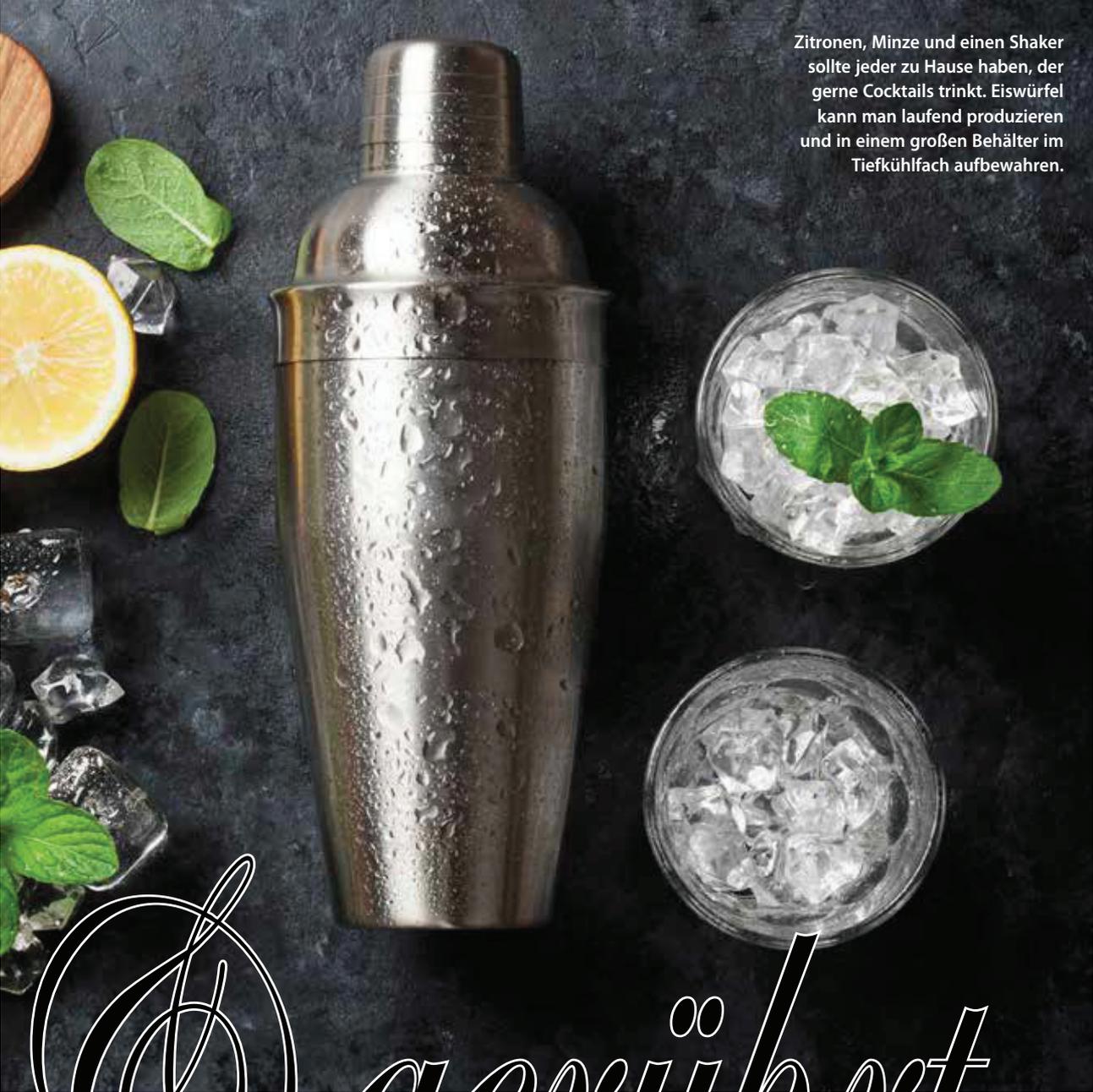


# *Geschüttelt*

DAS KOMMT 2017 IN DEN MIXER



Zitronen, Minze und einen Shaker sollte jeder zu Hause haben, der gerne Cocktails trinkt. Eiswürfel kann man laufend produzieren und in einem großen Behälter im Tiefkühlfach aufbewahren.

FOTO: CALUMBRIDGE

# @gerührt

**Vorschau.** Wie in der Mode, kommen und gehen die Trends auch im Cocktail-Glas. Wir haben für Sie nachgefragt was kommt – und was bleibt.

