfeltrank schmeckt mit oder ohne Schuss und am besten in Kombination mit *spiced butter*. Perfekt für kalte, verschneite oder verregnete Tage im deutschen Winter.



Für die Butter: Je einen viertel Teelöffel gemahlene Nelken und Muskatnuss, einen halben Teelöffel Zimt, 230 Gramm braunen Rohrzucker und 60 Gramm Butter vermengen, in einer Klarsichtfolie zur Rolle formen, dann kaltstellen.

Für den Hot Mulled Apple Cider (2 große Gläser): 450 Milliliter Apple Cider (alternativ naturtrüber Apfelsaft) mit zwei Esslöffeln braunem Zucker, einer Zimtstange, fünf Nelken, der Schale einer Bio-Orange, sowie je einer guten Prise

Muskatnuss und Kardamom in einen Topf geben und für 30 Minuten simmern lassen. Durch ein Sieb in Tassen abgießen und pro Tasse 30 Milliliter Rum hinzugeben.

Dazu die *spiced butter* mit Apfelscheiben servieren – *Bottum's up and Merry Christmas!*

Griechenland: Rakomelo

Die Griechen lieben es hochprozentiger. Wo ansonsten Wein oder Saft die Hauptrolle im winterlichen Getränk spielt, ist es bei den Griechen der *Raki* (Anisschnaps). Gewürzt mit Zimt und Nelken und gesüßt mit Honig passt der Rakomelo nicht nur geschmacklich in die Weihnachtszeit, sondern soll auch helfen, Erkältungen vorzubeugen. Klingt nicht nur nützlich, sondern auch gut!



Für den Rakomelo (4 Portionen): 150 Milliliter Raki mit einer Zimtstange, zwei Nelken und zwei Teelöffeln Honig in einen kleinen Topf geben und unter Rühren langsam erwärmen. Wichtig: Bevor die Flüssigkeit kocht, vom Herd nehmen und noch einige Minuten ziehen lassen. Absieben und in vier Gläser geben.

Jámas - kalá Christoúgenna!

Großbritannien – Boozy Hot Mint Chocolate

Was ist noch besser als eine heiße Schokolade? Ganz klar, eine heiße Schokolade mit Schuss! Bei nasskaltem Dezemberwetter ist das sündige Getränk bei den Briten ein beliebtes Mittel, um sich von innen heraus aufzuwärmen. Und was wäre britischer, als das Ganze noch mit etwas Minze aufzupeppen?



Für die heiße Schokolade (2 Portionen):

100 Milliliter Schlagsahne mit zwei Teelöffeln Puderzucker und einigen Tropfen Pfefferminzöl steif schlagen und kühl stellen. 300 Milliliter Milch in einem Topf erwärmen und unter Rühren 100 Gramm dunkle Schokolade schmelzen lassen. 50 Milliliter Crème de Menthe (Pfefferminzlikör) hinzugeben, in zwei Tassen gießen und mit der geschlagenen Sahne, Schokoraseln und einer Minz-Zuckerstange servieren. Nicht

nur kalorienmäßig eine Bombe!

Cheers, Merry Christmas and a Happy New Year!

Kanada – Moose Milk

Der Ursprung der gehaltvollen „Elchmilch“ liegt in der kanadischen Marine. Einige Umdrehungen stärker und viele Grad kälter als ihr US-amerikanischer Cousin „Eggnog“ diente der Drink kanadischen Militärs nicht nur als Essensersatz, sondern half auch dabei, mit einem wohlig warmen Gefühl einzuschlafen. Für die schlanke Linie ist die Moose Milk allerdings nichts – aber wer möchte Weihnachten schon fasten?



Für die Moose Milk (2 Portionen):

400 Milliliter Vollmilch, 4 große Löffel Vanilleeis, 80 Milliliter Rum, 40 Milliliter Bourbon, 40 Milliliter Kaffeelikör (Kaluha) in ein hohes Gefäß oder einen Mixer geben. In zwei große Gläser füllen und mit etwas gemahlener Muskatnuss, Sahne und bunten Streuseln toppen.

Cheers, Merry Christmas and a Happy New Year!

Spanien: Heiße Sangria

Rotwein, Orangen und noch einen Schuss Hochprozentiges: Sangria ruft bei vielen Menschen ein spontanes Urlaubsgefühl hervor. Aber auch im Winter lässt sich das spanische Nationalgetränk hervorragend heiß genießen. Das sorgt bestimmt für mediterranes Urlaubsfeeling unter dem Weihnachtsbaum. Nur das mit den Eimern sollte man sich überlegen – nicht, dass das Plastik durch die heiße Sangria schmilzt.



