

Berlin

Wermutstropfen mit Lavendel

Welcher Cocktailtrend folgt auf Hugo und Spritz? Wir haben drei stadtbekannte Barkeeper gefragt – und sie Sommerrezepte zum Nachmischen kreieren lassen

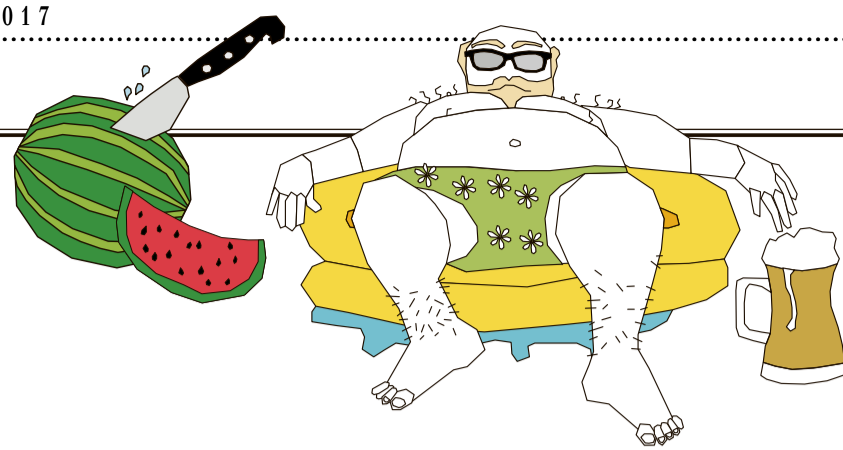
VON MAIKE SCHULTZ (TEXT)
UND STEFANIE REEG (ZEICHNUNGEN)

Orangenlikör mit Erdbeeren und Gurke, Gin Basil Smash aus Basilikum oder Raspberry Thyme Smash aus Himbeeren und Thymian – im Juli treibt die Fantasie von Barbetreibern mitunter seltsame Blüten. Aber die Sommermonate sind auch die Zeit der saisonalen Klassiker. Aperol Spritz, Hugo, Piña Colada, Mojito und Caipirinha werden gerne getrunken, um sich in lauen Nächten ein Stück Strand auf den Berliner Gehsteig zu holen.

„Tatsächlich verkaufen sich auch bei uns immer noch Aperol und Hugo am besten“, sagt Lars Larsen, der Barchef im G&T ist. Der Name steht für das britische Traditionsgetränk Gin Tonic, das sich seit einigen Jahren wieder wachsender Beliebtheit erfreut. Über 100 Ginsorten gibt es in der Bar der Amano Group, die Anfang 2016 von der Friedrichstraße an den Hackeschen Markt gezogen ist. Ein Standortvorteil dort ist die Dachterrasse mit Blick auf den Fernsehturm und die goldene Kuppel der neuen Synagoge.

Für Larsen ist Gin Tonic der perfekte Sundowner, weil er so vielfältig ist: „Es gibt zitronigen Gin, kräuterigen, blumigen, beerigen – diese Spirituose ist einfach die vielfältigste“, meint der 29-Jährige. Vor allem, wenn es heiß ist, würden die Gäste aber auch immer öfter Kreationen mit weniger Alkohol bestellen. Stärker nachgefragt sei nun schon im zweiten Sommer Wermut, ein mit Gewürzen und Kräutern aromatisierter und mit zusätzlichem Alkohol angereicherter Wein.

„Mit einem Alkoholgehalt von maximal 19 Prozent kann man sich Wermut auch mal in der Mittagspause gönnen“, meint Pablo Enrique Muñoz Hoffmann, der neue Barmanager im Hotel de Rome. Als Kreation für die Leser dieser Zeitung hat er ein Rezept mit Rosé-Wermut gewählt – der hat sogar nur 17,5 Prozent Alkohol. „Wermut hatte lange einen schlechten Ruf als Omagestrank – inzwischen gibt es ihn aber mit viel mehr Qualität



LARS LARSEN
G&T BAR



COCONUT BUG

„Je nach Ginsorte schmeckt Gin Tonic völlig unterschiedlich“, sagt Lars Larsen von der G&T Bar. Für die Sommervariante schwört der Barchef auf einen französischen Gin mit Grapefruit und Kokosnuss, deren Aroma sich in diesem Rezept besonders gut entfaltet.

