



ELITE HEIMISCHER PRODUZENTEN.

Peter Tikal (Wiener Wermut), David Gölles (House of Whiskey, Gin & Rum), Fabian Kobald (Hawara), Werner Katzler (Hawienero Rum), Martina Hohenlohe (Kochsalon), Hans Reisetbauer junior (Edelbrände Reisetbauer), Leonhard Specht (Burschik's Vermouth) und Mario Galowsky (Wiener Grant), stellvertretend für alle heimischen Top-Produzenten (v. l. n. r.).

MADE IN AUSTRIA

Hochprozentiges Gipfeltreffen

Whisky, Gin, Rum, Wodky, Wermut ... Mittlerweile werden alle Zutaten für hochwertige Cocktails in erstklassiger Qualität in Österreich produziert.

Text BERNHARD DEGEN | Fotos BARBARA STER

Wenn man das Sortiment einer Bar betrachtet und insbesondere die Herkünfte der Spirituosen und Getränke näher beleuchtet, dann hat man mit den Transportwegen eine Weltreise beisammen. Wir meinen, dass das in Zeiten des Klimawandels nicht notwendig ist, und luden führende heimische Produzenten zu einem Experiment bei dem Getränkeprofi Del Fabro Kolarik. Jeder

brachte seine wichtigsten Kreationen mit und zusammen mixten wir köstliche Drinks.

NEXT GENERATION

Die Expertise reicht in vielen Familienbetrieben schon über Generationen. David Gölles führt mittlerweile sein eigenes House of Whiskey, Gin & Rum,

Hans Reisetbauer junior brennt Schulter an Schulter mit seinem gleichnamigen Vater und Whisky-Pionier Johann Haider genießt seit Jahren seinen Ruhestand, den Laden schupft nun Tochter Jasmin. Ebenso übernimmt Doris Farthofer immer mehr Verantwortung in der Familiendestillerie. Dazu gesellt sich eine neue Generation innovativer Produzenten aus der Donaumetropole: die Kesselbrüder von Wien Gin, Wiener Grant, Hawara, Hawienero, Wiener Dirndl und viele mehr.

Manche Produzenten haben eine derartig große Auswahl, dass sie problemlos eine Bar ausschließlich mit eigenen Ingredienzen betreiben könnten. Das Schöne am Gipfeltreffen war aber, dass gemeinsam köstliche Kreationen entwickelt wurden und dabei bemerkenswerte Harmonien entstanden. Die nachfolgenden Cocktailrezepte sind nur ein winziger Bruchteil der Möglichkeiten, die sich mit heimischen Spirits ergeben. Wer weiß, vielleicht nimmt jemand die Idee auf und eröffnet tatsächlich eine Bar „made in Austria“?

FOTOS: Barbara Eidlitz-Ster



El Presidente

FÜR 1 GLAS

- 3 cl Ron Johan Dark Rum
- 6 cl Burschik's Vermouth Dry
- 0,5 cl Orangenlikör
- 2 Dashes Grenadine
- 1 Dash Angostura
- 1 Orangenzeste

Alle Zutaten auf Eis kalt rühren und in eine vorgekühlte Coupe füllen, mit Orangenzeste garnieren.



Perfect Serve.

Bernhard Marhold von Del Fabro Kolarik serviert die Wien-Steiermark-Koproduktion. Wermut-Grand-Seigneur Leonhard Specht stellt Burschik's Vermouth und David Gölles steuert für den kräftigen „El Presidente“ seinen Ron Johan Dark Rum bei.

Alm-Hawara

FÜR 1 GLAS

- 4 cl Hawara
- 4 cl Hawienero Weißer Rum
- 2 cl Limettensaft
- 3 Dashes Angostura Bitter Almdudler
- 1 Minzzweig

Alle Zutaten in ein Highball-Glas mit Eis füllen, umrühren und mit Almdudler aufgießen. Mit einem Minzzweig garnieren.



Wiener Melange. Hawienero und Hawara. Na hawidere, wienerischer geht nimmer. Werner Katzler, der sein Berufsleben in einem internationalen Getränkekonzern hinter sich hat, widmet sich nun ganz seinem Hobby: Wiener Rum. Und Fabian Kobald steht mit seinem Team hinter dem Apfel-Zimt-Likör **Hawara** – 23 Prozent Alkohol, für jeden Bezirk ein Prozent. Ganz nach dem Motto: „Awarakadawara, alle samma Hawara“.



