

Cocktail Guided Menu Christmas Edition

AUF DER DIESJÄHRIGEN BARZONE
SORGTEN BILL FEHN UND SHANE MCMAHON
MIT IHREM KONZEPT EINES
MENÜS SAMT COCKTAILBEGLEITUNG FÜR
AUFSEHEN. NUN PRÄSENTIEREN
SIE EIN DREIGÄNGIGES WEIHNACHTSESSEN
UND DAMIT IDEEN FÜR MEHR UMSATZ.

FOTOS: FELIX SOCHMANN/BISS FOTODESIGN





Seit an Seit – die langjährigen Freunde und Kollegen Bill Fehn und Shane McMahon

Essen mit aromatisch abgestimmten Cocktails – oder Drinks mit passender Essensbegleitung. Egal von welcher Seite man sich nähert, die Idee bleibt ebenso ungewöhnlich wie spannend. Der Bartender Bill Fehn und Koch Shane McMahon aus München sind Pioniere, was den Brückenschlag zwischen Bar und Küche anbelangt. Von Zeit zu Zeit, zu speziellen Anlässen oder auf Anfrage, haben die eng miteinander arbeitenden Freunde ihre Crossover-Idee präsentiert und konnten ihre Gäste damit immer wieder begeistern. Nun soll das Cocktail Guided Menu

in der Lounge der „B Bar“, direkt angrenzend an „Shane's Restaurant“, umgesetzt werden.

Zum Start präsentieren die Beiden exklusiv für FIZZ ihr dreigängiges Weihnachtsmenü, das nicht nur die Ideenbestens vermittelt, sondern auch Anregungen zur Umsatzsteigerung in der Weihnachtszeit liefert. Denn gerade zum Jahresende gönnen sich die Gäste gerne etwas Besonderes und lassen sich auf Experimente ein. Warum nicht ein spezielles Angebot für Weihnachtsfeiern kreieren und sich somit von der Masse abheben? Oder gezielt die Singles ansprechen, die es an den Weihnachtsabenden alleine zu Hause nicht aushalten? Ansätze gibt es genug, allein die Umsetzung könnte sich tückisch gestalten. Tipps und Tricks liefern Bill Fehn und Shane McMahon in unserem Gespräch.

Woher kommt die Idee zum Cocktail Guided Menu, gab es Vorbilder?

Bill Fehn: Direkte Vorbilder haben wir eigentlich nicht. Als ich noch als Patissier gearbeitet habe, kam ich mit der The-

matik immer mal wieder am Rande in Kontakt. Wir haben mit verschiedenen Drinks experimentiert, um so Sachen wie ein Piña-Colada- oder Mojito-Dessert bis hin zu Minz-Parfait mit Rumsoße herzustellen. Auch in meiner „Trinkhallen“-Zeit kam die Idee, einen Drink in Essen und wiederum Essen in Drinks zu verwandeln, immer mal wieder hoch. Aber ein wirkliches Menü mit Cocktaillbegleitung habe ich erstmals hier mit Shane umgesetzt.

Wie sah die Umsetzung bislang aus und was plant ihr in Zukunft?

Bill Fehn: Bisher gehört das Cocktail Guided Menu nicht zum festen Angebot, sondern war ein Special für besondere Anlässe. Angelernt hat es eigentlich mit Veranstaltungen, auf denen wir zum Flying Food passende Drinks gereicht haben. Aus dieser Richtung kamen dann immer mehr Einflüsse und Ideen. Auch einzelne Gäste haben das Thema vorangetrieben, indem sie sich an die Bar gesetzt und zu ihrem Drink ein kleines Häppchen bestellt haben. So ist unser Lounge Food entstanden, das sich an die Bar Gäste wendet, die zwar etwas essen, dazu aber nicht ins Restaurant gehen möchten. Unsere Menü-Idee soll dieses Lounge Food und meine Drinks nun noch enger miteinander verbinden.

Die räumlichen Gegebenheiten sind dafür ideal. „The B Bar“ ist Teil der Lobby des Hotels Prinzessin Elisabeth. Die Gäste können am Tresen auf Barhockern, in der Lobby auf Sofas oder in der direkt angrenzenden Lounge Platz nehmen. Diese bildet wiederum die Nahtstelle zu „Shane's Restaurant“, das von der Lounge nur durch ein riesiges Aquarium und ein paar Stufen getrennt ist. Das Restaurant liefert das so beliebte Lounge Food, etwa Roastbeefsandwich mit Ofen-Schnitztomaten oder Lachs-Teriyaki-Pflanzerl mit gemischtem Salat.

