



1 Ein Bartender muss heute mehr können als nur Drinks zu mixen.

Perfekte Paarungszeit

«Wine & Dine» war gestern: Cocktails haben sich zur valablen Alternative als Getränkebegleitung gemausert. Warum Cocktail-Food-Pairing mehr als ein Hype ist und es sich lohnt, in diesen Bereich zu investieren.

Text: Sabrina Glanzmann
Bilder: Shutterstock, iStock, zVg

«Die Leute dachten damals, ich sei komplett verrückt», erinnert sich Ann Tuennerman. Als die Amerikanerin 2003 das Branchenfestival Tales of the Cocktail in New Orleans gründete, setzte sie «Spirited Dinners» auf das Programm: mehrgängige Menüs in den besten Lokalen der Stadt, durchwegs mit Cocktails als Getränkebegleitung. Mittlerweile gehören die Dinners längst zu den Highlights des jährlich stattfindenden Festivals; allein 25 davon standen bei der diesjährigen Ausgabe im Juli zur Auswahl. Heute sitzt die Barzange zwar lockerer, wenn es um ein Pairing geht, das die Empfehlung eines Dry Martini zu Austern übersteigt – zumindest international betrachtet. Denn hierzulande taucht bis jetzt vor allem in von jüngeren, «mutigen» Teams geführten Fine-Dining-Restaurants oder Pop-up-Loka-

len der eine oder andere Cocktail in der Getränkebegleitung auf. Oder Hotelbars entdecken das Pairing von mehreren kleinen Gerichten mit abgestimmten Drink-Kreationen als After-Work-Arrangement jenseits vom obligaten Nussmix oder Chips. Ein solches Produkt führt etwa das Grand Hotel Les Trois Rois in Basel mit «The Cocktail Experience» in seiner Bar, wo Essensangebote inzwischen rund 30 Prozent des Umsatzes ausmachen (siehe Artikel im Magazin Swiss Cuisine & Hospitality Nr. 5/2017).

Das neue Aromenboosting

Von einem, der als progressiver Wegbereiter des Food-Cocktail-Pairings auf höchstem Niveau gilt, konnte sich die Schweizer Gastrobranche Ende Mai unmittelbar inspirieren lassen: Ryan Clift. Der Besitzer und Head Chef des Restaurant Tippling Club in Singapur, das einen schwindelerregend langen Palmarès auf-

weisen kann und auf Platz 7 der «Asia's 50 Best Bars 2018»-Liste rangiert, war zusammen mit Head Bartender Joe Schofield zu Gast am Fachsymposium ChefAlps in Zürich.

Auch Clift nimmt das Wort «crazy» – verrückt – in den Mund, wenn er von den Reaktionen erzählt, als er zur Tippling-Eröffnung 2008 ein 30-Gänge-Tastingmenü mit konsequentem Cocktail-Pairing präsentierte. «Für mich war und ist es aber völlig logisch, Cocktails dieselbe Aufmerksamkeit zu widmen wie Gerichten und beide zusammenzubringen», sagt Clift. Man könne Komponenten



«Für mich war und ist es völlig logisch, Cocktails dieselbe Aufmerksamkeit zu widmen wie Gerichten und beide zusammenzubringen»

Ryan Clift, Besitzer und Head Chef
Restaurant Tippling Club, Singapur

auf beiden Seiten unterstützen oder kontrastieren, mit Mundgefühl, Temperaturen und Texturen spielen, den Gaumen für den nächsten Bissen reinigen oder vorbereiten. «Natürlich habe ich nichts gegen Wein – wirklich nicht. Aber hey, welches Aromenboosting kann es erst geben, wenn verschiedene Spirituosen, Infusionen, Essenzen gleichzeitig im Spiel sind?», fragt der 41-jährige Küchenchef in Zürich mehr rhetorisch in die Runde. Und da sind sie, die wichtigen Stichworte. Denn auch wenn der gebürtige Brite beim Gespräch nach der ChefAlps-Show dezidiert sagt, er hasse das Wort «molekular» (und kokettierend ergänzt: «Ja, ich habe eine Laborküche im zweiten Stock»): Cocktail-Food-Pairing lebt von modernen Techniken, die sich auf beide F&B-Bereiche übertragen lassen und sich gegenseitig beeinflussen. Im Tippling Club entstehen auf diese Weise Gerichte wie etwa ein mit Lakritze-Gel ummanteltes Mandarinsorbet, dazu geräucherter Joghurt und kandierte Grapefruit-Stückchen, Krümel aus schwarzen Oliven,