VON SARAH MÜLLER



Oliver und Benedikt sind die Experten auf [www.schoentrinken.at](http://www.schoentrinken.at)

## Oliver & Bene

Oliver und Benedikt Steinle schreiben seit knapp zwei Jahren auf ihrem Blog über Getränke. Beide sind beruflich eigentlich in ganz anderen Bereichen tätig. Nachdem sie bei gemeinsamen Abendessen mit ihren Frauen schon immer für die Drinks zuständig waren, entstand die Idee zu ihrem Blog. Ihr Motto: Trinkgenuss in all seinen Facetten. Regionale Produzenten, saisonale Zutaten und altbewährte Techniken stehen bei ihnen im Mittelpunkt, wenn sie sich durch Bars testen oder ihre eigenen Kreationen zaubern.

**S**tefan Bauer ist Barkeeper des Jahres 2016 und Barmanager in „The Bank“ in Wien. Oliver und Bene schreiben einen Blog namens „Schöntrinken“. Drei Männer und eine Leidenschaft, die ihr Hobby zum Beruf gemacht hat: Drinks. Drei Männer, die für Weekend Style in die Kristallkugel schauen und die Getränke-Trends 2017 voraussagen.

### Barkeeper durch und durch

In den Gesprächen mit Stefan Bauer und den Bloggern Oliver und Bene war

eines klar: Sie wissen, wovon sie reden. Barmanager Bauer erklärt, wie er seinen Kunden eine Drink-Empfehlung ausspricht: „Das ist etwas Zwischenmenschliches und auch eine Frage der Sympathie. Klassisch frage ich nach Geschmacksrichtungen wie frisch, fruchtig, herb etc., was sie vorher gegessen haben, wo sie zuletzt im Urlaub waren. Aus diesen Fragen kann man als guter Barkeeper schon viel schließen.“ Immer wieder muss er auch bei Familienfeiern oder Hauspartys zum Shaker greifen – aber er macht es gerne, denn er ist Barkeeper aus Leidenschaft.

Bei solchen Gelegenheiten dürfen seine Top Five Bar-Utensilien nicht fehlen: Gin, Rum, Whisky, Zuckersirup und Zitronen oder Limetten. Damit legt er die Basis für jeden guten Cocktail.

### Gin bleibt, Wermut kommt

Eine Spur anders sieht es bei den Schöntrinken-Bloggern aus, denn die setzen auf Basics wie Gin, Bourbon, Tonic, Zuckersirup und Zitronen. Einig sind sich die Profis also bei Gin, Zuckersirup und Zitronen als Grundausstattung für jede Hausbar. Einig sind sich die Experten auch, was das >

FOTOS: SCHÖNTRINKEN.AT, PARKHYATT

## Stefan Bauer

„Barkeeper des Jahres 2016“ ist ein Ehrfurcht gebietender Titel, doch Stefan Bauer trägt ihn sehr gelassen. Nach seinen letzten Stationen als Barkeeper in der Albertina Passage und als Barchef im Restaurant Heuer am Karlsplatz ist er jetzt als Barmanager in „The Bank“ im 1. Wiener Bezirk gelandet. Hier hat er die Barkarte seines Vorgängers umgekrempelt. Klassiker wie der Gin Daisy und Pontica Tonic finden darin ebenso Platz wie auch Neukreationen, etwa der Tresor – passend für die Location: die ehemaligen Kassenräume der Landesbank. Die Rezepte finden Sie rechts.



Stefan Bauer ist Manager der Bar „The Bank“ im Park Hyatt in Wien.

## Park Hyatt - Gin Daisy

### Zutaten:

6 cl Gin  
3 cl Zitronensaft  
1,5 cl Grenadine  
10 cl Soda

Alle Zutaten bis auf das Soda mit Eiswürfeln im Shaker mixen und durch ein Sieb in ein Glas gießen. Mit Soda auffüllen und durch Eiswürfel ergänzen.

Der Daisy ist einer der Gin-Cocktails, der die meisten Veränderungen über die Jahre erfahren hat. Er gilt eigentlich als klassischer Cocktail. Durch die Grenadine kommt seine intensiv rote Farbe, die typisch für den Daisy ist.

## Pontica Tonic

### Zutaten:

4 cl Pontica  
1 Flasche Tonic  
Orangenzeste

In einem Weingals mit Eiswürfeln alle flüssigen Zutaten rühren und mit der Orangenzeste garnieren.

