

Culinary Cocktails



Miss Piggy's Marry



MEHR UMSATZ FÜR DIE BAR - RAFFINIERTER APPETIZER ALS BEGLEITER VON DRINKS LIEGT IM TREND UND SORGEN FÜR DAS GEWISSE EXTRA IM ANGEBOT. HARMONISCH AUF EINANDER ABGESTIMMT, ERGEBEN SICH SO PERFEKTE GENUSSKOMBINATIONEN, FÜR DIE MAN NICHT UNBEDINGT EINE KÜCHE BENÖTIGT.



Honey Honey

Welche Bausteine passen in Küche und Bar zusammen? Diese Frage stand am Anfang der Arbeit, als sich Attila Kiziltas und Stephan Hinz von der Kölner Bar-Institution „Shepherd“ gemeinsam mit Dominic Jeske, Küchenchef im Kölner Sternerrestaurant „La Société“, daran machten, für die FIZZ Lounge auf der diesjährigen ProWein „Culinary Cocktails“, Drinks samt passender Food-Begleitung, zu kreieren. „Wir haben uns gefragt: Wo gibt es Schnittstellen, Harmonieelemente?“, erläutert Barchef Hinz das Vorgehen. Denn im Prinzip gebe es in Bar und Restaurant identische Angebote – nur in unterschiedlichen Aggregatzuständen und Konsistenzen. Die Idee: Kleine kulinarische Highlights, die perfekt mit den Aromen der Cocktails korrespondieren, verschaffen einem Barangebot ein Alleinstellungsmerkmal, bieten dem Gast ein neues Genusserlebnis und können nicht zuletzt den Umsatz steigern.

Bei der Suche nach dem perfekten Aromen-Match hilft der geniale, multikulinare Ansatz des Foodpairing. Dabei handelt es sich um eine Aromentheorie, nach der jene Zutaten besonders gut miteinander harmonisieren, die mindestens ein Hauptaroma gemeinsam haben (siehe dazu auch Kasten „Foodpairing“). „Es geht um Lebensmittel, die zueinander passen, die massenspektrographisch ähnliche Aromenmoleküle haben“, erläutert Dominic Jeske. Während es bislang vor allem um die ideale



Nougat Passion No. 1

CULINARY COCKTAILS AUF DER PROWEIN

OCEAN DIVA

Drink: 5 cl Gin, 2,5 cl Zitronensaft, 2 cl Honig, 3 cl Fenchel-Tee, Soda Water

Snack: Marinierter Pulpo mit Grapefruit und Staudensellerie im Gläschen

MISS PIGGY'S MARRY

Drink: 2,5 cl Tequila Reposado, 18 cl Tomatensaft, 1 cl Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Worcestersauce, Tabasco, Sellerie-Wasser, Honig-Dijon-Senf-Schaum

Snack: Eingelegter Schweinebauch mit Möhrenrohkost und Erbsensprossen

SIN ON FIRE

Drink: 5 cl Lillet Blanc, 6 Blatt Koriander, 4 Scheiben Gurke, 2 cl Rose's Lime Juice, 1,5 cl Limettensaft, 2 Tropfen Chili-Sesam-Öl

Snack: Gebranntes Sashimi vom Thunfisch mit Soja, Yuzu und schwarzem Pfeffer

HONEY HONEY

Drink: 3,5 cl Wild Turkey Bourbon, 3,5 cl PX Sherry, 1,5 cl Zitronensaft, 4 cl Apfelsaft, 2 Scheiben Ingwer, top up Ginger Ale

Snack: Poularde mit Honigvinaigrette, geräuchertem Popcorn und Chilikraut

NOUGAT PASSION N° 1

Drink: 2 cl Ziegler No. 1, Passionsfruchtmark, Chilispitze, 1 cl Zuckersirup – serviert in der halben Passionsfrucht

Snack: Gesalzene Nougat-Tarte mit Cassis-Schaum und Sherry-Essig-Karamell

Drinks: Attila Kiziltas und Stephan Hinz („Shepherd“, Köln)

Snacks: Dominik Jeske, (Küchenchef „La Société“, Köln)



Ocean Diva

Kombination von Wein und Speisen ging, weil sich die Geschmacksspieler inzwischen auf Cocktails und Kaffee aus. In der Praxis bedeutet das etwa, dass zu Beginn der Rezeptur zunächst die theoretische Einarbeitung steht – ganz nach dem Vorbild des belgischen Forschers Bernard Lahousse, dem Erfinder und Entwickler der Foodpairing-Methode. „Ich habe erstmal auf dem Papier was gekocht“, erzählt Jeske und berichtet am Beispiel des Pulpo-Rezepts („Ocean Diva“) seine Grundgedanken: „Von wo gehe ich aus? Zum Pulpo habe ich als saure Komponente die Grapefruit gefunden und das Ganze aromatisch mit Sellerie abgerundet.“ Im dazugehörigen Drink finden sich dann ähnliche Aromen: Gin, Zitronensaft und Fenchel.