getrocknete Mandarinen, getrockneter Lakritz, getrockneter Rhabarber, Micro-Koriander und schwarzes Meersalz. Der Cocktail dazu: eine Kreation namens «Van Gogh» aus Grapefruit-Elixier, hausgewürztem Likör, Absinth, Honig und Dillblüte.

Bar und Küche nähern sich an

«Dass Cocktails eine ernst zu nehmende Getränkebegleitung werden, war nur eine Frage der Zeit», sagt Katalin Bene. «Und jetzt ist genau die richtige Zeit, weil alles zusammenkommt: talentierte Bartender und Köche, die das gemeinsam realisieren können, und aufgeschlossene Gäste, die es nachfragen.» Die Genferin mit ungarischen Wurzeln ist Bartenderin im Voodoo Reyes in Genf und am Puls der Szene: Die 31-Jährige gewann Anfang Juni die Schweizer Austragung des renommierten Bartender-Wettbewerbs Diageo Reserve World Class in Zürich. Dass Cocktail-Food-Pairing weit mehr als nur ein netter Hype ist, hat auch laut Katalin Bene viel damit zu tun – und da sind wir wieder beim Tippling Club –, dass Bartender vermehrt dieselben Zutaten und Techniken wie Köche verwenden. «Unsere Branche arbeitet mit Sous-vide-Verfahren, Rotovap (Rotationsverdampfer) oder Zentrifugen, mit Pilzen, Insekten, fermentierten Zutaten, weil Bartender heute ein tiefes Verständnis von Geschmack und eine hohe Produktkenntnis wie Köche haben.» Und: Sie würden sich genauso wie Köche beim Plating sehr stark auf die Cocktail-Präsentation fokussieren. Die Standards seien in den letzten Jahren stark gestiegen, so Bene. Schon vor Jahren hätten Adressen wie das El Bulli solche Pairings gemacht – «inzwischen haben immer mehr Gäste das Trinken von Fine Cocktails schätzen gelernt und können sich ein Pairing immer besser vorstellen».

Butter-washed Mezcal mit Sursilvaner Rehherz

Cocktails in der Getränkebegleitung schätzen gelernt haben etwa die Gäste im Zwei-Sterne-Restaurant Silver im 7132 Hotel in Vals, wo Head Sommelière und Restaurant Manager Amanda Wassmer Bulgin (34) und Head Chef Sven Wassmer bis zu ihrem



2 Häppchen zu Cocktails sind das eine. Doch innovative Gastronomen setzen heute auf mehrgängige Dinners mit Cocktail-Pairing.



- 3 Welche Drinks zu welchen Speisen passen, ist eine Frage, die Bartender und Köche gleichermaßen umtreibt.
- 4 Der Zürcher Storchen bietet auf dem Schiffssteg ein spät-abendliches Cocktailmenü an.

Weggang diesen Frühsommer international für Furore sorgten. «Wir begannen, Cocktails in unsere Getränkebegleitung einzubauen, weil ich unser Getränkeangebot verbessern und pro Saison drei Signature Drinks anbieten wollte», sagt Amanda Wassmer Bulgin. Beim Experimentieren seien sie auf einen Shrub aus grillierten Pfirsichen und Apfelessig gekommen. «Irgendwann kam Bourbon dazu und ich dachte, das könnte gut zu Svens Dessert aus Pratvaler Charentais-Melonen mit Kapuzinerkresse-Öl



«Ich präferiere eine gute Mischung mit Weinen und alkoholfreien Varianten»

