

Süße Früchte gehen baden: 9 eisgekühlte Bowlen für deine Sommerparty



Es ist Sommer. Da dürfen erfrischende Drinks für die lauen Abende nach Sonnenuntergang natürlich nicht fehlen. Bier, Wein und Cocktails sind bei Gartenpartys und Co. immer dabei. Und das zu Recht. Herb, süß, sauer oder cremig – jeder findet unter den beliebten Erfrischungsgetränken etwas nach seinem Geschmack. Doch warum den Gästen nicht mal etwas anderes, etwas Besonderes anbieten?

Fruchtige Bowlen mit frischem Obst aller Art, etwas Wein und prickelndem Sekt sind für viele durstige Besucher schnell und einfach vorbereitet und bringen neuen Schwung in die Party-Bar. Melone, Erdbeeren, Mango, Äpfel oder saure Kiwis – je bunter die Bowle, desto besser. Wer jetzt noch mit passender Schale und großer Kelle ausgestattet ist, kann buchstäblich aus dem Vollen schöpfen und sich seine ganz persönliche Lieblingsbowle zusammenrühren. Oder ist die richtige vielleicht schon bei diesen 9 fruchtigen Sommer-Bowlen dabei?

Sommer im Glas - 9 fruchtige Bowlen

Biete deinen Gästen bei der nächsten Feier etwas Besonderes an und kreierte deine eigene, selbstgemachte Party-Bowle. Für Inspiration und echte Erfrischung sorgen diese 9 sommerlichen Varianten:

Bowle á la Caipirinha

Heute bleibt der Caipirinha nicht im kleinen Glas, sondern kommt mit reichlich Eis und süßer Honigmelone in eine große Schüssel. Cachaca, Zucker und reichlich Limetten

sind natürlich auch mit dabei und machen den Cocktail-Klassiker zu einer echten Party-Bowle für viele feierlaunige Gäste. [Zum Rezept](#)



[Bowle á la Caipirinha](#)

Apfel-Cidre-Bowle

Apfel hoch drei: In dieser Bowle vereinen sich Äpfel in unterschiedlichster Form. Als knackige Stückchen lassen sie sich in einer Mischung aus Cider und Calvados treiben. Für den kühlen Prickel-Effekt sorgen fruchtig herbes Ginger Ale und eine Handvoll Eiswürfel. [Zum Rezept](#)



[Apfel-Cidre-Bowle](#)

Süße Früchte gehen baden: 9 eisgekühlte Bowlen für deine Sommerparty

Erdbeer-Mango-Bowle

Mädels aufgepasst: Exotisch und süß wird es mit der Erdbeer-Mango-Bowle. Mit frischen Fruchtstückchen, kühlem Weißwein, Limettenscheiben und würzigem Basilikum der perfekte Drink für den nächsten Mädelsabend im Freien. [Zum Rezept](#)



[Erdbeer-Mango-Bowle](#)

Kiwi-Prosecco-Bowle

Das Motto dieser Bowle: Hugo trifft Kiwi. Limetten und Minze finden sich in einer großen Schüssel mit fruchtigen Kiwis wieder. Prosecco bringt etwas Blubber ins Spiel und Holunderblütensirup sorgt für die süßliche Note. Fertig ist der süß-säuerliche Sommer-Drink. [Zum Rezept](#)



[Kiwi-Prosecco-Bowle](#)

Wassermelonen-Bowle mit Gurke

Was das Beste am Sommer ist? Richtig, es gibt endlich wieder Wassermelonen. Die Zeit, in der es leckere Melonen zu ergattern gibt, muss voll auskostet werden. Also fix in Würfel schneiden und die süße Erfrischungsbombe gemeinsam mit Salatgurke in die Bowle geben. [Zum Rezept](#)



[Wassermelonen-Bowle mit Gurke](#)

Erdbeer-Rhabarber-Bowle

Was haben Erdbeeren und Rhabarber gemeinsam? Man bekommt sie nicht immer, aber dafür zur gleichen Zeit im Jahr. Optimal um die beiden leckeren Gesellen zusammen zu einer Bowle zu verarbeiten. Die gelingt perfekt mit trockenem Weißwein und prickelndem Sekt. [Zum Rezept](#)



[Rhabarber-Erdbeer-Bowle](#)

