

NOLOW

MINDER ALCOHOL

MINDER SUIKER

GIDS VOOR
BEWUSTER
DRINKEN

O.A.
PARADIJSELIJKE MOCKTAILS
ROZE ZOMERDRANKJES
ICE, ICE, ICE TEAS
& ALLES OVER 0.0 BIEREN

45
RECEPTEN

Speciaal gemaakt voor Albert Heijn 

WIN een MOCKTAIL WORKSHOP bij jou thuis



Scan &
doe mee!



MAAK KANS OP DEZE SUP!

Botanische etentjes in de biertuin van Lowlander, mocktailworkshops met Royal Club, deze coole sup van Corona en nog méér win-items vind je in deze tweede editie van NoLow. Ga naar www.nolowmagazine.nl of scan de QR-codes in dit magazine.

COLOFON**Albert Heijn****Category Management**

Milou Meijdam
Roderick Rasquin
Menno van Schie
Coen van Straalen
Bram Weideveld

Albert Heijn Media Services

Bianca Heemskerk
Elijah Jonker
Lonneke van Oorsouw

Concept & creatie

Ico van Rheenen
(PaperLive)

Design

Wolter Top

Medewerkers

Astrid Bijl
Wendie Hagen
Lars Hamer
Saskia Lelieveld
Claartje Lindhout
René Mesman
Monique Overbeeke
Nanouk van Ramshorst
Jelle Rietveld
Martine Steenstra
Sander van Werkhoven
Manon van der Zwaal

(c) Albert Heijn, Zaandam 2023

NOLOW DOE JE ZÓ

Geen beter moment om verantwoord te drinken dan nú. Zomers genieten kan juist prrrima zonder suiker en zonder alcohol*.

Tropische smaken, lokaal gebrouwen ambachtelijke limonades en speciaal-bieren, uitbundige Instagram-creaties, een comeback van klassieke drankjes en (bier)stijlen: het zijn maar een paar van de vele trends in drankenland. Maar de aller-, állerbelangrijkste trend ligt als ware hier en nu voor je: NoLow. Suikervrije en alcoholarme dranken maken een werkelijk on-stuit-bare opmars. Dus daarom hebben we voor de tweede keer dit helemaal-van-nu-magazine samengesteld waarin we bewustere bieren, waters en frisdranken laten bruisen en shinen als nooit tevoren. Een gids voor moderne genietters, dat is NoLow. Een even vrolijk als verhelderend magazine, hopen we. Waarin je leest welke alcoholvrije (helemaal geen alcohol) en alcoholarme (minder dan 0,5% alcohol) bieren deze zomer in je koelbox passen. Of in je hippe beertail bij de BBQ. Een tijdschrift waarin je ook inspiratie vindt om de lekkerste super easy mocktails te maken met de coolste nieuwe frissmaken. Eén-twee-drie-klaar-creaties waarmee je van elke zomerse gelegenheid een feestje maakt. Een feestje dat eindeloos mag en kan duren. Want: zonder procenten. Want: zonder suiker. Of in ieder geval een heel stuk minder. Geniet dus met elkaar van elk zomermoment. Maak het memorabel. Het liefst 'zonder'. En dus helemaal 'on-trend'.

**DRINKEN ZONDER
PROCENTEN EN
ZONDER SUIKER,
DAT IS HET NIEUWE
GENIETEN**

*Niet alle dranken in dit magazine zijn zonder suiker en/of zonder alcohol, zoals op diverse plekken aangegeven. NoLow inspireert je om bewuster te genieten, liefst zonder alcohol/suiker – of in ieder geval veel minder. Dat is ons doel.

When you are
not drinking
**but also love
full flavour**



MARTINI

Non-Alcoholic*



Geen 18, geen alcohol. Geniet maar drink met mate.
* <0.5% alc/vol op basis van plantenextracten.

GUINNESS
0.0%

100% SMAAK
0.0% ALCOHOL



NOLOW

editie 2

inhoud

1



TREND! ALTIJD HAPPY HO.OUR
NoLow genieten PAG. 7

2



MOCKTAIL PARADIJS
Club Tropicana PAG. 18

3



CHILL GRILL
Barbecueën 0.0 PAG. 32

4



BIER IN ZOMERSTIJL
Wij ♥ alcoholvrij PAG. 44

5



ZOMER PLAYLIST
Suikervrij swingen PAG. 56

6



ZERO HERO
Moderne helden PAG. 62

7



HIGH TEA
Ice tea mocktails PAG. 68

8



ROZE & ROSÉ
Drinken met een roze bril PAG. 76

9



WATERWIJS
Alles over water & co. PAG. 82



EVEN GEEN
ALCOHOL?
HALLOOO
GORDON'S 0.0%



MET DE VOLLE
RIJKE SMAAK
VAN PILSENER



DUBBEL
GEMOET =
DUBBEL
GENIETEN

#SERIOUSABOUTBEER

SPECIAAL GEBROUWEN
VOOR DE
HOLLANDSE
NUCHTERHEID.

Warsteiner Alkoholfrei is alcoholarm bier.

warsteiner.nl  facebook.nl/warsteinernl



GO MANGO

2023 is dé zomer van de tropische smaken. Nieuwkomer **Lipton Ice Tea Green Mango Zero** past helemaal in die trend. Wordt dit de nieuwe zomer(festival)hit?

Van cactus tot lychee en van hibiscus tot mango. Al deze tropische smaken gaan we deze zomer terugzien. In bier, in fris, in sappen, cocktails en mocktails. Ook Lipton Ice Tea speelt hierop in met de nieuwe ijstheesmaak Green Mango Zero. 'We zien dat de behoefte aan suikervrije dranken explosief toeneemt. Overigens niet ten koste van de smaak, want Lipton Ice Tea is altijd "Lekker Fris, Lekker Lipton"', zegt Said Arrad, Sr. Brand Manager én Chief Happiness Officer van Lipton Ice Tea.

'Wij merken dat zodra de zon gaat schijnen, dit het beste in ons naar boven brengt', gaat hij verder. 'Zon staat voor positiviteit, voor samenzijn met vrienden; wat ons betreft met een verfrissende ijs thee. Daarom zie je ons deze zomer op heel veel terrassen en mooie festivals, zoals Amsterdam Open Air, Concert at Sea en Strafwerk. Bezoek daar onze Lipton Club. Op de begane grond vind je de Lipton Ice Tea Cocktail bar, DJ's en de Sunset dansvloer. Op de tweede verdieping kun je proberen te winnen met tafelfootbal en op het dakterras geniet je van een lekkere Lipton mocktail of cocktail. Dat is bovendien dé plek om de zonsondergang te checken.'



LIPTON ICE TEA GREEN MANGO ZERO is natuurlijk al lekker op zich, maar ook (bijvoorbeeld) in de mocktail hiernaast. Die extra lekker is als je de ijsblokjes (ook) maakt van Lipton Ice Tea Green Mango Zero. Laat deze in minimaal 4 uur bevriezen.



SUNNY MANGO

Schep 2 el verse mango (in extra kleine blokjes gesneden) in een glas. Voeg enkele ijsblokjes toe. Doe er 1 scheutje **AH Siroop Framboos 0%** bij. Vul tot de rand met **Lipton Ice Tea Green Mango Zero**. Garneer met een prikker met mangoblokjes en framboos.



MUZIEKTIP

Sunset - The XX

**MEER ZONNIGE
MOCKTAIL-
COOLERS MET
LIPTON ICE TEA**

Vanaf pagina 70.

BIER VAN NU met de SMAAK VAN NU



Geen 18, geen alcohol.



OP HET GOEDE LEVEN.

www.benediktiner-weissbier.com



**PROEF NU:
PLEZIER TE
ALLEN TIJDE.**

**ISOTOON EN MET 30% MINDER
CALORIEËN, WANT ALCOHOLVRIJ**

Gebrouwen in Lich volgens het originele Benedictijnse recept voor Benediktiner Weissbräu GmbH, Ettal.

NIEUWE ENERGIE

De nieuwe generatie energydrinks 'rockt', want: is suikervrij en laag in calorieën. 8 feiten en cijfers.

❶ Belangrijkste redenen om energy te drinken zijn: lekkere smaak, energie, vermoeidheid tegengaan en beter concentratievermogen.*

❷ 80% van de energydrinkers kiest nog altijd voor suikerhoudende energydranken. Meestal omdat ze denken dat suikervrije dranken onvoldoende energie geven en minder lekker zijn.*

❸ Energydrinks bevatten ook andere (functionele) ingrediënten die de gewenste energie geven na het drinken.

❹ Rockstar Original No Sugar bevat onder andere Vitamine B, Vitamine C, cafeïne, ginseng en taurine. Daarnaast bevat Rockstar Original No Sugar vitamines B3, B6 en B12 die helpen vermoeidheid te verminderen.**

❺ Een blikje Rockstar (250 ml) bevat 77,5 mg cafeïne, net iets minder cafeïne dan één kop filterkoffie (85 mg).

❻ Wereldwijd (in 30 landen) zijn er 20 smaakvarianten van Rockstar verkrijgbaar. Bij Albert Heijn vind je er 4, waarvan 3(!) No Sugar. Rockstar Original No Sugar en de smaakvarianten Rockstar Strawberry Lime No Sugar en Rockstar Tropical Guave No Sugar zijn 100% suikervrij.

❼ Rockstar Original is de enige variant binnen het portfolio met suiker. Echter bevat deze 56% minder suiker dan andere suikerhoudende energydrinks.



WÉL DE
ENERGIE, NIET
DE SUIKER



MUZIEKTIP

Rockstar - N*E*R*D



❽ Sinds 1 april zit er €0,15 cent statiegeld op blikjes. Lever ze in samen met je statiegeldflessen. Er worden jaarlijks 2,5 miljard blikjes op de Nederlandse markt gebracht. Grote winst voor de natuur dus als deze allemaal worden gerecycled.

* Statements en cijfers in dit artikel zijn afkomstig van Vrumona uit rapportages van Kantar Onderzoek, april 2021.

** Een gevarieerde, evenwichtige voeding en een gezonde levensstijl zijn belangrijk.

NIP & DIP

Japan is hot. Als inspiratiebron voor de dranken- én foodwereld. Zo drink je cool – zonder alcohol – én hap je hip met deze drie heerlijke Mitsuba rijstcrackers. Belegd, met een dip, of puur.

1 KERSENBLOESEM

Verdeel 4 el pitloze kersen met aanhangend siroop (pot 350 g) en 4-6 el crushed ijs over 2 tumblers. Vul aan met 300 ml Royal Club Rose Lemonade 0% suiker en voeg desgewenst een paar druppels rozenwater (flesje 100 ml, Souq) toe. Garneer – als je wilt – met gedroogde rozenblaadjes (bol.com).

2 NIPPON NUL.NUL

Verdeel 6-8 ijsblokjes, 2 el (diepvries)frambozen en 1 in plakjes gesneden citroen over 2 glazen. Vul aan met ca. 400 ml Tenzing Raspberry & Yuzu.

1

2

3

LEKKER OP DE JAPANESE CRACKER

MITSUBA SEA SALT

Beleg met wasabi mayo (bijv. Mayoneur), cocktailgarnaal en tuinkers.

MITSUBA WASABI

Beleg met geprakte sojabonen (AH), gerookte zalm en poké sprinkle (Saitaku).

MITSUBA BLACK SESAME

Beleg met kimchi (Jongga, Smaakt of Kesbeke), gesmolten kaas en fijngesneden lente-ui.

EASY DIP

Rasp 1 el gehakte gember (Go-Tan) of versgeraspte gember en 1 tl zwart sesamzaad (Saitaku) met 4 el mayonaise (bijv. Saitaku Japanese style mayo). Dip er je favoriete Mitsuba rijstcracker in.

3 JASMIN DELIGHT

Verdeel 6-8 ijsblokjes, 4 el blauwe bessen en 2 el granaatappelpitjes over 2 glazen en schep om. Vul aan met ca. 300 ml Fuze Tea Green Tea Blueberry Jasmin.

4 JAPANESE BRAMBLE

Zet 300 ml sterke Lipton Green Tea Japanse Sencha en laat afkoelen. Verdeel 3 el (diepvries)bramen en 6 el crushed ijs over 2 glazen. Vul aan met ca. 100 ml AH Mineraalwater Koolzuurhoudend.

5 JAPANS WATER

Snijd 3 cm gemberwortel in stukjes van 1 cm. Snijd 1 snackkomkommer in plakjes en snijd een ½ citroen in plakjes en dan in kwarten. Verdeel ze over een ijsblokjesvorm, vul aan met kraanwater en zet ca. 4 uur in de vriezer. Doe een paar blokjes van elk in een glas en vul aan met AH Mineraalwater Licht Sprankelend.

6 YAKUZA

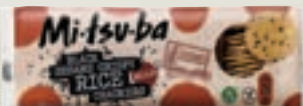
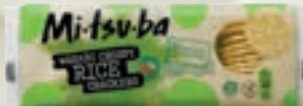
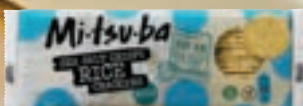
Verdeel 4-6 el crushed ijs, 4 el sable-druiven, 2 el AH Siroop Cassis 0% en 2 tl zwarte sesamzaadjes (bus 95 g, Saitaku) over 2 glazen en schep om. Vul aan met ca. 300 ml Royal Club Tonic 0% suiker. Garneer met een klein trosje druiven op de rand.

* Deze mocktailrecepten zijn voor 2 personen.



MUZEKTIP

Dionne - The Japanese House



Mitsuba rijstcrackers zijn ook onbelegd (of zonder dip), dus zó uit de verpakking, heerlijk bij de bewuste (Aziatische) borrel. Ze zijn glutenvrij, MSG-vrij en palmolievrij. En je vindt ook Mitsuba crisps & crunchies in de schappen van Albert Heijn.



Van de Boom ijs thee,
lekker laag in calorieën.



De lekkerste groene ijs thee
met slechts 1 kcal!



DA'S FAIR

Ook in de fris-scene wordt duurzamer en maatschappelijk verantwoordelijker ondernomen. Zie Lemonaid. Drie dingen die je moet weten.

1 Hoe werkt het?

De ingrediënten in de flesjes Lemonaid en ChariTea zijn niet alleen 100% biologisch geteeld, ze zijn ook afkomstig uit eerlijke handel waarbij boeren een goed loon verdienen voor het werk dat ze doen (te herkennen aan het Fairtrade-logo). Van elk flesje dat verkocht wordt, gaat 5 cent naar de Lemonaid & ChariTea Foundation. Met dat geld ondersteunen ze sociale projecten in de regio's waar de ingrediënten worden verbouwd. Sinds de start in 2009 is al meer dan 7 miljoen euro gedoneerd aan verschillende projecten. Echt een win-win.

2 Klinkt lekker. Is het dat ook?

Ja, want naast dat ze de wereld (slok voor slok) een beetje verbeteren, maken ze ook de lekkerste frisdranken en ijsheeën. Dat wil zeggen: niks erbij, geen gedoe. Dus geen kunstmatige toevoegingen, concentraten of smaken.

3 En dat proef je?

Het drankje waarmee het ooit met twee vrienden aan een keukentafel in Hamburg begon is de **Lemonaid Lime**. 'Minder is meer' hanteerden ze toen en nu nog steeds. Dus gemaakt van biologisch versgeperst limoensap uit eerlijke handel in Latijns-Amerika, water en een klein beetje rietsuiker. De **Lemonaid Blood Orange** bevat veel vers bloedsinaasappelsap uit Sicilië, aangevuld met grapefruit, sinaasappel, citroen en een vleugje kers.



