

Julia Scussel: Vier Sommerdrinks von unserer WM-Teilnehmerin

In sieben Monaten ist es so weit, Julia Scussel wird die Schweiz an der Berufsweltmeisterschaft in Japan vertreten. Unter anderem wird sie dann auch ihre Fähigkeiten im Cocktailmixen unter Beweis stellen können. Für die Leserinnen und Leser von «eXpresso» hat die 20-jährige Aargauerin deshalb schon einmal ihre liebsten Sommer- und Bierdrinks kreiert. Zudem verrät sie ihre Ängste und Hoffnungen.



«Die Idee für alle vier Drinks habe ich im Bündnerland geholt. Die wunderbare Landschaft hat mich inspiriert», so erklärt Julia Scussel ihre Cocktailkreationen. Doch bis sie mit ihren Getränken zufrieden war, testete die künftige WM-Teilnehmerin alles auf Herz und Nieren. «Mit unserem Chef de bar vom Parkhotel Waldhaus in Flims habe ich eine erste Version von Drinks zusammengestellt. Um alles zu perfektionieren, bin ich dann noch nach Davos gefahren. Dort hat mir ein ehemaliger Cocktail-Weltmeister weitere Tipps gegeben.»

Eine Herausforderungen für Julia war, einen Cocktail mit Bier zu kreieren. «Sommer und Bier sind eine schöne Kombination. Als der Drink fertig war und ich die feurigen Farben Gelb, Rot und Blau sah, wusste ich: Der heisst «Alpen-glühén.»

Für Julia Scussel ist klar: «Ein Drink muss schmecken und er soll einfach zu machen sein.»

Ihre Favoriten sind der «Cauma», der eine Farbe hat wie der Caumasee, und der «Bergwiese», der mit seinem kräftigen Grün an eine Bergwiese erinnert. Julias Kommentar: «Beide Drinks sind sehr erfrischend, erst recht, wenn man noch etwas Mineralwasser dazugibt. Es sind die perfekten Cocktails für den Strand.» Der vierte Drink erinnert Julia ans Morgenrot, deshalb auch dieser Name. «Vom Geschmack her ist es ein perfekter Aperitif-Cocktail. Fruchtig und dank dem Campari doch leicht bitter.»

Und was fällt Julia Scussel zur bevorstehenden Berufs-WM ein? «Ich freue mich darauf, bin mir aber sicher, dass der Konkurrenzkampf ausserordentlich hart geführt werden wird.» Zwar will sie ihre Ziele nicht mit einem Podestplatz formulieren, doch heimlich träumt sie doch schon davon: «Logisch, jeder möchte eine Medaille. Zudem ist es sicher ein fantastisches Gefühl, aufs Podest steigen zu können. Doch die Gefahr, dass es nicht klappt, ist durchaus vorhanden. Deshalb sage ich lieber nichts zu diesem Thema. Immer noch besser als im Nachhinein als Grossmaul dazustehen.»

ernst.knuchel@gastronews.ch

Drinks und Rezepte auf den Seiten 16 und 17



Morgenrot

4 cl Gin
1 dl Pfirsichsaft
0,5 cl Campari
0,5 cl Red Curaçao
Prosecco

Zubereitung:

Crush-Eis mit allen Zutaten ausser dem Prosecco in den Shaker geben. Kräftig schütteln. Drink ins Cocktailglas geben. Mit Prosecco auffüllen. Dekoration mit Kirsche, Pfefferminz- und Ananasblatt.

Cauma

4 cl Gin
1 cl Blue Curaçao
1 dl Grapefruitsaft
Ananassaft
Mineralwasser

Zubereitung:

Viel Eis in den Shaker geben. Alle Zutaten ausser dem Mineralwasser begeben und kräftig mixen. Je nach Wunsch mit Mineralwasser auffüllen. Dekorieren mit Physalis und Röhrli.

Alpenglühén

33 cl Bier
1 cl Grenadine
1 cl Ananassaft
1 cl Blue Curaçao
Röhrli dazugeben.

Zubereitung:

Bier zapfen. Den Grenadine-Sirup über einen Kaffeelöffel ins Glas geben. Ananassaft und Curaçao shaken. Den blauen Schaum aufs Bier tun und Grenadinekerne ins Bier geben.

Bergwiese (alkoholfrei)

3 cl Pfefferminzsirup
4 cl Grenadinesirup
Mineralwasser
Zitronensaft

Zubereitung:

Viel Eis ins Glas tun. Pfefferminz- und Grenadinesirup ins Glas geben. Mit Mineralwasser auffüllen und Zitronensaft dazutun. Mit Zitronenschnitt und Pfefferminz dekorieren.