

CAIPIRINHA

SOMMERDRINKS

DAS JAHR DES
CAIPIRINHA

Jedes Jahr ein neuer, trendiger Sommerdrink? Aperol Spritz, Hugo, Leo, Tocco Rosso, Lillet oder Portonic wechselten sich die letzten Jahre in der Gunst der Geniesser ab. Diesen Sommer aber könnte ein alter Bekannter das Rennen machen.



Es hat schon fast Tradition. Jedes Jahr im Frühling geht die Suche nach dem diesjährigen Sommerdrink los. Fertig gemixte Angebote gehen jeweils ebenso ins Rennen wie neue Mix-Innovationen oder alte, in Vergessenheit geratene Drinks. Wer das Rennen mache, sei meist eher Zufall, erklärt Alex Armbrüster, Geschäftsführer der Barfachschule Zürich. So habe es sich zumindest bei den beiden wirklich grossen Sommerdrinks der letzten Jahre zugetragen, weiss er zu erzählen.

Den Anfang machte vor einigen Jahren der Aperol Spritz. Von einer bahnbrechenden Neuheit möchte Barprofi Alex Armbrüster dabei jedoch nicht sprechen. Denn Aperol Spritz habe schon Jahre zuvor in Italien zum Standartrepertoire gehört. «Und eigentlich ist dies nichts anderes als ein Gespritzter

Weisswein mit einem Aperitif gemischt.» Wie er wirklich den Weg in die Schweiz fand, ist nicht klar. Sicher ist nur, dass es zufällig der richtige Drink zum richtigen Zeitpunkt war – und der Drink hierzulande zum grossen Erfolg wurde, der erste wirkliche Sommerdrink.

Hugo hiess sein fast noch erfolgreichere Nachfolger aus dem Südtirol. 2004 hatte dort Barkeeper Roland Gruber genug vom Aperol Spritz, wollte eine Alternative anbieten. Wieso er ihn Hugo nannte? Mehr aus Zufall. 2010 gelang dem Drink der Sprung in die Schweiz. Seither ist er kaum mehr aus dem Angebot wegzudenken. Kein anderer Sommerdrink hat sich so lange gehalten wie Hugo. Auch wenn schon lange nicht mehr in Originalrezeptur. Denn Roland Gruber verwendete damals Prosecco, Zitronenmelissensirup, Minze und Soda. Heute wird er fast

ausschliesslich mit Holunderblütensirup oder -likör gemixt, manchmal auch noch mit Limettenstücke kombiniert.

Wieso diese Drinks auf solchen Anklang stiessen, dies erklärt sich Alex Armbrüster mit der Einfachheit. Praktisch jeder könne einen Hugo oder Aperol Spritz mixen, auch zu Hause. Das mache den Erfolg aus. Und natürlich die typischen Zutaten eines Sommerdrinks. Leicht, erfrischend, sprudelnd müssten sie sein, sagt Armbrüster. Minze und Früchte seien beliebte Sommer-Komponenten.

Für einen professionellen Barkeeper seien die typischen Sommerdrinks eher langweilig, keine Herausforderung, so Armbrüster. Das heisst nicht, dass sie nicht serviert werden.

Viel spannender sind aber Eigenkreationen, bei denen es wirklich etwas zu mixen gibt. Vielleicht mit eher aussergewöhnlichen Zutaten. Gewürze oder Ingwer zum Beispiel. Wer etwas mehr als einen Hugo oder Aperol Spritz servieren möchte, muss aber nicht zwingend ein Profi sein. An der Barfachschule in Zürich lernen auch Anfänger die Grundregeln des Drink-Mixens. Hobby- oder Fun-Mix-Kurse werden hier angeboten, am gleichen Ort, an dem auch Profis lernen.

Welcher aber wird denn nun der Sommerdrink 2014? Das sei nicht wirklich schwierig zu erraten, meint Alex Armbrüster. Sommer, Lebensfreude, Fussball, Brasilien – das Rennen könne nur der Caipirinha machen, sagt er.

Ein Drink, der in Brasilien selbst eher von der Unterschicht getrunken wird. Denn die Zutaten sind dort sehr günstig zu erhalten. Limetten wachsen überall an den Bäumen. Cachaça, den Zuckerrohrschnaps, gibt's

in den verschiedensten Qualitäten zu kaufen, und dies teilweise billiger als Cola.

