

# SONNEN IM GLAS

SOMMERLICH-SPRITZIG, MIT SEKT ODER WEISSWEIN UND KINDERLEICHT ZUZUBEREITEN – DAS WAREN DIE VORGABEN, DIE WIR BARKEEPER REZA RAHIMI FÜR DIE KREATION DREIER UBI BENE-COCKTAILS GEMACHT HABEN. VOILÀ: DREI DRINKS ZUM APERITIF, ZUM DINNER UND FÜR DEN SPÄTEN ABEND.



## A

Auch Barkeeper haben ihre Vorlieben. Die einen trinken Whisky pur, die anderen mögen aufwendig gemixte Cocktails. Reza Rahimi findet: „Ein Drink muss zur Jahreszeit passen. In den Wintermonaten kann man wunderbar mit schwereren Duft- und Geschmacksnoten, auch mal mit Schokolade, spielen. Aber im Sommer stehe ich auf Früchte und Kräuter, die dann ihre ganzen Aromen entfalten.“

Das Mixen verschiedener Geschmacksnoten, das Riechen und Schmecken von Nuancen und das Abstimmen der Drinks auf die Vorlieben der Genießer und die Anlässe, zu denen sie gereicht werden, begeistern den 35-Jährigen seit vielen Jahren. Eine Ausbildung zum Industriekaufmann schloss er noch ab, dann stieg er voll in die Gastronomie ein und kam von Hamburg, wo er aufwuchs, nach Mannheim. Acht Jahre ist das mittlerweile her, in denen er zunächst im Ivy am Wasserturm als Betriebsleiter gearbeitet und anschließend die exquisite Bar im Syte-Hotel am Wasserturm aufgebaut hat. Und auch wenn ihn nun der nächste Karriereschritt an ein Frankfurter Luxushotel führte – der Region bleibt er treu, denn: „Ich habe mich hier ins Thema Wein verliebt und es gibt keine bessere Gegend, diese Liebe auszuleben.“

### Prickelnder Sekt und geschlagene Minze

Gerade hat er seinen ersten eigenen Wein vorgestellt: eine Cuvée aus Weißburgunder und Chardonnay, die in Zusammenarbeit mit dem Dürkheimer Winzer Thomas Hensel entstand und die viel Frucht mit wenig Säure und einer komplexen Aromenstruktur harmonisch verbindet. „Trauben und Anker“ hat er sie genannt. Eine Reminiszenz an seine Herkunft ebenso wie an die neue Heimat. „Es ist ein Wein, wie ich ihn selbst gern trinke“, sagt er über seine Kreation, die der Auftakt zu weiteren Weinen sein soll, die er unter dem Label „Geschichten von Trauben und Anker“ auf dem Markt bringen will.

Die Cuvée hat er auch für einen der drei sommerlichen Cocktails verwendet, die er nun für UBI BENE kreiert hat. Leicht und spritzig sollten sie sein, daher, so Rahimi, „habe ich mich für Weißwein und Sekt





### LATE CHECK-OUT

3CL TRAUBEN UND ANKER CUVÉE  
3CL CAMPARI  
3CL ITALICUS BERGAMOTTE LIQUER  
EISWÜRFEL

ALLE ZUTATEN IN EINEN TUMBLER GEBEN UND UMRÜHREN. DIE ORANGENZESTE ÜBER DEM GLAS AUSDRÜCKEN, SO DASS DIE ÄTHERISCHEN ÖLE HINEINSPRITZEN. DEKORATION: KORIANDERGRÜN

entschieden“. Auch seine Vorliebe für Kräuternoten flossen in die Drinks mit ein, „und ich habe darauf geachtet, dass man alle Zutaten ohne lange Suche einkaufen kann“. Das erforderliche Equipment ist überschaubar: Gläser, Barmaß und Barlöffel, ein scharfes Messer und vielleicht einen Zestenreißer – mehr braucht es nicht, um die drei Cocktails vorzubereiten.

