

# Cocktails: Servicemeisterin trifft Bier-Sommelier und shakt vier Sommerdrinks

Sie ist die aktuelle Servicemeisterin des Landes, er ist Bier-Sommelier und hat bei einem der härtesten Bierwettbewerbe der Welt mit fünf Bieren fünfmal Gold geholt. Die Rede ist von Corinne Studer und Richard Wüst. Im Seerestaurant Rorschach haben sich die beiden getroffen, und Corinne Studer präsentierte dem Bier-Sommelier ihre Sommerdrinks 2010.



Dass seine Biere an Wettbewerben gut abschneiden, ist sich der diplomierte Bier-Sommelier Richard Wüst von der Schützengarten-Brauerei in St. Gallen gewohnt. Dass er aber mit fünf Bieren, fünfmal Gold holt, ist auch für ihn eher ungewöhnlich. «Der Wettbewerb der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft gilt als der härteste Biertest der Welt. Die Biere werden zweimal blind degustiert und die schlechtere Wertung zählt. Diese tollen Resultate sind sensationell», kommentiert Richard Wüst seinen jüngsten Wettbewerbserfolg.

Erfolgreich war auch Corinne Studer. Sie siegte im letzten Herbst an der Servicemeisterschaft, deshalb ist sie die perfekte Person, um aus den Siegerbieren Sommerdrinks zu kreieren.

**Corinne Studer:** «Ich hatte Angst, die geschmackliche Abstimmung nicht zu finden.»

Doch nach ein paar Tests realisierte sie, dass es sehr schmackhafte Kreationen mit Bier gibt. Gemixt hat die Servicemeisterin vier Drinks, drei davon mit Alkohol und einen ohne. Wie sie entstanden sind, beschreibt Corinne Studer wie folgt: «Der «Summer Love» ist eher ein Drink, den man am Nachmittag oder vor dem Essen zu sich nehmen kann.» Er ist leicht und erfrischend. Der Apfel und die Pfefferminze ergänzen sich geschmacklich sehr schön. Der zweite Cocktail ist ein eher «wilder Drink». Er hat viele Zutaten und schmeckt fruchtig und angenehm. Der dritte Cocktail, der «Caipita» lehnt sich an den «Caipirinha» an. Doch statt Alkohol wird Bitter Lemon eingesetzt. Der perfekte Drink für all jene, die mit dem Auto unterwegs sind. Der vierte Drink heisst «Caribbean Dream». Einer, der eine ganz spezielle Farbe hat. «Das ist eher ein süsser Drink, schon fast wie ein Dessert», sagt Corinne Studer. Und welcher der vier Cocktails ist der Lieblingsdrink der Servicemeisterin? «Ich habe zwei. Der «Summer Love» und der «Caipita», die schmecken mir ausgezeichnet.»

Drinks und Rezepte auf den Seiten 24 und 25. Wie Corinne Studer die Drinks mixt, zeigt die Bildergalerie im Internet unter [www.eXpresso.ch](http://www.eXpresso.ch)  
[ernst.knuchel@gastroneus.ch](mailto:ernst.knuchel@gastroneus.ch)



**Summer Love** (prickelnd, herb und erfrischend)

- 4 cl Berentzen-Apfelkorn
  - 1 cl Apfelminze
  - 8 cl «Spezli» von Schützengarten
  - 1 St. Apfel
- Zubereitung:**  
Den Apfelkorn und den Apfelminze-Sirup ins Cocktailglas geben und mit dem «Spezli» auffüllen. Für die Dekoration werden aus einem Apfel «Herzchen» gestochen.



