(Bald) Sommer, Sonne, coole Drinks – es darf wieder kreativ werden

Die Cocktails der neuen Saison haben sich viel vorgenommen: Raffinierte Techniken, überraschende Zutaten und natürliche Aromen sollen den Gästen Freude machen. An der Bar scheint gerade alles möglich, Nachhaltigkeit, Obstleder, Storytelling ...

Text: Gabriele Gugetzer

Achtung, Triggerwarnung! Der Stoßseufzer des US-amerikanischen Foodwriters Darron Cardosa, der Appetit hatte auf „eine stinknormale Bloody Mary, maximal mit einer Selleriestange drin" und sich beim Barhopping konfrontiert sah mit Cocktails, deren Zutaten „wohl auf dem Biobauernmarkt zusammengekauft worden waren", ist sowohl erheiternd als auch eine Warnung.

Die Lieblingsbeschäftigung der Foodbranche ist auch jenseits des großen Teichs, alles neu zu interpretieren. „Nein", meint Cardosa dazu, der seit 30 Jahren über Essen schreibt und als Teenager Restauranttische abwischte, „man muss das Rad nicht ständig neu erfinden". Gleichzeitig haben die Bartender 2025 wundervoll inspirierende Ideen ... der Mix macht's!

FERMENTATION IST NIX NEUES. IM AMAURIS VIENNA SERVIERT MAN EINEN BLUSHING BLOOM MIT FERMENTIERTEM RHABARBERCORDIAL.

Erinnerung an die Klassiker

Ein alkoholleichter Negroni? Der wurde schon 1972 erfunden. Der Negroni Sbagliato wird zu gleichen Teilen aus Campari, rotem Vermouth und Prosecco kalt gerührt und ohne weiteres Tamtam serviert. Klassiker haben halt natürliche Raffinesse, so auch Martinis. Die englische Wein- und Genussjournalistin Alice Lascelles von der Financial Times hat über ihre Suche nach dem ultimativen Martini sogar ein ganzes Buch („Martini: The ultimate guide to a cocktail icon", Quadrille, 2024) geschrieben.

Auch bei der Hotelgruppe Kimpton steht der Martini ganz weit oben auf der Trendliste,