„From Hamburg to Pfalz“ ist ein spritziger Aperitif, für den Reza Rahimi Hendrick's Gin mit dem Rosé Brut des Sektguts Reichsrat von Buhl mischt. „Der Hendrick's hat eine sehr feine Kräuter- und Gurkennote, und die Von-Buhl-Sekte schätze ich sehr, zumal mich mit dem Geschäftsführer des Hauses, Richard Grosche, eine lange Freundschaft verbindet“, erzählt er, während er den Gin in ein bauchiges Weinglas füllt. „Er war mein Wein-Mentor, ich habe viel von ihm gelernt.“ Was wir lernen: Die Eiswürfel sollten so groß wie möglich und massiv sein. „Das Eis soll das Getränk so kalt wie

möglich halten, nicht verwässern“, begründet Rahimi. „Denn je langsamer es schmilzt, desto intensiver schmecken die Aromen und desto länger hält sich auch die Kohlensäure des Sekts. Daher nennt man Eis auch das Gold des Barkeepers.“ Für Frische sorgen drei Kugeln, die Rahimi aus einer reifen Galia-Melone schneidet, und ein Zweig frische Minze, den er ein paar Mal auf seinen Handrücken schlägt. „Das löst die ätherischen Öle und sie duftet intensiver“, verrät er. Und siehe da: Vor dem Trinken steigt ein betörender Duft in die Nase, dem ein fruchtig-frischer Geschmack am Gaumen folgt.

#### Auf Zitronen- und Pfeffernoten folgt eine Aromenbombe

Die Ideen zu solchen Kreationen kommen Reza Rahimi oft spontan: „in der Nacht, aber auch bei einem guten Essen - wenn ich etwa eine Vorspeise mit Melone und Gurke habe, oder bei einem feinen



### VAGABUNDO

3CL CAP CORSE QUINQUINA  
2CL HENSEL&GRETTEL CUVÉE  
MARKUS SCHNEIDER – THOMAS HENSEL  
10CL FENTIMANS HERBAL TONIC WATER  
EISWÜRFEL

ALLE ZUTATEN IN EIN HIGHBALL-GLAS GEBEN UND LANGSAM UMRÜHREN. DEKORATION: ROSA PFEFFER UND ZITRONENZESTE



Dessert. Einmal hatte ich eines mit Ananas und Zitronengras, daraus habe ich sofort einen Drink abgeleitet.“ Auch für den zweiten Drink, den „Vagabundo“, setzt er auf Zitrone – aber in Form von langen Zesten und in Kombination mit der Hensel&Gretel-Cuvée von Thomas Hensel und Markus Schneider sowie dem Quinquina Cap Corse, einem Likör aus Chinarrinde, dem einige rote Pfefferbeeren einen Hauch Schärfe verleihen. „Den kann man auch zum Essen, zum Beispiel zu Fisch oder weißem Fleisch, genießen“, empfiehlt der Sohn persischer Einwanderer.

Eine wahre Aromenbombe ist „Late Check Out“. „Der ist für nach dem Dinner, für den späteren Abend als Digestif oder als Begleiter zu einer Zigarre



### FROM HAMBURG TO PFALZ

2CL HENDRICK'S GIN  
10CL REICHSRAT VON BUHL ROSÉ-SEKT  
EISWÜRFEL

ALLE ZUTATEN IN EIN ROTWEINGLAS GEBEN  
UND LANGSAM UMRÜHREN.  
DEKORATION: AUSGESTOCHENE MELONENKUGELN,  
FRISCHE MINZE

– ein Gentleman-Drink“, erklärt der Experte. Inspiriert hat ihn der italienische Klassiker Negroni, den er sommerlich variiert. Der Campari ist als Hauptzutrat geblieben und sorgt für die charakteristische Farbe und das bittere Aroma, doch statt Gin verwendet Rahimi seine eigene Cuvée „Trauben und Anker“. Als dritte Ingredienz kommt statt Wermut der Bergamotte-Likör Italicus in den Tumbler. In der charakteristischen türkisfarbenen Flasche duftet er wie ein Parfüm. Im Verbund mit dem Weißburgunder-Chardonnay-Verschnitt und Campari, dem mikrofeine Spritzer aus einer ausgedrückten Orangenzeste zugefügt werden, gehört ihm – als blumiger Kontrast – der Abgang. Dekoriert wird das Glas mit einem Zweig Koriandergrün. „Eine solche Variation eines Klassikers wie dem Negroni nennt an in der Sprache der Barkeeper Twist“, sagt Rahimi. Wir sagen: Cheers!

TEXT: UTE MAAGFOTOS: ELMAR WITT ■



### WIR DANKEN

Riesling und Rosé-Sekt:  
Weingut Reichsrat von Buhl, Deidesheim  
Weißwein-Cuvée „Trauben und Anker“  
sowie die weiteren Spirituosen: Reza Rahimi  
Fotografie und Inszenierung: Elmar Witt

EZATI



*Yohji Yamamoto*

ISSEY MIYAKE

RUNDHOLZ

IRIS v. ARNIM

*Marsell*

Ezati

Untere Straße 1  
69117 Heidelberg  
Tel: +49 6221 162 625

www.ezati.de