



Küche



trifft Cocktail

Zwei ehemalige Schulfreunde aus Rimbach: der eine ist ein Koch voller Experimentierfreude, der andere hat das Mixen von Cocktails zur Kunstform erhoben. Gemeinsam haben Jannis Borgenheimer und Deniz Quick ihre Kreativität, die sie jetzt bei einem neuen Projekt zusammenführen: COCKTAILKITCHEN.

Bilder: Simon Hofmann

Von unserer Mitarbeiterin
Stefanie Oemisch

„Wodka Martini, geschüttelt, nicht gerührt“, ist wohl einer der berühmtesten Sätze der Filmgeschichte. Und das, obwohl er eigentlich nur von einem Drink handelt. Aber ein Cocktail ist eben auch so viel mehr als nur irgendein Getränk: Er ist manchmal Kunst und sagt, wie bei James Bond, etwas über die Persönlichkeit des Menschen aus, der ihn bestellt. In den vergangenen Jahren haben sich Cocktails von schönen Saft-Alkohol-Mischgetränken zu ei-

ner echten Wissenschaft gemauert. Barkeeper mixen mittlerweile Drinks aus Alkohol, Kräutern und künstliche Chemikalien zusammen. Und die Hersteller von Gin, Rum und Wodka versuchen immer wieder, neue Wege zu gehen, um noch interessantere Variationen in ihre Getränke zu bekommen.

Diesen Trend hat auch Deniz Quick erkannt. Er ist ein echtes Kind des Weschnitzals. Aufgewachsen und zur Schule gegangen ist er in Rimbach. Seit einigen Jahren betreibt er das Projekt „Behind Bars“, in dem es darum geht, Menschen mit dem Thema Cocktails in Berührung zu bringen. „Für mich sind Cocktails mehr als nur Getränke – sie sind Lebensgefühl, Genuss und auch manchmal der Ausdruck einer Persönlichkeit.“

Das Geheimnis: drei von sechs
Deshalb hat sich der Chemieingenieur-Student, der sich auf Branntweinherstellung spezialisiert hat, jetzt voll und ganz dem Entwickeln und Mischen der Drinks verschrieben und sogar erfolgreich an Wettbewerben teilgenommen, bei denen es galt, einen eigenen Cocktail zu kreieren. Sein Geheimrezept: „Es gibt sechs verschiedene Geschmacksrichtungen, die ein Mensch schmecken kann: süß, sauer, bitter, salzig, scharf und umami. Wenn man es schafft, mindestens drei von ihnen in einen Cocktail zu bekommen, die miteinander har-

monieren, ist dieser etwas Besonderes.“

Vor allem die Arbeit mit frischen Produkten ist Deniz Quick dabei sehr wichtig. „Viele Leute wollen nur noch künstliche Süße, weil sich ihr Gaumen eben daran gewöhnt hat. Dabei gibt es so viele Möglichkeiten, mit Zitrusfrüchten, selbst gemachtem Sirup und ein paar Kräutern einen leckeren alkoholischen oder auch nicht-alkoholischen Drink zu kreieren.“

Der Spaß im Vordergrund

In seinen Kursen lernen die Schüler nicht die Geschichte einzelner Drinks, sondern wie sie die Getränke nach ihrem eigenen Geschmack und mit frischen Zutaten zubereiten können. „Ich finde es langweilig, wenn man in diesen Lebensmittelseminaren immer nur stundenlang Theorie hört und dann vielleicht einen gemeinsamen Cocktail mixt. Das läuft bei uns ganz anders.“ Hier steht der Spaß im Vordergrund. Die Leute können das Seminar bei sich zu Hause abhalten, Freunde einladen und einfach eine gute Zeit haben, in der sie aber auch lernen, wie man richtig leckere Drinks macht. „Wir hatten sogar mal zwei Teilnehmer, die ihr erstes Date im Rahmen unseres Kurses hatte und ich kann nur sagen: Alkohol verbindet eben“, scherzt der Barmann.

