

Raffiniertes aus Sahnelikören

Sahnige Winterträume

Auch wenn's draußen kalt wird, brauchen Cocktail-Fans nicht auf genussvolle Momente mit passenden Drinks zu verzichten, denn Nicki Mehr, der sympathische Barkeeper des Jahres 2007, hat mit den neuen Sahnigen, Berentzen Karamell und Milch-Kaffee, köstliche Cocktails kreiert, die nicht nur unterm Weihnachtsbaum schmecken.

Eigentlich hatte der gelernte Elektroinstallateur studieren wollen. Doch als er nach Abschluss seines Fachabiturs nicht das passende Studienfach fand, stieß er per Zufall auf die Barschule in Rostock. Bereits zuvor hatte er als Teenager eine zeitlang in einer Bar gejobbt und fing deshalb rasch Feuer.

NICKI MEHR – BARKEEPER DES JAHRES 2007

Gleich nach der Prüfung 2002 landete er bei einer der ersten Adressen für Barkeeper: der angesehenen Harry's New York Bar im Pelikan in Hannover. Dort verdiente er sich seine Sporen für die Prüfung zum Barmeister. In der unvergleichlichen Atmosphäre der fast acht Meter hohen und knapp 20 Meter breiten früheren Füllerfabrik werden über 180 Cocktails nach Original-Rezepturen zubereitet. Kein Wunder, dass sein Engagement den Kollegen von der Deutschen Barkeeper-Union nicht verborgen blieb, die ihn 2007, zum Start in die Selbstständigkeit, zum Barkeeper des Jahres kürten.

„Das ist kein klassischer Mix-Wettbewerb, bei dem man eine Jury mit verschiedenen Cocktails beeindrucken muss, sondern dabei wird von Profis auf die Gesamtleistung geschaut“, erläutert er stolz die Auszeichnung. Eine Reise nach Norwegen war der Preis, wo er bei Arcus verfolgen konnte, wie der berühmte Linie Aquavit hergestellt wird – leider ohne die für den Aquavit obligatorische Äquatorüberquerung an Bord eines Schiffes. Seitdem berät Nicki Mehr Hotels, Bars und Restaurants und organisiert Events.

BERENTZEN – TRADITION IN SPIRITUOSEN

Das Haus Berentzen kann auf eine lange Geschichte zurückblicken. Vor 250 Jahren von Johann Bernhard Berentzen in Haselünne, auch heute noch Hauptsitz der Gesellschaft, gegründet, gelang ihm 1976 mit dem legendären Berentzen Apfel der Durchbruch auf dem nationalen und internationalen Markt. In den Folgejahren kamen zahlreiche andere Spirituosen zu dem Zugpferd hinzu, zuletzt, im Frühjahr 2008, Berentzen Karamell und Berentzen Milch-Kaffee, die beiden neuen Sahneliköre.

Bei den neuen Sahnigen verbindet sich aromatisch-milder Kaffeegeschmack und zart schmelzendes Karamell mit der feinen Sahne. Die beiden Liköre mit 17 Prozent Alkohol verzichten auf Farb- und Konservierungsstoffe und sind im Lebensmittelhandel zu Preisen um 8,99 Euro erhältlich.



Cocktails von Nicki Mehr

Berentzen Chili Kick

6 cl Berentzen Karamell
1 große Messerspitze Chili
2 cl Amaretto oder Amarettosirup
8 cl Cranberrysaft
8 cl Himbeersaft

Alle Zutaten werden in einen eisgefüllten Shaker gegeben, kurz geschüttelt und in ein mit etwas Eis gefülltes Cocktailglas gegeben, das nach Wunsch dekoriert werden kann.

Berentzen Winternacht

5 cl Berentzen Milch-Kaffee
1 cl Orangenlikör
2 cl Mandelsirup
5 cl Ananassaft
5 cl Orangensaft

Alles in einen eisgefüllten Shaker geben, kurz schütteln, in ein mit etwas Eis gefülltes Cocktailglas geben und mit 1–2 Messerspitzen Zimt on Top garnieren.



Nicki Mehr ist mit Berentzen seit der von dem Unternehmen geförderten Auszeichnung zum Barkeeper des Jahres in engem Kontakt, und als die neuen Sahnigen auf den Markt kamen, erkannte er schnell, dass diese nicht nur „on the rocks“ ausgezeichnet schmecken, sondern sich auch hervorragend für leckere Cocktails eignen. Gestützt von seinem Freundeskreis, der seine Cocktail-Ideen konstruktiv-kritisch kommentierte, entwickelte Nicki Mehr dann innerhalb von zwei Wochen zehn verbraucherfreundliche neue Cocktails, die man heute in verschiedenen Bars bestellen kann.

Zwei davon, die besonders gut in die kalte Jahreszeit passen, hat er uns verraten, damit ihm unsere Leser an der Hausbar nahefeiern können: die „Berentzen Winternacht“, eine Abwandlung des klassischen Mai Tai, und den „Berentzen Chili Kick“, bei dem nach der süßen Karamellnote die Schärfe des Chilis zuschlägt. „Der Kick kommt später, wenn die Süße verfliegt“, schwärmt Mehr.

Michael Ritter

Mohn-Karamell-Muffins

Ein Extra-Tipp zur Winterzeit: Mit Berentzen Karamell-Sahne gefüllte Mohn-Karamell-Muffins von Dessertexpertin Véronique Witzigmann, Tochter von Eckart Witzigmann.

Zutaten für 12 Muffins:

100 g Butter, 80 g heller Rohrzucker, 1 Päckchen Bourbonvanillezucker, 1/4 TL Orangenschale (unbeh.), 4 zimmerwarme Eier, 170 g gemahlener Mohn, 100 ml + 12 EL + 40 ml Berentzen Karamell, 50 g Mehl, 50 g Mandamin, 1 Banane, Schokoladenglasur, 100 ml Sahne

Zubereitung:

Für den Teig zunächst die Eier trennen. In einer Schüssel Butter, Rohrzucker, Bourbonvanillezucker und die abgeriebene Orangenschale mit dem Handmixer schaumig rühren. Das Eigelb nach und nach zugeben und gut durchmischen. Anschließend den Eischnee steif schlagen. Mit einem Kochlöffel den Mohn unter

die Buttermasse rühren. Danach 50 ml Berentzen Karamell unterrühren. Nun abwechselnd das gesiebte, mit Mandamin vermengte Mehl und den Eischnee unter die Mohnmasse heben. Das Muffinblech einfetten oder mit Papierbackförmchen auslegen. Jeweils einen guten Esslöffel des Teigs auf dem Boden der Förmchen verteilen. Je eine Ba-

nanenscheibe in die Mitte der Förmchen legen und mit Teig bedecken. Die Förmchen sollten zu 3/4 mit dem Teig gefüllt sein. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad auf der mittleren Schiene ca. 15–20 Minuten backen. Die noch heißen Muffins jeweils mit einem Esslöffel Berentzen Karamell tränken und danach abkühlen lassen. Mit geschmolze-

ner Schokoladenglasur die obere Seite der Muffins bestreichen. Zwischenzeitlich die Sahne steif schlagen, 40 ml Berentzen Karamell vorsichtig mit der Sahne mischen. Die Berentzen-Karamell-Sahne wird zu den Muffins gereicht und rundet den Geschmack in idealer Weise ab.

Weitere Rezepte unter www.berentzen.de