Wermut (hier: Pontica) ist der Trend 2017 schlechthin. Mit Tonic und etwas Orangenzeste wird daraus ein wahnsinnig guter Drink und der optimale Aperitif für die Feiertage. Aber Achtung: Tonic ist nicht gleich Tonic. Man sollte sich ein bisschen durch das Sortiment probieren.

## Tresor

### Zutaten:

3 cl Gin  
2 cl Pontica  
1 cl Safransirup  
1 cl Goldwasser  
7 cl Champagner

Ein Glas mit Eiswürfeln füllen und stehen lassen, damit es kalt wird. Optional kann man auch die Gläser ins Eisfach stellen. Alle Zutaten in ein Rührglas mit Eiswürfeln geben, kalt rühren und durch ein Sieb in das vorgekühlte Glas gießen. In der Bar „The Bank“ wird der Cocktail dann noch standesgemäß in einem kleinen Tresor serviert.





## Negroni Bavarico

Unter Italienern wird der Negroni gerne als Aperitif getrunken. Mit dem guten Mondino aus Traunstein statt Campari und dem zirbenlastigen August Gin aus Augsburg ergibt dieser Drink, zusammen mit einem trockeneren roten Vermouth, eine bayerisch angehauchte Alternative zur herkömmlichen Zubereitung.

4 cl August Gin, 4 cl Mondino Amaro, 4 cl roter Vermouth (z. B. Pontica Dry Vermouth) in ein Rührglas mit Eis geben, kalt rühren und in einen Tumbler auf Eis abseihen. Zur Aromatisierung die Zeste einer unbehandelten Zitrone über den Glasrand streichen und zur Dekoration darauf garnieren.

## Mint-Julep mit Chai- Masala

Seit 1938 ist der Cocktail Mint Julep der offizielle Drink des Kentucky Derbys in Louisville. Das Getränk wird an zwei Tagen des Events über 80.000-mal verkauft. Einen gestrichenen Barlöffel „Tea Masala“ Gewürzmischung, 3 cl Zitronensaft (frisch gepresst), 2 cl Zuckersirup und 4 cl Gin, 1 cl ungesüßte Kokosmilch, eine handvoll frische Minze (12 – 15 Minzblätter) in einen Zinnbecher oder alternativ in ein Highballglas geben und kräftig verrühren. 5 Minuten ziehen lassen. Anschließend 4 cl Soda hinzufügen und mit Crushed Ice auffüllen. Mit einem Minzzweig garnieren.



FOTOS: SPACENTRINKELAT



## Pepperspray Daiquiri

Einen klassischen Cocktail wie einen Daiquiri kann man leicht aufpeppen – zum Beispiel mit etwas Pfeffer. Für die Pfeffertinktur 10 g Pfeffer (empfohlen wird Kubeben-Pfeffer) im Mörser grob mahlen und in 10 cl Wodka bei Zimmertemperatur für mindestens 8 Stunden ziehen lassen. Danach durch einen Filter in eine sterile Flasche füllen. Für den Drink 4 cl Gin, 2 cl frischen Limettensaft, 1 cl Zuckersirup und 2 – 3 Spritzer Pfeffer-Tinktur in einem Shaker mit 3 – 4 Eiswürfeln kräftig schütteln. Durch ein Sieb in eine vorgekühlte Cocktailschale abseihen und 2- bis 3-mal mit der Pfeffertinktur besprühen.

Trendgetränk 2017 angeht: Vermouth, im deutschsprachigen Raum auch Wermut genannt. Wermut ist ein gewürzter Wein, der mit Brandy verstärkt wird. Er wurde erfunden, um schlechten Wein doch noch irgendwie verkaufen zu können. „Frisch mit einer säuerlichen bzw. bitteren Note ist Wermut mit Tonic. Das ist eigentlich so unser Erfrischungsgetränk nach einem harten Arbeitstag“, resümiert Oliver seine Liebe zum neuen Trendgetränk. Den Wermut Tonic trinken die beiden aber erst seit diesem Sommer. Bene fügt hinzu: „Das ist schon ein Getränk mit Potenzial, aber es hat auch ein bisschen lange gedauert, bis sich der Trend entfaltet hat. Er schlägt nicht so granatenartig ein wie der Gin.“ Aber keine Angst, liebe Gin-Genießer: Der Trend zum Gin ist auch 2017 noch lange nicht vorbei. ●

# Das perfekte Geschenk!

- \* Kein lästiges Schleppen
- \* Immer frisch gesprudeltes Wasser
- \* Kohlensäure individuell dosierbar



sodastream®

www.sodastream.at