

→ NEUER COCKTAIL *Olio nobile*

Er ist Barkeeper-Weltmeister und Chef der renommierten Kronenhalle-Bar in Zürich. Jetzt hat *Peter Roth* einen neuen Sommerdrink kreiert – mit Olivenöl!

Olivenöl im Drink

Sie verwenden für Ihren neusten Drink Olivenöl. Eine Weltneuheit?

Meines Wissens gab es bis jetzt tatsächlich keinen Drink mit Olivenöl. Ausser dem *Prairie Oyster* vielleicht, bei dem das Öl allerdings nur im Glas geschwenkt wird.

Und warum ausgerechnet ein Sommerdrink mit Olivenöl?

Olivenöl hat einen ganz besonderen, intensiven Geschmack. Der gibt einem Drink eine spezielle Note und genau die Würze, die er braucht.

Welches Öl eignet sich am besten?

Ich bevorzuge *Olio nobile*, ein extra natives Olivenöl aus der Toskana mit niedrigem Säuregehalt, das meinem Drink auch den Namen gab. Natürlich können auch andere Produkte verwendet werden. Wichtig ist jedoch, dass es sich um ein toskanisches Öl handelt, das geschmacksintensiver und würziger ist als etwa ein Olivenöl aus dem Süden.

Passt Ihr neuester Drink eher zum Apéro oder als Anti-Hangover?



SCHON ÜBER TAUSEND COCKTAILS erfunden. Peter Roth, 59, Barchef in der legendären Zürcher «Kronenhalle».

Der *Olio-nobile*-Drink ist ein erfrischendes Sommergetränk mit Eis, Fruchtsaft und Sorbet. Und da er mit oder ohne Alkohol gemixt werden kann, schmeckt er zum Aperitif genauso wie zum After-Dinner.

Kann ich ihn auch selber zu Hause zubereiten?

Natürlich: eine Kugel Zitronensorbet, vier Zentiliter Gin und einen Zentiliter Olivenöl zusammen mit sechs Zentiliter Orangen-Passionsfrucht-Saft und etwas zerstoßenem Eis mixen. Fertig! Wenn man will, kann man den Drink

noch mit einem Minzeblättchen und einer Olive dekorieren. Oder zusätzlich einen Tropfen Olivenöl dazugeben.

Sie haben über tausend Drinks kreiert. Wie gehen Sie dabei vor?

Einen neuen Drink kann ich spontan kreieren, manchmal braucht es aber etwas mehr Zeit. Beim *Olio nobile* habe ich über einen Monat getüftelt.

Olivenöl, Balsamico – wohin geht der Drink-Trend?

Momentan ist der *Cuisine-Style* sehr beliebt. Das heisst, Drinks werden mit Produkten aus der Küche gemixt, mit frischen Kräutern, Gewürzen oder Gemüse wie Gurken oder Sellerie. Doch der eigentliche Trend geht, wie in anderen Bereichen auch, zurück zu den Wurzeln, die alten Rezepturen werden neu entdeckt.

Welches sind die beliebtesten Drinks in Schweizer Bars?

Der Star ist eindeutig der *Dry Martini*. Auch *Martini-Cocktails* in diversen Variationen sind beliebt. Gefragt sind aber auch Klassiker wie *Whiskey Sour*, *Mojito* oder *Gin Tonic* – übrigens mein persönlicher Liebling.

Dominic Geisseler