



Sabrina Keller: Die Reise von Bangkok über Wiltshire nach Bad Ragaz ergibt vier Sommerdrinks

Was gibt es für einen Sportler Grösseres als die Olympischen Spiele oder eine Weltmeisterschaft? Wohl nichts. Genauso ergeht es Sabrina Keller, wenn sie an die WorldSkills im Oktober denkt. Für die Berufs-Weltmeisterschaft gibt sie alles. Ihr Trainingsprogramm führte sie von Heiden nach Bangkok und dann nach England. Jetzt ist sie wieder in der Schweiz, im Grand Hotel Quellenhof in Bad Ragaz. Hier präsentiert sie für «eXpresso» vier Sommerdrinks 2011.

«Oh, mein Gott, dachte ich, als mich «eXpresso» anfragte, vier Sommerdrinks zu kreieren. Ich befand mich gerade in England und hatte keine Barutensilien zur Hand.» So beschreibt Sabrina Keller ihre ersten Gedanken. Doch wer an die WorldSkills will, muss auch solche Herausforderungen meistern. Sabrina Keller: «Ich habe mich dann erst mal in Literatur vertieft und mir Gedanken gemacht, welche Geschmacksrichtungen in der Theorie gut zueinander passen. Diese Vorschläge habe ich dann Bruno Hunkeler, dem Chef de bar, und Sabine Gygax, seiner Stellvertreterin im «Grand Resort Bad Ragaz», präsentiert. Wir diskutierten gar, welche Ginsorte am besten zum Drink passt.»

Der «Soave» ist abgeleitet von Sabrinas Lieblings-Coupe.

«Als Kind war mein liebster Coup der «Sanfte Engel» mit Eierlikör. Aber den Eierlikör habe ich natürlich nie bekommen. Stattdessen gab es Orangensaft dazu. Diese Komponenten habe ich nun im «Soave» verbunden. Jetzt aber natürlich mit dem Eierlikör.»

Weitere Sommerdrinks sind der «BnB» mit Bier und Cassissirup, der «Kolibri» ohne Alkohol und der «Silence» mit Gin, Prosecco und Hunderblütensirup. Rezepte und Fotos auf den Seiten 14 bis 15.

Text: ernst.knuchel@gastroneus.ch
Fotos: Barbara Kern

Weiteres Programm von Sabrina Keller

- Mai: Training, Weggis
- Juni: Bartraining, Bad Ragaz
- Juli und August: Servicepraktikum, Tessin
- September: Training, Weggis



Beer and Berry (BnB)

- 2,5 dl Bier, mild, hell
- 2 cl Chambord (Beerenlikör)
- 1 cl Beerenlikör

Zubereitung:
 Beerenlikör und Cassissirup ins Longdrinkglas geben und das Bier frisch zapfen. Ohne Eis servieren. Mit Beerystick dekorieren.



Kolibri

alkoholfrei

- ¼ frische Banane
- 3–4 frische Erdbeeren
- 10 cl Passionsfruchtsaft
- 10 cl Cranberryjuice
- 1 cl Erdbeersirup

Zubereitung:
 Alle Zutaten in den Mixer geben, den Drink ins Longdrinkglas geben und mit crushed Ice servieren. Als Garnitur Banane, Erdbeeren und Minzblätter verwenden.



Silence

- 3 cl Gin, Bombay Sapphire
- 2 cl Holunderblütensirup
- 1 cl Zitronensaft, frisch
- 1 cl Blue Curaçao
- 10 cl Prosecco

Zubereitung:
 Alle Zutaten ausser dem Prosecco in den Shaker geben. Drink shaken und danach ins Longdrinkglas füllen. Mit Eis servieren und mit Prosecco auffüllen. Dekorieren.



Soave

- 2 cl Vodka Xellent
- 2 cl Cointreau
- 2 cl Eierlikör
- 2 cl Orangen-Passionsfrucht-Saft
- 1 cl Vanillesirup

Zubereitung:
 Alle Zutaten in den Shaker geben und shaken. Drink in ein Cocktailglas abseihen und mit Vanilleschote und Orangenscheibe dekorieren.