Amanda Wassmer Bulgin,
Sommelière

passen – wieso also nicht zusammen servieren?», beschreibt Amanda Wassmer Bulgin den Prozess. Später, als Sven Wassmer von einer Mexikoreise acht verschiedene Mezcal-Sorten mitbrachte, kreierte sie einen Drink mit der Fett-Washing-Technik. Dabei wird Mezcal mit Butter versehen, wodurch der Alkohol Aromastoffe aus dem Fett zieht und speichert. Das Gericht dazu: Ein «Swiss Taco» aus Sursilvaner Rehherz. «Die Rauchigkeit von Mezcal passt auch toll zu fettreichem Fleisch und Fisch», sagt Amanda Wassmer Bulgin. Dass Cocktails in ihrer Komplexität Weinen in nichts nachstehen, habe sie erstmals in London in Ryan Chetiyawardanas erster Kult-Bar White Lyan so richtig erfahren. Am Tales-of-the-Cocktail-Festival 2015 als bester Bartender aus-

gezeichnet, gilt Chetiyawardana als einer der einflussreichsten Bartender weltweit. «Seine Cocktails sind hochkomplex, und doch übertreibt er es nicht mit den Zutaten. Sein Team arbeitet stark an Essenzen und Hydrolaten, und das inspirierte mich zu eigenen Versuchen und Tests.»

Viskosität als Knackpunkt

Klingt alles nach Win-Win. Aber wo liegen die Stolpersteine? Wann und wie können Cocktails mit ihrem Alkoholgehalt und komplexer Aromatik Menüs überladen und die Gäste am Gaumen und im Kopf überfordern? «Die Grösse ist ein Knackpunkt. Der Menüablauf im Silver war zügig, weshalb wir nur 0,5 Deziliter Wein servierten – die Portionenkontrolle mussten wir auch bei den Cocktails bedenken, schon nur wegen des Alkoholgehalts», sagt Amanda Wassmer Bulgin. Generell empfinde sie ein ganzes Menü nur mit Cocktails gepaart als zu viel, «ich präferiere eine gute Mischung mit Weinen und alkoholfreien Varianten». Ein Tasting-Menü könne die Sinne sowieso schon überwältigen. Ein Cocktail am Anfang und einer am Schluss biete sich an – die Dramaturgie eines Menüs sei entscheidend, und wenn die Reihenfolge stimme, sei die Erfahrung für den Gast umso intensiver, so die Sommeliers. Auch Kreationen mit nur geringem Alkoholgehalt dürften einen Deziliter nicht übersteigen, schliesslich sei nicht nur das Essen, sondern auch eine Flüssigkeit sehr füllend. A propos Flüssigkeit: Für den deutschen Physiker und Pairing-Experten Thomas A. Vilgis (63) ist die Viskosität ein Knackpunkt. «Der Grad der Fließfähigkeit einer Flüssigkeit wird beim Pairing immer etwas unterschätzt.» Eine eher dickflüssige Sauce mit hoher Viskosität zu einem Fleischgericht

soll möglichst lange im Mund bleiben, damit deren Aromen als begleitendes Element für die anderen Komponenten fungieren. Komme ein Getränk mit ebenfalls hoher Viskosität dazu, werde das «oral coating», also die Beeinflussung der Geschmackspapillen auf der Zunge, sehr stark. «Die Aromen bleiben dort länger liegen, was sich wiederum auf den nächsten Gang und das nächste Getränk auswirkt.» Vilgis erinnert sich an die ersten alkoholfreien Getränkebegleitungen, die meist aus Gemüse- und Fruchtsäften mit hoher Viskosität bestanden. «Das erfüllte dann einen wichtigen Zweck eines Getränks gar nicht mehr, nämlich die Zunge wieder frei zu



«Die Fließfähigkeit einer Flüssigkeit wird beim Pairing immer etwas unterschätzt»

Thomas A. Vilgis,
Physiker und Pairing-Experte

machen für neue Geschmackserlebnisse.» Vilgis rät deshalb zu flüssigen Cocktails, die kontrastreich auf die Grundgeschmacksrichtung des Gerichts zuarbeiten und sich geschmacklich abgrenzen. Beim Bier-Pairing etwa setzen bittere Biere klare Grenzen zu Umami auf den Tellern, was viel mehr Möglichkeiten gebe, die Aromen wahrzunehmen.