So geht's:

4 cl Limettensaft
2 cl Holunderblütensirup
5 cl Hoxton Gin
Glas mit Eiswürfeln füllen mit einer halben Flasche Elderflower Tonic aufgießen, umrühren, mit Limettenzeste garnieren

Schmeckt aber auch ohne Gin!



BERLINER-ZEITUNG.DE
Fotos von allen Cocktails sowie Erklärvideos zum Nachmischen finden Sie unter berliner-zeitung.de/sommerdrinks

GINA COLADA

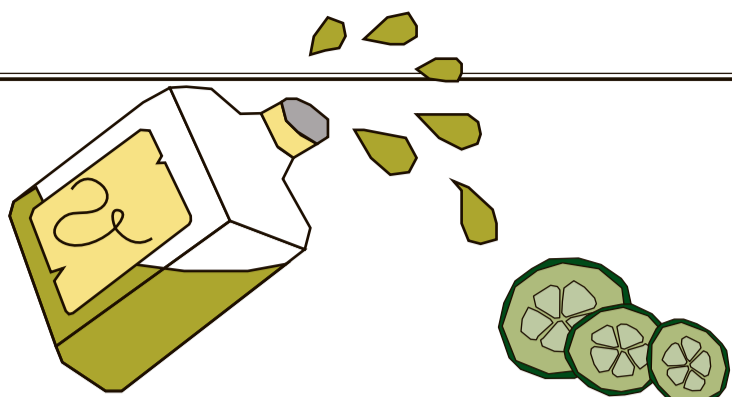
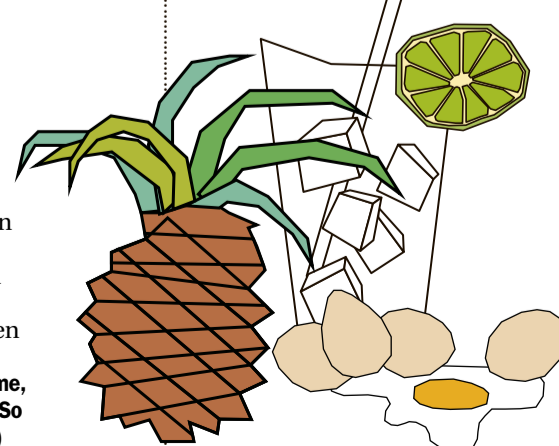
Klassiker neu interpretieren – auch das macht Larsen auf der Dachterrasse des Hotels Zoe in Mitte: „Durch das doppelt gehakte Eiweiß wird dieser Sommerdrink besonders fluffig.“

So geht's:

2 cl Limettensaft
2 cl Zuckersirup
2 cl Ananassaft
5 cl Hoxton Gin
1 Eiweiß

erst mit, dann ohne Eis shaken

G&T Bar im Hotel Zoe, Große Präsidentenstr. 6-7, tgl. 18-2 Uhr



LU GEIPEL
GALANDER BAR
CHARLOTTENBURG



NEGRONI LIMONADE

„Die Basis für diesen Cocktail ist ein klassischer Negroni, also Wermut mit Gin und Campari“, sagt Lu Geipel. Einen besonderen Twist bekommt er durch die Cream Soda: „Pur schmeckt diese wie Waldmeister-Wackelpudding, aber in dieser Kombination entfaltet sie eine feine Vanillernote.“ Geipel ist von der Kreation so begeistert, dass sie sie auf die ab heute gültige Sommerkarte der Galander Bar am Stuttgarter Platz genommen hat. Dort kostet sie dann neun Euro.