Kaffeekultur. Wenn es einen Betrieb gibt, der für österreichischen Wodka steht, dann ist das die **Destillerie Farthofer**. Doris Farthofer steuert bei diesem Kaffeeplausch den mehrfach ausgezeichneten Bio-Wodka bei, der Wiener Mocca kommt von Georg Sulzbacher von **Freihof**.

White Austrian

FÜR 1 GLAS

- 4 cl Farthofer Organic Vodka
- 3 cl Wiener Mocca Kaffeelikör
- 5,5 cl Schlagobers

Den Wodka und Kaffeelikör im Rührglas mit Eiswürfeln vermischen, kalt rühren und in ein Martini Glas abgießen. Anschließend den Drink mit dem zuvor leicht geschlagenen Schlagobers toppen und mit Kaffeebohnen dekorieren.



Wiener Grant. Wien ohne Kaffeehaus geht nicht. Und Wiener Kaffeehaus ohne grantige Kellner auch nicht. Als Hommage an die kantigen Persönlichkeiten hat Mario Galowsky eine Haselnuss-Kaffeebohnen-Spirituose kreiert, die er mit Bernhard Marhold von **Del Fabro Kolarik** in Szene setzt.

Wiener Grant Espresso Martini

FÜR 1 GLAS

- 1 guter, kräftiger Espresso
- 6 cl Wiener Grant

Alle Zutaten in den Shaker füllen, Eis hinzufügen und kräftig shaken. „Mit an bissl Grant geht's noch besser.“ Anschließend in eine Cocktailschale abseihen und mit Kaffeebohnen garnieren.



FOTOS: Barbara Eidlér-Ster





Wiener Negroni

FÜR 1 GLAS

- 3 cl Wien Gin
- 3 cl Wiener Dirndl
- 3 cl Burschik's Vermouth Red
- 1 Orangenzeste

Alle Zutaten in einen gekühlten und mit Eis befüllten Tumbler geben und vorsichtig umrühren. Mit einer Orangenzeste parfümieren und dekorieren.

Dolce Vita hochprozentig. Dirndl aka Kornelkirsche ist in Form eines fruchtigen Likörs einer der innovativsten heimischen Drinks der letzten Jahre. Philipp Schmidt komponiert ihn hier mit **Burschik's Vermouth Red** von Leonhard Specht und **Wien Gin** – die dafür verantwortlichen Kesselbrüder werden hier von Andreas Pflingstl von **Del Fabro Kolarik** vertreten. Dieser Wiener Negroni ist fruchtiger und weniger bitter als das italienische Vorbild.



Manhattan Twist.

Paul Tikal hat mit seinen Sissi- und Franz-Wermuts die Barszene bereichert. Hans Reisetbauer steht mit seinem Betrieb für international gefragte Edelbrände. Ihre Zusammenarbeit gipfelt in einem kräftigen Drink, der mondäne Barkultur mit einem regionalen Anker versieht.

Old McCarthy

FÜR 1 GLAS

- 4 cl Reisetbauer & Son Single Malt Whisky 7 YEARS
- 2 cl Franz Wermut Rot
- 2 cl Chartreuse Jaune
- 2 cl Reisetbauer Zwetschkenbrand
- 1 Orangenzeste

Alle Zutaten mit Eiswürfeln in einem Rührglas kalt rühren und anschließend in einen Tumbler abseihen. Zum Schluss mit einer Orangenzeste parfümieren und garnieren.

Herzlichen Dank an das Team von Del Fabro Kolarik für die Unterstützung des Shootings.

Bezugsquelle für die Cocktailzutaten:
feingeist.at

FOTOS: Barbara Edler-Ster

Würzig-herb. Der Waldviertler Whisky-Pionier Johann Haider brachte seinen Dark Rye Malt Whisky mit und inszenierte ihn als internationalen Klassiker. Die Finesse für den Sazerac kommt vom **Mata Hari Absinth**, ein Hauch der Grünen Fee genügt für den Frischetouch. Beigesteuert hat ihn Monika Tschida vom **Alt Wiener Schnapsmuseum**.



Sazerac

FÜR 1 GLAS

- 6 cl Dark Rye Malt J. H. Waldviertler Whisky
- 0,25 cl Mata Hari Absinth
- 1 Würfelzucker
- 3 Dashes Peychaud's Bitters
- 1 Zitronenzeste

Würfelzucker in ein Rührglas geben, mit Bitters beträufeln und mit dem Barlöffel zerdrücken. Eiswürfel und Rye

Whiskey dazugeben und kalt rühren. Die Innenseite eines vorgekühlten Tumblers mit Absinth benetzen. Drink in das Glas abseihen (ohne Eis). Mit einer Zitronenzeste parfümieren und dekorieren.