CHARITEA GREEN *

En dan zijn er ook nog de biologische, koolzuurvrije ijsheeën van ChariTea in een rode variant (zie ook pagina 74/75) en een groene variant met groene thee, gember en een vleugje citroen en honing. Beide subtiel gezoet met biologische agavenectar.



HAPPY HOURS.0%

Alcoholvrij bier kan altijd. Bij de lunch. Bij de picknick. Op het strand. Bij de BBQ. In de derde helft. Op de festivalcamping. Vaker happy hour met 0.0 betekent vaker genieten van memorabele zomermomenten.

Aangepaste
receptuur met 20%
minder suiker!



AMSTEL RADLER CITROEN

is de favoriete Radler van Nederland. Het is een mix van Amstel bier, het vriendenpilsener dat al sinds 1870 wordt gebrouwen, en citroenwater. Dubbel verfrissend dus. Of je nu voor de 2.0 of 0.0 gaat – in blik of fles. Kies de 0.0-variant na het sporten of een andere inspanning of bij een picknick, BBQ of ander event.



Als je tóch twee minimale procenten wilt.

**KIES VAKER VOOR
VERANTWOORD
GENIETEN. BE HAPPY.**



NIEUW! NIEUW! NIEUW!

Een warm welkom voor een nieuwe vriend tijdens al jouw zomergelegenheden:

Amstel Witbier Radler 0.0%. Deze super zomerse innovatie is een verfrissende mix van witbier en citroensap. De zachte smaak van alcoholvrij witbier dus, gecombineerd met de frisheid van Radler. Laag in suikers en calorieën, lekker doordrinkbaar. Verkrijgbaar in blik en fles.

HAPPY HOURS .0%

SKUUM & STRAND

Texels Skuumkoppe, hét vlaggenschip van de Texelse Bierbrouwerij, is een romig tarwebier met een licht zoete afdrank en hints van karamel en abrikoos. Dit speciaalbier, dat zijn naam ontleent aan de witte koppen op de golven van de zee, is niet alleen Texels trots, maar al jaren een landelijke favoriet. De Skuumkoppe is er nu ook in een alcoholvrije variant en dat is goed nieuws voor iedereen die op de eerste plaats van speciaalbier houdt en op de tweede plaats niet voor de procenten wil gaan. Ideaal voor tijdens een wandeling, op het terras of op het strand bijvoorbeeld.

TEXELS SKUUMKOPPE 0.0

Karaktervol tarwebier naar recept van de vertrouwde Skuumkoppe maar zonder alcohol. Licht zoet en fruitig (karamel, abrikoos). Beach-bier zonder buzz.

Nieuw



MUZIEKTIP

On the Beach – Chris Rea

FRIS & ZACHT

Je vroeg het je af, maar durfde het misschien niet te vragen: wat is Heineken Silver? Dit: een nieuwe vorm van verfrissing met een extra zachte smaak. Een licht, lager in alcohol (en calorieën), easy-going biertje met de kenmerkende smaak van Heineken. Alleen nóg verfrissender, met 4% alcohol. Heineken Silver wordt tijdens het brouwen minimaal drie dagen ijskoud gelagerd, namelijk bij een temperatuur van -1 graad Celsius. Dit geeft het de tijd om gekoeld en fris een gebalanceerd bier te vormen met een subtiele afdronk. 'Deze zachte, toegankelijke smaak past perfect bij de ongecompliceerde, echte momenten met je vrienden', zegt de brouwer. In het park, op het terras, bij het zwembad, op een festival. Jij kiest.



HEINEKEN SILVER*

Extra verfrissend bier met een zachte smaak en slechts 4% alcohol, verkrijgbaar in blik en fles. Gebrouwen met 100% groene energie. Goed gekoeld (3 à 4 graden Celsius) het allerlekkerst.

* Dit product is lager in alcohol, maar niet alcoholvrij.

Je nieuwe festivalvriend.



MUZIEKTIP

Silver Lining – David Gray

Alsof je op Ibiza of Ko Phi Phi bent. Vijf minuten, meer tijd heb je niet nodig om deze mocktails te maken. Ze laten de zon op elke plek, op elk moment en bij elke gelegenheid feller schijnen.

FOTOGRAFIE RENÉ MESMAN // STYLING NANOUK VAN RAMSHORST //
DRANKENSTYLING CLAARTJE LINDHOUT // RECEPTUUR MARTINE STEENSTRA

MOCKTAILS PARADIS

MELLOW MARTINI

DRANKJE – 2 PERS. – 5 MIN.

75 g meloenblokjes
(verse galia, cantaloupe,
watermeloen, bakje 250 g,
koelvers)

6 ijsblokjes

120 ml Martini Floreale

Non-Alcoholic L'Aperitivo

200 ml AH Buisend

Mineraalwater Peer – Cactus

2 eetbare bloemetjes (optioneel)

1 Snijd de meloen in kleinere
blokjes van ca. 1 cm. Verdeel de
meloen met de ijsblokjes over
de glazen en schenk de alcohol-
vrije Martini Floreale erbij.

2 Vul aan met AH Buisend
Mineraalwater Peer – Cactus.
Garneer met een bloemetje.



PERZIK PUUR

DRANKJE – 2 PERS. – 5 MIN.

2 perziken**5 el crushed ijs****3 el vanillesiroop (Monin)****125 ml Gordon's Gin 0.0%****1 el kokossnippers (zakje 250 g)**

1 Doe alle ingrediënten, behalve de kokossnippers, in een blender en mix in ca. 30 sec. tot een gladde smoothie.

2 Verdeel de perziksmoothie over de glazen en bestrooi elk glas met wat kokossnippers.

TIP Gebruik nectarines als je geen perziken kunt vinden.

**NIEUW-ZEELANDS
ROEM**

Recept op pagina 29.



ZONSONDERGANG

DRANKJE – 2 PERS. – 5 MIN.

1 limoen
crushed ijs

250 ml AH Ananassap

3 el Teisseire Grenadinesiroop 0%

500 ml AH Mineraalwater

Koolzuurhoudend

2 trosjes rode bessen

1 Snijd 2 mooie dunne plakjes van de limoen en pers de rest uit. Vul 2 glazen met het ijs, verdeel het limoen- en ananassap erover.

Schenk voorzichtig de siroop erbij en vul aan met AH Mineraalwater Koolzuurhoudend.

2 Garneer met een schijfje limoen en een trosje rode bessen.



**EEN FROZEN PORNSTAR MARTINI
IN 1 MINUUT? CHECK!
DOE VOOR 2 PERSONEN
500 ML **DUBBELFRISS**
PORNSTAR MARTINI MET
5 EL CRUSHED IJS IN EEN
SHAKER. SHAKE 30 SEC. EN
SCHENK IN 2 GLAZEN.**

Zie ook pagina 31.



TIP Voor een nog
fraaier uiterlijk en creamy
smaaktouch: shake 20 g
vloeibaar eiwit van Two
Chicks (flesje, 500 g)

GIN & FRUIT 0.0

DRANKJE – 2 PERS. – 5 MIN.

75 g aardbeien

75 g watermelon

6 ijsblokjes

100 ml Gordon's Gin 0.0%

300 ml Spa Touch Bruisend
Blackcurrent

1 el blauwe bessen

1 Verwijder de kroontjes van de aardbeien en doe de aardbeien in een blender of de beker van een staafmixer. Voeg de watermelon toe en pureer in ca. 30 sec. glad. Verdeel de ijsblokjes over de glazen en schenk de aardbeien-watermeloen-smoothie erover.

2 Schenk in elk glas 50 ml Gordon's Gin 0.0% en vul aan met Spa Touch Bruisend Blackcurrent. Garneer met de blauwe bessen. Snijd 2 aardbeien aan de onderkant in en zet op de rand van elk glas 1 aardbei.

Lees meer op
pagina 30.



MARTINI VIBRANTE NON-ALCOHOLIC L'APERITIVO

Deze alcoholvrije robijnrode Martini is lekker fruitig, met toetsen van Italiaanse bergamot. Drink 'm on the rocks (dus met lekker veel ijs) of maak er een heerlijke mix van met ginger ale, ginger beer of tonic.



BITTER & WIT

Recept op pagina 29.



NEGRONI SENZA

Recept op pagina 29.



PROBEER OOK EENS

Martini Spritzante of Martini Bellini als je toch graag een ultra zomers drankje wilt met (weinig) procenten.



BOEK EEN TICKET NAAR DE TROPEN MET DEZE ZONNIGE MOCKTAILS

Lees meer op
pagina 30.



BITTERZOET
Recept op pagina 29.



**CITROENGRAS-
FRIS**

Recept op pagina 29.





ROYAL MANDARIN

Recept op pagina 29.

PEREN-GEMBERBIER

DRANKJE – 2 PERS. – 5 MIN.

1 peer
crushed ijs
2 steranijs
1 el kardemompeulen
300 ml Van de Boom Peer
2 blikjes [Royal Club Ginger Beer](#)
[0% suiker \(à 250 ml\)](#)

1 Snijd de peer in 8 partjes, houd
2 mooie achter voor de garnering
en snijd de rest in blokjes.

2 Vul de glazen met het ijs en
een steranijs. Kneus de kardemom
in een vijzel en verdeel over de
glazen. Schenk het Van de Boom
Perensap erbij en vul aan met
[Royal Club Ginger Beer](#).
3 Garneer elk glas met een partje
peer.

MOSCOW MULE 0.0

DRANKJE – 2 PERS. – 5 MIN.

1 limoen
2 takjes munt + extra om
te garneren
6–8 ijsblokjes
500 ml Royal Club Ginger
Beer 0% suiker

1 Snijd de limoen in 8 partjes.
Kneus de munt met je handen.
2 Verdeel de limoen, ijsblokjes en
munt over de bekers en vul aan
met Royal Club Ginger Beer.
Garneer met de achtergehouden
munt.

➔
**GEMBER
& HONING**
Recept op pagina 29.

ORANJE BOVEN

DRANKJE – 2 PERS. – 5 MIN.

6-8 ijsblokjes

1 flesje AH Ginger Power (125 ml)

200 ml Wortelsap (Zonnatura)

200 ml Royal Club Ginger

Beer 0% suiker

2 mespuntjes kurkuma

1 rode peper (optioneel)

1 Verdeel de ijsblokjes over de glazen. Schenk de Ginger Power en het Wortelsap erbij. Vul aan met Royal Club Ginger Beer.

2 Bestrooi met een beetje kurkuma en serveer elk glas desgewenst met een, in de lengte gehalveerde, rode peper.



NIEUW-ZEELANDS ROEM

DRANKJE – 2 PERS. – 5 MIN.

2 kiwi's
crushed ijs
100 ml Gordon's Gin 0.0%
300 ml Lipton Ice Tea Green Zero

1 Maak mooie bolletjes van de kiwi's met een meloenbolletjestang of snijd het vruchtvlees in dunne plakjes en verdeel ze met het ijs over de glazen.
2 Schenk in elk glas 50 ml Gordon's Gin 0.0% en vul aan met de ice tea.

BITTER & WIT

DRANKJE – 2 PERS. – 5 MIN. + 5 MIN.
WACHTTIJD

1 biologische citroen
1½ el zout
8 ijsblokjes
300 ml Royal Club Bitter Lemon 0% suiker
1 blikje alcoholvrij witbier 0.0 (bijv. Bavaria Wit 0.0%, 33 cl)

1 Boen de citroen schoon en rasp de gele schil op een fijne rasp. Snijd de vrucht vervolgens in partjes. Meng de citroenrasp met het zout en strooi op een bordje. Doe wat water op een ander bordje en doop de glazen eerst in het water en dan in het zoutmengsel. Laat ca. 5 min. drogen.
2 Verdeel de ijsblokjes over de glazen en schenk de Royal Club Bitter Lemon erbij. Vul aan met witbier.

NEGRONI SENZA

DRANKJE – 2 PERS. – 5 MIN.

½ (bloed)sinaasappel
ca. 6 ijsblokjes
● 50 ml AH Grapefruitsap
100 ml Ocean Spray Cranberry 0% suiker toegevoegd
150 ml Royal Club Tonic 0% suiker
150 ml Martini Vibrante Non-Alcoholic L'Aperitivo (fles 0,75 liter)

1 Snijd de sinaasappel in dunne plakjes en verdeel met de ijsblokjes over 2 glazen.
2 Schenk in elk glas de helft van het grapefruitsap, cranberrysap en de tonic. Vul aan met de alcoholvrije Martini Vibrante. Garneer eventueel met een schijfje sinaasappel in of op het glas.

BITTERZOET

DRANKJE – 2 PERS. – 5 MIN.

½ el zout
1 mespunt chilipoeder (of meer naar smaak)
1 mespunt mild gerookt paprikapoeder (of meer naar smaak)
2 grapefruits
8 ijsblokjes
2 takjes basilicum
2 blikjes Royal Club Tonic 0% suiker (à 250 ml)

1 Meng het zout met het chili- en paprikapoeder en strooi op een bordje. Doe wat water op een ander bordje en doop de glazen eerst in het water en dan in het chili-paprikazout. Laat ca. 5 min. drogen.
2 Snijd 2 plakjes van een grapefruit, halveer beide grapefruits en pers ze uit. Verdeel de ijsblokjes, halve plakjes grapefruit en het basilicum over de glazen en schenk het grapefruitsap erbij. Vul aan met Royal Club Tonic.

CITROENGRAFRIS

DRANKJE – 2 PERS. – 5 MIN.

½ komkommer
2 stengels citroengras
8-10 ijsblokjes
● 300 ml AH Kokoswater
1 blikje Royal Club Ginger Ale 0% suiker (250 ml)

1 Schaaf met een kaasschaaf of dunschiller in de lengte 4 mooie linten van de komkommer. Kneus het citroengras in de lengte met een groot mes dat je er plat op drukt.
2 Verdeel de ijsblokjes en komkommer over de glazen en zet het citroengras erin. Verdeel het kokoswater erover en vul aan met Royal Club Ginger Ale.



OCEAN SPRAY CRANBERRY 0% SUIKER TOEGEVOEGD

De unieke en verfrissende smaak van cranberry's zonder toegevoegde suikers, conserveringsmiddelen en kunstmatige kleur- en smaakstoffen. Bevat slechts 10 kcal per 100 ml. Lekker op elk moment van de dag, gekoeld of met ijsblokjes en een takje munt.

ROYAL MANDARIN

DRANKJE – 2 PERS. – 5 MIN.

2 mandarijnen
6-8 ijsblokjes
2 el blauwe bessen
2 blikjes Royal Club Ginger Beer 0% suiker (à 250 ml)

1 Snijd 4 plakjes van een mandarijn. Pers de rest van de vruchten uit.
2 Verdeel de ijsblokjes, mandarijn en de bessen over de glazen. Schenk het sap erbij en vul aan met Royal Club Ginger Beer.



LAY'S OVEN BAKED CHEESE & ONION

Bij een mocktailuurtje of aperitivo hoort een snack. Graag een lekkere en verantwoorde! Probeer de nieuwe smaak Lay's Oven Baked Cheese & Onion. Met 50% minder vet dan normale chips. Heerlijk ovengebakken met een lekkere kraak en een snuffje zout.

GEMBER & HONING

DRANKJE – 2 PERS. – 5 MIN.