So geht's:

2cl Gin
2cl Campari
2cl Vermouth
2cl Limettensaft
Glas mit Eiswürfeln füllen mit Cream Soda auffüllen (gibt es im Asiamarkt), umrühren
Glasrand mit ätherischen Ölen einer Orangenzeste bestäuben
Cheers!



GRAPEFRUIT LIMO

„Die Zitrusnoten in diesem alkoholfreien Cocktail sind im Sommer herrlich erfrischend“, sagt Lu Geipel. Bei ihr am Tresen wird die Limonade mit einem hausgemachten süß-sauren Sirup serviert – „aber dieses Rezept hier lässt sich zu Hause ganz einfach nachmischen“. Ein Besuch bei ihr in Charlottenburg lohnt sich dennoch: Die Jugendstil-Bar wurde im ehemaligen Rotlicht-Etablissement Mon Chéri errichtet. Zum Galander-Universum gehören noch zwei Bars in Kreuzberg, ein Spirituosengeschäft und eine Barakademie, in der das hauseigene Personal ausgebildet wird.

So geht's:

2-3 Streifen Grapefruit-Zesten
2 TL Zucker drüber streuen mit Mörser im Glas zerstampfen, sodass die ätherischen Öle austreten mit Eiswürfeln vermengen
3cl Zitronensaft zugeben mit Soda aufgießen, umrühren

Galander Bar, Stuttgarter Platz 15, tgl. 18-2 Uhr, www.galander.berlin

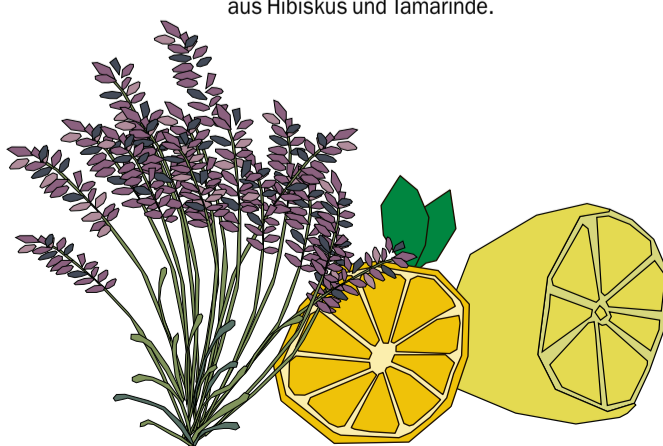


ROOFTOP GARDEN

„Für dieses Cocktailrezept verwende ich einen Wermut der Berliner Firma Belsazar“, sagt Pablo Enrique Muñoz Hoffmann, Barmanager im Hotel de Rome. „Er wird mit Pinot-Noir-Trauben aus Südbaden hergestellt und mit Himbeerbrand veredelt. Das Flambieren des Lavendels verstärkt den Duft der Blüten.“

So geht's:

Weinglas mit Eiswürfeln füllen
6cl Rosé Vermouth
1cl Zitronensaft mit Rosenlimonade aufgießen, umrühren und mit Lavendelzweig garnieren – Blüten leicht flambieren



PABLO E. MUÑOZ HOFFMANN
ROOFTOP TERRACE IM HOTEL DE ROME



Pablo Enrique Muñoz Hoffmann (36) ist gebürtiger Mexikaner. Seine Heimat will er auch auf die Cocktailkarte im Hotel de Rome bringen – etwa mit Kreationen aus Hibiskus und Tamarinde.



FRESH BERRY

„Dieser alkoholfreie Drink wird passend zur Jahreszeit mit frischen Beeren gemixt“, sagt Muñoz Hoffmann, der am liebsten mit regionalen Zutaten arbeitet.

So geht's:

je 5 Himbeeren und Brombeeren im Cocktailshaker zerstampfen
2cl Rhabarbersaft zugeben
2cl Apfelsaft zugeben
2cl Zitronensaft zugeben
1cl Zuckersirup zugeben mit Eiswürfeln kräftig shaken

Rooftop Terrace im Hotel de Rome, Behrenstr. 37, Mo-Fr 15-23, Sa-So 12-23 Uhr (bei gutem Wetter)