Peach kreiert den besten Drink

Zwölf Barkeeper kämpfen um den Titel am «Rose's Cup», doch gewinnen kann nur einer

Ein ruhiges Händchen und Kreativität sind gefragt am «Rose's Cup». Wer gewinnt den vierten Barkeeper-Wettbewerb? Grosser Showdown in der Seven Bar in Oftringen AG.

VON CHRISTINE FÜRST

Nervosität und Anspannung liegen in der Luft. Die Teilnehmer des Barkeeper-Wettbewerbs «Rose's Cup» wollen sich ihre Nervosität zwar nicht anmerken lassen, aber sie ist da. Für die drei Bestplatzierten gibt es eine Reise nach Kopenhagen zum Firmensitz des Getränkeherstellers «Rose's» zu gewinnen, und zudem werden sie die Schweiz am Internationalen «Rose's Cup» vertreten.

AUF DEM SPIEL STEHT also einiges. In sieben Minuten müssen sie ihren Longdrink, den sie eigens für den Cup kreiert haben, mixen. Davon ausgenommen ist die Dekoration, diese dürfen sie bereits vorher an der Bar zubereiten. Von originellen Spiessen mit exotischen Früchten über Gurkenpalmen bis zu brennenden Garnelen gibt es alles zu bewundern. Und hier zeigt sich auch: zitternde Finger sind normal, erschweren aber die Arbeit. Da lässt sich der Zahnstocher nicht durch die Melonenschale stossen, dort fliegt eine Kirsche in hohem Bogen weg.

Und dann gilt es ernst: Die ersten drei von zwölf Halbfinalisten balancieren auf einem Serviertablett ihre Dekoration sowie ihre eigenen Barutensilien zum «Mixpult». Dort stehen bereits die Zutaten, die die Teilnehmer für ihre Drinks benötigen, parat und daneben ein silberner Krug gefüllt mit Eiswürfeln. Die Gläser sind picobello sauber.

Alle zwölf Halbfinalisten gehören schon zu den besten, denn die erste Vorausscheidung haben sie schon überstanden. Aus den eingesandten Rezepten wurden die zwölf Besten ausgewählt, indem sie die Jury mixte und bewertete. Für die Drinks gab es folgende Kriterien: Der Longdrink muss mindestens 2 cl Rose's enthalten, Maximum 7 cl Alkohol und die Gesamtmenge beträgt 25 cl und darf nicht mehr als fünf Bestandteile beinhalten. Zudem muss der Name das Wort «Rose's» enthalten.

ES GEHT LOS. Eiswürfel werden in die Gläser gefüllt, Gin, Rum oder Wodka abgemessen, Fruchtsäfte und auch Sirup dazugemixt, dann wird das Wasser der bereits > 5 cl Ananassaft geschmolzenen Eiswürfel abgelassen, fünf Gläser werden aufgefüllt. Mit einer gen und Schalenspirale dekorieren. Pinzette wird die Dekoration in den Drink gesteckt sowie ein Röhrli. Diese mit den Mit diesem Longdrink hat Peach Keller Händen anzufassen, würden die techni- von der Caesar's Bar in Rikon den sche Jury gleich mit Abzügen bewerten. «Rose's Cup» gewonnen.



Neben jedem Pult steht ein Jurymitglied, das eben die Technik genau bewertet: Abzüge gibt es, wenn die Gläser nicht mit Eis gekühlt werden oder dreckig sind, wenn etwas umfällt oder unsauber gearbeitet wird oder wenn die Gläser ungleichmässig eingeschenkt werden.

Zwei Punkte Abzug gibt es für eine Zeitüberschreitung von 15 Sekunden, alles darüber gibt zehn Punkte Abzug. Die

Der Longdrink-Sieger: «Rose's Spring»

- > 4 cl Rose's Lime Juice > 2 cl Coruba Carta Blanca
- > 4 cl Charleston Follies Marie Brizard
- > 2 cl Blutorangensirup

Alles zusammenmixen, mit Blutoran-

Drinks werden nun von einer zweiten Jury probiert und nach Aussehen, Aroma und Geschmack bewertet. Auch das Publikum hat die Möglichkeit zum Probieren: Ganz unkonventionell schnappt sich jeder ein «Plastikröhrli» und steckt es kurz in jeden Drink. Ein Drink für alle. Weitere drei Halbfinal-Runden folgen. Unter den 12 Teilnehmern ist nur eine einzige Frau, die sich gegen männliche Dominanz

durchsetzen will.

