

SOMMER-TREND 2015:

Cocktails mit Tee

Was zeichnet den guten Sommer-Cocktail aus? Gibt es einen Sommer-Cocktail-Trend 2015? Ja, sagt Bar-Keeperin Sarah Leuenberger vom Hotel Schweizerhof in Bern: Cocktails mit Tee sind derzeit ein Thema. Für Bar-Chef Andy Walch steht fest: «Wie bei jedem Cocktail ist auch bei einem Sommer-Cocktail die perfekte Balance zwischen süss und sauer sowie fruchtig und herb entscheidend.»

«Raspberry Elderflower Bellini» mit frischem Himbeerpüree, Holundersirup und Champagner (links), «Peach Bellini» mit frischem Pfirsich, Pfirsichsaft, Pfirsichlikör und Crémant (rechts).



Was zeichnet den erfolgreichen Bar-Chef besonders aus?
Andy Walch: Dass er seinem Mix-Stil treu bleibt und stets seine eigene Note mit einbringt. Zudem ist er Gastgeber mit Leidenschaft und geht auf die individuellen Wünsche der Gäste ein und bereitet auch Cocktails zu, die nicht auf der Karte stehen. Für mich als Bar-Manager ist vor allem auch die Nachwuchsförderung ein wichtiges Anliegen.

Sie kreieren laufend neue Cocktail-Rezepte. Woher holen Sie die Ideen?

Sarah Leuenberger: Ich lasse mich jeweils vom saisonalen Angebot inspirieren, beispielsweise im Sommer von frischen Früchten oder in der kälteren Jahreszeit von winterlichen Gewürzen oder Heissgetränken. Die Ideen dazu habe ich oftmals auch auf Reisen. Manchmal liegt die Inspiration aber auch ganz nah in der direkten Umgebung. An der Lobby-Lounge-Bar servieren wir Sushi. So habe ich mir gedacht: Warum nicht einen Cocktail auf Sake-Basis? Mein Drink für die Schweizer Cocktail-Meisterschaft war geboren.

Welchen Cocktail verkaufen Sie an der Bar des Hotels Schweizerhof in Bern am besten?

Andy Walch: Jetzt im Sommer sind vor allem erfrischende und fruchtige Cocktails gefragt.

Was zeichnet den guten Sommer-Cocktail aus?

Sarah Leuenberger: Frische Zutaten, Leichtigkeit und qualitativ hochwertige Spirituosen.

Auf was sollte der Bar-Mann oder die Bar-Frau bei einem guten Sommer-Cocktail achten?

Andy Walch: Wie bei jedem Cocktail ist auch bei einem Sommer-Cocktail die perfekte Balance zwischen süss und sauer sowie fruchtig und herb entscheidend.

Gibt es so etwas wie einen Trend im Sommer 2015?

Sarah Leuenberger: Cocktails mit Tee sind gerade ein Thema, beispielsweise Gin mit Jasmin-Infusion oder Earl Grey. Kräuter-Cocktails mit Thymian, Rosmarin oder Salbei liegen auch im Trend sowie die Verwendung von Gewürzen. Ich denke da besonders an Pfeffer und Vanille.

Wann sollte ein Cocktail genossen werden? Vor dem Dinner abends zwischen 17 und 20 Uhr? Oder nach dem Essen?

Andy Walch: Das ist individuell. Ein Pre-Dinner-Cocktail mit Champagner oder Schaumwein eignet sich beispielsweise ganz gut vor dem Essen – ein eher süsslich cremiger After-Dinner-Cocktail nach dem Essen.

Auf welchen Cocktail oder Drink sind Sie besonders stolz?

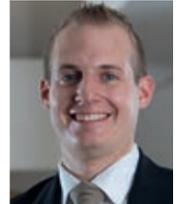
Sarah Leuenberger: Auf den «Ringo no yume», den Sake-Cocktail, mit dem ich 2014 zum ersten Mal an der Schweizer Cocktail-Meisterschaft teilgenommen habe und den Sieg in der Newcomer-Kategorie sichern konnte.

Wenn Sie Ihren Kollegen punkto Cocktails einen Tipp geben müssten, wie würde dieser lauten?

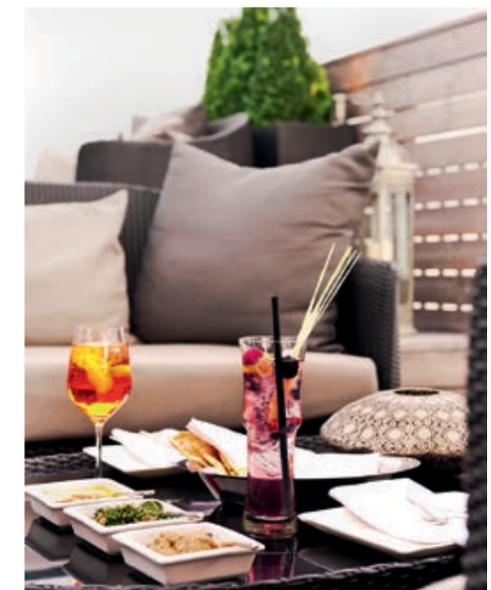
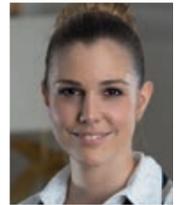
Andy Walch: Als Bar-Manager ist mir wichtig, dass meine Mitarbeiter ihrer Kreativität freien Lauf lassen können und neue Dinge ausprobieren. Das Wichtigste beim Cocktail-Mixen: Man muss die richtige Geschmacks-Balance finden. **H**

Hotelier info

Nachdem **Andy Walch** 2013 an den Swiss Bar Awards zum «Barkeeper of the Year» erkoren worden war und kurz darauf die Schweizer Cocktail-Meisterschaft für sich entscheiden konnte, folgten 2014 zwei weitere Auszeichnungen für den Lobby-Lounge-Bar-Manager des Hotels Schweizerhof in Bern. Im Hotel-Rating der «Bilanz» wurde der 27-Jährige zum «Bar-Chef des Jahres 2014» ernannt. Dies bevor der Österreicher kurze Zeit später an der Schweizer Cocktail-Meisterschaft seinen Titel verteidigen konnte. Der mehrfach ausgezeichnete Barkeeper ist seit rund acht Jahren in diesem Beruf tätig und arbeitet seit über zwei Jahren im Hotel Schweizerhof Bern.



Sarah Leuenberger ist seit rund zwei Jahren Barkeeperin und seit März 2014 im Bar-Team des Hotels Schweizerhof Bern (zusammen mit Andy Walch). Nachdem sie 2014 an den Schweizer Cocktail-Meisterschaften den ersten Platz bei den Aspiranten belegte, wurde die 25-jährige Bernerin kurz darauf zum «Barkeeper of the Year 2014» erkoren.



«Apérol Spritz Schweizerhof» mit Apérol, Prosecco, Rose's Lime Cordial und Soda (links) und Lillet Berry mit frischen Beeren, Lillet, Tonic und Grenadine Sirup (rechts).