Jetzt startet Deniz Quick mit seinem alten Schulfreund Jannis Borgenheimer aus Rimbach ein neues

Projekt. Borgenheimer war nach seiner Lehre als Koch vier Jahre in den renommiertesten Küchen der Schweiz unterwegs. Er kochte in verschiedenen Sternerestaurants, wie dem Giardino Mountain, dem Hotel Palü und in der Küche des Kempinski-Hotels. Damit hat er seine Passion gefunden.

„Ich dachte mir am Anfang, Kochen sei ganz einfach. Ein bisschen was zusammenrühren und braten. Dann aber habe ich gemerkt, dass viel mehr dazu gehört. Man muss sich immer neue Ideen für Rezepte überlegen, mit Geschmacksideen herumexperimentieren und auch zeichnen, wie das Endergebnis aussehen soll. Das ist fast eher eine Arbeit, wie sie ein Künstler macht“, schmunzelt der Koch. Mittlerweile ist er wieder in seine Heimat zurückgekehrt und Juniorkoch im Rimbacher Restaurant „Zur Krone“, das seinen Eltern gehört.

Neue Geschmackserlebnisse

„Wir sind uns durch einen Zufall nach Jahren wieder begegnet und haben sofort gesagt, dass wir gerne etwas miteinander machen wollen“, erzählen die beiden. In zwei Wochen soll das erste große Event starten, bei dem der eine kochen und der andere die Cocktails servieren wird. „Was wir planen ist allerdings wirklich außergewöhnlich“, erklärt Deniz Quick, „denn wir servieren zu jedem Gang einen Cocktail, der auf das Essen abgestimmt ist.“ Wichtig ist beiden, dass die Gäste nicht etwa eine Pina Colada oder einen Cosmopolitan vorgesetzt bekommen, sondern, dass es Getränke sind, wie sie sie noch nie geschmeckt haben.

Cocktails und Essen zuzubereiten – das klingt erst einmal simpel. Doch laut Deniz Quick und Jannis Borgenheimer ist das gar nicht so einfach. Denn anders als man annehmen würde, muss sich das Essen am Cocktail orientieren. „Ich habe die Getränke, die an dem Abend serviert werden sollen, angesehen, probiert und genau analysiert, welche Geschmackskomponenten darin vorkommen. Dann habe ich überlegt, welche dieser Komponenten ich in meinem Essen aufgreifen könnte und sie um die ein oder andere Inspiration ergänzt“, erzählt Jannis Borgenheimer. „Wenn der Cocktail etwas schwerer ist, habe ich mir ein leichtes Gericht dazu überlegt und umgekehrt.“

Eine Barriere durchbrechen

Der Beweggrund der beiden, dieses Konzept im Weschnitztal auszuprobieren, sei ganz simpel, erklärt Jannis Borgenheimer: „Die Leute hier im Odenwald sind manchmal etwas vorsichtig. Sie gehen in die Restaurants, die sie kennen, essen das, was sie kennen, und trinken eben auch

das, was sie gewohnt sind. Wir wollen das jetzt durchbrechen und den Leuten zeigen, dass es sich lohnt, etwas Neues auszuprobieren.“ Der Plan ist es nicht, abgedrehte Molekular-Gerichte zu servieren – die beiden wollen die Gäste ermutigen, sich ungewohnten Dingen zu öffnen.

Deniz Quick: „Ich bin mir auf jeden Fall sicher, dass die Leute begeistert sein werden, wenn sie sich darauf einlassen.“ Vielleicht findet der ein oder andere auf diesem Wege sogar seinen neuen Lieblingscocktail, der, wie bei James Bond, zur Lebenshaltung wird.

● **Cocktailkitchen** am 17. Juni im Festsaal des Gasthauses „Zur Krone“ Staatsstraße 1, Rimbach. Kosten: 78 Euro für fünf Gänge und drei Cocktails. Reservierungen bis zum 12. Juni telefonisch unter der: 06253/7393 Neben dem Menü werden auch vegetarische Alternativen und nicht-alkoholische Getränke serviert.



