

erstellt: 17.03.2015

## **Show für den Gast: Cocktails mit Nelkenrauch und Absinthschaum**

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

**Länge:** 1:21 (4 Antworten, kürzbar und einzeln einsetzbar)

**Autor:** Harald Schönfelder

**Info:** Mit Zutaten auf der gehobenen Gastronomie verfeinert der Münchener Bartender Lukas Motejzik die Cocktails in seiner Zephyr Bar. Auf der ProWein hat er die Rezepte vorgestellt und erklärt. Nachahmer aufgepasst: Ohne Dörrapparat, Smoking Gun und Aquariumspumpe wird es schwer.

**Anmoderation:** Wichtige Instrumente eines Cocktail-Mixers? Ein Dörrapparat, eine Aquariumspumpe, eine Smoking Gun und ein kreatives Gehirn. Damit lassen sich relativ einfache Cocktails richtig aufmotzen. Auf der Fachmesse ProWein in Düsseldorf hat Lukas Motejzik von der Münchener Zephyr Bar gezeigt, was er mit diesen Instrumenten anstellt, zum Beispiel mit Fernet Mentha Absinthschaum aus der Aquariumspumpe.

**O-Ton 1:** "Das Ganze basiert eigentlich auf Lecithin ... sprudelt diese Flüssigkeit auf und das Lecithin stabilisiert den entstehenden Schaum."

**Zwischenmoderation:** Und der kommt dann auf den Cocktail Button Bank, der im wesentlichen aus Bourbon, Portwein und Verjus besteht. Die Apparate dazu, also der Dörrapparat oder die Smoking Gun zum Erzeugen von Nelkenrauch sollten schon zu Hause bereit liegen. Und sie machen auch klar: Die Inspiration für die Cocktails hat sich Lukas Motejzik aus der Gastronomie geholt.

**O-Ton 2:** "Eigentlich von einem befreundeten Koch aus der Küche ... wenn ich auf einmal 50 Gänge servieren muss, kann einfach auf jeden diesen Schaum runterlöffeln und habe keine Extraarbeit und bin einfach in der Küche schneller."

**Zwischenmoderation:** Recht einfache Drinks mit einem gewissen Extra serviert er also. Sieht schön aus, hat auch einen gewissen Charme und gibt dem Drink für einige Momente eine eigene Note, zum Beispiel mit dem rasch entfleuchenden Nelkenrauch. Aber trotzdem die Frage nach dem Warum.

**O-Ton 3:** "Ich finde auch, Drinks sind sehr teuer ... bei uns kostet ein Drink 12 Euro ... muss auch auf eine schöne Weise präsentiert werden ... soll einfach ein interaktives Erlebnis fast sein."

**Zwischenmoderation:** Dazu gehören mit aus selbst gedörrter und dann gemahlener Ananas bestäubte Gläser, Trockeneisnebel, der von einer durchsichtigen Oblate im Glas gehalten wird oder Chartreuse, der zusammen mit Zucker im Dörrapparat zu Chartreuse-Zucker wird. Tolle Ideen, die auch noch jeder nachmachen kann. Denn die Rezepte stehen kostenlos im Netz, ganz im Sinne von Lukas Motejzik.

**O-Ton 4:** "Soll doch jeder machen, dann gibts mehr gute Bars und mehr gute Drinks überall."

**Abmoderation:** Auf der ProWein in Düsseldorf hat der Münchener Bartender Lukas Motejzik von der Zephyr Bar seine besonderen und im Grunde doch einfachen Cocktails vorgestellt.

zum Beitrag gehörende mp3-Datei:

ProWein\_15\_gedoerrte\_Cocktails\_MTN.mp3