Katalin Bene nennt auch die Praktikabilität als Stolperstein. Einige Bartender würden dazu tendieren, Cocktails zu verkomplizieren. «Das ist alles gut und schön, aber eine der zentralsten Fragen überhaupt ist: Können wir die Drinks auch an einem hek-

tischen Abend in maximal zwei Minuten zubereiten? Auch wenn Gäste mehrere gleichzeitig bestellen und wenn wir 100 davon machen?» Und das sei entscheidend für einen flüssigen Service – denn niemand wolle sieben Minuten auf einen Drink warten.

Und wohin geht sie, die Cocktail-Food-Pairing-Reise? Katalin Bene: «Ganz klar hin zu noch weniger Alkohol. Ich kann mir etwa gut Kreationen im Gimlet-Stil mit wenig Alkohol vorstellen, oder Drinks aus fermentiertem Met. Ich liebe zum Beispiel Ente. Dazu würde ich einen leichten Drink auf Eiswein-Basis kreieren, mit einem Schuss Amaro, Himbeeren, Randen und wenig Lakritze.» Verrückt? Das war es vielleicht, anno 2003. ■



Nachgefragt

Sonja Weber (32)

F&B Manager im Hotel Storchen, Zürich

Der Storchen Zürich bietet erstmals ein Cocktail-Pairing mit einem Drei-Gang-Menü an. Wie kam es dazu?

Die Idee entstand anlässlich der Eventreihe «Nur ein Tisch für 2», die in allen Häusern der Hotel- und Restaurantkollektion The Living Circle aufgelegt wird, zu welcher auch der Storchen gehört. Es geht darum, den Gästen spezielle Momente zu zweit an exklusiven Locations rund um den jeweiligen Betrieb zu bieten – bei uns bot sich der hauseigene Schiffssteg an der Limmat an. Weil dieser direkt vor unserer Cocktail-Bar Barchetta liegt und bis 21.30 Uhr Schiffe anlegen, war rasch klar, dass wir ein spätabendliches Cocktailmenü anbieten möchten. Hinzu kam, dass wir im Rahmen des Fachsymposiums ChefAlps mit den Pairing-Profis Ryan Clift und Joe Schofield vom Tippling Club in Singapur (siehe Haupttext, Anmerkung der Redaktion) bei uns einen Bar-Event durchführen konnten. Das hat uns dazu inspiriert, für einmal Speisen nicht mit Wein, sondern mit Cocktails zu kombinieren.

Was war zuerst, das Gericht oder der Cocktail?

Die Cocktails waren zuerst. Die sommerlichen Signature Cocktails von Chef de Bar Julio Enzler sind die Grundlage und die Gerichte von Küchenchef Fredi Nussbaum wurden passend dazu ausgewählt. Nebst Barchetta-Klassikern wie den Crostinis zum Aperitif war uns zudem sehr wichtig, sommerlich leichte Speisen zu einem Menü zu verbinden. Es wurden Pairings gesucht, die thematisch wie auch geschmacklich passten. Das Küchen- und das Barteam haben die Cocktails und Speisen gemeinsam degustiert und kleine Anpassungen vorgenommen.

Was zum Beispiel wurde konkret gepaart?

Zum ersten Gang, einem Linsen-Quinoa-Salat mit Mango und Granatapfel, wird der Cocktail «Alisha» aus Green Mark Vodka, frischem Zitronensaft und Jasminsirup gereicht – mit einem zusätzlichen Twist. Eine Rose, die wir als Dekoration verwenden, sprühen wir mit dem Parfumklassiker Chanel Nr. 5 ein. Wenn der Gast den Cocktail trinkt, hat er Chanel Nr. 5 in der Nase und den Cocktail im Gaumen. Und der Salat hat durch die Mango und die Granatäpfel eine fruchtig-florale Note, genau wie der Cocktail. Weiter gibt es eine mediterrane Pasta mit dem Drink «Bugs Bunny» aus Doorly's Rum, Orgeat-Syrup, Karottensaft, frischem Orangen- und Limettensaft. Mit dem Rum kommen die Karotten-Orangen-Aromen am besten zur Geltung, weshalb sich das Pairing auch mehr auf die Säfte bezieht, die zur mediterranen Pasta passen, weniger auf die Spirituose an sich.

Besteht die Idee, solche Pairings permanent ins Angebot aufzunehmen?

