

Essen & Trinken



Cocktails: Rezepte und Tipps zum Nachmixen

SEITE 36

Foto: Heiner H. Schmitt

**KOCHEN MIT WEIN:
WAS PASST?** SEITE 44

TANJA GRANDITS'
CAESAR SALAD SEITE 47

**DESSERT-KNÜLLER:
PARFAIT** SEITE 53

WOCHENREZEPT: APÉRO-GIPFELI SEITE 48



Geschüttelt oder gerührt? Sarah Leuenberger hat beides drauf.

Cocktailkunst

MAGIE AM TRESEN

◆ **«Barkeeperin of the Year 2014»** Sarah Leuenberger weiss, worauf es bei einem guten Cocktail ankommt und verrät, wie man ihn zu Hause mixt. ——— MICHAELA SCHLEGEL

„Für zu Hause empfehle ich Daiquiris.“

Sarah Leuenberger, Barkeeperin

Dekoration aus Gewürzen, Früchten oder etwas Klimbim. Eine solche Zauberin ist auch Sarah Leuenberger (24). Anmutig sieht es aus, wenn die blonde Barkeeperin der Lobby-Lounge-Bar im Hotel Schweizerhof Bern mit dem Jigger, dem Messbecher, die amberfarbene Flüssigkeit ins Mixglas fliessen lässt, ein bisschen Zitronensaft zugibt und dann alles mit einem langstieligen Löffel verrührt. Dass sie nicht nur elegant rühren kann, sondern auch kreativ ist, hat die Langenthalerin dieses Jahr bei den Swiss Bar Awards bewiesen, wo sie zum «Barkeeper of the Year» gewählt wurde. Kurz davor bewies sie sich an der Schweizer Cocktailmeisterschaft und belegte in der Kategorie der Aspiranten (Nachwuchs) den ersten Platz. «Die Basis eines Cocktails ist eine Spirituose, Zitronensaft und Zucker», erklärt sie, dazu können dann weitere Zutaten gemixt werden. Die Kunst sei es, diese in einem harmonischen Verhältnis zwischen Alkohol, Süsse und Säure zu mixen. Inspirieren lässt sich Leuenberger für ihre Cocktailkreationen von saisonalen Einflüssen: «Jetzt in der Winterzeit sind dies die warmen Gewürze wie etwa Vanille, Zimt oder Nelken.»

Wenn der Hahn kräht

Neue Trends kommen meist aus England oder den USA, die als das Ursprungsland der Cocktails gelten. Forscher nehmen an, dass sie aus den Slings – einem Mix aus mit Zucker gesüsst und mit Wasser verdünnten

Wenn Ärzte Götter in Weiss sind, dann kann man Barkeeper als Magier in Schwarz (oder Schwarz-Weiss) bezeichnen. Die Herren und Damen hinter den Tresen mixen aus verschiedensten Zutaten mit mehr oder weniger viel Show berauschende Getränke. Für den abschliessenden Wow-Effekt gibts dann noch eine

Mehr Rezepte:
www.coopzeitung.ch/cocktails

Foto: Heiner H. Schmitt

DIE FRAGE DER WOCHE

Welcher Cockailtyp sind Sie?

Klassisch wie in den 50ern oder bunt und fruchtig wie in den 80ern? www.coopzeitung.ch/wochenfrage

Spirituosen – entstanden sind, denen man Kräuterbitter zufügte, um sie geniessbarer zu machen. Warum diese Kreationen Cocktails getauft wurden, ist, wie so vieles, unsicher: Die Historiker Jared Brown und Anastasia Miller vermuten den Ursprung in einem französischen Mixgetränk namens «coquetel». Der Journalist und Schriftsteller Henry Louis Mencken (1880–1956) hingegen glaubte zu wissen, dass das Wort aus dem Brauch entstand, Reste aus verschiedenen Alkohol-Fässern zusammenzuschütten und mit einem Schuss Bitter zu servieren. Die Reste nannte man «tailings» und die Zapfhahnen der Fässer «Cock». Eine weitere Version

liefert Experte Ted Haigh: Laut ihm heissen sie Cocktails, da sie schon morgens konsumiert wurden und wie der Weckruf eines Hahnes wirkten. In der Tat wurden sie in den USA in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts ihrer angeblich aufbauenden Wirkung wegen schon in der Früh konsumiert. Europa erreichten die Cocktails erst Ende des 19. Jahrhunderts, wo sie «American Mixed Drinks» genannt wurden.

