

Pavlina Smrzova: Die charmanteste Barkeeperin Luzerns shakt vier Sommer-Cocktails



Eigentlich wollte sie nur eine Saison lang in der Schweiz als Au-pair arbeiten. Doch aus dieser einen Saison sind sieben Jahre geworden. Heute arbeitet Pavlina Smrzova als Chef de bar in der Luzerner Bar weisses Schaf. Für die «eXpresso»-Leserinnen und -Leser shakt die gebürtige Tschechin vier ihrer Lieblingsdrinks und verrät, welchen besonderen Titel sie erhalten hat.

Die Luzerner Partygänger haben entschieden: Die charmanteste Barkeeperin der Stadt ist: Pavlina Smrzova vom Weissen Schaf. Eine grosse Ehre für die bald 27-Jährige, die mit diesem Titel überhaupt nicht gerechnet hatte: «Ich wurde für den Wettbewerb angemeldet und zu Beginn unterschätzte ich die Bedeutung des Titels. In den letzten Tagen wurde ich aber immer öfter darauf angesprochen. Es macht mich stolz, dass ich für das «Weisse Schaf» diesen Titel gewinnen konnte.»

Doch sie ist als Chef de bar nicht nur charmant, auch ihre Cocktail-Mix-Künste sind fantastisch.

«Für einen richtigen Cocktail darf man nicht länger als drei Minuten haben. Und ein Caipirinha sollte innert sechzig Sekunden fertig sein», sagt Pavlina Smrzova bevor sie mit dem Mixen der Drinks für die «eXpresso»-Reportage anfängt. Und in der Tat, sie ist blitzschnell. Ob «Fruchtzweig», «Green Island», «Gini» oder «Hurricane» die Drinks sind im Handumdrehen fertig. «An einem gut besuchten Abend kann es schon sein, dass wir bis zu 200 Cocktails mixen. Dann kommt man gar nicht mehr von der Mix-Station weg», erklärt Pavlina Smrzova ihre Routine. Alle vier Drinks sind auch auf der Karte des «Weissen Schafs» zu finden. Gern hat Pavlina Smrzova natürlich alle ihre präsentierten Drinks, trotzdem gibt es einen Favoriten: Der «Hurricane». «Ich liebe diese Schärfe, die durch den Chili-Wodka entsteht. Wenn ich für meine Gäste mixe, frage ich allerdings immer, ob sie es gerne scharf mögen. Denn dieser Drink muss einfach Power haben.»

Drinks und Rezepte auf den Seiten 18–19

Fotos unter www.eXpresso.ch

ernst.knuchel@gastroneus.ch



Fruchtzweig

3 cl Absolut Mandarin
2 cl Bols Melone
1 cl Limejuice
1 Mangomark
Sternfrucht

Zubereitung:

Crushed Ice mit sämtlichen Zutaten in den Mixer geben. Das Ganze kurz mixen und in die Martini-Schale geben. Mit einer Scheibe Sternfrucht und einer Kirsche dekorieren



Green Island

(alkoholfrei)

2 dl Orangensaft
0,5 Banane
1 frische Kiwi
0,25 Apfel

Zubereitung:

Kiwi schälen und in Scheiben schneiden. Crushed Ice und die Zutaten in den Mixer geben, alles zusammen kurz mixen. Drink ins Glas füllen, mit Apfel dekorieren, Röhrl dazugeben.



Gini

4 cl Gin
2 cl Lime Juice
frischer Ingwer
Kumquats
Ginger Ale

Zubereitung:

Vier Scheiben frischen Ingwer schneiden. Kumquats vierteln und mit dem Ingwer und crushed Ice ins Glas geben. Restliche Zutaten dazugeben und mit Löffel umrühren.



Hurricane

2 cl Chili-Wodka
2 cl Wodka
2 cl Cacao White
3 KL Erdbeermark
1 Cocktailkirsche

Zubereitung:

Shaker zu $\frac{1}{3}$ mit crushed Ice füllen. Alle Zutaten beigegeben und kräftig shaken. Drink ins Tumbler-Glas abseihen und mit einem Spiess mit Kirsche und Limette dekorieren. Röhrl dazugeben.