

Kaffee. Cocktails. Als willkommene Abwechslung erachten findige Barkeeper die Verbindung von Cocktails und Kaffee. Als grosse Herausforderung sieht es Kathrin Leisi, die Präsidentin der Swiss Barkeeper Union.

Es ist keine alltägliche Kombination, aber eine mit Potenzial: Vermehrt setzen Barkeeper beim Kreieren neuer Drinks auch auf Bohnenkaffee.

FRANZISKA EGLI



Chef de Bar Andy Walch bei der Zubereitung seines Kaffee-Cocktails Primavera Temptation.

Biljana Mitrovic

Wie der Kaffee auf den Cocktail kommt

Er gießt den heissen Ristretto auf Eis, gibt Grand Manier, Amaretto-Sirup sowie etwas vom spanischen Vanille-Likör «Licor 43» dazu, rührt, seigt ab, toppt mit Rahm und serviert «Primavera Temptation», einen Short Drink auf Kaffee-Basis, den er eben mal aus dem Ärmel geschüttelt hat: Andy Walch, mehrfach ausgezeichnete Barkeeper und Lobby-Lounge-Bar Manager im 5-Sterne-Superior-Hotel Schweizerhof in Bern. «Vergangenen Sommer hatten wir auf unserer Dachterrasse gleich mehrere Kaffee-Drinks im Angebot, und allesamt kamen sie bei den Gästen verblüffend gut an», erzählt er. Gut möglich, dass es diesen Sommer nicht nur der Frappuccino oder der Espresso-

nie mit Wodka, Kaffee-Likör, Baileys und Espresso – auf die «Sky Terrace» des Berner Luxushotels schafft, sondern auch Walchs Neukreation (siehe Rezept rechts).

Nebst starkem Espresso enthält der Café Royal auch Absinth

Trotzdem: Alltäglich ist er nicht, der Kaffee als Drink- und Cocktail-Zutat. Vermutlich, weil man vor allem die Cocktails mit süssen, fruchtigen, tropischen Aromen in Verbindung bringe, mutmasst Walch. «Aber er hat unbestritten Potenzial, besonders im Digestif- und Short-Drink-Bereich. Da lässt er sich mit allem kombinieren, was man auch im herkömmlichen

«Kaffee lässt sich mit allem mixen, was man auch zum Espresso servieren würde.»

Andy Walch
Bar Manager «Schweizerhof», Bern

nommen hat, ist Markus Blattner, Mitinhaber der Zürcher Old Crow Bar. Er schuf den Café Royal, ein geschakter Shortdrink mit Absinth, Espresso, Espresso-Likör aus dem Hause Borghetti sowie selbst gemachtem Chili-Honig-Sirup «für das gewisse Etwas». Entstanden sei er ganz beiläufig, erzählt er, und nicht etwa, weil er einen Kaffee-Drink, sondern einen mit Absinth kreieren wollte – auch das eine Zutat, die eher verhalten Ver-

wendung findet in der Welt der geschüttelten und gerührten Getränke. «Der Café Royal gehört nicht gerade zu unseren Best-Selling-Drinks, dafür ist er mit seinem Koffein- und dem Anis-Aroma doch sehr eigen und nicht nach jedermanns Geschmack. Und doch wird er nach wie vor und regelmässig bestellt, bevorzugt als Digestif», so Blattner. Die grosse Herausforderung bezüglich Kaffee und Drinks besteht für ihn denn auch nicht in der Kreation. «Die grösste Schwierigkeit ist, ihn zu verkaufen. Der Kaffee erhält zwar – sicherlich auch dank der Filterkaffee-Welle – ebenso im Barten-

«Für viele Gäste ist es ungewohnt, Kaffee und Drinks miteinander zu verbinden.»

Markus Blattner
Mit-Inhaber Old Crow Bar, Zürich

ding-Bereich aufwind. Aber unter dem Strich ist es für viele Gäste nach wie vor doch eher ungewohnt, diese zwei Getränke miteinander in Verbindung zu bringen.»

