



COCKTAILS UND EIS

Verwendung von Honig bei Cocktails und Speiseeis.

26. JULI 2025

IMKEREI & API-ZENTRUM SUMSALABIEN
IN KOOPERATION MIT
NETZWERK FACHBERATUNG FÜR BIENENPRODUKTE
UND DEM IMKERVEREIN ÖHRINGEN

Vorwort

Willkommen in unserer Sommeredition 2025 zum Thema Honig im Einsatz beim Cocktail mixen und als wesentlicher Bestandteil zur Speiseeisherstellung.

Warum Honig für Cocktails?

In der Welt der **Mixologie**¹ spielt **Honig** eine immer wichtigere Rolle. Während Zucker und einfache Sirupe lange Zeit die erste Wahl für Süße in Cocktails waren, entdecken immer mehr Mixologen die komplexen und vielseitigen Eigenschaften von Honig.

Die Verwendung von Honig geht weit über das bloße Süßen hinaus. Honig verleiht einem Drink nicht nur eine angenehme Süße, sondern auch eine Fülle von Aromen, die je nach Sorte variieren. Ein floraler Akazienhonig verhält sich in einem Gin-Cocktail anders als ein würziger Tannenhonig in einem Whisky-Drink. Mixologen nutzen diese Unterschiede gezielt, um ihren Kreationen eine neue geschmackliche Tiefe zu verleihen.

Doch die Arbeit mit Honig erfordert auch Fingerspitzengefühl. Da Honig dickflüssiger ist als Sirup, muss er oft mit warmem Wasser verdünnt werden, um sich im Cocktail gut zu vermischen. Ein eigens hergestellter Honigsirup – eine Mischung aus gleichen Teilen Honig und Wasser – ist die Basis für viele Kreationen und sorgt für eine einfache Handhabung. Ein klassisches Beispiel ist der **Gold Rush**, eine moderne Abwandlung des Whiskey Sours, bei dem einfacher Zuckersirup durch Honigsirup ersetzt wird. Die Kombination aus Bourbon, Zitrone und Honig ist harmonisch und elegant, wobei der Honig die rauen Kanten des Whiskeys sanft abrundet.

Mixologen, die mit Honig arbeiten, beweisen ihr Handwerk, indem sie die spezifischen Aromen des Honigs nicht überdecken, sondern sie geschickt mit den anderen Zutaten kombinieren. So wird der Honig von einem einfachen Süßungsmittel zu einer Hauptzutat, die jedem Drink eine natürliche Eleganz und einen unverwechselbaren Charakter verleiht.

Warum Honig für Speiseeis?

Speiseeis mit Honig herzustellen ist eine großartige Alternative zu herkömmlichem Zucker, da es eine natürliche Süße und ein einzigartiges Aroma bietet. Honig hat allerdings auch besondere Eigenschaften, die du bei der Zubereitung beachten musst, damit dein Eis perfekt wird.

Honig ist nicht nur süßer als Zucker, sondern enthält auch mehr Fruktose. Dadurch hat er einen niedrigeren Gefrierpunkt. Das bedeutet, dein Eis wird weicher und cremiger, was die Textur deutlich verbessert. Zudem verleiht Honig dem Eis einen charakteristischen, blumigen oder karamelartigen Geschmack, der je nach Honigsorte variiert.

¹ Mixologie beschäftigt sich mit der Erforschung neuer Cocktails und Getränke durch die Verwendung von Aromen als Kunst des Cocktailmixens. Mixologen und Barkeeper sind oft ident, aber Barkeeper haben eher den Fokus auf den Barbetrieb während Mixologen sich eher als kreative Künstler oder Forscher sehen.

Referenten



Mixologe Charly entführt in die faszinierende Welt der Cocktails, in der Honig die Hauptrolle spielt. Seine Reise in die Welt der Cocktails führte ihn von der Karibik bis nach Thailand und er lernte in namhaften Lokalisationen das Bartendern. Als Imker entdeckte er die vielseitigen Aromen und die natürliche Süße des Honigs für sich. Charly vereint die Kunst des Mixens mit der Reinheit der Natur und Cocktails.

In der Imkerei & API Zentrum Sumsalabien verfolgt er den wesensgemäßen Ansatz zur Bienenhaltung und ist Fachberater für Bienenprodukte.



Daniela ist Fachberaterin für Bienenprodukte, die Hauptimkerin in der Imkerei & API Zentrum Sumsalabien und ist Fachreferentin für API-Therapie beim Landesverband für Bienenzucht im Burgenland (Österreich). Auf dem Weg zur Imkermeisterin hat Daniela die Facharbeiterprüfung letztes Jahr abgelegt.

