

Der schnellste Cocktailmixer der Welt

HERRLIBERG Barkeeper Nicola Colic mixt acht Cocktails in weniger als zwei Minuten. Damit lässt der Herrliberger die internationale Konkurrenz hinter sich. Im Alltag nimmt er sich lieber etwas Zeit – und lässt sich von der japanischen Teezeremonie inspirieren.

Freitagabend. Die Bar ist voll. Bis der Cocktail auf dem Tisch steht, dauert es nicht selten eine gefühlte Ewigkeit. Besser fährt für gewöhnlich, wer statt eines Mischgetränks ein Bier bestellt. Nicht so bei Barkeeper Nicola Colic. In einer Minute und 55 Sekunden mixt der Herrliberger acht Cocktails. Beim Wettbewerb Ultimate Bartender Championship, organisiert von der Whiskeymarke Monkey Shoulder, hat er mit seiner Bestzeit die internationale Konkurrenz hinter sich gelassen und einen neuen Weltrekord aufgestellt.

Wenn er sich nicht gerade mit seinen Berufskollegen misst, arbeitet der 27-Jährige in der Bar Rivington and Sons im Erdgeschoss des Prime Tower in Zürich. Er habe letzte Nacht nur wenig geschlafen, entschuldigt sich Colic zu Beginn des Interviews. Als das Gespräch auf die Cocktails kommt, ist von seiner Müdigkeit aber nichts mehr zu spüren. Seine Gestik ist energisch, die Augen lebhaft. Mit den Händen verleiht er seinen Worten Nachdruck. «Alkohol ist eine Droge und macht dumm und dick. Wenn man ihn trinkt, sollte er wenigstens schmecken», lautet seine Devise.

Alkohol nicht überdecken

Wie soll er denn aber schmecken, der perfekte Cocktail? «Mit dem übermässig süssen Sirupgesöff im Stil eines Sex on the Beach hat er auf jeden Fall wenig gemein», sagt Colic, der seine Inspiration aus Australien, Japan und London holt. Was die Cocktailkultur anbelange, sei die Schweiz leider etwas im Rückstand. In Australien etwa seien die Leute offener für Neues. «In der Schweiz sind viele Gäste in den 90er-Jahren stehen geblieben.»

Damals sei Wodka im Trend gewesen – ein Alkohol ohne Eigengeschmack. «Kreiert wurden Ge-



Die Gläser klirren – wenn Nicola Colic die Drinks mixt, dann geht das rekordschnell.

André Springer

tränke mit sehr viel Zucker, gebleichten und danach künstlich gefärbten Cocktaillirschen und Zitronensaftkonzentrat», fasst Colic zusammen. Sein Urteil: «Schrecklich.» Für ihn sei entscheidend, dass die Spirituose richtig platziert sei. «Der Cocktail als Ganzes darf den Eigengeschmack des Alkohols nicht überdecken, sondern sollte diesen unterstützen.»

Von Oerlikon bis Australien

Mit 18 Jahren hat Colic als Barkeeper angefangen, um neben seinem Informatikstudium Geld zu verdienen. Das meiste Wissen habe er sich neben zwei Barkeeperkursen aus dem Internet angeeignet, etwa vom Cocktailexperten und Blogger Robert Hess. «Auch bei der Arbeit in verschiedenen Bars habe ich viel gelernt.»

Die Liste seiner bisherigen Arbeitgeber reicht von einer Kontaktbar in Oerlikon bis hin zu Lokalen in Australien und Japan. Besonders angetan hat es ihm die japanische Barkultur, welche von den dortigen Teezeremonien inspiriert ist. «Es geht darum, das Getränk bestmöglich zu servieren», erklärt Colic. «In Japan steht nicht unbedingt der Geschmack im Zentrum, sondern die Sorgfalt, mit der ein Drink zubereitet wurde.»

Ist das kein Widerspruch zu seinem Weltrekord? «Keineswegs», entgegnet der Herrliberger. Es gehe darum zu erkennen, was der Gast wolle. «Wenn ich an einem Freitagabend nur zwei Drinks gemixt habe, ist das kein optimaler Service.» Als Barkeeper müsse man denn auch bereit sein, seine eigenen Erwartungen

zurückzustellen und die Wünsche der Gäste ins Zentrum zu rücken. So manchem Konsumenten sei es wohl egal, wie sein Getränk serviert werde. Dafür hat Colic Verständnis: «Manchmal will auch ich einfach schnell ein Bier trinken.»