FOODPAIRING - HARMONIESUCHE DER NEUEN ART

Das Muster lässt sich ausweiten: Beide Seiten, Bartender und Koch, verwenden eine Basiszutat – hier eine bestimmte Spirituose, dort zum Beispiel ein Stück Thunfisch – und fragen sich, durch welche weiteren Aromen sich diese Zutat noch veredeln lässt, ohne sie zu verfälschen. So entstand auch die Appetizer-Drink-Kombi „Sin on Fire“: Dominic Jeske brennt Thunfisch in einer sehr heißen Pfanne ohne Fett zu einem Sashimi und gibt dunkle Sojasoße, frisch-fruchtige Yuzu-Mayonnaise und schwarzen Pfeffer dazu. Für den darauf abge-



Das Culinary-Kreativ-Team (v.l.): Stephan Hinz, Barchef „Shepherd“, Barinhaber Attila Kiziltas, Dominic Jeske, Küchenchef „La Société“

stimmten Drink püriert Hinz einen Weinaperitif mit Gurkenscheiben, Koriander, Lime Juice und Limettensaft und gibt ein paar Tropfen Chili-Sesam-Öl oben drauf. So weit, so lecker.

Doch wie lässt sich so ein Konzept für die eigene Bar umsetzen? Damit Barpersonal die Ideen nachkochen kann, hatte Jeske sich als Ziel gesetzt, nur kalte Snacks zu entwickeln, die leicht vorzubereiten und schnell zu fertigen sind. „Wenn ich als gelernter Koch für das Anrichten 30 Sekunden brauche, schafft der Laie das in zwei Minuten!“ Weitere Maßgabe: Alle Zutaten müssen zu jeder Jahreszeit erhältlich sein und es sollte möglichst wenig neues Equipment vonnöten sein. Es geht allerdings nicht ohne Vorbereitung und Organisation. Jeske: „Einen Schweinebauch, wie wir ihn bei der Kreation ‚Miss Piggy’s Marry‘ verwenden, ist nicht so kompliziert, den kann jeder vorkochen. Vakuumiert hält der bis zu 14 Tage. Nur Fisch sollte alle zwei bis drei Tage frisch zubereitet werden.“ Allerdings weist der Profikoch darauf hin, dass korrektes Vakuumieren gelernt sein will, und auch beim Zubereiten streng auf Hygiene geachtet werden muss. Sein Tipp: „Wenn ein Barkeeper sich dafür interessiert, sollte er sich ein wenig in Küchentechniken einarbeiten lassen. Küche haben immer Lust, zu erzählen – vor allem, wenn man sie zu einem Drink einlädt!“

MIT BARSNACKS DEN UMSATZ STEIGERN

Doch damit das Ganze keine Spielerei bleibt, sondern sich auch betriebswirtschaftlich rechnet, muss vernünftig kalkuliert werden. Dominic Jeske empfiehlt, mit einem Faktor von drei bis vier zu rechnen. „Bei unseren Kreationen für die FIZZZ Lounge liege ich dann immer noch bei einem Verkaufspreis von unter fünf Euro.“ Um die 100 Euro, also rund 20 Snacks, sollten schon pro Abend eingenommen wer-

BERNARD LAHOUSSE UND DAS FOODPAIRING



Foodpairing-Erfinder Bernard Lahousse sagt von sich: „Ich bin Wissenschaftler!“ Der 35-jährige Belgier und Hobbykoch wirkt wie der Junge von der Kinderschokolade mit einem Chemie-Baukasten! Doch der studierte Bio-Ingenieur macht mit seiner Idee in der Gastro-Szene gerade mächtig Furore: Er geht Gerüchen genau auf den Grund und analysiert die Moleküle von Aromen. Gemeinsam mit Küchenchefs erforscht er, wie nah sich Kiwis und Austern oder Schokolade und Kaviar chemisch stehen. Die Auflösung präsentierte er als eine Art molekularer Mind-Map auf seiner Internetseite, auf der inzwischen rund 550 Produkte und rund 8.000 Einzelbausteine miteinander vernetzt sind (seit kurzer Zeit kostenpflichtig). Hier können korrespondierende Lebensmittel einander zugeordnet und verbunden werden. Die Liste wird ständig ergänzt, in Blogs tauschen sich Hobby- und Profi-Küche über das Arbeiten mit der Komponentenlehre aus, und der Höhepunkt ist der Event „The Flemish Primitives“ (www.theflemishprimitives.com), bei dem sich Spitzenk che, Industrievertreter und Wissenschaftler in Theorie und Praxis austauschen. www.foodpairing.be

den, damit man in den Gewinnbereich vorst t, sch tzt der Profi.