Inspiziert durch die leckeren Kreationen von Rosemarie Bort während der Ausbildung zur Fachberaterin, hat Daniela mit Honig und Speiseeis zu experimentieren begonnen und lässt euch überraschen welche leckeren Ergebnisse sie erzielt hat.

Wir freuen uns über jeglichen Kontakt und Gedankenaustausch und falls jemand mal in der Nähe ist, auch über einen Besuch. Schaut auf unsere Website für weitere Informationen.

Imkerei & API Zentrum Sumsalabien, Eisenstadt / Österreich

Sumsalabien.farm

Danke an Rosemarie Bort für die nette Einladung und das viele Wissen, das sie uns bereits beigebracht hat.

Cocktails

Alle Cocktails sind mit Honig gemacht und es gibt eine auch eine alkoholfreie Variante zu fast allen hier aufgeführten Rezepten.

Hinweise zur Honigwahl für Honigsirup und Cocktails

Für die Zubereitung von Honigsirup sollte möglichst flüssiger Honig verwendet werden. Falls nur zähflüssiger Honig verfügbar ist, empfiehlt es sich, diesen zunächst zu Sirup zu verarbeiten, um eine gleichmäßige Mischung zu gewährleisten.

Die Wahl der Honigsorte spielt eine untergeordnete Rolle, doch florale Sorten wie Akazien- oder Lindenhonig eignen sich besonders gut. Sie bringen eine feine, blumige Note mit, die sich harmonisch in die meisten Rezepte einfügt.

Auch Waldhonig ist eine empfehlenswerte Alternative. Sein kräftiger, würziger Geschmack verleiht Cocktails eine besondere Tiefe – ideal für Kompositionen, bei denen eine herbe Note gewünscht ist.

Die Vielfalt der Honigsorten und ihre individuellen Geschmacksprofile machen den Reiz aus: Selbst bei identischen Rezepten können zwei Cocktails durch die Wahl des Honigs völlig unterschiedlich schmecken. Experimentieren lohnt sich!

Honigsirup ist eine einfache, aber vielseitige Zutat, die sich hervorragend zum Süßen von Getränken, Desserts oder auch zum Verfeinern von Marinaden eignet. Hier ist eine klassische Anleitung zur Zubereitung:

Zutaten:

- 200 ml Wasser
- 200 g Honig (je nach Geschmack z. B. Blütenhonig, Waldhonig oder Akazienhonig).

Zubereitung:

1. **Wasser erhitzen:** Gib das Wasser in einen kleinen Topf und erhitze es bei mittlerer Temperatur, bis es fast kocht (nicht sprudelnd!).
2. **Honig einrühren:** Nimm den Topf vom Herd und rühre den Honig langsam ein, bis er sich vollständig aufgelöst hat. So bleiben die wertvollen Inhaltsstoffe des Honigs besser erhalten.
3. **Abkühlen lassen:** Lass den Sirup auf Raumtemperatur abkühlen.
4. **Abfüllen:** Fülle den Honigsirup in eine saubere Glasflasche oder ein Schraubglas. Im Kühlschrank hält er sich etwa 2–3 Wochen.

💡 **Tipps:**

- Für eine **dickere Konsistenz** kannst du das Verhältnis von Honig zu Wasser erhöhen und es steigert auch die Haltbarkeit.
- Du kannst den Sirup mit **Zitronenschale, Ingwer oder Kräutern** wie Thymian oder Rosmarin aromatisieren – einfach beim Erhitzen mit ins Wasser geben und später abseihen.
- Ideal für **Cocktails, Eistee, Joghurt, Pfannkuchen oder Salatdressings**.

Erster Cocktail: Mojito

Der Mojito ist heute ein Symbol für kubanische Lebensfreude und wird weltweit in Bars serviert und ist einer der Sommercocktails schlechthin. Die Mischung aus Minze und Limette mit Rum zusammen mit viel Eis mischen Erfrischung mit edlem Geschmack.

Mojito Royal mit Honig (oder Honigsirup)

Der Honig verleiht diesem Mojito eine feine, aromatische Süße und ersetzt den klassischen Rohrzucker auf elegante Weise. Royal bedeutet, dass Sekt oder gar Champagner statt Sodawasser zum Auffüllen des Cocktails genommen werden.