Shane McMahon: Wir wollen die Idee nutzen, um gezielt die Lounge zu pushen. Abgesehen davon, dass sich das Cocktaillmenü bei mir im Restaurant rechnerisch nur schwierig umsetzen lässt, weil ich dann nicht mehr am Wein verdienen, finde ich, dass der Ansatz eher zur legeren Lounge-Atmosphäre passt. Mir schwebt vor, ein Drei-Gang-Menü mit Lounge Food und

passenden Drinks fest ins Programm aufzunehmen und für etwa 40 Euro anzubieten. Das Angebot kann dann je nach Saison oder sogar monatlich wechseln.

Welche Probleme können sich bei der konkreten Umsetzung ergeben?

Bill Fehn: Ein entscheidender Punkt ist natürlich das Timing. Da die Cocktails und das Essen ja nicht an ein und derselben Stelle entstehen, braucht es eine gute Abstimmung, schließlich soll der Drink zeitgleich zur Speise serviert werden. Das Angebot sollte möglichst fest definiert und auch so kommuniziert werden, denn spontane Sonderwünsche der Gäste laufen der Idee der punktgenau aufeinander abgestimmten Komponenten natürlich zuwider. Auch braucht es eine gute Vorbereitung, um das Menü-Konzept in den normalen Barbetrieb einzuladen. Am besten, man bietet das Menü auf Vorbestellung an, das gibt einem Planungssicherheit.

Wie gelangt ihr zu den Food-Drink-Kombinationen?

Bill Fehn: Ganz unterschiedlich – teilweise geht der Impuls von einer Drinkidee, teilweise vom Food aus. In beiden Fällen ist es aber nicht so, dass der eine Bestandteil schon fix ist und sich der Begleiter dann danach richten muss, es ist ein dynamisches Zusammenspiel.

Shane McMahon: Genau, und es sollte auf jeden Fall nicht so sein, dass sich die Geschmäckler im Drink und im Essen wiederholen, sondern sie sollen sich ergänzen und gegenseitig bereichern.

Bill Fehn: Ein Betspiel aus unserer BARZONE-Session: Da gab es einen Drink namens „Rising Sun“ mit Wasabi als Zutat, dazu gab es als Essensbegleitung Thunfisch-Tatar, das normalerweise mit Wasabi serviert wird. Den haben wir in dem Fall aber weggelassen, weil allein schon der Drink die Wasabi-Schärfe transportiert. Den Oktopus-Kalkskopf aus dem Weihnachtsmenü hat Shane mit frischem Meerrettich verfeinert, der sich wiederum wunderbar mit dem Tomatenfond im Cocktail ergänzt. Da brauche ich nicht noch extra Schärfe in den Drink zu geben. Bei dieser aromatischen



LIQUEURS & SIROPS

GIFFARD

DEPUIS 1885

GIFFARD präsentiert den neuen Mirabellenlikör



Daiquiri de Lorraine

- 30 ml Rhum Clément VSOP
- 30 ml Giffard Crème de Mirabelle (Neu)
- 5 ml Giffard Gomme Sirup
- 30 ml frischer Limettensaft

Alle Zutaten auf viel Eis in einen Shaker geben und kräftig durchschüttein. Abseihen in eine vorgekühlte Martini-Schale. Mit einer Limettenspatte dekorieren

www.giffard.de

GIFFARD Avrillé
(Angers) France
Tél : 33 (0) 2 41 1885 10
contact@giffard.com

GIFFARD Deutschland
Tel : 0221 500 5404
Fax : 0221 500 5405
join us on facebook



1. GANG:
JANUARY MARY
 Langkorn-Pfeffer
 1 Dash Scrappy's Celery Bitters
 1 Dash Campari
 1 Barlöffel Aquavit
 1 cl Hendrick's Gin
 5 cl Tomatenfond
 2 Blätter Basilikum
 evtl. Zucker (je nach Säure des Fonds)

Dazu wird serviert:
RAGOUT
VON KALBESKOPF UND OKTOPUS

Durch die Kombination von Gin, Aquavit und Tomatenfond ist der Drink die ideale Ergänzung zum säuerlichen und pikanten Geschmack des Kalbskopf mit Oktopus. Ein leichter Drink für den Einstieg in ein Cocktail Guided Menu.



