Von Kugelblitz bis Mai Tai á la Fee

Cocktail-Fee Claudia Greiner verrät, worauf es beim Shaken ankommt

Entscheidend für einen guten Cocktail? - „Trockenes Eis. Und frische Zutaten", sagt Claudia Greiner. Und die weiß es bestimmt. Immerhin ist sie die „Cocktail-Fee" und als mobile Barkeeperin das Highlight vieler Partys und Events in der Region. „Shakern bezauert", schreibt sie als Slogan auf ihrer Homepage (www.cocktail-fee.de) - sie selbst wurde bezaubert, als sie vor gut 20 Jahren anfing, in einem Club im Chiemgau zu arbeiten. „Eines Tages musste ich völlig unerwartet hinter der Cocktailbar einspringen", erinnert sich Claudia Greiner. Derart ins kalte Wasser geschmissen, entdeckte sie sehr schnell ihr Händchen fürs „Shaken" und machte sich vor knapp zehn Jahren selbständig. Seit 2012 in Deggendorf, mittlerweile verheiratet und Mutter zweier Kinder („Nachwuchs-Fee" und „Cocktail-Elf"), gibt sie sich ihrer Cocktail-Leidenschaft heute als mobile Barkeeperin mit eigener Bar hin. „So kann ich mich auf jeden Kunden und die Location einstellen und habe viel Spielraum, um kreativ zu sein", sagt sie.

Frischer Cocktail macht Sommerlaune.

Ob Firmenevent oder Sommerparty im Garten, Junggesellenabschied, Hochzeit, Hauseinweihung oder Kindergeburtstag - Claudia Greiner und ihr Team tun das Ihre für die feucht-fröhliche Stimmung mit einer individuellen Auswahl an frischen Cocktails mit oder ohne Alkohol. „Jede Feier ist anders", betont sie. Ihre Herausforderung: „Mich immer wieder auf neue Menschen und ein neues Umfeld einstellen!"

Im Gespräch verrät Sie uns das Geheimnis der Cocktail-Fee:

aktuell: Frau Greiner, erst enmal zum Verständnis: Was ist eigentlich ein Cocktail?

Claudia Greiner: Ein leckeres Mischgetränk, bestehend aus mehreren Zutaten - Säften, Sirups, Spirituosen und vor allem viel trockenem Eis - das geshaked und mit frischen Früchten dekoriert wird.

aktuell: Wozu eigentlich das Eis? Zum Kühlen?

Das Eis benötigt man, damit sich die Zutaten richtig mischen, da die einzelnen Bestandteile unterschiedlich schwer sind. Allerdings müssen die Eiswürfel wirklich eiskalt sein. Angetautes Eis ist ein No-Go. Idealerweise sind auch die Gläser vorgekühlt.

aktuell: Wie lange wird ein Cocktail „geshaked"?

Die Faustregel besagt 15 bis 20 Sekunden.

aktuell: Was gilt es sonst zu beachten?

Die Säfte sollten möglichst hochwertig sein. Ich verwende ausschließlich Direktsäfte, wenn möglich, püriere ich frisches Obst, zum Beispiel Orangen oder Ananas.

Außerdem mixe ich ausschließlich mit namhaften Destillaten und hole die Früchte am Wochenmarkt. Auch die Sauberkeit und Hygiene hinter der Bar bei der Zubereitung spielen eine entscheidende Rolle.

