



Die 23-jährige Olivia Hairay mixt an der Bar The Nations im Hotel Intercontinental in Genf. Bald misst sie sich mit der Welt-Elite der Barkeeper in Südafrika. SANDRA ARDIZZONE

Ein Schuss Weiblichkeit

Sie ist jung, talentiert und erobert gerade eine Männerdomäne: Barkeeperin Olivia Hairay

Der beste Barkeeper der Schweiz ist eine Frau. Für die «Schweiz am Sonntag» hat die 23-jährige Westschweizerin Olivia Hairay einen eigenen Sommer-Cocktail kreiert.

VON ALEXANDRA FITZ

Die Haare hat sie zu zwei Zöpfen geflochten, die weisse Bluse wirkt adrett. Kräftig schüttelt sie mit beiden Händen den Shaker, misst präzise, bevor sie eine neue Zutat hinzugibt, und kostet die helle Flüssigkeit immer wieder mit einem langen Silberlöffel. Dabei entfährt ihr ein «Oh là là». Nach der Verkostung ihrer Kreation weiss man, das Aufstöhnen galt den Chilis. Denn der rosa Sommer-Drink «Don't cross Tijuana» ist ganz schön scharf.

Sie – Olivia Hairay, 23 Jahre alt, aus der Westschweiz – wurde diese Woche zum besten Barkeeper der Schweiz gekürt. Nun steht sie an ihrem Arbeitsplatz, einer kleinen Oase mitten in Genf, und mixt einen Spezial-Cocktail für die «Schweiz am Sonntag». Hinter der Poolbar des Luxushotels Intercontinental in Genf sitzt jeder Handgriff, keine Spur von Aufregung. Die junge Frau wirkt erwachsen und selbstbewusst. Keine Selbstverständlichkeit, wenn man bedenkt, dass sie sich schon bald mit der Weltelite der Branche messen wird – und das als Frau und als Neuling im Metier.

«ICH HÄTTE NIE GEDACHT, dass ich gewinnen. Ehrlich gesagt, verstehe ich immer noch nicht, was geschehen ist», sagt die Siegerin. Die Westschweizerin hat den Schweizer Final des Bartender-Wettbewerbs «Diageo World Class» gewonnen. Der Bartender-Wettbewerb von Diageo, weltweit führender Anbieter von alkoholischen Getränken, gilt als einer der anspruchsvollsten der Welt. Olivia setzte sich in einem zehnstündigen Wettkampf gegen ihre 11 Mitbewerber – darunter ihr Arbeitskollege aus dem Inter-

continental – durch und qualifizierte sich für den Weltfinal in Südafrika (23. 8. bis 4. 9. in Kapstadt). Dort trifft sie auf die internationale Barkeeper-Elite aus 57 verschiedenen Ländern. Auch wenn noch nicht alle Finalisten feststehen, klar ist: Das ist ein echter Meisterstreich. Frauen sind in dieser Szene eine klare Minderheit. «Ich bin stolz, weil es fast keine Frauen gibt und ich eine Tür in eine Männerdomäne öffne», sagt Olivia. «Die Mixology verzeichnet in allen Landesteilen einen grossen Aufschwung und animiert auch immer mehr Frauen, sich dieser Wissenschaft zu verschreiben», sagt Jury-Mitglied Max La Rocca,

der 2010 den Weltfinal gewonnen hat und dem Olivia vor allem durch ihre Originalität, Präzision und fundiertes Know-how aufgefallen ist.

AUFGEFALLEN IST SIE auch dem Intercontinental Genève. Nach ihrem sechsmonatigen Praktikum war auch dem Bar-Team klar: Olivia ist ein Talent. «Ich wusste, das ist genau das, was ich machen will.» Das beeindruckt umso mehr, wenn man bedenkt, dass die junge Frau sich vorher gar nicht für Cocktails interessiert hat. Doch spricht sie heute von der Symbiose verschiedener Alkoholika, selbst gemachten Sirups und histori-

schen Cocktails, leuchten ihre hellgrünen Augen. Olivia ist dann in einer anderen Welt. In ihrer Welt.

Ihr Lieblingscocktail? «Ich habe gern trockene, reine Cocktails. Ohne zu viele verschiedene Zutaten.» Sie schwärmt vom Brooklyn – einer Abwandlung des Manhattan, einem Drink mit Whiskey, Wermut und Angostura Bitter, plus Maraschino-Likör. Aber bitte nicht im Martinielch, sondern old-fashioned im flachen Kristallglas. Privat darf es auch mal ein Glas Wein oder Champagner sein.

Cocktails seien stark, das könne man ja nicht den ganzen Abend trinken. Wenn es dann aber einer sein soll, überlässt sie das dem Barkeeper: «Mach mir einen Cocktail, ich lass mich überraschen.» Das ist übrigens ein guter Tipp für alle, die sich nicht so gut auskennen. Man darf ruhig auch sagen, was man mag: süss, sauer, bitter.