Wir empfehlen bereits auf der Sommerkarte in der Barchetta-Bar zu diversen Cocktails ein Gericht als «perfect match». Wir werden Pairings in Zukunft aber noch mehr ausbauen und den Fokus bei der Herbstkarte ab 19. September gezielt auf Cocktail-Speisen-Kombinationen legen.

storchen.ch



Kluge Kombinierer: Lokale, die auf Cocktail-Pairing setzen

Coda Dessert Dining & Bar, Berlin

In der ersten Dessert-Bar der Welt gehören Cocktails als Getränkebegleitung des Tasting-Menüs fest dazu. Das Team um René Frank, vor dem Coda langjähriger Chefpatissier im Osnabrücker Drei-Sterne-Lokal La Vie, überlässt dabei nichts dem Zufall: Die Cocktailkreationen sollen die Desserts aromatisch und sensorisch gezielt ergänzen oder spielen eine Rolle als spezifische Komponenten der Gerichte.

coda-berlin.com



Pairing-Beispiel

Gericht:

Kiwi mit Dinkelgras, Himbeere und Mandelmilch

Cocktail:

Traube, Nuss und Alge mit Cognac, Maraschino und Aprikosenkern-Öl

News aus der Spirituosen-Welt



Edelwhite Gin 57
Schweizer Gin
Navy Strength

Laut den Degustatoren der Swiss Gin Awards ist der Edelwhite Gin 57 der beste Schweizer Gin (spirits-awards.ch). Der Gin wird im Entlebuch destilliert und abgefüllt. Pur ist er eher verhalten, mit Zitrus- und Kräuteraromen. Sein Geschmack ist ölig, mit intensiver Zitrus- und dominanter Bergamottenote. Ideal für Longdrinks und Cocktails.

50 cl, ab CHF 65.00
edelwhitegin.com



The Alpinist
Single Cask Rum
Banyuls

An den Swiss Rum Awards 2018 (spirits-awards.ch) wurde dieser Rum zum besten Schweizer Rum gekürt. Seine Süsse verpackt die gereiften Noten bis zum langen Abgang. Er ist fruchtig, holzig, hat deutliche Vanillenoten und ist am Gaumen kräftig, lang anhaltend und ausgewogen, mit süsslichen Weinnoten und weichem Alkohol.

70 cl, CHF 109.00
the-alpinist.com



Giselle
Mit Quitte, Ingwer
und Limette

Der neue Schweizer Sommerapéro ist auch im Herbst noch ein Renner. Giselle kombiniert die Süsse von Quitte mit der Würze von Ingwer und der tropischen Frische von Limettenschalen. Für einen Giselle Spritz mischt man einen Teil Giselle mit zwei Teilen Prosecco und einem Teil Mineralwasser. Das Aperitifgetränk enthält nur 16 Prozent Alkohol.

70 cl, CHF 19.90
bellegiselle.com

Motor Supply Co. Bistro, Columbia/ South Carolina

Als Vorzeigeadresse der progressiven Fine-Dining-Szene in den US-Südstaaten prägt das Motor Supply Co. Bistro die Entwicklung von Cocktail-Food-Pairings seit Jahren aktiv mit. Analog zur «Farm to table»-Philosophie von Executive Chef Wesley Fulmer orientiert sich der mehrfach ausgezeichnete Head Bartender Josh Streetman am «Farm to shaker»-Gedanken: «Ich nehme die Inspiration für meine Drinks von den um mich herum kreierten Gerichten und baue die lokalen, frischen Zutaten direkt mit ein», sagt Streetman. Das Resultat: regelmässig ausverkaufte Pairing-Dinners und internationale Aufmerksamkeit.

motorsupplycobistro.com



Pairing-Beispiel

Gericht:

Pastrami von der Hausente, Maisbrot-Püree, Entenfett-Aioli, Fenchelkraut und geröstetes Roggen-Crumble

Cocktail:

Fenchel-Sazerac aus sechsjährigem Russell's Roggen-Whiskey, Peychaud's Bitters und Ricard Pastis