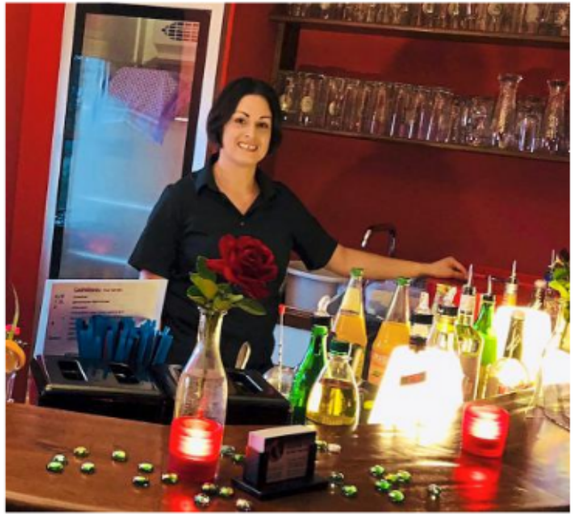
aktuell: Das Auge trinkt also mit...

Natürlich. Deshalb ist ja auch die Farbe eines Cocktails so wichtig. Orange, türkis, blutrot - das sind echte Hingucker. Im Hinblick auf die Optik spielt dann auch die Deko eine wichtige Rolle. Auch sie sollte immer frisch sein und sich möglichst auch am Motto der Party bzw. des Events orientieren.

aktuell: Welche Cocktails sind denn besonders beliebt?

Klassiker wie Mojito, Touch Down, Caipirinha oder Pina Colada gehen immer. Darüber hinaus gibt es aber auch bei den Cocktails saisonale Trendsetter. Aktuell sehr gefragt sind zum Beispiel Lillet Wild Berry, Gin Basil Smash oder Moscow Mule. Letzterer wird im Kupferbecher serviert und be-

Fortsetzung nächste Seite



Hinter ihrer mobilen Bar ist Claudia Greiner in ihrem Element. Fotos: Greiner

Von Kugelblitz...

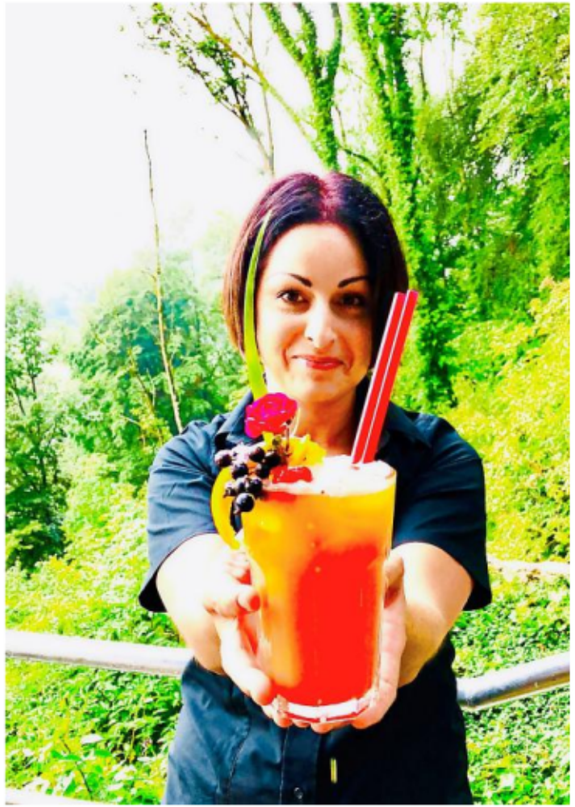
steht aus Wodka, Ingwerbier und frisch gepresstem Limettensaft, dekoriert mit frischer Minze, Ingwer oder Gurkenscheiben.

aktuell: Gibt es auch eigene Fee-Kreationen?

Ja, zum Beispiel Mai Tai á la Fee, eine Variation von Mai Tai mit Rum und Mandelsirup. So etwas probiere ich daheim in meiner Küche aus und lasse dann Freunde probieren. Tolle, weil ehrliche Tester für alkoholfreie Cocktails sind außerdem meine Kinder!

Der Kreativität sind übrigens auch bei der Namensschöpfung keine Grenzen gesetzt. Als ich hochschwanger war, habe ich zum Beispiel den „Kugelblitz" serviert.

Andrea Weidemann



„Cocktail-Fee" Claudia Greiner erklärt, was einen guten Cocktail ausmacht.