Schwungvoll in die WM – mit einem Schuss Brasilien! Showmixerin Liane Arnold von der Barfachschule Zürich zeigt, wie's geht.

Echt brasilianisch dank Cachaça

Erik Brühlmann und Marius Leutenegger

Wegen der Zeitverschiebung werden die Spiele der Fussball-WM bei uns am Abend übertragen. Das ist praktisch – denn so kann man zum Sportspektakel gleich stilecht einen … ja, was trinkt man in Brasilien eigentlich? Ein Barprofi gibt Einblick in die brasilianische Cocktailtradition.

Ab dem 12. Juni ist es wieder so weit: Der Ball rollt – und alle schauen hin! Auch in der Schweiz werden sich Hunderttausende vor dem Fernsehgerät oder einer Grossleinwand versammeln und mitverfolgen, wie Neymar, Messi und Ribéry – oder auch Stocker, Inler und Shaquiri – in Brasilien den Weltmeistertitel unter sich ausmachen. Dank der Zeitverschiebung wird dabei manche Übertragung zur After-Work-Party.

Trendiges Arme-Leute-Getränk

Wer es dabei richtig brasilianisch krachen lassen will, muss unweigerlich zum Cachaça greifen. Dabei handelt es sich um einen Zuckerrohrschnaps, der in ganz unterschiedlicher Qualität angeboten wird. «Die einfachsten Sorten sind mehr zum Mixen gedacht, die edelsten werden in Holzfässern gelagert und können wie ein Whisky pur genossen werden», weiss Alex Armbrüster. Der diplomierte Hotelier und Restaurateur betreibt zusammen mit seinem Team die Barfachschule Zürich. Anders als der ähnlich schmeckende Rum wird Cachaça nicht aus Rohrzuckermelasse, sondern aus frisch geerntetem Zuckerrohr hergestellt. Ursprünglich ein Nebenprodukt der Zuckerproduktion, entwickelte sich der Cachaça ab dem 16. Jahrhundert zum Arme-Leute-Getränk. Zwar versuchten die portugiesischen Kolonialherren mit allen Mitteln, Herstellung und Verkauf der Spirituose zu verbieten, doch die stetig steigende Nachfrage spülte diese Versuche im wahrsten Sinn des Worts weg. «Ab Beginn des 19. Jahrhunderts war Cachaça so etwas wie das alkoholische Nationalgetränk Brasiliens», schreibt Paulo Avelino Jacovos, Erster Sekretär der Associação Brasileira de Bartenders.

Cachaça gibt es in unzähligen Varianten und Qualitäten.

Batida – die Süssen

Wie und wann Cachaça zur Grundlage für Mixgetränke wurde, lässt sich nicht mehr sagen. Man vermutet, dass die Ursprünge in seiner Verwendung als «heilige Medizin» liegen. Heute geht an brasilianischen Stränden und in den Bars jedenfalls nichts mehr ohne den Zuckerrohrschnaps. «Es haben sich vor allem zwei Drink-Familien entwickelt», sagt Gastroexperte Alex Armbrüster: «Caipirinha- und Batida-Varianten.» In Europa kennt man vor allem den Batida de Coco, einen Cocktail aus Cachaça, Kokosnusscrème, Kondensmilch und Zucker. «Das klingt sehr süss und ist es in der Regel auch», versichert Armbrüster. Batida de Coco ist industriell zubereitet in Flaschen erhältlich und dient als süsse Grundlage für viele fruchtige Varianten: Batida Fragola mit Erdbeermark, Batida Sunrise mit Kirschlikör und Ananassaft, Brasilian Fever mit zusätzlichem Cachaça und Bananennektar oder Night in Blue mit Blue Curação und Ananassaft. Armbrüster: «Die Drinks sehen natürlich alle farbenprächtig aus. Aber ob sie mit der vielen Süsse im Hochsommer das Richtige sind, muss jeder für sich entscheiden.»

Tipps vom Profi Alex Armbrüster

Tipp 1: Limetten
Wie in der Küche gilt auch beim Mixen: Bevor man eine Limette aufschneidet, sollte man sie mit der flachen Hand auf dem Tisch hin und her rollen. «Dadurch kann man die Stücke anschliessend leichter mit dem Mörser zerdrücken.»

Tipp 2: Eis
Zwar hat sich das so genannte Crushed Ice – zerstossenes Eis – in den Szenebars längst durchgesetzt und es sieht auch ziemlich cool aus. Der Profi empfiehlt trotzdem, bei den guten alten Eiswürfeln zu bleiben. «So bleibt der Drink länger frisch, ohne zu verwässern. Crushed Ice schmilzt wahnsinnig schnell, sodass vom Geschmack bald nicht mehr viel übrig ist.»

Tipp 3: Zucker
In vielen Bars wird brauner Rohrzucker verwendet. Er löst sich aber fast nicht auf. Der ideale Zucker zum Mixen ist der weisse Rohrzucker, der dem Drink eine feine Süsse verleiht und sich sehr schnell auflöst. Diesen Zucker bekommt man online oder in Delikatessengeschäften.