Zutaten (für 1 Glas):

- 6–8 frische Minzblätter
- ½ Bio-Limette (in Stücke geschnitten) oder 20 ml Limettensaft
- 40 ml weißer Rum
- 2 TL Honig oder 20 ml Honigsirup (siehe Grundrezept)
- Sekt oder Prosecco zum Auffüllen (nicht Royal, dann nur Sodawasser)
- Eiswürfel oder Crushed Ice

Zubereitung:

1. **Minze, Honig und Limette vorbereiten:** Gib die Minzblätter, 2 TL Honig (nicht hinzugeben, falls Honigsirup verwendet wird) und Limettenstücke in ein stabiles Glas. Mit einem Stößel leicht andrücken, sodass die ätherischen Öle und der Limettensaft freigesetzt werden.
2. **Rum (und Honigsirup) hinzufügen:** Bei Verwendung von Honigsirup gieße diesen und den Rum über die Minze-Limetten-Mischung.
3. **Eis und Sekt:** Fülle das Glas mit Eiswürfeln oder Crushed Ice und gieße Sekt oder Prosecco nach Geschmack dazu.
4. **Umrühren und garnieren:** Rühre den Drink vorsichtig um und garniere ihn mit einem Minzezweig und ggf. einer Limettenscheibe.

Alkoholfreier Mojito mit Honig (oder Honigsirup)

Ein spritziger, erfrischender Drink ganz ohne Alkohol – perfekt für heiße Tage, Gartenpartys oder als stilvolle Alternative zum klassischen Mojito.

Zutaten (für 1 Glas):

- 6–8 frische Minzblätter
- ½ Bio-Limette (in Stücke geschnitten) oder 20 ml Limettensaft
- 40 ml Ginger Ale
- 2 TL Honig oder 20 ml Honigsirup (siehe Grundrezept)
- 100–150 ml Sodawasser oder Mineralwasser mit Kohlensäure
- Eiswürfel oder Crushed Ice

Zubereitung:

1. **Minze, Honig und Limette vorbereiten:** Gib die Minzblätter, 2 TL Honig und Limettenstücke in ein stabiles Glas. Mit einem Stößel leicht andrücken, damit sich die Aromen entfalten.
2. **Ginger Ale (und Honigsirup) hinzufügen:** Bei Verwendung von Honigsirup gieße diesen und das Ginger Ale über die Minze-Limetten-Mischung.
3. **Eis und Wasser:** Fülle das Glas mit Eis und gieße Sodawasser oder Mineralwasser dazu.
4. **Umrühren und garnieren:** Rühre den Drink vorsichtig um und garniere ihn mit einem Minzzweig und einer Limettenscheibe.

Tipp:

Für eine besondere Note kannst du **Akazienhonig** verwenden – sein mildes Aroma harmoniert perfekt mit Minze und Limette. Wer es kräftiger mag, greift zu **Waldhonig**, der dem (alkoholfreien) Mojito eine würzige Tiefe verleiht.

Zweiter Cocktail: Gin Tonic mit Honigsirup

Gin Tonic ist eigentlich ein Longdrink und kein Cocktail. Ein Longdrink besteht aus einer Spirituose und einem nicht-alkoholischen Filler (z. B. Cola, Tonic, Ginger Ale).

Der Gin Tonic ist ein zeitloser Longdrink, der durch seine Einfachheit und Eleganz besticht. Die Kombination aus hochwertigem Gin und erfrischendem Tonic Water lässt sich vielseitig variieren. Da der Gin Tonic zum größten Teil aus Tonic besteht sollte ein qualitativeres Tonic Water Produkt gewählt werden.

Hier geben wir einen Schuss Honigsirup dazu, was den Longdrink noch runder macht. Je nach Honigsorte im Sirup entsteht auch hier ein eigenes Geschmackserlebnis. Statt dem Gin plus Honigsirup kann auch Honig-Gin verwendet werden. Dann wird der Honigsirup weggelassen.

Zutaten (für 1 Glas):

- 40 ml Gin (z.B. Dry Gin)
- 10 ml Honigsirup
- 100–150 ml Tonic Water (eher herbere als süße Variante)
- Eiswürfel
- 1–2 Scheiben Limette oder Zitrone
- Optional: Gurkenscheibe, Rosmarinzweig oder Pfefferkörner zur Aromatisierung

Zubereitung:

1. **Glas vorbereiten:** Ein großes Longdrink- oder Ballonglas mit Eiswürfeln füllen.
2. **Gin und Honigsirup eingießen:** Den Gin und den Honigsirup über das Eis gießen und kurz mit dem Barlöffel umrühren.
3. **Tonic hinzufügen:** Vorsichtig mit Tonic Water auffüllen, damit die Kohlensäure erhalten bleibt.
4. **Garnieren:** Mit Limette, Zitrone oder anderen Zutaten nach Geschmack garnieren.

