



Eliane Mahrer: Schweizer Meisterin mixt in der Bar des Basler Hotels Hilton coole Sommerdrinks!

Der Countdown für Eliane Mahrer läuft. Die 20-jährige Fricktalerin wird an den Worldskills in Kanada die Schweiz in der Kategorie Restaurantbedienung vertreten. Noch bleiben der Schweizer Meisterin 133 Tage. Da an der BerufswM auch Cocktails auf dem Programm stehen, hat sie für «eXpresso» vier Sommerdrinks kreiert. Wir zeigen, wie diese entstanden sind und sagen, welche Rolle die Küche von Elianes Mutter dabei spielte.

Eliane Mahrer steht in der Bar des Basler Hotels Hilton. Es ist jener Hotelbetrieb, in dem sie schon die Ausbildung zur Restaurationsfachfrau absolvierte. Jetzt arbeitet sie im Restaurant Wettstein. Für einmal hat Eliane ihr Arbeitsumfeld gewechselt. Sie shakt ihre Cocktails hinter der «City Bar» des Hotels Hilton. Was ganz einfach und absolut professionell aussieht, bedurfte aber einiger Trainings. Denn ihre Drinks, die sie «Cervezito», «Tropical Sunrise», «Fricktaler Summer» und «Virgins Pitahaya» nennt, entstanden auf praktische Weise. Eliane Mahrer: «Ich fragte meine Mutter, ob ich ihre Küche zur Entwicklung der Sommerdrinks nutzen dürfe.

Zum Dank, dass ich zuhause Drinks kreieren durfte, verwandelte ich Mutters Küche in ein Chaos.

Denn ich tüftelte immer gleichzeitig an allen vier Kreationen. Dafür durfte meine Familie alle Cocktails degustieren. Die Resonanz war super. Und welcher der vier Drinks ist Elianes Favorit? «Ich mag alle vier Drinks wirklich sehr. Trotzdem weiss ich genau, welchen ich zu meinem Lieblingsdrink küren würde: Den Tropical Sunrise. Ich liebe Melonen und dieser Cocktail ist auch noch so herrlich erfrischend.» Die Restaurationspreise für ihre Cocktails sieht Eliane Mahrer übrigens bei 18 bis 22 Franken. Und da die Drinks relativ aufwändig sind und ein grosser Warenaufwand nötig ist, empfiehlt die 20-Jährige jeweils einen Drink als «Wochenhit» auf die Karte zu nehmen. Wenn man dann diese noch auf einer Gartenterrasse servieren kann, dann ist es absolut perfekt!

Drinks und Rezepte auf den Seiten 18–19

Fotos unter www.eXpresso.ch

ernst.knuchel@gastroneus.ch



Cervezito

4 KL Rohrzucker
 1/2 St. Limette
 5 cl Cachaça-Rum
 8 St. Pfefferminzblätter
 1,5 dl Bier und 1,5 dl Tonic

Zubereitung:
 Rohrzucker, Limettenstücke, Pfefferminzblätter und den Cachaça-Rum ins Glas geben und mit dem Stößel zerdrücken. Glas mit crushed Eis füllen. Bier und Tonic dazugeben. Dekorieren.



Tropical Sunrise

1/2 St. Melone
 4 cl Wodka
 2 KL Puderzucker
 2 dl Tonic

Zubereitung:
 Die halbe Melone mixen. Die Melonenpulpe in den Shaker geben und Wodka dazugeben. Den Drink kräftig schütteln und ins Glas abseihen. Mit Tonic auffüllen. Dekorieren.



Virgins Pitahaya

1/2 St. Pitahaya
 2 St. Ananasscheiben
 5 cl Orangensaft
 4 cl Grapefruitsaft
 2 KL Puderzucker

Zubereitung:
 Die frischen Früchte mixen. Crushed Eis in den Shaker geben und die Früchtepulpe, Orangen- und Grapefruitsaft mit Puderzucker dazugeben. Shaken. Drink abseihen, dekorieren.



Fricktaler Summer

4 St. Erdbeeren
 1/2 St. Banane
 2 KL Puderzucker
 2 cl Fricktaler Kirsch
 2 dl Perrier

Zubereitung:
 Die Erdbeeren und Bananen mit dem Puderzucker mixen. Alles mit crushed Eis in den Shaker geben. Kirsch hinzufügen und kräftig schütteln. Drink abseihen und dekorieren.