Dabei gehen sie in der Old Crow Bar gar noch einen Schritt weiter und bieten seit Neustem einen alkoholfreien Kaffee-Drink, quasi einen Mocktail auf Kaffee-Basis, feil: der Diamonds in the Sky, für den Cream-Soda – ein Softdrink mit Vanille-Aroma – mit einem Espresso übergossen und ebenfalls mit etwas Chili-Honig-Sirup getoppt wird. Voraussetzung für diese Art von Getränken ist laut Blattner einzig, dass man erstklassigen und starken Espresso verwendet, damit das Kaffee-Aroma sich nicht verliert und der Drink nicht verwässert. «Für die nötige Süsse, und um das Kaffee-Aroma zu intensivieren, füge ich dem Café Royal immer noch etwas italienischen Kaffee-Likör bei.»

schwärmt Chef de Bar Julio Enzler, der überzeugt ist, dass das Thema Kaffee und Cocktail erst richtig begonnen hat.

Das Rezept Primavera Temptation

Kaffee-Cocktail-Rezept von Andy Walch, «Barkeeper of the Year 2013» und Bar Manager im Hotel Schweizerhof in Bern.

Zutaten:

1 Ristretto
2 cl Grand Manier
1 cl Amaretto-Sirup
0,5 cl Licor 43

1,5 cl Rahm-Topping
Orangen-Zeste

Zubereitung:

Alle Zutaten auf Eis geben und rühren. In ein gekühltes Glas abseihen, mit Rahm toppen und mit der Orangenzeste dekorieren.



Nachgefragt

Kathrin Leisi

Sie ist **Präsidentin** der Swiss Barkeeper Union SBU und **Chef de Bar** beim Gastro-Unternehmen Blum Hauser.

www.barkeeper-union.ch

Kathrin Leisi, Kaffee als Cocktail-Zutat, ist das ein Thema bei der Swiss Barkeeper Union?

Es ist eines, aber kein sehr grosses. Kaffee kommt immer mal wieder bei einer Kreation zum Einsatz, etwa an Wettbewerben. Aber auch da ist er nicht unbedingt an der Tagesordnung.

Warum?

Weil Kaffee und Cocktails, Barista und Barkeeper doch zwei verschiedene Paar Schuhe sind. Für eine traditionelle Hotelbar etwa, die auch tagsüber geöffnet hat und über einen Lounge-Bereich verfügt, gehört die Kaffeekultur ganz klar zum Angebot – dies im Gegensatz zur klassischen

Cocktailbar, die ihren Gästen selten mehr als einen Espresso anbieten kann.

Aber gegen die Verwendung von Kaffee als Zutat ist grundsätzlich nichts einzuwenden?

Überhaupt nicht. Es ist auch ein sehr interessantes Thema, das durchaus Potenzial hat. Gemäss meiner Beobachtung ist es aber eher selten, dass sich der Mixologe auch noch intensiv mit dem Thema Kaffee und dessen Zubereitung befasst. Und bei seinen Cocktails setzt er mehr auf Kaffee-Likör denn auf frisch gebrauten Kaffee. Doch auch da gibt es immer wieder Ausnahmen. Dies erfordert jedoch einen Barkeeper, der gerne angestammte

Pfade verlässt und die zusätzliche Arbeit, welche die Kaffeezubereitung mit sich bringt, nicht scheut.

Was gilt es dabei speziell zu beachten?

Ein Cocktail hat immer gleich zu schmecken. So besteht die hohe Kunst für den Mixologen sicherlich mal darin, auch in der Kaffeekunst so versiert zu sein, dass nur schon der Espresso, den er braut, von konstanter Qualität ist. Ein guter Cocktail zeichnet sich zudem dadurch aus, dass keine seiner Zutaten dominiert, also keine der sechs oder acht Komponenten eine andere übertüncht. Das betrachte ich, gerade bei einem Getränk wie dem Kaffee, als grosse Herausforderung. fee

«Barrel Aged Cocktails» mit Kaffee- und Vanille-Aroma

Einen gänzlich anderen Weg, Kaffee-Aroma in den Drink zu bringen, beschreitet man in der Onyx Bar des Hotels Park Hyatt in Zürich. Für ihre neueste Kreation, «One night in the Orient», welche in Kürze auf der Barkarte figurieren wird, geben sie mexikanischem Spiced Rum eine Handvoll geröstete Arabica-Bohnen sowie eine Vanille-Schote bei und lagern das Ganze zwei Monate in einem Eichenfass. «Das Resultat ist ein gereifter, leicht scharfer Drink mit intensiver Kaffee- und Holznote»,



Der gerührte Short-Drink eignet sich als Digestif. EM