Dass das Thema Drink-Food-Kombinationen angesagt ist, zeigt nicht nur die große Resonanz auf die FIZZZ Lounge während der Pro-Wein (siehe auch Seite 61), sondern auch zahlreiche weitere Gastro-Beispiele. So mussten die Teilnehmer im Rahmen des Nachwuchskochwettbewerbs von Linie Aquavit als  berraschungsaufgabe einen „Deckeldrink“ kreieren, der auf einem Glas Linie serviert wird. Mit Crackern, Pumpernickelaltern und Brotscheiben als Unterlage für den Glasrand wurden kreative Snacks mit Fisch und Fleisch gezaubert. Thorben Schröder vom Restaurant „Vlet“ in Hamburg erzählt, wie sein Rezept mit Herings-tatar auf geröstetem Ciabatta leicht in der Bar umgesetzt werden kann: „Wir hatten eine halbe Stunde Zeit, das Gericht zu erfinden und zuzubereiten. Das hat ein Barkeeper nicht. Er muss also darauf achten, dass die Grundzutaten vorbereitet und geschnitten sind.“ Im Original-Rezept wurde das Ciabattabrot in der Pfanne ger stet. Alternativ sei auch tosten oder mit Butter oder Senf-Honig-Soße bestreichen eine schnelle Variante. Für die Umsetzung von neuen Rezeptideen empfiehlt Schröder: „Die Gerichte möglichst einfach halten. Nicht 20 Gerichte auf die Karte setzen, sondern wenige Grundzutaten und das Augenmerk auf das Produkt legen.“ Die Kombination von guter Qualität und einfacher Zubereitung sei das A und O. Bereits erfolgreich umgesetzt werden die Deckeldrinks in der Sylter „Sansibar“ von Herbert Seckler, der als Linie-Botschafter das Konzept der kleinen Zugaben zum Digestif mit entwickelt hat.

Auch von Campari gibt es ein Snack-Konzept, das geschmacklich Longdrinks und Cocktails abrunden will: Grissini mit Parmaschinken, Shrimps-Bruschetta, Feigen mit Frischkäsefüllung oder Tomaten-Mozzarella-Parmaschinken.



Sin on Fire *cocktail*

Wem-Spieß. Die italienische Aperitivo-Kultur mit Drinks und Snacks zum Feierabend wird bereits von einigen Gastronomen umgesetzt, etwa in Dresden von René Förster in der „Twist Bar“ im Hotel Inside oder im „Roomers“ in Frankfurt. René Förster will mit den Snacks im Sommer den Innenhof-Garten vor allem in der Zeit zwischen 16 und 20 Uhr beleben: „Die elegantere Variante einer Happy Hour“ stellt er sich vor, schätzt aber, dass es etwas dauern wird, bis die frühe Ausgehkultur in Deutschland angenommen wird. Förster glaubt: „Mit Barsnacks kannst Du richtig Geld machen. Das ist eine Frage der Qualität. Du kannst die Gewinnspanne so nach oben schrauben - und die Leute nehmen das dankbar an!“ Im Vorteil hat - oder wer mit seiner Bar gleich Tür an Tür mit einem Szene-Restaurant logiert, wie Bill Fehn von der Münchner „B-Bar“. Gemeinsam mit seinem „Nachbarn“ und langjährigen Freund Shane McMahon („Shane’s Restaurant“) hat er das Konzept eines „Cocktail guided Menu“ erarbeitet. In den sieben Gängen trifft etwa ein Thunfisch-Mango-Tartar mit Sakurakresse auf den Drink „Rising Sun“ mit Gin, Wasabi, Cherry Bitters, Maraschino und Limettensaft. Oder ein Sorbet vom Granatapfel und von der Hagebutte mit Tabasco und Piment harmoniert mit der B-Bar Margarita aus Tequila, Veilchenlikör, Triple Sec und Limettensaft. Für Bartender und Koch ein gelungenes Experiment, das nach Wiederholung schreit - zum Beispiel auf der BARZONE in Berlin.

MIRJA RÖSSNER

BAR AND RESTAURANT BUSINESS SHOW 2011

barzone

„Cocktail Guided Menu“ live auf der BARZONE!
 Bill Fehn und Shane McMahon demonstrieren
 ihr Crossover-Konzept
 Trend Area, 24. Mai, 17.45 Uhr