Meauxbar, New Orleans/Louisiana

Am Branchenfestival Tales of the Cocktail in New Orleans (siehe Haupttext) nimmt auch das Restaurant Meauxbar regelmässig teil: Heuer waren sie mit einem an die französische Riviera angelehnten «Joie de Vivre!»-Abend in Zusammenarbeit mit Grey Goose dabei. Auch ausserhalb des Festivals sind thematische Food-Cocktail-Pairings fester Bestandteil der Meauxbar-Philosophie: So fanden bereits Anlässe mit Menüs und Drinks aus verschiedenen Regionen Amerikas, ein Abend zu Ehren von Julia Child und sogar ein Drink-Pairing inspiriert von der Muppet-Show statt.

meauxbar.com



Pairing-Beispiel

Gericht:

Schweinebauch, Pimenton-Aioli, Wassermelone, knusprige Schalotten

Cocktail:

Wassermelone mit Wodka-Krabben-Wasser



Tannen Schnaps
Tannenlikör
mit Zweig

Seinen Geschmack erhält der Tannenschnaps von Weisstannen aus dem Zürcher Oberland. Die Zweige werden für vier Wochen in Kernobstbrand eingelegt, bevor die Flasche mit dem eingelegten Zweig zum Geniessen bereit ist. Konzipiert wurde der Schnaps in Zusammenarbeit mit dem Musiker Marco «BLIGG» Bliggensdorfer.

50 cl, CHF 38.80
tannenschnaps.ch



Gentleman Jack
Tennessee
Whiskey

Der Gentleman Jack steht für einen besonders sanften Abgang. Er wurde aus Höhlenquellwasser gebraut und in handgefertigten Weissseichenfässern gelagert. Der Whiskey überzeugt mit süssen Orangen-, Vanille- und Minzaromen. Der Gentleman Jack wird nach der Reifung ein zweites Mal gefiltert, was ihm den milden Geschmack verleiht.

70 cl, CHF 39.00
erb-getraenke.ch



Sántis Malt
Edition
Himmelberg

Das Quellwasser für den Sántis Malt Edition Himmelberg stammt wie bei allen Whiskys der Distillerie/Brauerei Locher aus dem Alpstein. Der Whisky wirkt leicht und fruchtig und zeigt im Gaumen sein wahres Gesicht mit würzigen und holzigen Aromen. Das Geheimnis liegt in der Umlagerung vom Bierfass in verschiedene Weinfässer.

70 cl, CHF 63.00
saentismalt.com

5 Cocktails sind
in manchen Lokalen
schon heute genauso
wichtig wie das
Essen selbst.



The Aviary, Chicago

Hier geniessen Cocktails dieselbe Aufmerksamkeit wie das Essen, die Bartenders sind ausgebildete Köche. Oberstes Credo ist eine schnelle, qualitativ konsistente Herstellung der Drinks mithilfe molekularer Techniken – das alles verwundert nicht, denn The Aviary gehört zum Portfolio rund um das Drei-Sterne-Lokal Alinea von Spitzenkoch und Technikfan Grant Achatz. Angeboten wird ein Fünf-Gänge-Menü aus den beliebtesten The-Aviary-Cocktails mit den passenden Gerichten oder ein Sieben-Gänge-Pairingmenü direkt in der Küche.

theaviary.com

Cub Restaurant, London

2017 eröffnete Londons Star-Bartender Ryan Chetiyawardana mit weiteren Partnern an der Hoxton Street das Restaurant Cub, welches Cocktail-Food-Pairing auf das «next level» bringt: Cocktails sind hier nicht unterstützendes Element des Menüs, sondern so wichtig wie das Essen selbst. Manche Gänge bestehen ausschliesslich aus einem Gericht, manche Gänge sind nur ein Cocktail, und manche eine Kombination aus beiden. Beispiel für einen eigenständigen Cocktail-Gang: ein Shrub aus Wodka, Birne und Stachelbeere.

lyancub.com

ANZEIGE

WUNDERBAR WANDELBAR



Immer eine Idee mehr: Das Buffet-System FUNDALE ist ein wahrer Kombinationskünstler. Die grosse Vielfalt in über 600 Varianten lässt keinen Wunsch offen. Genial einfach und modern.

VEGA
Immer eine Idee mehr

Nur eine Inspiration, die zeigt: Vega ist der intelligente Komplettanbieter für Gastronomie, Hotellerie und Catering. Mehr Infos und der aktuelle Katalog unter vega-direct.com