2 cm verse gember + extra om te garneren
½ Granny Smith appel
2 takjes rozemarijn
2 el vloeibare honing
4-6 ijsblokjes
1 blikje Batu Kombucha Ginger & Lemon (250 ml)
200 ml AH Mineraalwater Koolzuurhoudend

1 Snijd de gember en de appel in flinterdunne plakjes. Kneus de rozemarijn een beetje met je handen.
2 Verdeel de honing over de glazen. Verdeel dan de ijsblokjes, gember, appel en rozemarijn erover. Schenk de Batu Kombucha erbij en vul aan met een scheutje Mineraalwater Koolzuurhoudend. Garneer met een mooi stukje gember.



Nieuw

DUBBELFRISS 1 KCAL PORNSTAR MARTINI 1,5L*

Het is meteen partytime met deze alcoholvrije fruitdrank in de bekende Pornstar Martini-smaak. Je proeft passievrucht, limoen en vanille. Liever een Dubbel Friss 1 kcal Strawberry Mojito? Ga naar pagina 78 en 81.



PARTYTIME! DE BEKENDE SMAKEN MAAR NU IN EEN FRISSE FRUITDRANK



GORDON'S ALCOHOL FREE & TONIC

Gordon's & Tonic 0.0% is perfect gemixt en ready to serve! Lekker met ijs en een partje limoen of geniet er direct van, zo uit het blikje.



MARTINI FLOREALE NON- ALCOHOLIC L'APERITIVO

Gemaakt volgens hetzelfde recept als de klassieke vermout, alleen is de alcohol uit de wijn verwijderd. De smaak is lichtzoet en bloemig, met een zweem van kamille.



ROYAL CLUB GINGER ALE 0% SUIKER

Drink 'm puur of in de mix. Verrassend verfrissend suikervrij drankje, met een perfecte balans tussen zoet en pittig. Ook lekker met wat verse munt in je glas.



GORDON'S GIN 0.0%

Perfect voor in mocktails! Gedistilleerd van de beste botanische ingrediënten, waaronder jeneverbes. Deze geeft Gordon's Gin z'n kenmerkende smaak. Moderne mocktail-musthave.



ROYAL CLUB BITTER LEMON 0% SUIKER

Niet voor niets al jaren populair (al sinds 1834 gedronken), deze klassieker met verfrissende citroen en een bittere nasmaak. En extra genieten, want nu ook suikervrij te verkrijgen.



ROYAL CLUB GINGER BEER 0% SUIKER

Voor als je houdt van een uitgesproken en pittige gember-smaak. Ultiem verfrissend en helemaal zonder suiker.



ROYAL CLUB TONIC 0% SUIKER

Een stoer bittertje, deze tonic. Heerlijk met een schijfje citroen en wat ijsblokjes. Want ijskoud gewoon het allerlekkerst. Verantwoord, want zonder suiker.



**NU OOK VERKRIJGBAAR
ZONDER ALCOHOL**



Geen 18, geen Alcohol

**Koolzuurgas toegevoegd na brouwen*



Zonder vlees, zonder procenten,
mèt smaak: dat is barbecueën
NoLow-stijl. Creatief en vrolijk.
Als dat niet chill is.

FOTOGRAFIE SASKIA LELIEVELD // PRODUCTIE & STYLING WENDIE HAGEN
// RECEPTUUR & FOODSTYLING LARS HAMER



BIERGARITA

met Lowlander 0.00% Wit
Recept op pagina 41.



CHILL
GRILL

→
**VEGAN
ZALMBURGER**
Recept op pagina 41.

Leffe Blond 0.0% is vrienden met vrijwel alle smaken, van frisse zalm tot kip tandoori, van pittige varkenssaté tot stevige kaas.

**LEFFE BLOND 0.0%, HET EERSTE
ALCOHOLVRIJE ABDIJBIER;
HET SMAAKT ALS Z'N BLONDE
BROER: FRUITIG, KRUIDIG,
MET EEN VLEUGJE VANILLE
EN KRUIDNAGEL**

**MAAK
KANS OP
DEZE BBQ!**

**MAAK KANS OP
EEN LEFFE BBQ!**

Leffe en barbecue, dat is als
Suske & Wiske: een onverwoest-
baar duo. Leffe heeft deze zomer
een unieke 'eigen' BBQ ontwikkeld
en die kan in jouw bezit komen.

Hoe? Scan hier:



SORRY SANGRIA, DEZE ZONNIGE ALCOHOLVRIJE BIERCOCKTAIL IS NU DE ZOMERTREND

SUNNY BLONDE

DRANKJE – VOOR EEN PITCHER
VAN 1 Å 1,5 LITER – 5 MIN.

50 ml vanillesiroop (Monin)
200 ml vers sinaasappelsap
1 sinaasappel (in plakken)
1 citroen (in plakken)
1 nectarine (in parten)
handje ijsblokjes
2 flesjes Leffe Blond 0.0% (à 300 ml)
eventueel wat bruiswater

Doe de siroop en het sap in een grote kan. Roer even door en voeg het fruit en de ijsblokjes toe. Schenk het bier erbij en vul desgewenst aan met een scheut bruiswater. Serveer direct.



**SUPERCOOL
DEZE SUP!
WINNEN?
SCAN HIER:**



Corona Cero®

Lekker met
Corona Cero.



**THAISE SUP
'N TURF**
Recept op pagina 41.

LOADED FRIES

Recept op pagina 41.



**WAAR JE CORONA CERO
BIJ DRINKT? BIJ ALLES
WAARVAN JE MET VRIENDEN
IN DE ZON GENIET**

**DE OER-BIER-
COCKTAIL
MICHELADA, DIE
EVEN FRIS ALS
HARTIG IS,
IS EINDELIJK
WERELDWIJD
DOORGEBOKEN
EN WORDT
NU OOK WEL
DE NIEUWE
BLOODY MARY
GENOEMD**



MICHELADA

met Lowlander Non-Alc Tropical Ale
Recept op pagina 41.

Deze tropische versie van de Michelada is fris, fruitig én iets pittig en combineert daarom des te beter met lichte, gegrilde gerechten en barbecuesmaken.

Nieuw



GEVULDE FLATBREADS

HOOFDGERECHT – VOOR 4 FLATBREADS – 20 MIN.

4 flatbreads

250 g AH Gegrilde aubergine
(koelvers)

1 jalapeño (of 8 plakjes jalapeño
uit een potje, fijngesneden)

200 g kikkererwten (blikje,
uitgelekt)

50 g babypinazie

200 g geraspte jonge kaas
(of cheddar of mozzarella)

4 takjes koriander (grof gehakt)

1 Steek de barbecue aan en laat op temperatuur komen. Snijd de flatbreads op 1 plek in van het midden tot de rand. Zo kun je de flatbreads makkelijker vouwen. Prak of pureer de aubergine en voeg zout naar smaak toe. Bestrijk de flatbreads met de aubergine-puree en bestrooi met de jalapeño. Vouw alle flatbreads een kwart

dubbel, bestrooi de 3 kwarten met de spinazie en de kaas en vouw de flatbreads in 2 stappen tot je een kwart hebt.

2 Scheur 4 stukken dik aluminiumfolie af en pak de flatbreads per stuk in. Leg de pakketjes 10 min. op de barbecue tot de buitenkant knapperig is en de kaas gesmolten. Keer af en toe. Wil je iets meer rooksmak, leg dan de flatbreads nog heel kort op de barbecue.

3 Bestrooi de broodjes met koriander en serveer warm. Met een ijskoude Corona Cero.



CORONA CERO

Dit verfrissende goudkleurige bier, waar je fris van blijft, is 'geboren in Mexico en getogen op het strand'. Drink 'm ijskoud en met een partje limoen in de hals. Graag met zoveel mogelijk vrienden erbij.





MAISKOLVEN MET PAPRIKA-KNOFLOOK-BOTER EN SRIRACHA-POPCORN

BIJGERECHT – VOOR 4 MAISKOLVEN
– 10 MIN. + 20 MIN. WACHTTIJD

4 verse maiskolven
75 g gezouten boter
2 tl paprikapoeder
1 tl knoflookpoeder
175 g zoete popcorn (zak)
sriracha (naar smaak)

1 Steek de barbecue aan en laat op temperatuur komen. Kook ondertussen de maiskolven (met het blad) in 10 min. gaar. Giet af en laat wat afkoelen. Smelt de boter in een steelpan en voeg het paprika- en knoflookpoeder toe. Neem van het vuur. Bestrijk de maiskolven met de paprikaboter en rooster ze op de barbecue random bruin en knapperig. Keer regelmatig.
2 Meng de popcorn met sriracha naar smaak. Verdeel de mais over bakjes en druppel er nog wat boter over. Het is leuk als het een beetje ongelijk verdeeld is zodat je af en toe een echte sriracha-kick krijgt. Serveer de popcorn bij de mais. En een Corona Cero.



TEMPEH-SPIESEN MET CHIPOTLE-ANANAS-MANGOSALSA

HAPJE – VOOR 8 SPIESEN – 20 MIN. +
1,5 UUR WACHTTIJD.

2 pakken tempeh (à 250 g, in blokjes van 3 x 3 cm)
3 tl gemalen komijnzaad
2 tl gerookt paprikapoeder
1 tl chilipoeder
2 el olie
¼ ananas (in kleine blokjes)
½ mango (in kleine blokjes)
1 tomaat (in kleine blokjes)
2 tl chipotlesaus (potje)
6 takjes koriander (grof gehakt)
3 el chilisaus

1 Doe de tempeh in een ruime schaal en bestrooi met komijn, paprika-poeder en peper en zout naar smaak. Schud om zodat de blokjes overal gekruid zijn. Besprenkel met olie. Laat 1 uur (of langer) afgedekt in de koelkast marineren.
2 Steek de barbecue aan en laat op temperatuur komen. Rijg de tempehblokjes aan spiesen. Meng de ananas met de mango, tomaat, chipotlesaus en koriander.
3 Rooster de spiesen ca. 10 min. op de hete barbecue. Keer regelmatig. Bestrijk ze met chilisaus en serveer met de salsa. Lekker met Leffe Blond 0.0% of Lowlander Non-Alc IPA.

BIERGARITA

DRANKJE – 1 PERS. – 5 MIN.

- 1 el grof gemalen zout uit de molen
- 1½ el AH Biologisch Limoen-Muntsiroop
- 1 limoen (uitgeperst)
- 175 ml Lowlander 0.00% Wit (goed gekoeld)

1 Strooi het zout op een bordje en doe wat water op een ander bordje. Doop het glas in het water en dan in het zout en laat ca. 5 min. drogen.
2 Meng de siroop met het limoensap en schenk op het laatste moment de Lowlander 0.00% Wit erbij.

VEGAN ZALMBURGER MET AUGURKEN-KRUIDENSAUS

HOOFDGERECHT – VOOR 2 PERS. – 20 MIN.

- 1 bekertje zure room (125 g)
- 1 el mayonaise
- 1 middelgrote augurk (fijnggehakt)
- 1 el mosterd
- 1 el kappertjes (grof gehakt)
- 5 takjes bieslook (fijnggehakt)
- 2 takjes dille (fijnggehakt)
- 2 takjes peterselie (blaadjes fijnggehakt)
- 1 bosui (fijngesneden)
- 2 vegan zalmburgers
- 2 el olie
- 2 speltbollen (of andere bolletjes naar keuze)
- 4 blaadjes kropsla

1 Steek de barbecue aan en laat op temperatuur komen. Meng de zure room met de mayonaise, augurk, mosterd, kappertjes, kruiden en bosui. Breng op smaak met peper en zout.
2 Bestrijk de burgers met olie en rooster ze 5 min. op de barbecue. Keer af en toe, zodat het niet te hard gaat. Doe dat met een spatel, want de burgers zijn vrij zacht. Snijd de bollen horizontaal door en rooster de snijkant op de barbecue. Blijf erbij, want het kan hard gaan.
3 Schep wat saus op de onderste helft van de broodjes, beleg met sla, een burger en nog wat saus.

THAISE SUP 'N TURF

HOOFDGERECHT – 4 PERS. – 20 MIN.

- 1 courgette
- 1 aubergine
- ½ Chinese kool
- 3 el olie
- 1 el gele currypasta
- 1 tl kurkuma
- 3 el vissaus (of meer naar smaak)
- 100 ml kokosmelk
- 1 limoen (uitgeperst)
- 6 takjes koriander (grof gehakt)
- 50 g pinda's (grof gehakt)

1 Steek de barbecue aan en laat op temperatuur komen. Snijd de courgette in de lengte in plakken van 0,5 cm. Snijd de aubergine in schuine plakken van 1 cm en snijd de Chinese kool in 4 parten. Bestrijk alle groenten met 2 el olie. Rooster de groenten 5 min. op de barbecue, eventueel in porties. Keer regelmatig.
2 Verhit ondertussen 1 el olie in een steelpan en fruit de currypasta met de kurkuma 1 min. Voeg de vissaus en kokosmelk toe en laat even koken. Neem van het vuur en breng op smaak met limoensap. Proef en voeg naar smaak meer vissaus toe. De 'dressing' is best hartig en pittig, maar de groenten zijn puur, de combinatie is weergaloos.
3 Verdeel de groenten over bordjes of kommen. Besprenkel met de curry-dressing, bestrooi met koriander en pinda's en serveer.

MICHELADA

DRANKJE – 1 PERS. – 5 MIN.

- 2 tl grof gemalen zout uit de molen
- 1 tl chilipoeder
- 1 el roze peper (grof gevijzeld)
- ½ limoen
- 1 tl worcestershiresaus
- 1 tl (klassieke) tabasco
- 1 flesje Lowlander Non-Alc Tropical Ale (330 ml, goed gekoeld)

1 Strooi het zout, chilipoeder en de roze peper op een bordje. Haal de halve limoen langs de rand van het glas, doop het glas vervolgens in het zout-mengsel en laat ca. 5 min. drogen.
2 Knijp de halve limoen uit boven het glas. Voeg de worcestershiresaus en tabasco toe. Schenk op het laatste moment de Tropical Ale erbij.

LOADED FRIES MET OESTERZWAMMEN

HOOFDGERECHT – 4 PERS. 20 MIN.

- 1 rode ui (gehalveerd en in dunne reepjes)
- 2 el wittewijnazijn
- 300 g oesterzwammen
- 2 el olie
- 2 tl curry madras
- 2 tl gemalen komijnzaad
- 750 g (oven)friet
- 2 el kimchi (Kesbeke)
- 4 el (vegan) mayonaise
- 200 g cherrytomaten (gehalveerd)

1 Meng de ui met de azijn. Houd je van zoet, voeg dan wat suiker toe. Besprenkel de oesterzwammen met de olie en schud om, zodat de zwammen rondom een laagje olie krijgen. Bestrooi voor de 'shoarma' de oesterzwammen met de curry madras en komijn. Voeg peper en zout naar smaak toe. Je kunt de ui en oesterzwammen voorbereiden. Bewaar ze afgedekt in de koelkast.
2 Steek de barbecue aan en laat op temperatuur komen. Bereid de friet zoals jij wilt (in de oven, airfryer of frituurpan). Rooster de oesterzwammen op een groenterooster op de barbecue. Heb je die niet, rijg ze dan aan spiesen en leg ze zo op de barbecue. Rooster ze in 6 min. gaar en een beetje knapperig.
3 Pureer ondertussen met een staafmixer de kimchi met de mayonaise. Serveer de friet (met zout naar smaak) met de 'shoarma', uitjes, tomaten en kimchi-mayonaise.

TIP In plaats van paddenstoelen kun je ook 350 g vegan shoarma gebruiken en roosteren op het groenterooster.