2. GANG:
SPANISH FIG
 1/2 rote Feige mit ein wenig Puderzucker zerstoßen
 1 Barlöffel Feigenmarmelade
 1 cl Honig
 1 cl Cassislikör
 2 cl Limettensaft
 2 cl Pampero Selection
 3 cl Tawny Port

Dazu wird serviert:
ROSA GLEIBWEINER REHRÜCKEN MIT APFELWURKRAUT UND SELBSTERPFEIL

Die fruchtige Feige und der Tawny Port ergänzen perfekt das Reh. Sie sind der flüssige und raffinierte Preiselbeer-Ersatz.



3. GANG:
APPLE REAR
 1/4 Apfel mit ein wenig Puderzucker zerstoßen
 1 Barlöffel Tabu Absinth Strong
 4 Dashes Barkeep Baked Apple Bitters
 1 cl Zucker
 1 Espresso
 3 cl Kessel One Citroen
 Je nach Dessert kann man den Vodka durch Brandy ersetzen

Dazu wird serviert:
KARDAMOM-REISSEN SCHOKOLADEN-MOHNSAUERKRAUT UND BASTARD BLETTEL

Klassische Wintergeschmäcker werden im Dessert und im Cocktail aufgegriffen. Die weiße Schokolade harmonisiert mit dem Kaffee und dem Anisgeschmack des Absinth. Die Baked Apple Bitters verstärken den Geschmack und runden den Drink ab.

Abstimmung hilft mir meine Patissier-Erfahrung ungemein. Dadurch habe ich bereits eine Ahnung von verschiedenen Geschmacksrichtungen und einen offenen Kopf für neue Kombinationen und Harmonien.

Wie muss Food beschaffen sein, um für ein Cocktail Guided Menu in Frage zu kommen?

Shane McMahon: Priorität Nummer eins ist, dass das Gericht an und für sich schmeckt und ohne viel Eiriefanz auskommt. Es sollte gut handelbar, etwa in einer kleinen Schale samt Gabel zu servieren sein. Also: bitte nicht zu kompliziert. In Kombination mit dem Cocktail sollte es dann so toll sein wie etwa ein Flusskreb mit einem schönen Chablis, also eine perfekte Kombination.

Was muss wiederum bei den Drinks beachtet werden?

Bill Fehn: Nicht zu schwer, nicht zu alkoholhaltig und nicht zu säurehaltig, das sind die entscheidenden Punkte. Wenn es wirklich mehrere Gänge werden, sollte man auch die Portionsgröße anpassen, also keine riesigen Schalen anbieten. Man sieht das häufig bei der Weinbegleitung zu Menüs, dass halbe Gläser übrig bleiben. Um den Alkoholgehalt niedrig zu halten, bieten sich leichtere Produkte, etwa Weinaperitifs wie Lillet an. Die müssen allerdings aufgeschöpft werden, sonst sagen sich die Leute: Da kann ich auch gleich Wein trinken.

Worin liegen für euch die Vorteile von Drinks als Foodbegleitung?

Bill Fehn: Im Cocktail kommen die Geschmä-

cker, die Aromen, in der Regel intensiver rüber als beim Wein, dessen feine Nuancen nur wenige Leute wirklich herausschmecken können. Das macht es für die Leute gewissermaßen einfacher, beurteilen zu können, ob die Kombination aus Drink und Essen passt.

Je intensiver man darüber nachdenkt, desto einleuchtender stellt sich einem die Idee der Cocktailbegleitung dar. Mit dem „Tailormade“-Ansatz, also quasi der Maßschneidung von Drinks, wie ihn Bill Fehn verfolgt, lässt sich ein auf den Punkt abgestimmter Speisenbegleiter kreieren, der das Zeug hat, in Sachen Flexibilität sogar den Wein auszustechen.

Wo seht ihr Parallelen in der Arbeit zwischen Bartender und Koch?

Shane McMahon: Wir haben ähnliche Herangehensweisen. Bill hat sich auf Tailormade-Cocktails spezialisiert und ich hieße Überraschungsmenus. Wir sind in unserer Arbeit also beide recht frei und nicht festgelegt auf ein definiertes Angebot. Und wir lassen uns gemeinsam von den frischen Produkten in der Großmarkthalle inspirieren. Bill guckt sich abends immer an, was bei mir in der Küche landet, entdeckt beispielsweise eine Sharon-Frucht und sagt dann: Dazu denke ich mir etwas aus. Oder er probiert eine Sauce, zum Beispiel den schwarzen Kardamomjus, und kommt kurze Zeit später mit einer Flasche Lagavulin vorbei, was der Sauce dann noch einmal eine ganz besondere Note gibt. Das sind Beispiele, wo wir uns in der täglichen Arbeit schon gut ergänzen.