Der Name ist dann auch abgeleitet vom brasilianischen «caipira», was soviel wie Landbewohner bedeutet und auch abwertend für Hinterwäldler oder Landei verwendet wird. Die Mittel- oder Oberschicht trinkt in Brasilien schon eher Caipiroska mit Wodka. Oder kombiniert mit anderen Import-Spirituosen, weil man es sich leisten kann.

Auch in der Schweiz gibt es die eine oder andere Variation des Caipirinha, was nicht immer nur gewollt ist. Gemäss Alex Armbrüster sei es schade, was teilweise als Caipirinha serviert werde. Es lohne sich, nah am Originalrezept aus Brasilien zu bleiben. In einen richtigen Caipirinha gehört für ihn kein brauner Rohrzucker, sondern weisser, wie er in Brasilien zum Einsatz kommt. Dieser ist raffiniert, löst sich viel schneller auf, ist feiner und nicht so aggressiv – dafür schwieriger zu bekommen. Mindestens eineinhalb Limetten gehören ausserdem dazu. Und kein Crushed Ice, wie es viele als so typisch betrachten. Viel besser sei der Caipirinha mit normalen Eiswürfeln. Diese halten den Drink frisch, lösen sich nicht so schnell auf und verwässern dadurch den Drink nicht so sehr, wie es mit Crushed Ice häufig der Fall sei.

Alex Armbrüster hat noch viel mehr Tipps zum Caipirinha auf Lager. So könne man anstatt Zuckerrohrschnaps auch mal Grappa, Rum oder Passoa mitmixen, je nach Zutat mit mehr oder weniger Zucker. In Brasilien werden oft auch zusätzlich Früchte verwendet, zum Beispiel Erdbeeren oder Passionsfrüchte.

Und sogar Kinder können diesen Sommer mitfeiern, dank dem Impanema, dem Caipirinha mit Ginger Ale anstelle von Zuckerrohrschnaps.



Gelernt wie!

Wer etwas mehr als einen Hugo oder Aperol Spritz mixen möchte, für den gibt's an der Barfachschule Zürich Fun-Mix- und Hobby-Mix-Kurse.

Am gleichen Ort bietet sich auch für Barkeeper die Möglichkeit, das Handwerk professionell zu erlernen.

Die Ausbildung eigne sich beispielsweise, um später in einem 5-Sterne-Haus oder einer entsprechenden Bar richtige Drinks mixen zu können. Dabei sei für ihn wichtig, dass es nicht einfach Materialkunde sei, sondern der Service am Gast gelehrt werde, erklärt Alex Armbrüster. «Die Produkte kennen und mixen nach Anleitung kann jeder. Zum Barkeeper aber gehört mehr», ist er überzeugt.

Weitere Informationen zur Barfachschule Zürich, zu Hobby-Kursen und professioneller Ausbildung unter www.barfachschulezuerich.ch

Weitere Rezepte sowie ein Video zur Zubereitung finden Sie unter www.barfachschulezuerich.ch/rezpte

Sommerdrinks 2014



Caipirinha

ca. 1,5 Limetten in Würfel geschnitten
ca. 2 Teelöffel Rohrzucker weiss
6 cl Cachaça

Limetten und Zucker mit dem Stössel muddeln. Eiswürfel und Cachaça dazugeben und alles kräftig shaken. Alles mit dem Eis ins Glas geben und mit Strohhalm servieren.

Erdbeer Caipirinha

ca. 1,5 Limetten in Würfel geschnitten
ca. 2 Teelöffel Rohrzucker weiss
ca. 5 Erdbeeren
6 cl Cachaça

Limetten, Erdbeeren und Zucker mit dem Stössel muddeln. Eiswürfel und Cachaça dazugeben und alles kräftig shaken. Alles mit dem Eis ins Glas geben und mit Strohhalm servieren.



Passoa Caipirinha

ca. 1,5 Limetten in Würfel geschnitten
ca. 1 BL bzw. TL Rohrzucker weiss
6 cl Passoa Passion

Limetten und Zucker mit dem Stössel muddeln. Eiswürfel und Passoa dazugeben und alles kräftig shaken. Alles mit dem Eis ins Glas geben und mit Strohhalm servieren.