Tipp:

Für diesen Gin Tonic sollte am besten Honig-Gin verwendet werden, der leicht als Compound Gin durch Mazeration hergestellt werden kann. Eine klassische Anleitung zur Zubereitung von Compound Gin und Informationen zu den Gin-Variationen bieten wir im **Kurs Gin kreieren und gustieren** an.

Dritter Cocktail: Erdbeer-Colada

Der **Erdbeer Colada** ist eine fruchtige Variante des klassischen Piña Colada und kombiniert den tropischen Geschmack von Kokosnuss und optional mit Ananas mit der süßen Frische von Erdbeeren. Er ist besonders beliebt als Sommer-Cocktail und wird oft als cremiger, leicht exotischer Drink serviert.



Vorbereitung Erdbeer Colada:

Erdbeeren putzen und halbieren (bei großen Erdbeeren vierteln). Glas nehmen wo der Cocktail eingefüllt werden soll und zur Hälfte mit Erdbeeren befüllen.



Zutaten (für 1 Glas):

- Erdbeeren (siehe Vorbereitung)
- 3-4 cl weißen oder braunen Rum
- 2 TL Honig oder 20 ml Honigsirup
- 4cl Kokosmilch oder 2 cl Kokoscreme (z. B. Cream of Coconut) mit 2 cl Milch (auch Sahne möglich)
- Optional 2-3 cl Ananassaft (bei größeren Gläsern), je nach Geschmack
- Eiswürfel (optional Crushed Ice)



Zubereitung:

1. **Shaker befüllen und muddeln:** Erdbeeren vom Glas in Shaker geben, Honig oder Honigsirup hinzugeben. Mit dem Muddler die Erdbeeren so klein wie möglich zerstampfen. Dann Eiswürfel in den Shaker geben.
2. **Restliche Zutaten hinzufügen:** Rum und Kokosmilch hinzugeben. Ananassaft ist sehr süß und kann mit dem Honig den Drink zu süß machen. Es empfiehlt sich sparsam zu sein, wegzulassen oder Karottensaft zu nehmen.
3. **Glas vorbereiten:** Ein großes Longdrink- oder Cocktailglas mit Eiswürfeln füllen.
4. **Shaken und garnieren:** Kraftig shaken und über Sieb in Glas gießen. Mit einer kleinen Erdbeere, Ananasstück oder Minze garnieren garnieren.



Tipps:

- Für eine **dickere Konsistenz** kann Schritt 3 und das Sieben weggelassen werden und es sind dann aber Erdbeerstückchen im Cocktail.
- Wenn alle Zutaten in einen Mixer gegeben werden, kommt es zu einer sehr **cremigen Konsistenz** (siehe unten bei alkoholfreier Version).

Eine **alkoholfreie Variante des Erdbeer Colada** ist genauso lecker und erfrischend – perfekt für Kinder, Autofahrer oder einfach für alle, die auf Alkohol verzichten möchten:

Alkoholfreier Erdbeer Colada

Zutaten (für 1 Glas):

- 6–8 frische oder gefrorene Erdbeeren
- 4 cl Karottensaft (weniger süß, siehe oben) oder Ananassaft
- 4 cl Kokosmilch oder Kokoscreme (je nach gewünschter Süße)
- 2 cl Sahne oder pflanzliche Alternative (optional, für extra Cremigkeit)
- 2 TL Honig oder 20 ml Honigsirup
- Crushed Ice oder Eiswürfel

Zubereitung:

1. Alle Zutaten in einen Mixer geben.
2. Mixen, bis die Masse schön cremig ist.
3. In ein mit Eiswürfel gefülltes und gekühltes Glas füllen.
4. Mit einer Erdbeere, Ananasstück oder Minze garnieren.

 **Tipp:** Du kannst auch etwas Vanille oder Limettensaft hinzufügen, um dem Drink eine besondere Note zu geben.

Vierter Cocktail: Honey Bunny Shot

Der Honey Bunny Shot ist eine Erfindung vom Mixologen Charly als eine Integration von Karottensaft in die Cocktailzutaten. Karottensaft hat einen süßen bis herben Geschmack und bleibt dabei bei vielen Cocktails eher im Hintergrund.

Zutaten (für 2 Shot Gläser):

- 2 cl weißen Vodka (ev. auch mit Geschmacksrichtungen)
- 2 cl Karottensaft (ev. frisch gepresst)
- 1-2 TL Honig oder 10-15 ml Honigsirup
- Limettenstück oder Limettensaft
- Sahne
- Eiswürfel (optional Crushed Ice)

Zubereitung:

1. **Shaker befüllen und mixen:** Vodka, Karottensaft, Honig bzw. Honigsirup mit einem sehr kleinen Stück Limette (oder nur paar Tropfen Limettensaft) in den Shaker geben. Dann Eiswürfel dazu und shaken.
2. **Gläser befüllen und sieben:** Mindestens 2 Shot Gläser bereitstellen. Abgeseibt einfüllen.
3. **Layer aus Sahne:** Mit dem Barlöffel eine dünne Schicht aus Sahne (aus Flasche oder Messbecher) über den Drink gießen.