IST ES NICHT FRUSTRIEREND, wenn man den leckeren Drink nur kosten darf, ihn aber der Gast trinkt? «Es gefällt mir besser, einen Cocktail zu machen, der dem Gast schmeckt und ihn zufriedenstellt, anstatt ihn selber zu trinken», meint die junge Barkeeperin. Bestellt ein Gast einen 08/15-Drink wie Sex on the Beach oder Mojito, versucht sie, den Drink ein wenig zu verändern. «Wir wissen ja, was wir tun und möchten unseren Gästen auch Neues zeigen», erklärt die Fachfrau motiviert. Trotzdem sei gerade Flexibilität eine der wichtigsten Fähigkeiten, die ein Barkeeper mitzubringen habe: «Wir müssen schon sehr anpassungsfähig sein. Schliesslich müssen wir uns dem Gast anpassen, nicht er sich uns.»

Bis zum Final wird Olivia jeden Tag üben. Dabei hilft ihr Barchef und Mentor Vincent Dumesnil. Sie schaut den smarten Barkeeper und das Team an und sagt: «Wir werden es rocken.» Und wie können es die Laien zu Hause rocken? «Bei einem Cocktail sind gute Eiswürfel wichtig. Am besten wäre natürlich eine Eismaschine. Gute Produkte machen ebenfalls sehr viel aus. Man braucht einen Shaker und was eben zum Set dazugehört.» Dann überlegt Olivia und sagt mit einem Lächeln: «Aber am besten kommt man zu mir an die Bar.»



«SCHWEIZ AM SONNTAG»-DRINK: «DON'T CROSS TIJUANA»

> 5 cl Tequila (Don Julio Blanco)
> 2 cl Limettensaft
> 1,5 cl Chili-Sirup
> 2,5 cl mit Chili aufgegossene Milch
> in ein flaches Glas mit crushed-ice giessen
> ein Stück rote Peperoni-

ni-Haut einrollen für die Dekoration

Für den Chili-Sirup ein bis zwei mittelgrosse Chilis kaufen (grüne machen den Sirup trocken-scharf, rote fruchtig-scharf), waschen und sie

der Länge nach aufschneiden und mit 500g Zucker und 500ml Wasser aufkochen. Den Sirup mit den Chilis ein bis zwei Tage kalt stellen und dann testen. Die Schärfe nimmt mit der Einlegezeit zu.

ENTKORRT

STRAHLENDER RUBIN

Schon wieder entkorke ich hier einen Tessiner Wein. Denn unsere Compatrioti sorgen für Schlagzeilen. Ich hatte die letzte Kolumne noch nicht fertig geschrieben, als die neusten Erfolgsmeldungen eintrafen. Diesmal geht es aber nicht um Perlen, sondern um Edelsteine, einen Rubin aus der Schatzkammer des Schweizer Weins, nämlich den Balin der Cantina Kopp von der Crone Visini in Barbengo bei Lugano.

Seit dem Jahrgang 2005 gehört dieser aussergewöhnliche Merlot zu den Schätzen der renommierten Vereinigung Mémoire des Vins Suisses, jetzt endlich erhielt er auch hochoffiziell den wohlverdienten Lorbeer. Denn er ging als bester Wein aus dem Mondial du Merlot & Assemblages 2015 hervor, holte sich dabei grosses Gold und war mit stolzen 94,4 Punkten erst noch der beste reinsortige Schweizer Merlot. An der 5. Ausgabe des Mondial du Merlot & Assemblages, der von der Vereinigung Vinea organisiert wird, nahmen 440 Weine von 240 Produzenten aus 25 Ländern teil. Die meisten Weine stammten aus der Schweiz, gefolgt von Italien und Frankreich. Die Prämierung ist wegen ihrer Glaubwürdigkeit, die ihr die Schirmherrschaften der OIV, der UIOE und der USOE und die Mitgliedschaft bei Vinofed, der internationalen Vereinigung der grossen Weinprämierungen, verleihen, sehr attraktiv.

Der **Balin 2012**, der zu rund vier Fünfteln aus einem alten Rebberg in Gorla im Sotto- und zum Rest aus Sementina im Sopraceneri stammt, ist gleichsam die Inkarnation eines Tessiner Merlots: Dunkles, jugendliches Rot; Aromen von Kirschen, Pflaumen, Zwetschgen mit würzigen Röstnoten; vollmundig, saftige Säure, kräftiges, noch leicht trocknendes Tannin, sehr lang – ein grosser Wein mit viel Potenzial, der sich neben manchem Bordeaux sehen lassen kann, an eine Investition, an der auch Ihre Kinder noch Freude haben werden.

ANDREAS KELLER



BALIN 2012

Produzent: Cantina Kopp von der Crone Visini, Barbengo
Herkunft: Tessin
Appellation: Svizzera italiana IGT
Rebsorte: Merlot, Arinarnoa, Cabernet Sauvignon
Beste Trinkereife: 2016 bis mindestens 2022
Passende Gerichte: Steinpilzragout, Entrecôte, Alpkäse
Bewertung: 18 Punkte
Bezugsquelle: Cantina Kopp von der Crone Visini, Via Noga 2, 6917 Barbengo, Tel. 091 682 96 16, www.cantinabarbengo.ch, Fr. 47.–

INSERAT



WALDHAUS SILS

A family affair since 1908

Sommersaison 2015:
17. Juni bis 19. Oktober

Ein Fünfsternhaus als Familiensache mit seiner fröhlichen Unbeschwertheit und dem Spielraum, den es seinen Gästen bietet, den kleinen wie den grossen.

Tel +41 (0)81 838 51 00
www.waldhaus-sils.ch