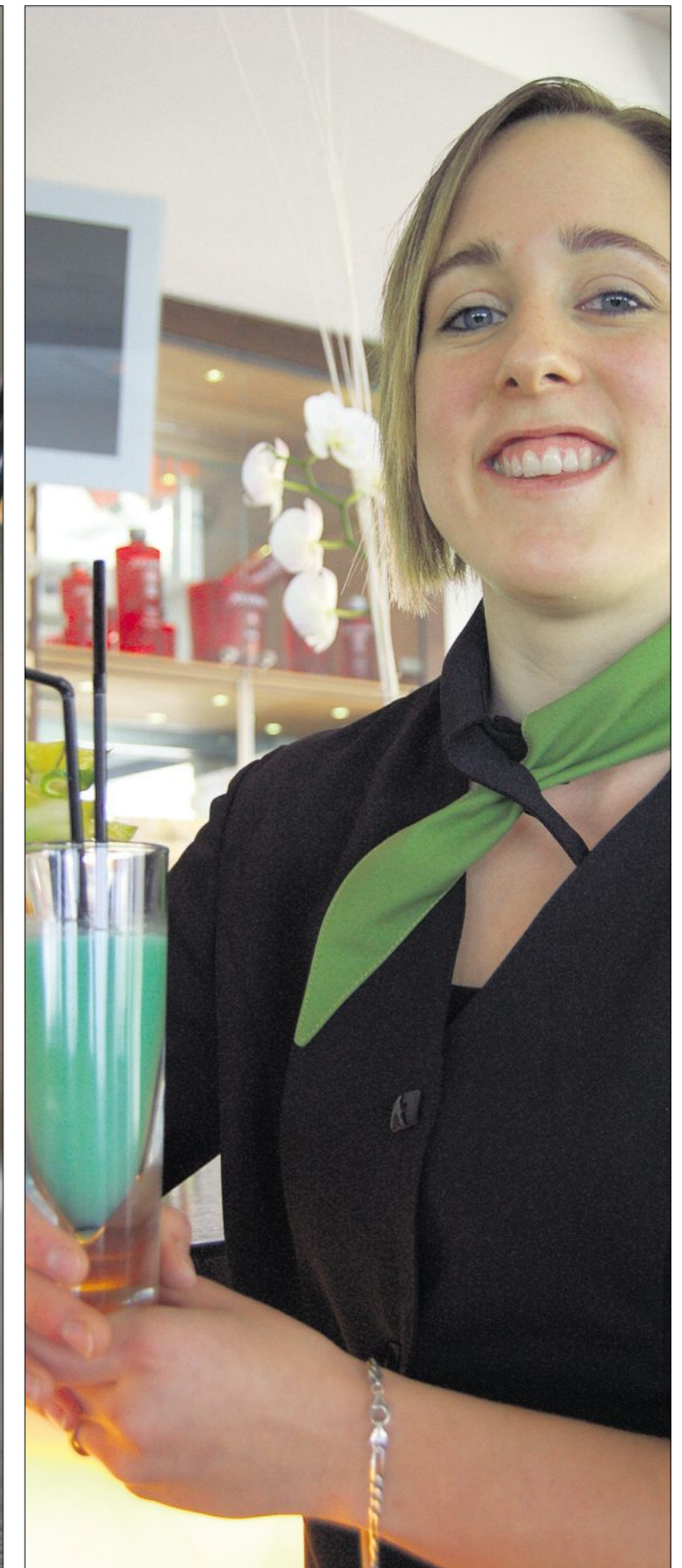
**Tschipsy** (fruchtig, leichtsäuerlich)

- 4 cl Pinker-Wodka
  - 2 cl Zitronensaft
  - 1 cl Orangensaft
  - 1 cl Grenadinesirup
  - 4 cl «Schwarzbärbier»
- Zubereitung:**  
Shaker zu ¼ mit Crush-Eis füllen. Alle Zutaten begeben und kräftig shaken. Drink ins Glas abseihen und mit dem Schwarzbärbier auffüllen. Mit Früchtespiess dekorieren.



**Caipita** (erfrischend, würzig, alkoholfrei)

- 25 cl Bitter Lemon
  - Zitronengras
  - Frischer Ingwer
  - Rohrzucker
  - Orange und Limone
- Zubereitung:**  
Halbe Stange Zitronengras zerkleinern, Ingwer, Limone und Orange in Stücke schneiden, mit Rohrzucker im Glas mörsern. Zwei Löffel Crush-Eis dazugeben, mit Bitter Lemon auffüllen.



**Caribbean Dream** (fruchtig, cremig, süss)

- 2 cl Malibu
  - 2 cl Baccardi-Rum (weiss)
  - 1 cl Kokosmilch
  - 1 cl Blue Curaçao
  - je 4 cl Orangen- und Ananassaft
- Zubereitung:**  
Shaker zu ½ mit Crush-Eis füllen. Alle Zutaten begeben und kräftig shaken. Den Drink ins Glas abseihen und mit Ananas und Orangen dekorieren.