Auch schmackhaft

Neben der Geschwindigkeit zählte beim Barkeeperwettbewerb auch der Geschmack der Cocktails. So lautete eine Frage, welche die Jury beurteilen musste: «Würden Sie als Barkeeper an einem Freitagabend für dieses Getränk bezahlen?» Nur Drinks, die hätten verkauft werden können, wurden gezählt.

Fliegende Flüssigkeiten und überschwappende Gläser – ganz sauber sei es bei seinem Weltrekord nicht zu- und hergegangen,

erzählt Colic. Wegen der drohenden «Sauererei» verzichtet er für die ZSZ auf eine Showeinlage. Im Alltag lasse er sich gerne etwas mehr Zeit – will heissen rund eine Minute 30 Sekunden für den Whiskey Sour.

Und der Geschmack? Die Degustation zeigt: Man schmeckt den Eigengeschmack des Whiskeys – die Schreibweise mit ey bezeichnet die amerikanische Herkunft – gerade im richtigen Masse. Das Eiweiss obendrauf verleiht dem Getränk eine angenehm schaumige Konsistenz, weder vom Zitronensaft noch vom Zucker hat es zu viel. Das Fazit der ZSZ-Redaktorin: «Gekauft.»

Linda Koponen

www.zsz.ch Ein Video mit Nicola Colic finden Sie auf unserer Webseite.

Pfarrwahl in Zumikon

ZUMIKON Adelheid Jewanski wird von der Pfarrwahlkommission als neue Gemeindepfarrerin für Zumikon vorgeschlagen. Die 14-köpfige Kommission, die sich aus Kirchenpflege und weiteren sieben gewählten Mitgliedern der Gemeinde zusammensetzt, habe ihre Arbeit im September 2016 aufgenommen, heisst es in einer Mitteilung. Die Kommission habe ein Anforderungsprofil für die Pfarrstelle entwickelt, das den zukünftigen Bedarf abbilde.

In einer anschliessenden Evaluation sei festgestellt worden, dass Adelheid Jewanski sämtliche Anforderungen bestens erfülle, schreibt die Kommission weiter. Sie nehme seit September 2016 das Gemeindepfarramt in Vertretung wahr und sei deshalb in Zumikon schon gut bekannt und mit der Gemeinde vertraut. Für die Kirchgemeindeversammlung am 21. Mai wird die Pfarrwahlkommission Adelheid Jewanski einstimmig zur Wahl vorschlagen. Eine Urnenabstimmung wird voraussichtlich im September 2017 stattfinden. red

Jagdrevier vergeben

MÄNNEDORF In Männedorf geht die neue Pachtperiode für das Jagdrevier an die bisherige Jagdgesellschaft. Laut einem Beschluss des Gemeinderats beläuft sich der jährliche Pachtzins für das 133 Hektaren grosse Revier auf 730 Franken. 20 Prozent der Einnahmen gehen an die Gemeinde, die anderen 80 Prozent an den Kanton. Die aktuelle Pachtperiode hat am vergangenen Samstag begonnen und endet am 31. März 2025. Somit sind in sämtlichen zehn Jagdrevieren im Bezirk die bisherigen Pächter zum Zug gekommen. rli

Anlässe

STÄFA

Orchester und Solobratschist

Mit viel Wiener Schmäh spielt Solobratschist Sebastian Eyb, begleitet vom Orchester Stäfa-Ürikon, die Trauermusik von Hindemith und die Arpeggione-Sonate von Schubert. Dazwischen wartet das Orchester mit der Piccola musica di Concerto des ungarischen Komponisten Farkas auf. Das Programm ist am Freitag, 7. April, um 19 Uhr in der reformierten Kirche Stäfa und am Samstag, 8. April, um 17 Uhr in der katholischen Kirche St. Franziskus in Rapperswil zu hören. e

www.orchesterstaefa.ch

Das Rössli ist neu gesattelt», steht auf einer Tafel im Eingangsbereich, als wir das über 200-jährige Zumiker Restaurant, das seit gut einem Jahr unter neuer Leitung steht, betreten. Den kulinarischen Auftakt macht ein Gruss aus der Küche: Pulposalat mit einem feinen, zitronigen Geschmack. Als Vorspeise wählt meine Begleitung das Siedfleischcarpaccio (23 Fr.), während ich einen Rotkohlsalat mit Feta und Walnüssen (Fr. 16.50) bestelle. Eine Aromenkombination, die passt. Auch das Siedfleisch erweist sich als gute Wahl: Es ist zart und ertrinkt nicht in Vinaigrette.