MAAK KANS OP EEN BOTANISCH ETENTJE

Zin om met z'n tweeën te dineren en van (alcoholvrije) bieren te genieten in Lowlander Botanical Bar & Restaurant, dé nieuwe bier-hotspot in Amsterdam-Noord? Scan hier:



A green glass bottle of Peroni Nastro Azzurro 0.0% beer stands next to a tall, slender glass filled with the same beer, topped with a thick head of foam. The background is a serene beach scene with a blue sky, a calm sea, and a small sailboat in the distance. A blue ribbon is draped across the foreground. In the top right corner, a dark blue banner displays the Peroni logo and '0.0%'.

**STIJLVOL
VERFRISSEND**

NU OOK IN **0.0%**

PERONI
NASTRO
AZZURRO
0.0%

Met trots voor u gebrouwen. Geen 18, geen alcohol.

A can of Two Chefs Brewing Funky Falcon 0.2% Non Alcoholic Pale Ale is shown at an angle, appearing to float. The can is blue with a vibrant illustration of a red and yellow parrot. The background is a bright blue sky with soft, yellow, feathery clouds. The text is bold and modern, with the brand name and product name in large, dark blue letters, and the alcohol content in a yellow banner.

TWO CHEFS BREWING

FUNKY FALCON 0.2%

NON ALCOHOLIC PALE ALE

Geen 18, geen alcohol



LEFFE BLOND 0.0%

Gebrouwen met hetzelfde gist als de reguliere Leffe, waardoor de karakteristieke licht bittere, fruitige en zacht kruidige smaak van deze alcoholvrije variant niet onderdoet voor het 'gewone' eeuwenberoemde Leffe Blond.



LEFFE BRUIN 0.0%

Leffe Bruin 0.0% heeft een zachte, lichtzoete en fruitige smaak naast een iets geroosterde touch dankzij de donker gebrande mouten. Het gekarameliseerde karakter maakt het bier een ideale begeleider van geroosterde groenten, (romige) abdijkazen, hummus en vleesgerechten van de barbecue.



HERTOG JAN 0.0%

Vorig jaar opnieuw gelanceerd met sterk verbeterde receptuur, waardoor deze alcoholvrije dorstlesser zich een juweel in het 0.0-pilsschap mag noemen. Vol van smaak met een prettig bittertje. Perfect bij gegrilde mais, wraps en hotdogs. Bijvoorbeeld.



BAVARIA 0.0% WIT

Alcoholvrij witbier met een zachte, frisse tarwesmaak en een fruitig en kruidig karakter. *Country winner* tijdens de World Drink Awards 2022. Foodpairing: lichte hapjes, Aziatische gerechten en knisperende zomersalades.

**'DRINK BIER, RED
DE PLANEET' LUIDT
DE SLOGAN VAN
LOWLANDER, DAT
MET LIEFDE VOOR
PLANTEN EN ZORG
VOOR DE PLANEET
ANDERS-DAN-
ANDERE BOTANISCHE
BIEREN MAAKT**



**PERONI NASTRO
AZZURRO 0.0%**

Stijlvol Italiaans alcoholvrij pils waarin bitters, citrus en kruidige aroma's fijn in balans zijn. Drink 'm bij Italiaanse hapjes tijdens de aperitivo.



LOWLANDER NON-ALC IPA

Botanisch gebrouwen alcoholarme IPA met verfrissende tonen van mango, citrus, sinaasappel en kardemom en aangename bitters, zoals je van IPA gewend bent. Drink 'm bij vlammeende curry's.



BROUWERS 0.0%

Laaggeprijsd kwaliteitspilsener voor alle seizoenen en voor elk genietmoment. Met zorg geselecteerde ingrediënten geven dit alcoholvrije bier z'n volle, verfrissende van-nu-smaak. Lekker bij een hamburger of pastasalade.



LOWLANDER 0.00% WIT

Botanisch gebrouwen met teruggewonnen citroen- en sinaasappelschillen, dus duurzaam. Een dorstlesser die z'n mannetje staat tegenover scherpe smaken en heerlijk harmonieert met vis.



ALCOHOL-
VRIJ!

BIER IN ZOMER STIJL



In vrijwel elke bierstijl vind je anno 2023 alcoholvrije varianten, van IPA tot fruitbier, van Weizen tot stout. We helpen je je favoriete (nieuwe) bierstijl te ontdekken en highlighten de toppers per categorie. Zodat je deze zomer beslagen ten ijs, nee, zon, zand en zee komt.

FOTOGRAFIE JELLE RIETVELD // TEKST SANDER VAN WERKHOFEN M.M.V. ICO VAN RHEENEN



1 WAT IS FRUITBIER?

Fruitbier, is dat hetzelfde als kriek? Nee! Kriek (gebrouwen met verse kersen) is wel fruitbier, maar niet alle fruitbier is kriek. Fruitbier is meestal witbier gearomatiseerd met fruitextract of -siroop. Gaat het om traditionele fruitbieren, dan wordt aan het eind van het brouwproces vers fruit (zoals frambozen, appels, perziken of kersen) toegevoegd. Daarna vergisten de vruchten en geven ze hun fruitige, frisse, iets zure en enigszins zoete smaak af. Gearomatiseerde fruitbieren doen niet onder voor traditionele fruitbieren. Ze zijn 'gewoon' anders gemaakt en hoogstens minder complex te noemen. Door het zoete karakter van deze bieren zijn de alcoholvrije versies bijna niet van 'echt' te onderscheiden.

VERRASSENDE EN VERFRISSENDE ZOMERBIEREN, DAT ZIJN BAVARIA 0.0% FRUITY ROSÉ EN BAVARIA 0.0% GINGER LIME

3

WAARBIJ DRINK JE DE BIEREN?

Bij frisse zomer-salades en romige toetjes met fruit.

2

WAT ZEGT DE BROUWER?

'Wij zetten bij onze innovaties in op fruitbieren, daar zien we een grote toekomst voor', zegt Emiel Hendriks. 'Onze Fruity Rosé voeren we al heel wat jaren. Recent hebben we de hoeveelheid suiker erin flink verminderd, vanuit de markt is daar duidelijk vraag naar. Onze Ginger Lime brouwen we al langer voor het buitenland. We hebben 'm nu ook op de Nederlandse markt gebracht. De smaak gember wordt steeds populairder. Het is een niet te zoet, verfrissend bier met een twist die mensen aanspreekt.'



Emiel Hendriks is meesterbrouwer. Maar op zijn visitekaartje staat Global Manager R&D Swinkels Family Brewers. Hij is dus wereldwijd verantwoordelijk voor de ontwikkeling en kwaliteit van onder andere alle Bavaria bieren.

1 WAT IS HAZY IPA?

Voor IPA wordt flink wat extra hop gebruikt. Dat maakt het bier bitterder en uitgesprokener van smaak dan bijvoorbeeld pils. IPA kreeg er de laatste jaren veel varianten bij, waarvan de New England IPA (NEIPA) een grote hit is. NEIPA is mild bitter en vooral fris en zomers, waardoor de stijl tevens juicy IPA wordt genoemd. Of ook wel hazy IPA, want NEIPA's zijn troebel en mistig. Achter dat rookgordijn zit verrassend veel smaak. De extra hop maakt alcoholarme IPA's vaak rijk en zeer fruitig (soms bloemig) van smaak.



2 WAT ZEGT DE BROUWER?

Jopen maakt vier alcoholarme bieren: NONnetje, de gingerversie hiervan, een witbier en nu dus ook Hazy NONnetje. Volgens directeur Michel Ordeman wordt het bier eerst op de normale manier gebrouwen. Daarna wordt de alcohol groten-deels aan het bier onttrokken. Dat gebeurt via een filtersysteem dat Jopen zelf en met een technisch bedrijf in Duitsland ontwikkeld heeft. Nog geen half procentje (0,3%) mag erin achterblijven. 'Door dat beetje alcohol komt de smaak dicht bij het origineel. Het bier behoudt body', zegt Ordeman.

3

MAAK EEN BIERMOCKTAIL!

Hazy IPA's lenen zich goed voor juicy biermocktails. Meng eens **1 el AH Biologisch Vlierbloesem Siroop**, **40 ml Gordon's Gin 0.0**, **50 ml AH Grapefruitdrank** en **100 ml Jopen Hazy NONnetje** in een (IPA-)glas met 1 of 2 ijsblokjes. Garneer met **1 schijfje limoen**.



**HOERA, SUCCESBIER
JOPEN NONNETJE
HEEFT NU EEN ZUSJE:
HAZY NONNETJE**



Michel Ordeman is directeur van Jopen, de Haarlemse craft-brouwerij, opgericht in 1994, die intussen wereldfaam geniet. Jopen brouwt een groot gamma aan bier(stijl)en, onder meer de meest onderscheiden IPA van Nederland, Mooie Nel.

2

WAT IS TRAPPISTENBIER?

Vooropgesteld: trappistenbier is geen bierstijl. Het is een verzamelnaam voor bieren die binnen de muren van een klooster worden gebrouwen onder het toezicht van monniken. Trappistenbier is abdijbier, maar abdijbier is niet altijd trappistenbier. Dat zit zo: de meeste abdijbieren worden door 'gewone' brouwerijen gemaakt, ook al zijn ze – stevig of losjes – gelieerd aan een klooster. Maar binnen de omheining van de prachtige Abdij Onze Lieve Vrouw van Koningshoeven in Berkel-Enschot wordt wél heus trappistenbier gemaakt; kwaliteitsbier dat we kennen als La Trappe. Dus draagt La Trappe het ATP-logo (Authentic Trappist Product), waarvan maar tien kloosterbrouwerijen gebruik mogen maken. Kloosterbrouwerijen zijn vrij stijlvast. Verwacht van monniken traditionele brouwsels zoals blond, tripel en van oudsher robuuste en donkere bieren; dubbel onder meer. Verrassend dus dat La Trappe als eerste trappist met een alcoholvrij bier komt, ook al is dat een vertrouwd donker bier. De Nillis 0.0%, waarin je karamel en moutigheid proeft, werd vorig jaar al bewierookt tijdens de Dutch Beer Challenge; het won goud in de categorie alcoholvrij.

WAT ZEGT DE ABT?

La Trappe Nillis 0.0% is een rijk, ietwat zoet en licht fruitig bier.

Zeker uitgeschonken in de bekende La Trappe bokaal is dit amber-karamel-bruin bier een lust voor het oog. Maar nog meer voor de smaakpapillen. 'Het is ook een populair bier bij de inwoners van de abdij', laat Broeder Isaac weten.

LA TRAPPE NILLIS 0.0% IS HET EERSTE ALCOHOLVRIJE TRAPPISTENBIER

3

DIE GEWELDIGE NAAM...

Nillis is afgeleid van Nihil, de Latijnse naam voor de Nijl. De rivier stroomt onder meer door Oeganda, waar Abdij Onze Lieve Vrouw van Koningshoeven een broederklooster heeft gesticht.



Broeder Isaac Majoor is de nieuwe Abt van Abdij Onze Lieve Vrouw van Koningshoeven in Berkel-Enschot. Hier worden de La Trappe bieren gemaakt.



La Trappe Nillis 0.0% is lekker bij: gegrild vlees, stoofpotten, harde kazen en crème brûlée.

NEIN! DIT IS GEEN PILS MAAR EEN CLASSIC SHANDY

Een klassieke shandy is een mix van gelijke delen ginger ale of gemberbier en pils (Warsteiner Alkoholfrei graag). De modern-klassieke shandy is een mix van gelijke delen citroenlimonade en pils – een Radler dus eigenlijk. Welke je ook kiest: garneer met een schijfje citroen. Een citroentje bij je pils, dat is natuurlijk een 'nein'.



2 WAT ZEGT DE KENNER?

In Nederland is de Duitse familiebrewer Warsteiner vooral bekend als de maker van 'de koningin onder de bieren'. Zij is er ook in een premium alcoholarme variant, Warsteiner Alkoholfrei. Haar iets bitterdere broertje is de Warsteiner Herb Alkoholfrei.

HERB? WAT BETEKENT DAT?

'In het Duits betekent het bitter en dat is precies wat Warsteiner Herb is, een dubbelgehoipt pils. Bitter, kruidig en krachtig', zegt Thomas Wijns.

VOOR WIE IS WARSTEINER HERB ALKOHOLFREI BEDOELD?

Wijns: 'Met de gewone Warsteiner Alkoholfrei bedienen we de pilsdrinker die zin heeft in een glas lekker bier, maar even geen alcohol wil. Warsteiner Herb Alkoholfrei is er ook voor hen, maar misschien nog meer voor liefhebbers van speciaalbier.'

HOE WORDT DE ALCOHOL UIT HET BIER GEHAALD?

'Met een procedé dat Warsteiner zelf heeft ontwikkeld. Simpel gezegd wordt er atmosferische druk toegepast om de alcohol eruit te halen. Zou je het bier koken om dat te doen, dan verlies je veel smaak. Wij kunnen al op 46,5 graden Celsius de alcohol eruit halen. Zo blijft de smaakkracht optimaal behouden.'

BIER MET EEN BITE

DRINK JE DIT BIER UIT EEN ANDER GLAS?

'Nee, we adviseren altijd het eigen Warsteiner glas. Voor de beste smaak schenk je de fles in drie etappes in. Je neemt een schoon glas en houdt dit in een hoek van 45 graden. Net als het flesje. Dat schenk je uit tot de helft van het glas gevuld is met bier en de andere helft met schuim. Even laten staan en dan het resterende bier uit het flesje inschenken. Zo doorbreek je de schuimkraag en ontsnapt er wat koolzuur. Dat geeft een aangename mondgevoel. Dan schenk je het laatste restje uit. Zo krijg je het kenmerkende bolletje op je glas Warsteiner.'

EN VANWAAR DE DRUPPELVANGER?

'Het staat mooi, maar heeft ook een functie. Het voorkomt dat er druppels spoelwater of bier op je kleren komen. En wat je in cafés wel ziet: daar wordt de blanco kant omhoog gedaan als het een alcoholvrije Warsteiner is. Zo grijpt de Bob nooit mis.'



3

WAT IS 'SPECIAALPILS'?

Pils is het meest gedronken biertype ter wereld. Het was ook het eerste biertype waarvan alcoholvrije versies op de markt kwamen. De term speciaalpilsener – geen bierstijl maar een duiding – wordt gebruikt bij pilseners die zich onderscheiden van de massa door bijvoorbeeld een meer hoppig karakter, zoals Warsteiner Herb, of een iets hoger alcoholpercentage.



Thomas Wijns is onafhankelijk biersommelier.

**Warsteiner Herb****Alkoholfrei**

is lekker bij:
gefrituurde vis,
schaal- en
schelpdieren en
gegrilde gekruide
kip.

We waren voor deze foto nog niet helemaal klaar met de 'perfect serve': de karakteristieke druppelvanger doe je om de voet van het glas om bier- of watergespetter te voorkomen.

SNELCORSUS ALCOHOLVRIJ

Alcoholvrij is het snelst groeiende biersegment. We geven antwoord op zes vragen die je altijd al wilde stellen.

WAT IS HET VERSCHIL TUSSEN ALCOHOLVRIJ EN ALCOHOLARM BIER?

Misschien wat flauw, maar in alcoholvrij bier zit helemaal geen alcohol en in alcoholarm bier een beetje. Dat lijkt duidelijk, toch zorgt de wetgever voor enige verwarring. In Nederland moet een alcoholvrij bier ook echt helemaal vrij van alcohol zijn. In België en Duitsland vinden ze een bier tot 0,5 procent alcohol al voldoende alcoholvrij. In Nederland spreken we in dat geval dus van alcoholarm. Dat brouwers soms ietsje alcohol in hun bier achterlaten, is niet zo gek. Hoe minimaal ook, alcohol – als smaakgeleider – geeft net een beetje meer bite, body en belevenis.