Doch sie kann die Jury von ihrem überzeugen, Drink obwohl sie die originellste Dekoration gewählt hat: aufgespiesste kleine Garnelen in Zitronengras, die sie brennend serviert. Teilnehmer den Final. Dort zeigen sie nochmals denselben Drink, diesmal steht jedoch keine technische

Jury daneben, auch das Zeitlimit ist aufgehoben. Einzig probiert werden die Drinks noch einmal. Die Finalisten sind entspannter, keine Spur mehr von Nervosität. Der Final gleicht eher einer Show als einem harten Wettbewerb.

DER FINAL IST ZU ENDE. Jetzt zählt nur noch, ob die Drinks den Geschmackssinn der Jury überzeugt haben - oder nicht. Die Product-Managerin beginnt mit der Rangverkündigung und liest die Ränge von hinten runter. Nachdem der undankbare vierte Rang klar ist, fallen sich die drei bestplatzierten in die Arme.

Sie wissen: Sie werden im Sommer nach Kopenhagen reisen können. Sie haben alle irgendwie gewonnen. Und doch, nur der eine Drink «Rose's Spring» schaffte es bei der Jury an die Spitze. Er ist von Peach Keller, der in Rikon im Tösstal die Caesar's Bar betreibt. Limetschaffen den Sprung in tensaft, ein Spritzer Rum und Fruchtlikör und dazu Blutorangensirup und Ananassaft. Fertig ist der Siegerdrink. 545 Punkte für den «Rose's Spring» – ein Drink in Perfektion.

ENTKORKT

Spargelwein vom Bodensee

Kürzlich trudelte bei uns eine Musterflasche ein, auf deren Etikette ein Foto eben dieser Weinflasche neben einem gefüllten Glas und einem Bund Spargeln prangte. Aha, sagte ich mir, ein Wein für önologische Analphabeten, die nicht einmal das kleine Abc von Essen und Trinken buchstabieren können. Leicht angewidert wollte ich die Flasche wieder zurücklegen, als mein Blick auf den Erzeuger des

Weins fiel: Winzerverein Hagnau, stand zu lesen. Halt, ist das nicht die Weinbaugenossenschaft am Bodensee, die als Erste des Landes Baden von einem Pfarrer gegründet wurde? Richtig, Heinrich Hansjakob, alias Hans am See, war eine schillernde Persönlichkeit. Er war nicht nur katholischer Pfarrer, sondern auch Heimatschriftsteller, Historiker und Politiker – und hatte laut Wikipedia vier uneheliche Kinder. Ein weltoffener Mann offensichtlich, der dem prallen Leben zugetan war. Jetzt war mein Interesse geweckt, und ich öffnete die Flasche. Der Hagnauer Burgstall Müller Thurgau «Spargel» 2010 strahlt in hellem Gelb, duftet nach weissen Blüten mit Zitrusnoten und besitzt einen schlanken Körper mit frischer Säure und einer Spur feiner Kohlensäure. Er ist ein frischfruchtiger, fröhlicher Sommerwein, der keine höheren Ambitionen hat. Am besten schmeckt er draussen im Garten oder auf der Terrasse getrunken – zu Spargeln, solange noch Saison ist, aber auch zu anderen leichten Speisen oder einfach so. Sein überaus günstiger Preis macht ihn auch zum Wein der Wahl für feuchtfröhliche Sommerpartys. Wer es eher gehoben mag, kann zum immer noch sehr günstigen, aber etwas ausdrucksvolleren Hagnauer Burgstall Rivaner 2010 greifen (15,5 Punkte, EUR 5.30). Leider sind die Hagnauer Weine in der Schweiz nicht erhältlich. Doch nachdem Hagnau nur einen Katzensprung hinter der Schweizer Grenze liegt, lohnt sich ein Sommerausflug an den idyllischen Bodensee mit seinen zahlreichen Sehenswürdigkeiten

HAGNAUER BURGSTALL MÜLLER-THURGAU «SPARGEL» 2010

Produzent Winzerverein Hagnau, Hagnau (D) Herkunft Bodensee, Baden

Rebsorte Müller-Thurgau Beste Trinkreife Jetzt bis Ende 2011 Passende Gerichte Spargeln in jeder