Ein Glas Wein darf nicht fehlen. Dass der Kellner die Weinkarte nicht automatisch dem Mann in die Hand drückt, sondern sie so hinlegt, dass wir selbst entscheiden können, wer die Wahl trifft, wird positiv vermerkt. Wir entscheiden uns für einen Pinot noir des Weinguts Schwarz aus dem zürcherischen Freienstein (7 Fr. je dl): ein vielschichtiger Tropfen mit Substanz, der gut zu den Hauptgerichten Kalbsleberli mit Rösti (36 Fr.) und Seezunge Müllerin-Art (Fr. 42.50) passt. Der Fisch ist angelehnt an die Forelle Müllerin-Art, sagt mir aber mehr zu als der Klassiker. Er ist gar mein Highlight des Abends: Wiederum mit Zitrone gewürzt,

Gastro



Weniger ist mehr

besticht er mit einem delikaten Eigengeschmack. Leicht im Mehl geschwenkt, hat die Oberfläche eine knusprige Konsistenz, ohne dass das Gericht deswegen schwer im Magen liegen würde. Dazu gibt es Salzkartoffeln, die einen guten Biss haben. Im ersten Augenblick erscheint mir die Portion als zu klein – doch hungrig gehe ich nicht nach Hause. Der Kellner weiss zu berichten, dass dies mit der Dichte des Fleisches zu tun habe. Überhaupt ist die Bedienung sehr aufmerksam und auskunftsfreudig – was aber auch daran liegen könnte, dass das Lokal halb leer ist. Zu Unrecht.

Die Leberli stossen ebenfalls auf Wohlgefallen. Mein Begleiter lobt das gute Fleisch und insbesondere, dass mit Kräutern zubereitet ist und nicht wie sonst üblich mit Zwiebeln. Einzig die Rösti fällt ab: Sie ist im Innern deutlich zu weich. Als Dessert gönne ich mir eine Pannacotta mit Waldbeer-Coulis (7.50 Fr.). Sie ist solide gemacht, doch der Wow-Effekt fehlt. Dieser hat aber in Form einer dunklen Schoggimousse (7 Fr.) den Weg auf unsere Teller gefunden: ein Dessert, das nicht zu süss ist und wunderbar intensiv nach Schokolade schmeckt. Weniger ist mehr, scheint im Rössli die Devise zu sein. Die Küchencrew weiss, wie sie mit gezielt ein-

gesetzten Aromen den Eigengeschmack der Zutaten hervorheben und optimieren kann.

Ein Erlebnis für Liebhaber der 70er-Jahre ist die Einrichtung: Neben grünen Butzenscheiben gibt es im Treppenhaus eine Teppichtapete mit fast schon psychedelischem Muster – Retro-Charme par excellence. Andere Aspekte der Deko hat das Team erneuert. So etwa das tönernen Geschirr in bunten Farben: Das Essen schmeckt nicht nur, sondern kommt auch optisch ansprechend daher. Trotzdem ist das Rössli keines dieser hippen Lokale, bei denen der Versuch noch als Beiz durchzugehen, aufgesetzt wirkt. Auf die Frage, aus welchem Holz die Balken sind, sagt der Kellner: «Aus normalem Holz.» Anderswo hätte die Antwort wohl gelautet, dass es sich um nachhaltig gewonnene Silberfichte aus einer Baumschule in Südjütland handle. Gut, dass dem nicht so ist: Das Rössli ist bodenständig geblieben – wenngleich mit kreativem Touch. Hier steige ich gerne wieder in den Sattel. Philippa Schmidt

Restaurant Rössli Dorfstrasse 60, 8126 Zumikon. Öffnungszeiten: Montag bis Freitag durchgehend ab 9 Uhr. Reservationen unter: 044 918 20 75. Weitere Infos unter: www.roessli-zumikon.ch

ANZEIGE

Vrene
café & conditorei
Am Bahnhofplatz Stäfa
Frühlingserwachen am Bahnhofplatz
Feine Osterchuechli und Osterbasen warten auf Sie!
Montag-Freitag 6.30 bis 18.00 Uhr
Samstag 7.00 bis 16.00 Uhr
Susanne Muff-Furrer & Team
(Wandergruppen willkommen)
Telefon 044 926 31 20