HOE POPULAIR IS HET ALCOHOLVRIJE BIERSEGMENT?

Behoorlijk! Volgens cijfers van brancheorganisatie Nederlandse Brouwers is het marktaandeel alcoholvrij in 2022 fors gestegen ten opzichte van pre-coronajaar 2019. Van 5,7 procent in 2019 naar 6,7 procent. Eén op de vijftien bieren in 2022 was alcoholvrij. In 2019 nog 1 op 17.

IS DIE POPULARITEIT TE VERKLAREN?

Zeker. Hoewel de eerste alcoholvrije bieren al in de jaren '90 op de markt kwamen, is de smaak pas de laatste jaren behoorlijk verbeterd. Veel alcoholvrije bieren werden gemaakt door de vergisting te stoppen op het moment dat deze juist van plan was om de suikerdeeltjes in alcohol om te zetten; de taak die het als vanouds heeft. Daardoor waren alcoholvrije bieren vaak weeïg en zoet. Inmiddels heeft de brouwer meer opties om alcoholvrij bier als bier te laten smaken.

HOE MAAK JE BIER ALCOHOLVRIJ?

Grofweg zijn er drie methoden: A) Je brouwt bier zoals je dat altijd doet. Is het eenmaal klaar, dan breng je het aan de kook waardoor de alcohol verdampt. Bij dit proces gaat smaak verloren. B) Je brouwt bier zoals je dat altijd doet en pompt dit vervolgens door membranen of filters om zo de alcohol eruit te halen. Er zijn brouwers die de vaste deeltjes apart opvangen en erna terug in het bier brengen. Zo wordt weer smaak toegevoegd, maar geen alcohol. C) Je brouwt bier zoals je dat altijd doet, maar gebruikt een ander soort gist. Namelijk een gist die wel de suikers omzet maar er geen alcohol van maakt. Wat ook kan, is de gist eruit halen zodra het alcohol gaat vormen; met name Duitse Weissbieren worden zo gemaakt.



WAAROM ZIJN HET VOORAL LICHTERE BIEREN WAAR ALCOHOL- VRIJE VARIANTEN VAN ZIJN? WAAROM ZIE IK GEEN 0.0 TRIPELS OF QUADRUPELS?

Voor zware bieren geldt in belangrijke mate dat het percentage alcohol medebepalend is voor de eindsmaak. Een gemiddelde tripel bevat al snel 8,5 procent alcohol. Een quadrupel nog meer. Haal je daar de alcohol uit, door – bijvoorbeeld – filtratie, dan zal het eindresultaat nooit zo smaken als het origineel.



NAAST ALCOHOLVRIJE PILSENER'S ZIJN ER OOK VEEL ALCOHOLVRIJE IPA'S. WAAROM?

IPA is populair. De bierstijl heeft nog een belangrijk voordeel: al die extra hop betekent veel smaak. Het zorgt ervoor dat de alcohol bijna niet wordt gemist. Dus juist door het gebruik van extra hop zijn de alcoholvrije IPA's nog steeds uitgesproken van karakter.



WAT IS RADLER?

De naam zegt het al: Radler is Duits voor fietser. En daar ligt volgens de historie ook de oorsprong van dit biertype. Een Duitse kastelein werd ooit verrast door een grote groep fietsers op zijn terras. Voor al die mannen had hij niet genoeg bier in huis, dus besloot hij pils met citroenlimonade aan te lengen. De lichte en frisse drank viel zo in de smaak dat het een blijvertje werd.



30 procent minder zoet.



Wat eet je bij Grolsch Radler 0.0%? Pizza en alles van de barbecue.

**PERFECTE MATCH
MET ZON, BLAUWE
LUCHTEN EN (FIETS)
VRIENDEN**

2 WAT ZEGT DE BROUWER?

Als een dik decennium geleden Radler als biertype *hip und happening* wordt, blijft Grolsch niet achter. De brouwer haakt in op de biertrend met twee Radlers: limoen en citroen. In de jaren daarna komen er alcoholvrije versies bij met dezelfde smaken. Door het gebruik van echt vruchtensap waren de Grolsch Radlers al minder zoet dan de meeste

andere versies. De Radler 0.0% Minder Zoet doet daar nog een schepje bovenop, of beter gezegd, laat het achterwege. Deze Radler bevat namelijk alleen suikers die van nature al aanwezig zijn. Wat de drie Radlers gemeen hebben, is dat ze helemaal geen alcohol bevatten. 'Grolsch gelooft in de groei van het segment alcoholvrij', laat de Twentse

brouwer weten. Daarom werd recent Grolsch Zomertijd 0.0% geïntroduceerd. Een lichtbitter en fruitig blond bier, met tonen van passievrucht en grapefruit. Anders dan de Radlers drink je dit bier niet op 3 graden Celsius, maar rond de 5 à 6 graden Celsius. Lekker bij pastasalades of visgerechten.

Lees meer op pagina 64.

EEN GOED GLAS

Bier drink je uit een glas. Rick Kempen legt uit in welk glas een bier zich het gelukkigst voelt.

HEEFT ELK BIER ZIJN EIGEN GLAS NODIG?

'Dat mag iedereen die bier drinkt helemaal zelf weten. Zoek en vind je eigen favoriete bierglas en drink hier het bier uit.'



IS DE VORM DAN NIET VAN INVLOED OP DE SMAAK?

'Zeker wel. Er is natuurlijk verschil tussen het drinken en het genieten van bier. Om dat laatste optimaal te ervaren zijn er naar mijn inzicht maar drie typen glazen die hiervoor in aanmerking komen. Andere, soms exorbitante bierglasvormen komen de smaak gewoon niet ten goede. Denk aan de bierlaars of het hoornglas.'



De alleskunner, het TEKU-beerglas.

WAT IS DAN WEL HET IDEALE BIERGLAS?

'Het ideale bierglas bestaat niet. Al is er voor mij inmiddels wel één model dat ik bijna altijd gebruik, het TEKU-glas (zie illustratie hierboven). Uitgevonden door een Italiaanse brouwer en inmiddels door honderden brouwerijen en biercafés omarmd. Het heeft een ronde onderkant, zodat het bier bij het inschenken alle ruimte heeft. Naar boven loopt het taps toe. Zo blijven de aroma's behouden onder de schuimkraag. Vergelijk dit maar eens met een trappistenbokaal waar de geuren veel sneller vervliegen. Ook mooi is het ISO-glas, een soort gedrongen sherryglas. Voor "professioneel proeven" is het AnDer 1.0 glas ideaal van vorm. Elke geurdeur die bij andere glazen gesloten blijft opent zich met een AnDer. Met deze drie glazen ben je klaar voor elk bier.'

OOK VOOR PILS?

'De meeste mensen hebben thuis wel een vaasje in de kast staan. Of anders een fluitje of dat ene glas dat zo makkelijk stapelt. Ik zou zeggen, als je pils het liefst ijskoud en in ijlt tempo drinkt, kies dan voor het fluitje. Overigens, als je het liefst bier uit de fles drinkt, onder het motto "de fabrikant heeft er al glas omheen gedaan", of uit blik: niemand houdt je tegen. Maar je mist wel smaaknuances. De aroma's in het bier zullen de neus nooit bereiken. En je mist het visuele aspect. Een onmiskenbaar onderdeel om van bier te genieten.'



EN HET GLAS ALTIJD EERST SPOELEN?

'In het café gebeurt dat inderdaad. Om het glas schoon én koud te maken voordat het volgetapt wordt. Voor thuis zou ik zeggen, het moet bierschoon zijn: vet- en stofvrij. En altijd een beetje schuin houden bij het inschenken.'



Rick Kempen is bierambassadeur, biersommelier, bierspecialist, bierauteur, bierfreak. Rick is bier, een nog betere omschrijving.

WAT HET IDEALE BIERGLAS IS, BEPAAL JE ZELF



1 WAT IS WEIZEN?

Nadat het Belgische witbier het pad plaveide en de consument verleide tot een troebel en lichtgekleurd biertype, maakte het al veel oudere maar nog niet zo ontdekte Duitse Weissbier (ofwel Weizen) daar in onze contreien dankbaar gebruik van. De hoge slanke glazen met een stevige toef schuim zijn populair op de terras- of borreltafel. Bij het brouwen van een Weizen wordt tarwemout gebruikt. Het verklaart de naam; Weizen betekent tarwe. In combinatie met de speciale gist zorgt het voor een zoete, zeer lichte zure smaak met tonen van banaan en kruidnagel. Weizen wordt altijd zonder kruiden gebrouwen, in tegenstelling tot witbier. Dát is het grootste verschil.

HEMELS FRIS TARWEBIER UIT DE ALPEN

2

WAT MOET JE NOG MEER WETEN?

'Dem himmel so nah'. De slogan is niet voor niets gekozen door deze brouwerij. Het bier wordt gemaakt in nauwe samenwerking met de benedictijner monniken van de abdij in Ettal, gelegen in de Alpen. Genieten kan ook met een alcoholvrije Benediktiner, gebrouwen volgens het aloude Reinheitsgebot, wat betekent dat er alleen water, mout, hop en gist zijn gebruikt om het bier te maken. Met name de gist geeft dit bier zijn kenmerkende smaak. Weet: een glas bevat 30 procent minder calorieën dan de variant met alcohol. In het originele halve-literglas is Benediktiner Alkoholfrei niet alleen smakelijk, hij oogt ook als een klein feestje. Zo wil iedereen wel Der Bob zijn.



3 WAT EET JE ERBIJ?

Weisswurst, BBQ-kippetje, vispies van de grill en (salades met) frisse kazen, zoals feta, geitenkaas en ricotta.

1 WAT IS STOUT?

Stout en de hieraan verwante bierstijl porter herken je aan hun donkere, vaak vrijwel zwarte kleur. Door de verscheidenheid aan substijlen zoals als Irish dry stout, Russian imperial stout of Baltic porter is het onderscheid tussen stout en porter niet altijd goed te maken. Het Ierse Guinness – verrassend laag in alcohol – is de bekendste brouwer van dit biertype waarin je smaaktonen van koffie, cacao en tabak kunt herkennen.

GUINNESS IS NA HEINEKEN HET MEEST GEDRONKEN BIERMERK TER WERELD – IN 120 LANDEN!



2

WAAROM PROBEREN?

Het diepzwarte Guinness heeft iets mysterieus. Met name de kleur schrikt sommige bierfans weleens af. Behoor je tot die categorie? Pak dan eens een blik Guinness uit het schap. En neem gelijk de 0.0-versie van deze klassieker mee. Achter die donkere kleur gaat een verrassend soepel drinkend bier schuil. De gebrande mout zorgt voor de kleur en de nodige zoetheid. Té zoet is hij zeker niet.

Als je toch liever een paar procenten wilt...



3

WAT EET JE ERBIJ?

Traditioneel: oesters. Maar Guinness 0.0 is ook lekker bij gegrilde groenten of chocoladedesserts.

WAT IS PALE ALE?

Waar de India pale ale (IPA) vol inzet op de hopbitters, is de 'gewone' pale ale iets meer ingetogen. Dat maakt het bier toegankelijker voor niet-'hopheads'. Deze Engelse stijl is echter wel wat bitterder dan de meeste biertypes en door de toevoeging van specifieke hopsoorten ook fruitiger dan bijvoorbeeld een pilsener. Pale betekent letterlijk 'bleek', vanwege de bleke mout waarmee het bier wordt gebrouwen. Eenmaal in het glas is pale ale koper- tot goudkleurig.

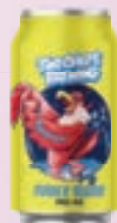
3

WELK FUNKY GERECHTEN EET JE BIJ (EEN ALCOHOLARME) FUNKY FALCON?

Burrito, pad thai en pulled-porkburger.



Als je toch liever mét alcohol wilt.



2 HOE FUNKY IS DEZE PALE ALE?

De Funky Falcon van het Amsterdamse Two Chefs Brewing is al jaren dé hardloper van de brouwerij. Volgens mede-eigenaar Sanne Slijper lag het dus voor de hand om juist hiervan een alcoholvrije variant te introduceren. 'We gebruiken voor 70 procent dezelfde receptuur als voor de reguliere Funky Falcon. En gebruiken een gist die geen alcohol ontwikkelt,

of in ieder geval minimaal.' Volgens Slijper is de nieuweling vooralsnog uniek in het bierschap. 'Het is bij mijn weten de eerste alcoholvrije pale ale. Het is op veel momenten een heel goed alternatief voor onze "gewone" Funky Falcon.' Ook deze fruitige, zacht kruidige versie vind je in blik in de schappen bij Albert Heijn.

NOEM DE FRIS-FRUITIGE, LICHT BITTERE FUNKY FALCON GERUST EEN MODERNE KLASSIEKER

FANTA, COCA-COLA EN SPRITE PRESENTEN:

ZOMER

De soundtrack van zomer 2023? We hebben 'm alvast voor je samengesteld. En de matchende drankjes besteld die je er het best bij drinkt. Zo wordt elke dag een memorabele happy festivaldag.

FOTOGRAFIE RENÉ MESMAN // STYLING NANOUK VAN RAMSHORST //
DRANKENSTYLING CLAARTJE LINDHOUT // TEKST ICO VAN RHEENEN

PLAYLIST

DRINK DE REGENBOOG, LAAT ELKE ZOMERDAG SWINGEN MET JOUW SUIKER- VRIJE FANTA-FAVORIET

FANTA EXOTICA

Vul een glas voor de helft met ijsblokjes, **4 stukjes ananas** en **2 partjes mango**. Schenk er **±100 ml Fanta Exotic No Sugar** bij en roer goed. Top af met **● AH Bruisend Mineraalwater Gember Citroengras** en garneer met **1 partje ananas**.

COSMO-TO-GO

Vul een glas – dat hoeft niet per se een cocktailglas te zijn – voor de helft met ijsblokjes en voeg **60 ml Fanta Lemon No Sugar**, **60 ml Ocean Spray Cranberry 0% suiker** en **1 el AH Biologisch Limoen Munt Smaak Siroop** toe en roer. Garneer met **1 partje limoen**.



**PRESS PLAY:
MAAK EEN
MOCKTAIL**

JE 'BEST EVER' COCA-COLA KON NOG BETER, NAMELIJK ZONDER SUIKER

Coca-Cola
Zero Sugar

NO NO, NO NO NO NO
Wil je geen suiker, geen cafeïne, geen conserveermiddelen én geen calorieën dan is Coca-Cola Zero Sugar Zero Caffeine jouw nummer één hit.

ROY ROGERS

Vul een glas voor de helft met ijsblokjes en voeg er 1,5 el Karvan Cévitam Kers Siroop 0% suiker, ±150 ml Coca-Cola Zero of Coca-Cola Zero Sugar Zero Caffeine aan toe. Garneer met 1 kers (of cocktailkers).

BIJZONDERE CO-CREATIES

De afgelopen maanden kon je een tijdelijke Coca-Cola Zero-variant Creations krijgen: een unieke samenwerking met Grammy Award-winnaar Rosalía. Benieuwd hoe de volgende samenwerking eruit gaat zien? Houd de schappen vanaf september in de gaten voor de volgende smaakvariant.