Farbe und Form **Bewertung** 15 Punkte

Bezugsquelle Winzerverein Hagnau, Strandbadstrasse /, D-88/09 Hagnau, Tel. 0049 7532 1030, www.wv-hagnau.de, EUR 4.90

AUFGETISCHT

Röschti nach Wunsch

Restaurant «Renés Casino», Wettingen

WENN DAS RESTAURANT den Vornamen des Chefs trägt, dann erwartet der Gast auch, diesen zu treffen. Nicht anders ist es bei «Renés Casino». Dort wird man vom Chef René Flückiger begrüsst, er plaudert mit einem und serviert auch selber. Und zwar gutes, ehrliches Essen, auf Mundart in einer übersichtlichen Karte präsentiert - ohne Schnickschnack, dafür mit frischen Zutaten zu überaus fairen Preisen. Die Vorspeisen -«grüene Salat» mit sehr feiner französischer Sauce (Fr. 8.50) und die «Wisswyy Suppe» (Fr. 9.50) - schmecken gut. Die Hauptgänge überzeugen allesamt. Die «Röschti mit Gmües» (Fr. 19.50) ist wunderbar knusprig, genau so, wie eine gute, selbst gemachte Rösti sein muss. Auf der Karte gibts noch weitere Variationen und sogar die «Röschti nach Wunsch (los ... frog eifach!)»; «Renés Nudle mit Chäs und Wodka» (Fr. 19.50) sind rahmig, käsig und so nahrhaft, wie sie klingen und das «Cordon bleu mit Fritte» (Fr. 27.50) hat genug Füllung, überzeugt also mit Geschmack und nicht mit Übergrösse. Auch einfache Kindheitsgerichte wie «Hörnli mit Rindshackfleisch und Öpfelmues» (Fr. 19.50) gibts im Casino auf der Karte. Ein Besuch in «Renés Casino» beweist: Wer dem Restaurant seinen eigenen Namen gibt, hat nichts zu verbergen - zumindest nichts, was den Gast interessieren könnte.



Geschäftsführer René Flückiger im Restaurant «Renés Casino», Dorfstrasse 36, Wettingen. Tel. 056 427 44 80. www.renes.ch Geöffnet: Dienstag bis Freitag 8.30-14 Uhr / 17-24 Uhr, Samstag ab 17 Uhr.

KÜCHE: währschafte Küche ohne Schnickschnack SERVICE: aufmerksam und freundlich AMBIENTE: schlicht, unkompliziert PREISE: überaus fair



SO STIMMTS

Corinne Staub ist Image-Beraterin in Zürich und Autorin der Bücher «Dressguide», «Imagefaktor» und «So stimmts».

Meine Nichte hat uns zu Grosseltern «erkoren», da die Eltern ihres Mannes schon tot sind. Obwohl wir uns geehrt fühlen und regelmässig Kontakt pflegen, sind wir uns nicht sicher, welche Verpflichtungen wir damit haben.

BEI GROSSELTERN spricht man nicht von Rechten und Pflichten, und doch haben die meisten Enkel oder die eigenen Kinder gewisse Erwartungen. Haben Sie Ihre Nichte gefragt, was sie von Ihnen beiden erwartet? Als Grosseltern auserwählt zu werden, ist eine grosse Ehre. Hier geht es um Wertevermittlung und nicht blosse Geschenkeübergabe an Geburtstagen. Ihre Nichte hat sich bestimmt überlegt, welche Werte sie ihren Kindern mit auf den Weg geben möchte und hat dabei an Sie gedacht. Anscheinend gefällt ihr die Art, wie Sie beide leben, welche Ansichten Sie haben und möchte sehr gerne, dass die eigenen Kinder auch diesen Blickwinkel auf das Leben erhalten. Dies vermitteln Sie am besten bei gemeinsamen Ausflügen, Ferien oder Spielnachmittagen mit den Enkeln. In welcher Intensität Sie dies pflegen möchten, liegt bei Ihnen. Setzen Sie sich unverbindlich mit ihrer Nichte und deren Mann zusammen, um die neue Situation «Grosseltern»-sein zu besprechen.

Stellen Sie Ihre Fragen unter sostimmts@sonntagonline.ch