

So mixt man richtig

GASTRONOMIE Die Miniköche wurden zu Nachwuchs-Barkeepern ausgebildet.

RIEDENBURG. Die Miniköche haben sich um Barkeeper Tobias Schweiger versammelt. Seit gut 18 Jahren steht der 37-Jährige schon hinter dem Tresen. Die Miniköche sollen beim Shaken gut aufpassen, sagt Schweiger, sonst könnten ihre weißen Kochgewänder bald eine andere Farbe haben.

Tatsächlich kann das Shaken der Cocktails schnell eine nasse Angelegenheit werden: Wenn der Shaker, eine Art Edelstahlbecher, und das Cocktailglas beim Schütteln nicht richtig geschlossen sind, gibt es schnell eine kleine Sauerei. Doch das passiert den



Bevor geschüttelt und gemixt wird, braucht es einige Zutaten. Foto: Seitz

Miniköchen nicht, denn sie passen sehr gut auf. Noch einen Tipp hat Schweiger parat: Wer daheim Cocktails zubereitet, sollte erst mit wenigen Zutaten üben. Und auch die Eiswürfel sollten immer frisch zubereitet werden, weil sich ansonsten Keime und Bakterien ansiedeln könnten.