Interview: Deniz Quick über das Geheimnis eines guten Cocktails

Frische statt Fusel

Was ist das Geheimrezept eines guten Cocktails?

Deniz Quick: Das Geheimrezept sind meiner Meinung nach immer frische Zutaten. Viele Firmen bieten verschiedene Sorten Sirup oder andere künstliche Geschmacksstoffe an. Doch damit bekommt man nie ein so gutes Aroma hin, wie mit frischem Obst und Kräutern. Manchmal ist das vielleicht ein bisschen mehr Arbeit, aber es lohnt sich definitiv.

Braucht es viel Ausrüstung?

Quick: Besonders viel Equipment braucht man eigentlich nicht. Was sinnvoll ist, ist ein Shaker, ein kleines Sieb und ein Mörser. Damit bekommt man die meisten Cocktails schon hin. Alles andere ist dann eher Profi- oder Liebhaber-Sache.

Was für Eis verwendet man am besten?

Quick: Grundsätzlich kann man sagen, dass das Ziel von Eis ist, den Cocktail lange zu kühlen, ohne ihn zu verwässern. Da Crushed-Eis, also die kleinen Eissplitter, viel mehr Oberfläche haben, als ein großer Würfel, lösen sie sich schneller auf. Also mein Tipp: Möglichst große Eiswürfel verwenden. Die Formen kann man im Internet

oder im Haushaltswarenladen kaufen. Und natürlich das Eis gut durchfrieren lassen. Die Eiswürfel sind dann gut, wenn man durch sie hindurchschauen kann.

Lohnt sich der teure Schnaps?

Quick: Grundsätzlich kann man sagen, dass es sich lohnt ein wenig Geld für den Genuss auszugeben. Wenn man für 70 oder 80 Euro sein Auto tankt, kann man sich auch mal eine Flasche Wodka für 17 Euro kaufen. Der hohe Preis liegt in der Regel daran, dass die Spirituosen häufiger destilliert wurden. Ein guter Gin, Wodka, Rum oder Tequila wurde zwischen fünf- und zwölfmal destilliert. Die Angaben finden sich auf jeder Flasche.

Wovon bekomme ich den geringsten Kater?

Quick: Das, was den Kater am nächsten Morgen macht, ist weniger das Ethanol, also der reine Alkohol, sondern sind vielmehr die sogenannten Fuselöle, die im Getränk enthalten sind. Je häufiger eine Spirituose destilliert wird, desto weniger Fuselöle sind darin enthalten. Also idealer Weise nicht den billigen „Fusel“ kaufen, sondern ein bisschen tiefer in die Tasche greifen und dafür kein schlechtes Gewissen haben.

soe



Deniz Quick verrät das Rezept für ein angesagtes Trendgetränk

■ Das aktuelle, absolute Trend-Getränk ist der **Basil-Smash**. Ein Cocktail, der sauer-spritzig und gleichzeitig frisch ist.

■ **Zutaten:** 6cl Gin; 10-15 Blätter Basilikum zum Zerstampfen; 2 Blätter Basilikum zur Dekoration; 2cl Zitronensaft; 2cl Zuckersirup; Eiswürfel

■ Benötigtes **Zubehör:** Shaker, Stößel, Barsieb, Tumbler, Strohhalm

■ Für die **Zubereitung** des Gin Basil Smash die Basilikumblätter und den Zuckersirup in den Shaker geben.

■ Mit dem **Stößel** die Zutaten miteinander verbinden, so können sich auch die Aromen des Basilikums entfalten. Nicht zu lange stößeln, sonst verliert das Basilikum seine frische Note.

■ Danach Zitronensaft, **Gin** und die Eiswürfel hinzugeben.

■ Abschließend den Cocktail im **Shaker** gut durchmischen.

■ Für das **Anrichten** den Drink durch ein Barsieb, alternativ ist auch ein feines Küchensieb möglich, zusammen mit einigen Eiswürfeln ins Glas gießen.



Der Basil-Smash