**SPRITE LEMON-LIME
ZERO SUGAR IS
VERNIEUWD EN HEEFT
OOK EEN NIEUWE
JAS, TADAAA!**



**PROBEER DE
ONWEERSTAANBARE
SMAAK NU!**

**ZET DEZE COOLE
VERKOELENDE
DORSTLESSER
ZONDER SUIKER
MAAR OP REPEAT**

SPRITE SUNSET

Beat the heat. Vul een glas voor de helft met ijsblokjes, **1 schijfje sinaasappel** en **2 schijfjes limoen**. Voeg er achtereenvolgens **30 ml sinaasappelsap**, **30 ml Fanta Lemon No Sugar** en **60 ml Sprite Lemon-Lime Zero Sugar** aan toe. Schenk er **1 el Teisseire Grenadine 0% Vruchtensiroop** op en garneer met **1 kers** en eventueel **1 schijfje sinaasappel** en **1 schijfje limoen**.

ZERO HERO

Veel mensen weten niet dat Sprite een zero-sugardrank is. Maar het is nog krasser: er is niet eens een suikerhoudende variant!



W e doen alvast een voorzetje. Hier zijn twaalf liedjes die jouw zomer funky en swingend kunnen maken. Inspiratie voor memorabele genietmomenten, zonder suiker, geïnspireerd door Fanta, Coca-Cola en Sprite.

- ❶ LIE LIKE YOU LOVE (LL Y LM) - Rosalía
- ❷ THE HEAT - Jungle
- ❸ COLA - Lana del Rey
- ❹ OVER AND OVER - Hot Chip
- ❺ EXOTIC - Oscar and the Wolf
- ❻ ORANGE SODA - Baby Keem
- ❼ LEMONADE - Internet Money (e.a.)
- ❽ SPRITE - Coin
- ❾ NO SUGAR TONIGHT - The Guess Who
- ❿ ORANGE CRUSH - R.E.M.
- ⓫ COLA - Arlo Parks
- ⓬ EXOTICA - A.CHAL

**SCHENK JE
FAVORIETE DRANKJE
IN EN DUIK IN DE
MUZIEK**



FANTA EXOTIC NO SUGAR

Sprankelend water met een vleugje sinaasappel, perzik, appel en passievrucht. Zonder toegevoegde kleurstoffen, zonder suiker.



FANTA ORANGE NO SUGAR

Frisse combi van sprankelend water en echt sinaasappelsap. Je proeft de fruitige sinassmaak van Fanta, maar dan zonder de suiker.



FANTA LEMON NO SUGAR

Lekker, die verfrissende citroensmaak in dit sprankelende water met citrusvruchtensap. Zonder suiker, met natuurlijke aroma's.



COCA-COLA ZERO SUGAR

Een vernieuwd recept, een vernieuwde uitstraling en een heerlijk verfrissende smaak. Voor wie op zoek is naar Coca-Cola, maar dan zonder suiker en zonder calorieën.



COCA-COLA ZERO SUGAR ZERO CAFFEINE

Met de vertrouwde smaak van Coca-Cola maar dan zonder de suiker én zonder de cafeïne. Serveer 'm ijskoud.



SPRITE LEMON-LIME ZERO SUGAR

Overall geliefd door z'n verfrissende citroen-limoensmaak. Probeer nu de onweerstaanbare smaak van de vernieuwde Sprite zonder suiker.



**GEEN
SUIKER.**



**GEWELDIGE
SMAAK.**



ZERO HERO

Helden zijn het. Omdat ze – ieder op zijn manier – tot de besten in hun vak behoren. En met kennis, kunde en bevologenheid ook nog eens een bijdrage leveren aan de volwassenwording van het drinken van alcoholarm bier en suikerarm fris. Helden dus.

FOTOGRAFIE MANON VAN DER ZWAAL //
TEKST ICO VAN RHEENEN & SANDER VAN WERKHOVEN

Een paar jaar geleden hadden we al eens de Habbekrats.

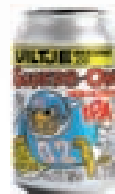
Een bier met 1 procent alcohol, maar dat was het toch niet', vertelt Uiltje-brouwer Robbert Uyleman. 'Met de Superb-Owl zijn we naar 0,2 procent gegaan en deze is raak.

Uiltje Brewing staat voor verse, hop-forward bieren. Vanaf de start van de brouwerij, zo'n tien jaar geleden, brouwen we IPA's. Dit bier heeft daar alle kenmerken van. Het is een licht bier, met veel fruitigheid, naar voren gebracht door de hop. De kenmerkende smaak komt door een mix van Amerikaanse hoppen en de Nieuw-Zeelandse hopvariant Nelson Sauvin, mijn favoriet. Deze geeft het bier aroma's van tropisch fruit, zoals passievrucht, en iets "druifachtigs". Superb-Owl heeft de eigenschappen van onze hardloper-IPA, Bird of Prey, al is dit bier heel anders gebrouwen. Met een andere moutsoort en een gist die amper alcohol aanmaakt. Gewoon een heel eigen bier. We houden van creativiteit. Nieuwe dingen bedenken. De afgelopen tien jaar maakten we ongeveer 630 bieren, waarvan de helft met een eigen etiket. In december kwam er een boek uit met een bundeling daarvan. Onze core range bieren hebben superheldenthema's. Het alter ego van de Superb-Owl is een stoere American footballspeler. Wil je meer informatie over Superb-Owl en onze andere bieren, scan dan de QR-code op het etiket.'

Robbert Uyleman is brouwer en oprichter van Uiltje Brewing Company in Haarlem.

UILTJE SUPERB-OWL

Alcoholarme, fruitige IPA die je dag en nacht fris houdt.



**'SUPERB-OWL PAST
BIJ ONS, WIJ HOUDEN
VAN CREATIVITEIT'**

**– ROBBERT UYLEMAN,
UILTJE BREWING COMPANY**



'ALCOHOLVRIJ SPECIAALBIER MET DIEPGANG' – MARC JANSSEN, GROLSCH



Het nadeel van alcoholvrije bieren is dat er geen alcohol in zit.' Grolsch' meesterbrouwer Marc Janssen zegt het grappend, maar de ondertoon is serieus. 'Alcohol is een substantieel onderdeel van de smaak. De technieken om bier alcoholvrij te maken zijn de laatste jaren enorm verbeterd. Zeker bij de grotere brouwers, die het geld hebben om hierin te investeren. Met pils en ook Radler kunnen we inmiddels de originelen heel dicht benaderen. Bij zwaardere speciaalbieren is dat nog een ander verhaal – al hebben we wel een prijswinnend alcoholvrij Herfstbier en een Weizen 0.0. Daarom zetten wij ook in op innovatie van bieren waar geen "reguliere" versie van is.' Op nieuwe creaties dus. Zoals de Zomertijd 0.0. Marc: 'Dat is een alcoholvrij zomers speciaalbier met diepgang. We hebben er fruitaroma's aan toegevoegd, en het is

hoppig. Voor mij is het uitdagend zo'n bier te maken. Je bent echt aan het brouwen. Zonder de alcohol, maar wel met smaak. Ik denk dat er in dit segment nog een hele slag valt te maken.' En die kans krijgt hij. Zijn domein, de Proefbrouwerij, in het hart van de Grolsch Brouwerij in Enschede, is het innovatiecentrum. Hier zullen ook de alcoholvrije varianten van de overige merken binnen ons moederconcern (Asahi, red.) worden ontwikkeld. 'Dan praat je over onder andere Pilsner Urquell uit Tsjechië en het Italiaanse Peroni. Kijken wat we daar voor mooie dingen mee kunnen doen.'



Marc Janssen is meesterbrouwer en geeft leiding aan het Grolsch innovatiecentrum, de Proefbrouwerij.

GROLSCH ZOMERTIJD 0.0

Een tropisch blond bier; zacht-bitter met een fruitige touch.

'EEN POSITIEVE COACH, DIE JE ERGENS VOOR LAAT GAAN'

– JISKA VAN RHENEN,
DUBBELFRISSS

Eerder had DubbelFrisss Wesley. Een vrolijke motivator, een 'bengel-engel' op de schouder, die de hoofdrolspeler in de commercials nét even dat beetje extra moed gaf om een danspasje te wagen en een praatje met iemand aan te knopen. Heel anders, maar evenzeer in een vrolijk-activerende rol, zorgt nu meervoudig Olympisch atleet en Meest Positieve BN'er van het Jaar (in 2018) Churandy Martina in de DubbelFrisss-commercial voor good vibes. 'We zochten iemand die anderen vooruithelpt, iemand die mensen een extra zetje geeft om nieuwe uitdagingen aan te gaan. Een positieve coach. Iemand die de kreet "Go for it" representeert', legt marketingmanager Jiska van Rhenen uit. Niet alleen vanwege zijn positieve uitstraling, maar ook om zijn voorbeeldfunctie als sporter (en coach) is Churandy Martina een perfecte combi met het zonnige frisdrankmerk. 'Churandy is in het kader van zijn topsport natuurlijk altijd bezig met gezonde voeding', legt Jiska uit. 'En wij steeds vaker óók. De dranken die we nieuw in de markt zetten, zitten allemaal in de 1-caloriecategorie, omdat daarin de grote behoefte van de consument ligt. DubbelFrisss heeft

meer dan alleen 1 kcal producten, maar we stimuleren iedereen graag om vaker de bewuste keuze te maken onder het mom "net zo lekker maar zonder de calorieën." Naast gezondheid is ook duurzaamheid een steeds belangrijkere focus. Zo maken we gebruik van plant-based verpakkingen en wordt al meer dan 80 procent van het fruit in DubbelFrisss duurzaam geteeld. En komt het water dat voor de dubbel-smakencreaties wordt gebruikt uit onze eigen Veluwe Bron, waardoor het grondwater onaangeroerd blijft. Ook dat moet voor DubbelFrisss een uitdaging zijn: de wereld een beetje groener kleuren. Met een goed gemoed. Iedereen DubbelFrisss.'

Churandy Martina uit Curaçao is sprinter en Nederlands recordhouder op o.a. de 60, 100 en 200 meter. Hij traint voor zijn zesde deelname aan de Olympische Spelen (Parijs 2024). Dan is hij 40 jaar.



DUBBELFRISSS 1 KCAL APPEL & PERZIK SIROOP

Vruchtensiroop met verfrissende dubbele smaken en slechts 1 kcal per 100 ml, goed voor 30 glazen limonade.

'Samen met twee collega's heb ik lang gesleuteld aan het recept van de Cornet Oaked Alcohol-free', vertelt biertechnoloog Mike Ververs. 'De "gewone" Cornet bestaat al wat langer en heeft door zijn uitgesproken oak-smaak veel fans. Voor ons was het de uitdaging om hiervan een alcoholarm degustatiebier te maken. Met de smaak en de beleving van de originele Cornet, maar zonder de alcohol. De kenmerkende houtsmak van dat bier komt ook hierin terug, door de houtsnippers die we gebruiken. Deze voegen we net als bij het origineel na afloop van het brouwproces toe. Eerst hebben we aan het originele bier vrijwel alle alcohol onttrokken. Er blijft nog 0,3 procent achter. We kunnen met onze installatie volledig alcoholvrij brouwen, maar dit restje zorgt net voor dat kleine beetje extra mondgevoel. Het origineel gist na in de fles. Dat betekent dat de resterende suikerdeeltjes in de fles door de gist worden omgezet in extra koolzuur. Dat is bij een alcoholvrij bier niet mogelijk. Om toch een mooie volle, voor Cornet karakteristieke schuimkraag te krijgen hebben we daarom een kleinere versie van het originele glas ontwikkeld. Cornet Oaked Alcohol-free heeft qua smaak de complexiteit van het origineel. Voor mij het ideale bier om de werkdag mee te besluiten. Of lange zomerse BBQ-avonden.'

Mike Ververs is Product Development Technologist en behoort tot het team bij Royal Swinkels Family Brewers dat de brouwprocessen beheert en de bierkwaliteit waarborgt in samenwerking met Brouwerij de Hoorn, brouwlocatie van Cornet.



CORNET OAKED ALCOHOL-FREE

Prijswinnend zacht, fruitig Belgisch blond bier met tonen van vanille.

'IDEAAL BIJ DE BBQ OP LANGE ZOMERAVONDEN'

– MIKE VERVERS, ROYAL SWINKELS FAMILY BREWERS

Zo.
Nu eerst
een Fruity



#verfrisme



ZO SMAAKT OAKED PROEF CORNET ALCOHOL-FREE

EEN BLOND BELGISCH SPECIAALBIER VAN 0.3%. LAAG IN ALCOHOL, MAAR VOL VAN SMAAK DOOR DE RIJPING OP EIKENHOUTEN SNIPPERS.

Geen 18, geen alcohol.

HIGH TEA

Ice tea is inmiddels een frisdrankgenre op zich.
Geniet deze zomer van alle bekende én fonkelnieuwe
funky ice teas. Puur of als basis in snelle maar
spectaculaire mocktails.

FOTOGRAFIE RENÉ MESMAN // STYLING NANOUK VAN RAMSHORST // DRANKENSTYLING CLAARTJE LINDHOUT // RECEPTUUR MARTINE STEENSTRA



**SHOWSTOPPER
IN 5 MINUTEN**

CITRUS ICE TEA

DRANKJE – 2 PERS. – 5 MIN.

½ grapefruit

½ limoen

½ citroen

ca. 8 ijsblokjes

400 ml Van de Boom Groene

IJsthee Citrus

2 takjes basilicum

Snijd de grapefruit, limoen en citroen in dunne plakjes en verdeel ze met de ijsblokjes over 2 glazen. Schenk de Van de Boom Groene IJsthee Citrus erbij en garneer met een takje basilicum.

LIPTON GREEN MACHINE

DRANKJE – 2 PERS. – 5 MIN.

4 cm gemberwortel

1 snackkomkommer

ca. 8 ijsblokjes

400 ml Lipton Ice Tea Green Zero

2 takjes munt

Snijd de gember en snackkomkommer in dunne plakjes en verdeel ze met de ijsblokjes over 2 glazen. Schenk de Lipton Ice Tea Green Zero erbij en garneer met de munt.

TIP Houd je van spicy? Voeg dan een in de lengte gehalveerde jalapeño peper toe aan de glazen.

GROEN WEETJE

Sinds 2015 is alle Lipton thee afkomstig van Rainforest Alliance Certified theeplantages. Samen met RFA maakt Lipton theeteelt duurzamer en verbetert het werkomstandigheden op plantages. Daarbij heeft Lipton sinds 2000 meer dan 1,3 miljoen bomen geplant om de biodiversiteit op theeplantages in Kericho, Kenia te bevorderen.



**VIER DE (FESTIVAL)
ZOMER MET DEZE
IJSTHEEMIXEN**

→
**LIPTON ICE TEA
GREEN ZERO
COOLER**

Recept op pagina 72.

→
**LIPTON ICE TEA
GREEN MANGO
ZERO COOLER**

Recept op pagina 72.

→
**LIPTON ICE TEA
PEACH ZERO
COOLER**

Recept op pagina 72.



LIPTON ICE TEA GREEN ZERO COOLER

DRANKJE – 2 PERS. – 5 MIN.

½ Granny Smith appel
(schoongeboend)

½ limoen

ca. 8 ijsblokjes

2 takjes salie

[400 ml Lipton Ice Tea Green Zero](#)

Snijd de ongeschildde appel en de limoen in zo dun mogelijke plakjes. Verdeel ze met de ijsblokjes en salie over 2 glazen. Schenk de [Lipton Ice Tea Green Zero](#) erbij.

LIPTON ICE TEA GREEN MANGO ZERO COOLER

DRANKJE – 2 PERS. – 5 MIN.