Das Cocktail-Einmaleins

Wer sich zu Hause in der Cocktailmagie üben will, dem empfiehlt Sarah Leuenberger, mit etwas Einfachem zu beginnen, etwa mit einem Daiquiri. Der besteht aus Rum, Zuckersirup ...

APFEL-ZIMT-BELLINI

Für 1 Person

Zutaten

- ⇒ ¼ frischer Apfel, zerstoßen
- ⇒ 2 cl Zimtsirup
- ⇒ 2 cl Apfelliqueur
- ⇒ 10 cl Cremant (oder anderen Schaumwein)
- ⇒ Zimtstange
- ⇒ ein paar Apfelscheiben

Zubereitung

Erste drei Zutaten zusammen shaken, in ein Champagnerglas geben und mit Schaumwein auffüllen. Zur Dekoration dünne Apfelscheiben zurechtschneiden und fächerartig auf einen Cocktailspieß aufstecken. Den Spieß in eine Zimtstange stecken und auf das Glas legen.





JETZT ZAHLEN MIT PUNKTEN

Mo, 22.12. – Mi, 31.12.
2014



ALLE CHAMPAGNER UND SCHAUMWEINE

100 Superpunkte entsprechen 1 Franken

Sie bestimmen an der Kasse, ob Sie alle Ihre gesammelten Punkte einsetzen wollen oder nur einen Teil davon. Ihren aktuellen Punktestand finden Sie auf Ihrem Kassenzettel, an der Superbox oder im Internet unter www.supercard.ch

Coop verkauft keinen Alkohol an Jugendliche unter 18 Jahren.

Für Onlinebesteller. Diese Angebote auf
www.coopathome.ch



coop

Für mich und dich.

... und Limettensaft, «etwas, das fast jeder zu Hause hat». Wer auf den Geschmack kommt, könne eine Stufe weitergehen und seinen Spirituosenschränk aufstocken. «Mit Rum, Gin, Cointreau, Tequila, Wodka, Cola, Limettensaft, Zuckerwasser und vielleicht noch Cranberry-Saft kommt man schon sehr weit», zählt sie auf. «Damit lassen sich Long Island Iced Teas, Daiquiris oder Cosmopolitans mixen».

Das Cocktail-Einmaleins

Die nächste Stufe seien dann die Kräuterbitter. Neben dem Mix selber spielt die Dekoration eine grosse Rolle. Neben der Optik erfüllt sie einen sensorischen Zweck: Durch den Duft von frischen Gewürzen oder Früchten wird die Nase während des Trinkens zusätzlich stimuliert. In welchem Glas man die Cocktails serviert, ist laut Leuenberger nicht matchentscheidend. Wenn sie einen eher eleganten Drink mixt, kommt das Cocktailglas zum Zuge, wird es eher männlich und herb, greift sie zu einem Tumbler. Essenziell sei aber, dass der Cocktail immer frisch zubereitet wird – sonst sei es nicht das Gleiche. ●



ADVENT: HOT DRINK

Für 1 Person

Zutaten

- ⇒ frischer Ingwer (nach Belieben), zerstoßen
- ⇒ 4 cl Whisky oder Rum
- ⇒ 2 TL Zucker
- ⇒ 2 TL Honig
- ⇒ 2 cl Zitronensaft
- ⇒ 1 dl heisses Wasser
- ⇒ 2 Anissterne
- ⇒ Zitronenzeste

Zubereitung

Alle Zutaten bis auf die Zitronenzeste der Reihe nach direkt ins Glas geben. Die Zeste über den Glasrand drapieren.

SPICY CHILI: OLD FASHIONED

Für 1 Person

Zutaten

- ⇒ 1 Rohrzuckerwürfel
- ⇒ 4 Spritzer Angostura Bitters (oder Campari Bitter)
- ⇒ 3 Tropfen Chiliöl
- ⇒ 4 cl Whisky
- ⇒ Orangenzeste
- ⇒ Nelken
- ⇒ Thai-Chili

Zubereitung

Alle Zutaten in ein Tumblerglas geben. Mit einem Barlöffel so lange rühren, bis der Zucker komplett geschmolzen ist. Als Dekoration eine Orangenzeste mit Nelken spicken und eine Chili leicht einschneiden – beides an den Glasrand stecken.



Foto: Heiner H. Schmitt

ANZEIGE



Der
sauberste*
Caffè:
Amici ESE
Portionen

*Nachhaltigster Kaffee 2014 weltweit (International Consumer Research & Testing Ltd.)



amici.ch