Selber Barmixer werden

In der Barfachschule Zürich geben Alex Armbrüster und sein Team angehenden Barprofis den letzten Schliff. Einzelpersonen und Firmen bieten sie die Möglichkeit, beim Fun-Mixen Einblick in die Kunst des Mixens zu nehmen – und natürlich selbst ein paar Drinks zu zaubern.

Weitere Informationen unter www.barfachschulezuerich.ch

Caipirinha – die Herben
Etwas herber und deshalb grundsätzlich erfrischender sind der Caipirinha und seine Varianten. Der Begriff leitet sich aus dem brasilianischen Wort caipira für «Landbewohner» ab. Ein Caipirinha ist demnach ein kleiner Landbewohner – oder etwas weniger freundlich ein Hinterwäldler. Tatsächlich besteht ein «Caipi» ausschliesslich aus Zutaten, die jedermann überall problemlos bekommt: Limetten, Zucker, Eis und natürlich Cachaça. «Die Zubereitung ist denkbar einfach und der Drink schmeckt herrlich frisch – kein Wunder, dass er im Sommer so beliebt ist», meint Alex Armbrüster. Er rechnet damit, dass Caipirinhas während der WM in den Bars und beim Public Viewing ein Renner sein werden.

Fast alles ist erlaubt
Wer den Geschmack von Cachaça nicht mag, kann beim Caipirinha den Zuckerrohrschnaps problemlos ersetzen. Armbrüster: «Es lässt sich fast alles einsetzen, was man mag: vom Grappa bis zum Appenzeller.» Es darf also fröhlich experimentiert werden! Nur zum beliebten «Baileys» sollte man nicht greifen, denn die Sahne verträgt sich nicht mit der Säure der Limette. Die Mischung führt zu unansehnlichen Klumpen im Glas. Die wohl bekannteste Abwandlung des Caipirinhas ist der Caipiroska, bei dem Wodka den Cachaça ersetzt. In Brasilien ist dieser Drink gleichzeitig ein Statussymbol. «Wodka muss in Brasilien importiert werden und ist entsprechend teuer», weiss Armbrüster. «Wer in Brasilien einen Caipiroska dem Caipirinha vorzieht, macht damit deutlich, dass er es sich leisten kann.»

Alkoholfreies
Natürlich geht es auch alkoholfrei – und das bedeutet in Brasilien fruchtig. Schliesslich wachsen im fünftgrössten Land der Erde unzählige tropische und subtropische Früchte von der exotischen Abieiro über Guarana bis hin zur Mandarine. Aus ihnen lassen sich wunderbar Früchtecocktails wie der Ipanema mixen. So kommt südamerikanisches Flair auf. Und Autofahrer können nach Hause fahren, ohne mit einer roten Karte rechnen zu müssen!

Die WM ist eine grosse Party, und zu einer solchen gehören natürlich auch die passenden Drinks!

Das Angebot an Früchten ist in Brasilien riesig und vielfältig – kein Wunder, werden diese auch in vielen Drinks verwendet.

Rezepte

Caipirinha
1–2 Limetten (je nach Grösse)
6 cl Cachaça
2–3 TL weisser Rohrzucker
eine Handvoll Eiswürfel
Die Limette in 8 bis 12 Stücke schneiden und in ein Shakerglas geben. Den Zucker darübergeben und alles mit dem Mörser andrücken. Das Eis dazugeben, mit Cachaça auffüllen und gut schütteln.

Caipiroska
1–2 Limetten
6 cl Wodka
2–3 TL weisser Rohrzucker
eine Handvoll Eiswürfel
Die Zubereitung ist dieselbe wie beim Caipirinha.

Batida Fragola
8 cl Batida de Coco (Fertigprodukt)
8 cl Milch
5–6 cl Erdbeermark oder frische Erdbeeren
Alle Zutaten in einen Blender geben und mit etwas Eis mixen. In ein Tumblerglas giessen und mit einigen Erdbeerstücken garnieren.

Night in Blue
4 cl Batida de Coco (Fertigprodukt)
2 cl Blue Curaçao
12 cl Ananassaft
eine Handvoll Eiswürfel
Alle Zutaten in einen Shaker geben und gut schütteln. Mit einem Stück Ananas, Ananasblättern und einer Cocktailkirsche garnieren.

Rabo de Galo
2,5 cl Cachaça
2,5 cl roter Wermut
Beide Zutaten mit Eis im Shaker vermischen und in einem Schnapsglas ohne das Eis servieren. Rabo de Galo bedeutet Cocktail, also Hahnenschwanz. Trotzdem ist der Drink eher als «Absacker» für Hartgesottene geeignet.

Ipanema
1–2 Limetten
5 cl Ginger-Ale
1–2 TL weisser Rohrzucker
eine Handvoll Eiswürfel
Die Limetten in Würfel schneiden und mit dem Zucker im Glas zerdrücken. Das Eis dazugeben, mit Ginger-Ale auffüllen und umrühren.

Fruchtcocktail
3 cl Ananassaft
3 cl Caju (Cashew-Saft)
3 cl Guave-Saft
2 cl Johannisbeersirup
3 cl Sauerrahm
Alle Zutaten in einem Shaker mixen, in ein Longdrinkglas über etwas Eis giessen und mit saisonalen Früchten garnieren.