Tipps:

- Limette sehr sparsam verwenden, da sonst die Sahne stockt
- Eine großartige Variante ist, wenn ein grüner Likör oder Spirituose den Boden bildet.

Speiseeis

Speiseeis mit Honig herzustellen ist eine großartige Alternative zu herkömmlichem Zucker, da es eine natürliche Süße und ein einzigartiges Aroma bietet. Honig hat allerdings auch besondere Eigenschaften, die du bei der Zubereitung beachten musst, damit dein Eis perfekt wird.

Warum Honig für Speiseeis?

Honig ist nicht nur süßer als Zucker, sondern enthält auch mehr Fruktose. Dadurch hat er einen niedrigeren Gefrierpunkt. Das bedeutet, dein Eis wird weicher und cremiger, was die Textur deutlich verbessert. Zudem verleiht Honig dem Eis einen charakteristischen, blumigen oder karamellartigen Geschmack, der je nach Honigsorte variiert.

Zutaten und Basisrezept

Für die Herstellung von Honigeis benötigst du eine Basis aus Sahne und Milch. Wähle am besten einen Honig, der dir geschmacklich gut gefällt. Ein milder Blütenhonig ist ein guter Start, aber auch aromatischer Wald- oder Akazienhonig kann dem Eis eine besondere Note verleihen. **Dieses Basisrezept setzt eine Eismaschine mit Kompressor (Kühlung) voraus!**

Grundrezept Honigeis mit Früchten

- 200 g Milch (Vollmilch)
- 200 g Sahne
- 100 g Honig (je nach Süße und Geschmack)
- 100 g Beeren oder andere fruchtige Zutat

Grundrezept Honigeis mit Nussmus

- 200 g Milch (Vollmilch)
- 100 - 150 g Sahne
- 100 g Honig (je nach Süße und Geschmack)
- 70 - 100 g Nussmus je nach Nusspräferenz
- Optional paar Tropfen Vanilleextrakt

Imkereis

- 200 g Milch (Vollmilch)
- 200 g Sahne
- 100 g Honig (je nach Süße und Geschmack)
- 2 – 3 EL Blütenpollen (**Achtung: Pollen erst 5-10 Minuten vor Abschluss des Rührens in die Eismaschine hinzufügen!**)

Zubereitung

1. **Zutaten vermengen:** Mit einem Stabmixer die Zutaten sehr gut mixen, damit eine homogene Masse wird.
2. **Eismaschine verwenden:** Gib die kalte Masse in deine Eismaschine und lasse sie nach den Anweisungen des Herstellers gefrieren, bis sie die gewünschte Konsistenz hat.
3. **Fertigstellung:** Sobald das Eis die gewünschte Konsistenz hat, serviere es sofort, denn selbstgemachten schmeckt am besten frisch. Notfalls kann es ca. 30 Minuten bis eine Stunde (je nach Eismaschine) in der Eismaschine zur Kühlung verbleiben. Gebrauchsanweisung der Eismaschine beachten!

Tipps für das perfekte Honigeis

- **Honigsorten variieren:** Experimentiere mit verschiedenen Honigsorten! Ein kräftiger Kastanienhonig gibt dem Eis eine herbe Note, während Lavendelhonig eine blumige Frische bringt.
- **Achte auf die Menge:** Honig ist süßer als Zucker. Taste dich langsam an die richtige Menge heran. Die hier genannten 100-150 g sind ein Richtwert, den du nach deinem Geschmack anpassen kannst.
- **Weitere Zutaten hinzufügen:** Du kannst das Honigeis nach Belieben verfeinern. Gehackte Nüsse (Walnüsse, Mandeln), geröstete Pinienkerne oder getrocknete Früchte passen hervorragend. Diese Zutaten wie beim Imkereis erst **5-10 Minuten vor Abschluss des Rührens in die Eismaschine hinzufügen!**
- Auch ein Schuss Rum oder ein wenig Zimt können den Geschmack abrunden.

Mit diesen Schritten und Tipps gelingt dir ein selbstgemachtes Honigeis, das durch seine cremige Konsistenz und sein einzigartiges Aroma überzeugt. Viel Spaß beim Ausprobieren!