

Rahel Aeschlimann und Corina Fässler: Vier Cocktails von den zwei jüngsten ZAGG-Siegerinnen

Sie haben an der Servicekunstausstellung in der Kategorie Lernende den ersten Platz belegt. Die Rede ist von Corina Fässler vom Hotel Appenzell in Appenzell und Rahel Aeschlimann vom Hotel Continental in Luzern. Für «eXpresso» haben die beiden vier Cocktails zusammengestellt. Welche Drinks sie kreiert haben und wie sie ihren ZAGG-Triumph erlebten, verraten wir hier.

Rahel Aeschlimann und Corina Fässler können ihren Sieg an der Servicekunstausstellung des Berufsverbandes Restauration noch gar nicht recht glauben. Erst recht, weil die beiden bei ihrer kürzlich erfolgten Berufswahl alles andere als sicher waren. Dazu Rahel Aeschlimann:

«Ich interessierte mich auch für andere Berufe, zum Beispiel schnupperte ich als Coiffeuse.»

Doch das gefiel ihr überhaupt nicht. Auch Corina Fässler liebäugelte mit anderen Branchen. Vom Autolackierer bis zum Fotografen schnupperte sie fast in jedem Beruf. Erst zum Schluss besuchte sie noch die Restauration. Dazu sagt sie: «Die Gastronomie gefiel mir am besten!» Gut gefallen haben der Jury auch die Arbeiten der beiden Lernenden. Trotzdem rechnete keine von beiden mit einem solchen Erfolg. «Ich hörte meinen Namen und dachte: wow! Danach war ich sprachlos», so beschreibt Corina Fässler den Moment des Sieges. Ähnlich erging es Rahel Aeschlimann. Sie sagt: «Ich hätte nie damit gerechnet zu gewinnen. Mir kamen gleich Freudentränen. Es war megacool!» Cool sind auch die Drinkkreationen der beiden. Diese sind auf der Seite 18 zu bestaunen.

ernst.knuchel@gastroneus.ch

Facts & Figures

Betrieb von Rahel Aeschlimann:

www.continental.ch

Betrieb von Corina Fässler:

www.hotel-appenzell.ch

Wettbewerb: Die Servicekunstausstellung findet alle zwei Jahre an der Luzerner Messe ZAGG statt. Sie gilt als Gradmesser für die besten Restaurationsprofis der Schweiz. Fotoimpressionen unter www.expresso.ch





Rahels «Bluedream»

4 cl Wodka Grasovka
2 cl Blue Curaçao
6 cl Orangensaft
3 cl Zitronensaft
1 cl Zuckersirup

Zubereitung:
Shaker zu einem Drittel mit Eiswürfeln füllen. Zutaten begeben und shaken. Drink in ein Longdrinkglas abseihen, frische Eiswürfel dazugeben. Dekorieren. Mit Röhrlı servieren.

Corinas «Fürtüfeli» (alkoholfrei)

10 cl Sanbitter
10 cl Blütenquell Flauder Pfefferminze

Zubereitung:
Drei bis vier Eiswürfel ins Tumblerglas geben. Blütenquell Flauder dazugeben und mit Sanbitter auffüllen. Mit einem Pfefferminzweig dekorieren. Röhrlı dazugeben.



Rahels «Fabulous» (alkoholfrei)

2 cl Grenadinesirup
6 cl Ananassaft
6 cl Orangensaft
6 cl Grapefruitsaft

Zubereitung:
Shaker zu einem Drittel mit Eiswürfeln füllen. Zutaten begeben und shaken. Drink in ein Longdrinkglas abseihen. Frische Eiswürfel dazugeben. Dekorieren. Mit Röhrlı servieren.



Corinas «Goldengel»

5 cl Blütenquell Wonder
2 cl Goldwasser Goba
5 cl Prosecco

Zubereitung:
Champagnerflüte gut kühlen. Danach Blütenquell Wonder und Goldwasser Goba in ein Glas geben und mit Prosecco auffüllen. Beachtenswert: die kleinen Goldstückchen.