2 sinaasappels

ca. 8 ijsblokjes

½ mango

[400 ml Lipton Ice Tea Green](#)

[Mango Zero](#)

1 Snijd 4 plakjes van 1 sinaasappel, snijd ze een beetje in zodat je ze een draai kunt geven en verdeel ze met de ijsblokjes over 2 glazen. Pers de rest van de sinaasappel uit en verdeel over de glazen.
2 Verwijder de schil van de mango en snijd het vruchtvlees in blokjes van 1,5 cm. Rijg de blokjes aan prikkers. Schenk de [Lipton Ice Tea Green Mango Zero](#) erbij en garneer met de mangoprikkers.

TIP Hoe zijn jouw snijvaardigheden? Snijd eens een mooie bloem of vlinder van de mango, zoals je weleens op Instagram voorbij ziet komen.

TIP Serveer met een klein bolletje vanille-ijs voor een soort Solero-effect.

LIPTON ICE TEA PEACH ZERO COOLER

DRANKJE – 2 PERS. – 5 MIN.

1 perzik of nectarine

1 pruim

ca. 8 ijsblokjes

2 tl vanillesiroop (Monin)

2 takjes tijm

[400 ml Lipton Ice Tea Peach Zero](#)

1 Halveer de perzik en pruim, verwijder de pit en snijd het vruchtvlees in partjes. Verdeel ze met de ijsblokjes, vanillesiroop en tijm over 2 glazen, maar houd 2 mooie partjes van elk achter voor garnering.
2 Schenk de [Lipton Ice Tea Peach Zero](#) erbij en garneer met de achtergehouden perzik en pruim op de rand van de glazen.

TIP Vervang de vanillesiroop door een paar druppels vanille-extract als je liever geen suiker wilt toevoegen maar wel de smaak van vanille.

FUZE TEA BLUEBERRY LAVENDER MOCKTAIL

DRANKJE – 2 PERS. – 5 MIN.

ca. 8 ijsblokjes

10 (diepvries)bramen

2 tl vanillesiroop (Monin)

[400 ml Fuze Tea Blueberry](#)

[Lavender No Sugar](#)

50 ml AH Bruisend Mineraalwater
Citroen

2 takjes rozemarijn

Verdeel de ijsblokjes, bramen en vanillesiroop over 2 glazen. Schenk de [Fuze Tea Blueberry Lavender](#) en het mineraalwater erbij en garneer met een takje rozemarijn.

TIP Kneus de rozemarijn voor extra smaak even met je handen of in de vijzel.

FUZE TEA BLACK TEA PEACH HIBISCUS MOCKTAIL

DRANKJE – 2 PERS. – 5 MIN.

1 perzik of nectarine

ca. 8 ijsblokjes

50 ml Gordon's Gin 0.0

[400 ml Fuze Tea Black Tea](#)

[Peach Hibiscus](#)

2 kaneelstokjes

Halveer de perzik of nectarine, verwijder de pit en snijd het vruchtvlees in partjes. Verdeel de ijsblokjes en de perzik over 2 glazen. Schenk de Gin en de [Fuze Tea Black Tea Peach Hibiscus](#) erbij en garneer met een kaneelstokje.

FUZE TEA WATER- MELON MINT MOCKTAIL

DRANKJE – 2 PERS. – 5 MIN.

¼ komkommer

1 partje babywatermeloen

ca. 8 ijsblokjes

[400 ml Fuze Tea Watermelon](#)

[Mint No Sugar](#)

2 takjes verse munt

1 Maak met een dunschiller of kaasschaaf in de lengte dunne linten van de komkommer. Snijd de watermeloen in punten en verdeel ze met de linten en de ijsblokjes over 2 glazen.
2 Schenk de [Fuze Tea Watermelon Mint](#) erbij en garneer met een takje munt en eventueel met een stuk watermeloen op de rand van het glas.

TIP Niet zo'n snijkunstenaar? Je kunt natuurlijk ook gewoon plakjes van de komkommer snijden.



IJsthee van Fuze Tea is afkomstig van Rainforest Alliance Certified™-theeproducenten. Dit keurmerk staat voor goede arbeidsomstandigheden en milieu- en natuurbescherming van gebieden waar regenwoud groeit. Rainforest Alliance beschermt ecosystemen en de mensen en dieren die daarvan afhankelijk zijn.

**ELKE FUZE TEA SMAAK-
VARIANT IS ALTIJD EEN
COMBINATIE VAN THEE,
FRUIT EN KRUIDEN**

←
**FUZE TEA
BLUEBERRY
LAVENDER
MOCKTAIL**

**FUZE TEA
WATERMELON
MINT MOCKTAIL**
←

←
**FUZE TEA BLACK
TEA PEACH HIBISCUS
MOCKTAIL**

→
Fuze Tea: unieke smaken,
made of fusion.

**LAAG IN CALORIEËN,
HEEL VEEL SMAAK,
NÓÓIT 'GEWOONTJES'**

Lees meer over ChariTea op pagina 13.

RED CHARITEA

DRANKJE – 2 PERS. – 5 MIN.

1 stengel rabarber
ca. 8 ijsblokjes
2 tl vanillesiroop (Monin)
8 (diepvries)frambozen
1 flesje ChariTea Red (330 ml)

Maak met een dunschiller in de lengte dunne linten van de rabarber. Verdeel de rabarberlinten met de ijsblokjes, vanillesiroop en frambozen over 2 glazen. Schenk de ChariTea erbij.

TIP Dit drankje is natuurlijk ook heel lekker zonder rabarber. Vervang de vanillesiroop eens door een paar druppels vanille-extract als je liever geen suiker wilt toevoegen, maar wel de smaak van vanille. Of garneer met een opengesneden vanillestokje.

**MET ELKE SLOK
STEUN JE EEN
GOED DOEL**

* Niet in elke Albert Heijn-winkel verkrijgbaar.
Bestel het eventueel op ah.nl.

**CHARITEA RED***

Deze biologische en koolzuurvrije ijsthee op basis van rooibosthee is laag in suiker en licht gezoet met passievruchten. Van de aanschafprijs gaat 5 cent naar goede doelen.

**VAN DE BOOM GROENE IJSTHEE CITRUS**

Heerlijke groene citrusijsthee met maar 1 kcal per 100 ml. Verrassend, fris en fruitig. En natuurlijk suikervrij.

**FUZE TEA PEACH HIBISCUS**

Een spannende ijstheefusion van zwarte thee met perzik en de verfijnde bloemige smaak van hibiscus. Laag in calorieën.

**Nieuw****FUZE TEA WATERMELON MINT NO SUGAR**

Een suikervrije fusie van zwarte thee, watermeloen en een hint van mint. Extra verkoelend in de zomer.

**GA OP
SMAKEN-
REIS MET
ELKE SLOK**

**Nieuw****FUZE TEA BLUEBERRY LAVENDER NO SUGAR**

Deze bijzondere ijsthee is een fusie van groene thee met een blauwebessensmaak en een subtiel vleugje lavendel. Past ook goed bij lunch of diner.

**Nieuw****LIPTON ICE TEA GREEN MANGO ZERO***

Lekker licht en exotisch van smaak. Deze ice tea op basis van groene thee is volledig suikervrij. Heerlijk dorstlesend. Een fonkelnieuwe Lipton-hit.

**LIPTON ICE TEA PEACH ZERO**

Een koolzuur- en suikervrije ice tea die heerlijk fris is en laag in calorieën. Met een vleugje perziksap. IJskoud het best. Voor elk zonnig genietmoment. Lekker fris, lekker Lipton.

**LIPTON ICE TEA GREEN ZERO**

Dit drankje gemaakt van groene-thee-extracten heeft het allemaal: het is fris, mild, bevat geen suiker en is laag in calorieën. 100% Rainforest Alliance-gecertificeerd.

* Niet in elke Albert Heijn-winkel verkrijgbaar. Bestel het eventueel op ah.nl.

ROZE & ROSÉ

We roepen bij deze roze uit tot Zomerdrankjeskleur van het Jaar. Doe je roze bril op (het is zomer!). *Think pink, drink pink.* Dat hoeft níét suikerspinzoet te zijn.

FOTOGRAFIE SASKIA LELIEVELD // STYLING WENDIE HAGEN
DRANKENSTYLING LARS HAMER // RECEPTUUR MARTINE STEENSTRA

ROZE DAME

DRANKJE – 2 PERS. – 5 MIN. + 5 MIN.
WACHTTIJD

1 el AH Verrijker Gevriesdroogde
Fruit Mix (bakje 25 g)

1 limoen

ca. 8 ijsblokjes

1 blikje **Royal Club Rose Lemonade**
0% suiker (250 ml)

50 ml Gordon's Gin 0.0%

100 ml Dubbeldrank Ananas
& Guave

1 Verkruimel de gevriesdroogde
fruitmix zo fijn mogelijk en strooi op
een bordje. Doe in een ander bordje
wat water en doop de glazen eerst in
het water en dan in de fruitmix voor
een mooi roze randje. Laat ca. 5 min.
drogen.

2 Snijd 2 dunne plakjes van de limoen
en pers de vrucht uit. Doe het sap
met de ijsblokjes, **Royal Club Rose**
Lemonade, Gordon's Gin en
Dubbeldrank in een shaker en schud
20-25 sec. of tot het goed koud is.
Verdeel de mocktail over de glazen
en hang een plakje limoen aan de
rand.

ROYAAL ROZE

DRANKJE – 2 PERS. – 5 MIN.

ca. 8 ijsblokjes

4 el granaatappelpitjes

8 (diepvries)frambozen

1 blikje **Royal Club Rose Lemonade**
0% suiker (250 ml)

½ flesje AH Vitamedrink
Granaatappel & Framboos-
smaak (à 500 ml)

Verdeel de ijsblokjes met de
granaatappelpitjes en frambozen
over 2 glazen. Schenk de **Royal**
Club Rose Lemonade erbij en vul
aan met de vitaminedrink. Serveer
met een rietje.

ROZE FLOAT

DRANKJE – 2 PERS. – 5 MIN.

2 el AH Biologisch Vlierbloesem
Siroop (of naar smaak)

2 bolletjes AH Sorbetijs
Bosvruchten

1-2 blikjes **Royal Club Rose**
Lemonade 0% suiker (250 ml),
ijskoud

1 roze roos, onbespoten
(optioneel)

Verdeel de vlierbloesemsiroop over
de glazen en doe in elk glas een
bolletje ijs. Vul aan met **Royal Club**
Rose Lemonade en garneer
desgewenst met rozenblaadjes.
Serveer met een (roze) lepeltje.

STRAWBERRY MOJITO EXTRA

DRANKJE – 2 PERS. – 5 MIN. + 5 MIN.
WACHTTIJD

2 takjes verse munt

1½ el kristalsuiker

4 aardbeien

½ limoen

4 el crushed ijs

350 ml DubbelFriss 1 kcal

Strawberry Mojito (pak 1,5 liter),
ijskoud

1 Haal de blaadjes van 1 takje munt en maal ze fijn met de suiker in een vijzel tot de suiker mooi groen is. Strooi de suiker op een bordje en doe wat water op een ander bordje. Doop het glas in het water en dan in de groene suiker en laat ca. 5 min. drogen.

2 Halveer ondertussen de aardbeien maar laat het kroontje zitten. Snijd de limoen in partjes. Vul de glazen met ijs, aardbeien en limoen en schenk de Strawberry Mojito erbij. Garneer eventueel met extra munt.

STRAWBERRY MOJITO DELUXE

DRANKJE – 2 PERS. – 10 MIN.

2 takjes verse munt

75 g diepvriesaardbeien

½ limoen (schoongeboend)

4 verse aardbeien + extra om te garneren

¼ komkommer

250 ml DubbelFriss 1 kcal

Strawberry Mojito (pak 1,5 liter),
ijskoud

200 ml Royal Club Tonic 0% suiker

1 Haal de blaadjes van 1 takje munt en doe ze met de bevroren aardbeien in een blender. Rasp de groene schil van de limoen erboven, pers de vrucht uit en voeg het sap toe. Mix tot een gladde sorbet.

2 Verdeel de verse aardbeien over de glazen en schep de sorbet erop. Doe de rest van de munt erbij. Schaaf met een kaasschaaf mooie linten van de komkommer en doe in elk glas 2 linten.

Verdeel de Strawberry Mojito erover en vul aan met tonic.

FROZEN STRAWBERRY MOJITO

DRANKJE – 2 PERS. – 10 MIN. + 5 UUR
WACHTTIJD

3 takjes verse munt

350 ml DubbelFriss 1 kcal

Strawberry Mojito (pak 1,5 liter),
ijskoud

3 el Van de Boom Aardbei

Framboos Siroop 85% fruit

8 aardbeien

8 frambozen

1 Snijd de blaadjes van 2 takjes munt fijn. Schenk de Strawberry Mojito in een diepvriesdoos, voeg de munt en de siroop toe en zet 5 uur in de vriezer. Maak elke 45 min. de ijskristallen los met een vork tot een grove granita.

2 Halveer de aardbeien. Verdeel de granita over de glazen en voeg de rest van de muntblaadjes, aardbeien en frambozen toe.

TIP Garneer de granita met een toef slagroom licht (spuitbus 250 ml) voor een fris nagerecht.





ROSÉ SANGRIA

DRANKJE – 6-8 PERS. – 10 MIN.

1 appel (bijv. Pink Lady)

4 roze grapefruits

½ miniwatermeloen

1 fles **Free Feather Alcoholvrij Rosé**

Pinot Grigio Blush (75 cl)

½ fles **Crystal Clear Sparkling**

Lemon (1,5 liter)

ijsblokjes

1 Snijd de ongeschilde appel in flinterdunne plakjes. Pers 3 grapefruits uit en snijd de 4e in dunne, halve plakjes. Snijd het vruchtvlees van de watermeloen in driehoeken van ca. 4 x 6 cm.

2 Schenk het grapefruitsap in een karaf (inhoud ± 2 liter), doe het fruit erbij en vul aan met ijsblokjes.

Schenk de **Free Feather Rosé** erbij en vul aan met **Crystal Clear Sparkling Lemon**.



LIEVER EEN 'klassieke'

Spaanse sangria maken?

Gebruik dan dezelfde

hoeveelheid **&Then Cabernet**

Sauvignon Alcoholvrij en

Crystal Clear Sparkling Lemon

en voeg 1 appel, 1 perzik en

1 sinaasappel in stukjes toe.

ROZA COLADA

DRANKJE – 2 PERS. – 5 MIN. + 5 MIN.
WACHTTIJD

2 el geraspte kokos
400 ml Alpro Kokosnoot
crushed ijs
4 el AH Fruitsiroop Framboos
0% suiker
200 ml Van de Boom Ananas
30% minder suiker
2 stukjes verse ananas (met schil)
(optioneel)
2 (diepvries)frambozen

1 Strooi de kokos op een bordje en doe wat water op een ander bordje. Doop de glazen eerst in het water en dan in de kokos. Laat ca. 5 min. drogen. Klop de kokosdrank in een melkschuimer op de koude stand schuimend (in 2 delen).
2 Verdeel het ijs, de siroop en de **Van de Boom Ananas** over de glazen, roer en vul aan met de opgeschuimde kokosdrank. Garneer desgewenst met verse ananas en een framboos op een prikker.

Liever nog iets minder suiker?
Vervang het ananassap door
DubbelFriss 1 kcal Ananas & Mango.



**GEEN RUM
NODIG OM
JE OP EEN
BOUNTY-
EILAND TE
WANEN
MET DEZE
MMMOCKTAIL**





Nieuw

DUBBELFRIS 1 KCAL STRAWBERRY MOJITO 1,5L*

Voor iedereen een feestje! Serveer deze verrassende ready-to-serve mocktail in de smaak aardbei, limoen en munt. Alcoholvrij. Ook verkrijgbaar in de smaak Pornstar Martini.