Süße Früchte gehen baden: 9 eisgekühlte Bowlen für deine Sommerparty

Prickelnde Granatapfel-Bowle

Diese Bowle sorgt für eine wahre Frucht-Explosion in der Schüssel. Einmal tief mit der Kelle eintunken und mit etwas Glück landen kleine, spritzige Granatapfelkerne, fruchtige Orange und exotische Ananas im Glas. [Zum Rezept](#)



[Prickelnde Granatapfel-Bowle](#)

Rosé Sangria mit Pfirsich

Die Spanier nennen ihre Bowle Sangria. Besonders sommerlich wird der bekannte spanische Partydrink mit einer Flasche Rosé, etwas Grand Marnier und frischen Pfirsichen. Noch fruchtiger wird's mit einer Handvoll Himbeeren und Melonenwürfeln. [Zum Rezept](#)



[Rosé Sangria mit Pfirsich](#)

Melonen-Minz-Limonade

Bowle ohne Alkohol – so könnte man diese leckere,

selbstgemachte Limo auch nennen. Mit sauren Zitronen und süßer Wassermelone erfrischt sie Groß und Klein. Genau das richtige für eine Gartenparty im Sommer - mit der ganzen Familie. [Zum Rezept](#)



[Melonen-Minz-Limonade](#)

Die richtige Ausrüstung für Bowle-Profis

Für eine schöne, originalgetreue Präsentation einer leckeren Sommer-Bowle braucht es nicht viel. Alles, was nötig ist, sind eine große Glasschüssel und eine Schöpfkelle, mit der man auch die beschwipsten Früchte erwischt. Das bauchige **Bowlegefäß mit Deckel** und die **große Kelle** gibt es schon im **zusammengestellten Bowle-Set** zu kaufen. Wenn es dir nicht auf die Optik ankommt, erfüllen aber auch eine **einfache Glasschüssel** und eine **Suppenkelle** ihren Zweck.

Alternativ bieten sich ein **Getränkespender aus Glas mit einem Zapfhahn** an. Er lässt sich von oben befüllen und mit einem Deckel sicher verschließen. So wird das Schöpfen mit der Kelle, bei dem auch gerne Mal etwas daneben geht, überflüssig.

So nimmst du deine Bowle mit

Die Einladung zur nächsten Gartenparty steht an und du sollst für leckere Getränke sorgen? Dann nimm die Bowle doch einfach mit. Du fragst dich wie? Nimm sie einfach als **Bowle-Bausatz** mit. Die frischen Früchte schneidest du wie gewohnt klein. Und wenn dein Lieblingsrezept es verlangt, legst du sie wahlweise einen Tag vor der Feier in Alkohol ein. In einem großen **verschlossenen Schraubglas** oder wahlweise einer dichten Frischhaltebox kannst du sie

Süße Früchte gehen baden: 9 eisgekühlte Bowlen für deine Sommerparty

super transportieren. Zitronen, Zucker, Kräuter und Co. werden einfach so eingepackt. Den Alkohol und die Säfte nimmst du gekühlt und in geschlossenen Flaschen mit. Auf der Feier angekommen, gießt du alles frisch auf und gibst noch ein paar Eiswürfel dazu.

In einem **Getränkespender aus Glas** kannst du bereits die fertig gemischte Bowle mitnehmen. Diese lassen sich dicht verschließen und sind optimal für Bowlen geeignet, die lange durchziehen müssen.

Eiskalte Erfrischung - Bowle richtig kühlen

Um eine Bowle zu kühlen, hilft Eis. Klassisch sind Eiswürfel in der Bowle. Damit der Drink beim Schmelzen der Würfel nicht allzu sehr verwässert, hilft es aber auch, das Bowlegefäß zusätzlich mit Crushed Eis von außen zu kühlen. Dazu das Bowlegefäß einfach in eine **größere Schüssel** oder Wanne stellen und den **Zwischenraum mit zerkleinertem Eis auffüllen**. Hält in der Sommersonne natürlich nicht ewig kalt, kühlt aber immerhin für eine gewisse Zeit.

Ein weiterer hilfreicher Trick ist es, **einen großen, statt vieler kleiner** Eiswürfel in die Bowle zu geben. Der schmilzt weniger schnell und kühlt deine Bowle ordentlich ab. Dazu eine Pfanne oder ein anderes Gefäß, mit einem etwas geringeren Durchmesser als die Öffnung der Bowle-Schüssel mit Wasser befüllen und einfrieren. Zum Lösen des Eiswürfels die Unterseite kurz in heißes Wasser halten und den großen Eiswürfel im Ganzen in die Bowle legen.