Für die heiße Sangria (4 Portionen):

Den Saft von drei Orangen mit einer Flasche spanischem Rotwein, zum Beispiel Tempranillo oder Rioja, und 300 Milliliter Grand Marnier (Orangenlikör) in einen Topf geben. Die Schale einer unbehandelten Zitrone und drei bis vier Esslöffel braunen Zucker hinzufügen, durch Rühren auflösen und leicht erhitzen. Zum Schuss einen in kleine Stücke oder Spalten geschnittenen Apfel sowie eine ebenfalls geschnittene Bio-

Orange hinzufügen. Für ein paar Minuten ziehen lassen, in hitzebeständige Gläser füllen und mit Zimtstange, Sternanis und Orangenscheiben dekorieren.

Fertig ist das mediterrane Heißgetränk – *Salud, Feliz Navidad y Próspero Año Nuevo!*

USA – Eggnog

Der Klassiker schlechthin unter den Wintergetränken aus den Vereinigten Staaten ist der Eggnog. Der Eierpunsch erinnert an Eierlikör, ist jedoch etwas leichter in puncto Alkohol und kann warm oder kalt genossen werden. In den USA darf der Punsch in der Vorweihnachtszeit auf keinen Fall fehlen und auch in jedem US-Weihnachtsfilm wird er getrunken, um den obligatorischen Familienbesuch zu überstehen. Die Zubereitung ist etwas aufwändiger, lohnt sich aber garantiert, denn der Punsch schmeckt auch alleine, ohne Verwandtschaft.



Für den Eggnog (4 große Tassen):

475 Milliliter Milch, die Schalen einer unbehandelten Zitrone und einer Orange sowie das Mark einer Vanilleschote in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze zum Köcheln bringen. Vom Herd nehmen. Vier Eigelbe mit 100 Gramm Zucker schaumig rühren. Vorsichtig und unter ständigem Rühren die heiße Milch nach und nach in die Ei-Zucker-Mischung geben. Die Masse zurück auf den Herd stellen und mit einem Holzlöffel zwei bis drei Minuten rühren, bis die Masse dicker wird. Erneut vom Herd nehmen und mit 225 Milliliter Milch aufgießen, abkühlen lassen. Zwei Eiweiße mit zwei Esslöffeln Zucker über dem Wasserbad aufschlagen, vorsichtig unter die abgekühlte Milch-Ei-Masse heben. 150 Milliliter Rum und – je nach Geschmack – einige Teelöffel Bourbon hinzugeben, vermengen und bis zum Servieren kaltstellen.

Und erneut: Cheers, Merry Christmas and a Happy New Year!

Information für Journalisten

Gerne stellen wir Ihnen Informationen aus unserer umfassenden **Datenbank** zur Verfügung. Hier sind individuelle Bewertungen zu Hotels hinterlegt, Fotos und Videos, sowie etliche Reisetipps. Diese authentischen Stimmen lassen sich für Recherchezwecke nach Ländern, Städten und Themengruppen sortieren. Gerne stellen wir Ihnen exklusive Informationen und aufbereitete Daten zur Verfügung. Weitere Themen basieren auf dem Wissen unserer **Experten**, die sich tagtäglich mit Destinationen und Hotels in aller Welt befassen. Auf Anfrage stellen wir gerne den Kontakt her – ob für Interviews, Statements, Kommentare oder Diskussionsrunden. Sie benötigen weitere Informationen? Wir unterstützen Sie gerne in Ihrer **Recherche!** Rufen Sie uns an oder mailen Sie uns.

Über HolidayCheck

Das urlauberfreundlichste Unternehmen der Welt zu werden, das ist die Vision von [HolidayCheck](#). Das online Buchungs- und Bewertungsportal ermöglicht es jedem Urlauber, dank authentischer Bewertungen, der Expertise des eigenen Reisebüros und dem Wissen der Community, den individuell passenden Urlaub zu finden und zu buchen. Grundlage sind über 9,9 Millionen Hotelbewertungen, ein eigenes TÜV-zertifiziertes Online-Reisebüro mit rund 150 Reiseexperten sowie die Angebote von mehr als 90 Reiseveranstaltern und weiteren touristischen Anbietern. Viele hilfreiche Informationen und Inspiration finden Urlauber auch im [Reiseforum](#) mit bis zu 2,9 Mio. Besuchern pro Monat und im HolidayCheck [Online-Magazin Away](#). Die HolidayCheck AG ist eine Tochter der HolidayCheck Group, wurde im Jahr 2003 gegründet und hat ihren Sitz im schweizerischen Bottighofen nahe der deutschen Grenzstadt Konstanz.

[Pressemitteilung im Newsroom lesen](#)

Pressekontakt

Nina Hammer
Leiterin Public Relations
+41 (0) 71 686 9808
nina.hammer@holidaycheck.com

Ulrike Mittereder
Public Relations Manager
+41 (0) 71 686 9538
ulrike.mittereder@holidaycheck.com

HolidayCheck AG | Bahnweg 8 | CH-8598 Bottighofen
Tel.: +41 (0) 71 686 9000 | Fax: +41 (0) 71 686 9009 | E-Mail: info@holidaycheck.com
Geschäftsführer und Präsident des Verwaltungsrats: Christoph Ludmann
Handelsregister / Firmennummer: CHE-110.298.267 | UID: CHE-110.298.267 MWST