DUBBELFRIS 1 KCAL ANANAS & MANGO

Fan van ananas én mango? Met deze lekkere fruitcombinatie hoef je niet te kiezen. Met een volle smaak, zonder de calorieën.



VAN DE BOOM ANANAS 30% MINDER SUIKER

Dit Nederlandse merk doet het net even anders. Verfrissende mix van ananassap en zuiver water, met 30% minder suiker dan gewoon ananassap.



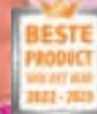
VAN DE BOOM AARDBEI FRAMBOOS SIROOP 85% FRUIT*

Niet voor niets scoren deze unieke siropen bij iedereen. Zonder kunstmatige kleur- en zoetstoffen. Met 85% fruit in elke druppel. En dat proef je.

ROYAL CLUB ROSE LEMONADE 0% SUIKER

Verfrissend met een verrassende bite. Gemaakt met een vleugje natuurlijk rozenextract. Dat zorgt voor een subtiele, zachte smaak aangevuld met de verfrissende smaak van citroen. Heerlijk en zonder suiker. Voor als je net even iets spannenders wilt dan gewoon een frisje.

Ook een lekkere mixer voor roze mocktails, kijk op pagina 77 voor de recepten.



AH VITAMIN DRINK GRANAATAPPEL & FRAMBOOSSMAAK 0% SUIKER

Zonder toegevoegde suikers en zonder koolzuur. Wél met extra vitaminen en een heerlijke granaatappel- en framboosmaak.



FREE FEATHER ALCOHOLVRIJ ROSÉ PINOT GRIGIO BLUSH

Smaakt zacht en fruitig, deze rosé. Met 0,5% alcohol en 17 calorieën per glas een wijn om zorgeloos mee te borrelen.



*Niet in elke Albert Heijn-winkel verkrijgbaar.
Bestel het eventueel op ah.nl.

WATER WIJS

Water is anno 2023 niet meer 'gewoon' plat- of bruiswater, er is inmiddels een rijke waterwereld ontstaan, met smaakjes, vitamines en botanicals. Word waterwijs in 10 slagen.

FOTOGRAFIE RENÉ MESMAN // STYLING NANOUK VAN RAMSHORST
DRANKENSTYLING CLAARTJE LINDHOUT // TEKST MONIQUE OVERBEEKE

1

IS KALVIJN DE WATERMAN ACHTER CHARLIE'S?

Yes! Kelvin Boerma, alias Kalvijn, presentator en youtuber, is de trotse mede-eigenaar van Charlie's Organics. Dit zijn bruiswaters met een kneep echt biologisch fruit: *harmless, yet never boring & to hydrate healthily*. Zijn missie: Charlie's laten groeien tot een toegankelijk, tof product; lekker, gezond en duurzaam – voor iedereen.

'Ik ben me de afgelopen jaren meer bewust geworden van gezondheid en duurzaamheid. Ook weet ik dat veel van mijn jongere volgers energiedrankjes en frisdrank met suiker drinken', zegt Kalvijn. 'Ik wil iets veranderen. Met Charlie's en via mijn kanalen denk ik dat we een verschil kunnen maken.'

**'MET CHARLIE'S HOOP
IK DAT JONGEREN
"DE GEZONDERE OVERSTAP"
WILLEN MAKEN'**

- KALVIJN



Nieuw

**CHARLIE'S ORANGE
& MANDARIN**

Bruisend water met die *squeeze* van biologisch sap van sinaasappel en mandarijn. Bijna zonder calorieën, helemaal zonder toegevoegde suikers en 100% vegan.

HOE KOMT WATER AAN Z'N SMAAK?

Geen enkel kraan- of bronwater smaakt hetzelfde, dat heeft vooral te maken met mineralen zoals calcium en natrium, die van nature in de bodem zitten. Inmiddels zijn er ook tientallen waters met extra smaakjes verkrijgbaar. Deze zijn vaak gearomatiseerd (denk aan aroma's van fruit zoals citroen, sinaasappel, aardbei of framboos), soms zijn ze verrijkt met echt biologisch fruitsap, zoals Charlie's. Daarnaast zie je nu ook dat botanicals worden toegevoegd, al dan niet in combinatie met fruit. Zoals vlierbloesem, hibiscus en kamille. Ook Sourcy Vitaminwater speelt in op deze trend, met een nieuwe onderscheidende smaak: Peer Vlierbloesem.

3

IS WATER MET EEN SMAAKJE GEZOND(ER)?

Niet per se gezonder, maar ook niet ongezonder. Zeker als je 't moeilijk vindt om elke dag de aanbevolen anderhalve tot twee liter water te drinken, dan is het even gezond om voor een smaakwater te kiezen. In de meeste waters zit geen echt fruit (suikers) en de aroma's waarmee ze gemaakt worden, zijn beslist niet schadelijk voor de gezondheid. Ook bevatten ze geen calorieën. Zeker weten dat je goed bezig bent? Doe dan de suikercheck. Geeft het etiket een suikergehalte van 0 procent aan, dan zit je goed, is het meer, dan is het een (light)frisdrank en kun je er beter niet teveel van drinken.

2



AH BRUISEND MINERAALWATER PEER-CACTUS

Heerlijk dorstlessend met de zoetfrisse smaak van peer en subtiel zoetzure touch van cactus.



AH BRUISEND MINERAALWATER BLOEDSINAASAPPEL

Voor als het kwik omhoogschiet; fris en dorstlessend bruiswater, met een friszoete smaak van bloedsinaasappel. Met natuurlijk water uit de Idelbron.



AH BRUISEND MINERAALWATER MUNT

Echt een klassieke smaak-combi: bruisend water met die frisse smaak van munt. Lekker verkoelend, zeker in de zomer. Tip: ook lekker in een bowl met zomers fruit en veel ijs.

4

OH-JA-WATER-TIP

Zo'n oh-ja-dag. Dat je er een aantal keren aan dacht, zo van 'ik moet even wat water drinken'. Maar dat dus ook net zo gauw weer vergeet. Herkenbaar? Download dan een van de waterdrink-apps op je mobiel die je eraan herinneren dat het tijd is voor een slok. Handig.

5

HYDRATEREN, KUN JE DAT LEREN?

Op extra warme dagen sneller last van hoofdpijn, een vieze smaak in de mond of heb je het idee dat je je minder goed kunt concentreren? Dan kan het zijn dat je lichaam niet voldoende vocht binnen heeft gekregen. Het Voedingscentrum adviseert op dagen met sterk stijgende temperaturen, zeker als je er intensief bij sport, extra vocht tot je te nemen. Handig om dus een flesje (vitamine)water bij je te hebben als je de deur uit gaat. En ieder uur wat te drinken – ook al denk je dat je geen dorst hebt.

6

WAT ZIJN DE SMAAKTRENDS IN WATER?

Marielle Bordewijk van Food by Design: 'Eerst zagen we 'gewone flavoured' waters, dus met een smaakje, vaak met wat zoetig fruit. Daarna kwamen combi's op, met bloesems of kruiden. Daarmee is ook een nieuwe weg ingeslagen, weg van alleen maar zoet. Omdat er juist kruidige smaken en bitters werden toegevoegd. Misschien wel in navolging van de populariteit van de (alcoholvrije) gins, waarbij ook komkommer, pepers – in allerlei soorten – en botanicals gebruikt worden. Een nieuwe trend die ik nu zie, is het toevoegen van wildplukkruiden, zoals citroenverveine of rozemarijn. Voor de zomer voorspel ik een voorkeur, naast Nederlandse seizoensfavorieten zoals appel en peer, voor meer bijzondere citrussoorten, zoals kumquat en yuzu. Waarbij ook de schil wordt gebruikt, omdat de aromatische olie die daarin zit veel smaak afgeeft. En voorlopig gaat het nog wel even door met de bijzondere smaken. En het aan-zicht verandert; we willen een móói glas, een mooie compositie. Al die kruiden, botanicals en fruitsoorten doen het trouwens ook goed als je er ijsblokjes van maakt. Stilleven in je glas.'

7

BESTAAT WATER-FOOD-PAIRING?

Zeker, er zijn zelfs restaurants met watersommeliers en watermenu's. Niet alleen vanwege het gezondheidsaspect, maar ook omdat bepaalde waters goed combineren met bepaald eten. Michael Mascha schreef er een boek over, 'A Connoisseur's Guide to the World's Most Distinctive Bottled Waters'. Zijn advies: combineer sterk koolzuurhoudend water met knapperig gefrituurd voedsel en water met een hoger mineraalgehalte met gegrild rood vlees. Bij een vette hap of zeevruchten kies je voor een wat zuurder waterdrankje. En drink eens alkalisch water bij desserts, dat is wat zoeter van smaak.

WAT ZIJN FUNCTIONELE WATERS?

Simpel gezegd vallen daar alle waterdrankjes onder die een toevoeging bevatten, ook al is het geen wettelijke benaming. Steeds meer producenten willen consumenten stimuleren om gezondere keuzes te maken. Vandaar ook de steeds ruimere keuze in het schap van gezondere, caloriearme en frisse dorstlessers zoals waterdrankjes. Charlotte en Rianne van het Innovatie team

van Sourcy Vitaminwaters zeggen daarover: 'Water is belangrijk voor een goede hydratatie. Op onze afdeling zijn we dagelijks bezig om te kijken welke extra componenten wij kunnen toevoegen, denk aan vitamines en mineralen. Met als doel dat dit – naast hydratatie – net iets extra's doet voor het lichaam.'

8

WAT DOEN DE VITAMINES? EEN MINI-CURSUS.

A: ondersteunt een goede werking van de ogen en het afweersysteem en het gezond houden van de huid
B5: ondersteunt het vrijmaken van energie uit voeding
B6: ondersteunt de opbouw en afbraak van aminozuren, is

nodig voor groei, een goede werking van het afweersysteem en het zenuwstelsel
B12: ondersteunt de aanmaak van rode bloedcellen en een goede werking van het zenuwstelsel

B8: ondersteunt het vrijmaken van energie uit voeding en voor de conditie van een normale huid en haar
C: staat bekend als dé weerstandsvitamine die ervoor kan zorgen dat je je fit en gezond voelt

E: versterkt en ondersteunt je afweersysteem en is ook een belangrijke antioxidant



9

**WELKE
VITAMINE
DOET WAT
VOOR ME?**

'Dat verschilt per vitamine', leggen Charlotte en Rianne van Sourcy Vitaminwaters uit. 'In Sourcy Vitaminwater zitten afhankelijk van de smaak, de volgende vitamines: B5, B6, B12, B8, A.'

Er zijn bij Albert Heijn zes smaken Sourcy Vitaminwaters verkrijgbaar: Braam Açaï, Citroen Cactus, Framboos Granaatappel, Mango Guave en de nieuwe smaak Peer Vlierbloesem.



10

ZIJN SPORTDRANKEN EIGENLIJK OOK VITAMINEWATERS?

Ben je een sportfanaat dan is een sportdrankje een goede keuze om je vochtbalans op peil te houden. Het grote verschil met vitaminewaters is dat sportdrankjes vaak ook rijk zijn aan kalium en natrium. En ze zijn niet suikervrij. Zwaar getraind? Kies dan voor een 'hypertone' sportdrank, ook wel aangeduid met high energy, die bevat relatief veel koolhydraten en zout. Duursporter? Drink dan een 'isotone' sportdrank die wordt snel en makkelijk door het lichaam opgenomen. En lekker aan het zweten tijdens een spinningklas? Neem dan tussendoor een 'hypotoon' of hydraterend sportdrankje, dat vult het vocht goed aan.

Maar wacht. Voordat je denkt, een drankje als Aquarius kan alleen tijdens of na het sporten; dat is niet zo. Sportdranken zijn ideaal voor hydratatie gedurende de hele dag. De een houdt vooral de vochtbalans en het energieniveau op peil, de ander helpt bij herstel na intensieve inspanning. Aquarius noemt de varianten Lemon en Orange daarom officieel dan ook geen sportdranken. Het zijn dorstlessers voor elk moment.

WELKE VARIANT AQUARIUS JE KIEST, HANGT AF VAN HET MOMENT - EN JE SMAAKVOORKEUR



KEEP MOVING, LOSE NOTHING MET AQUARIUS

Aquarius Lemon en Aquarius Orange* zijn geschikt voor dagelijkse hydratatie, ook buiten het sporten. Met een verbeterde smaak en minder calorieën zijn deze varianten perfect geschikt voor iedereen met een actieve levensstijl.

Aquarius Blue Ice en Aquarius Cherry zijn isotone sportdranken die je helpen om langer door te gaan tijdens het sporten. Ze bevatten een combinatie van snelle suikers, mineralen en vocht, die zorgen voor herstel tijdens en na het intensieve sporten. Handig: Blue Ice en Cherry hebben een sportdop.

* Niet in elke Albert Heijn-winkel verkrijgbaar. Bestel het eventueel op ah.nl.



Heineken[®] SILVER

Extra verfrissend
Extra zachte smaak



NIEUW

4%

Lager in
alcohol

*Met trots voor u gebrouwen.
Geen 18, geen alcohol.*

ZOT VAN

Sportzot is Belgisch blond (bijna) zonder alcohol. Nederlands shorttracktrots Yara van Kerkhof is er verzot op.

Het populairste bier van de Belgische brouwerij De Halve Maan is de Brugse Zot. Een blond bier met 6% alcohol. De Sportzot is het alcoholvrije zusje van dit bier en was op het moment van introductie, vier jaar geleden, het eerste Belgische alcoholarme speciaalbier. Het bevat slechts 0,4% alcohol. Bier en sport is geen logische combinatie. Toch legt de Sportzot in naam en daden de link tussen de twee ogenschijnlijke uitersten. 'Met zijn verfrissende smaak en complex karakter weet het zowel sporters als bierliefhebbers te bekoren. Zo is Sportzot het ideale alcoholarme alternatief tijdens een zot feestje of na een stevige inspanning', claimt de brouwerij. Sinds enige tijd worden meerdere Nederlandse en Belgische sporters gesponsord die voornamelijk actief zijn in sporten die normaal gesproken een beetje onder de

radar blijven. 'Dus sponsoren we een zeiler, een judoka en een polsstokhoogspringer. En ook shorttrackheldin Yara van Kerkhof.' De Halve Maan wilde de smaak van de originele 'Zot' zo dicht mogelijk benaderen. Het originele bier wordt door een membraamfilter geperst waardoor de alcohol eruit wordt gehaald. 'Een langdurig proces', zegt de brouwer. 'Het duurt 70 uur om 500 hectoliter te de-alcoholiseren. We doen dat op een lage temperatuur. Zo blijven smaak en aroma's het beste behouden. Ik durf zelfs te stellen dat er helemaal geen smaakverlies optreedt.' De Sportzot smaakt moutig en fris, met een lichtbittere afdrank. Dit bier doet het ook aan tafel goed en kan door zijn verfrissende karakter bij iedere gang worden gedronken.



SPORTZOT

Goudblond alcoholarm speciaalbier vol fruitige en kruidige aroma's.



NIEUW

LEKKER MANGO LEKKER LIPTON

ZONDER SUIKER



Thee, fruit & kruiden.

no sugar

Nu ook zonder suiker.



Fuze Tea green tea blueberry lavender is een frisdrank op basis van getrokken groene thee, 0.1% bosbessensap uit concentraat en lavendelextract, met bosbessen- en lavendelsmaak, met zoetstoffen. © 2023 DP Beverages, FUZE TEA is a registered trademark of DP Beverages.