Bill Fehn: Diese räumliche Nähe macht es so spannend. Shane entdeckt regelmäßig neue Sachen, zum Beispiel eine besondere Kresse oder seltene Kräuter, und ich bekomme auch ständig neue Produkte.

Shane McMahon: Ja, ich lasse mich auch immer wieder durch seine Waren und Ideen inspirieren. Zum Beispiel verwende ich seine Rhabarber-Bitters oder den Guinness-Sirup, um ein Salatdressing zu verfeinern. Und nachdem ich zum ersten Mal einen Moscow Mule getrunken und dadurch Ginger Beer entdeckt habe, ist daraus ein Ginger Beer Kucola Sorbet entstanden.

Bill Fehn: Wenn das gegenseitige Interesse da ist, sind das beste Voraussetzungen. Dann kennt die Kreativität keine Grenzen.

Zum Schluss noch die Crossover-Frage: Bill, was ist dein Lieblingsessen?

Bill: Ich esse Pizza super gern.

Shane: ... nee, du bist ein Steak-Mann.

Bill: Ja stimmt, ich bin da ein bisschen altmodisch. Am liebsten Meat & Potatoes.

Shane, dein Lieblingsdrink?

Shane McMahon: Tegernseer Hell. (lacht) Nein, im Ernst: Ich war früher überhaupt kein Cocktaillinker und habe Drinks erst durch Bill für mich entdeckt. Heute liebe ich etwa Bills Eigenkreationen wie den Graf Fizz, oder den Rising Sun und bin generell ein Fan von Drinks mit Gin.

INTERVIEW VON JENNI BUCKLER



KOLUMNE



WHISK(EY) AQUA VITAE, UISGE BEATHA, LEBENSWASSER

von Henning Neufeld

Whisk(e)y – an fast keiner anderen Spirituose scheiden sich die Geister mehr. Pur, auf Eis, Blended Scotch, Single Malt, Irish, Canadian, Japanese, Bourbon oder doch in einem Cocktail? Wie trinkt man seinen Whisk(e)y richtig?

Eine Patentlösung gibt es zum Glück nicht. Im Jahre 2011 ist prinzipiell alles erlaubt. Und das ist auch gut so, denn dieses in verschiedensten Hölzern gelagerte Getreide-Destillat lässt sich auf die unterschiedlichsten Arten genießen und entdecken. Jeder nach seiner eigenen Façon.

Richtet man den Fokus auf Whisk(e)y in Cocktails, so kommt man an einem Bourbon- oder Scotch Sour nicht vorbei. Die Vielfalt der Whisk(e)y Cocktails ist ebenso enorm, wie die Vielzahl der Brennereien. Aus Sicht des Bartenders ist Whisk(e)y eine sehr dankbare Spirituose, mit der viel gespielt werden kann. Vom leicht süßlichen Bourbon über mild-rauchige Blended Scotchs, wie z.B. Johnnie Walker, bis zu torfigen Single Malts wie Lagavulin. Whisk(e)y bedient viele Geschmäcker, ist wandelbar und immer präsent. Die Balance der Zutaten ist der Schlüssel zu einem guten Cocktail und betrachtet man Whisk(e)y einmal aus der Sicht eines Chemikers, so ergeben sich ganz neue Geschmackswelten. Nach der Destillation in einer Kupferbrennblase und längerer Fasslagerung weist z.B. Scotch Whisky geschmackliche Verbindungen in nahezu alle Richtungen auf. Wie schon erwähnt, es ist fast alles erlaubt. Der Kreativität sind kaum Grenzen gesetzt.

Fazit: Whisk(e)y ist ein Allrounder. Ob ich meinen Johnnie Walker Blue Label nun pur, auf Eis oder in einem Cocktail, der die Geschmacks-Merkmale fein akzentuiert genieße, sollte jeder für sich selbst erforschen.

Cheers!

Bitte trinken Sie verantwortungsvoll.
www.drinkmag.com



W
 WORLD CLASS
 MAKING THE BEST