

erstellt: 17.03.2015

Rauchende und schäumende Cocktails

O-Ton: Lukas Motejzik, Mitinhaber, Zephyr Bar, 80469 München

Länge: 2:59 (8 O-Töne, einzeln einsetzbar)

Autor: Harald Schönfelder

Info: Wer viel Geld für Drinks bezahlt, der hat auch ein Recht auf was Besonderes. Das ist der Gedanke hinter den Cocktails des Münchener Bartenders und Barbesitzers Lukas Motejzik. Auf der ProWein hat er seine Cocktails gemixt, die er mit Hilfe eines Dörrapparats, einer Aquariumspumpe und einer Smoking Gun verfeinert.

Motejzik antwortet auf folgende Fragen:

1. Geräucherte, gegarte, gedörnte Drinks war es überschrieben. Was bedeutet das?
2. Und wie dörre oder gare ich einen Drink?
3. Und eine Aquariumspumpe spielt auch eine Rolle, die schäumt gerade vor sich hin. Was macht die?
4. Wie sind Sie drauf gekommen?
5. Die Rezepte liegen aus, das kann einfach jeder kopieren?
6. Aber um die zu Hause nachzumixen, da brauche ich schon eine gehobene Ausstattung.
7. Wie kommt das bei Ihnen in der Bar an, ist Druck da, ständig was Neues zu erfinden oder bleibt der Aha-Effekt?
8. Im Prinzip ist die Basis jeweils ein recht einfacher Cocktail. Was steckt da drin?

zum Beitrag gehörende mp3-Datei:

ProWein_15_Lukas_Motejzik_OTN.mp3