



Test-Trinker: Die Moderatoren Bianca Schwarzjürg, Norbert Oberhauser und Johanna Setzer (v. li. n. re.) verkosteten Käse in hochprozentiger Cocktail-Form. Ihr Urteil: „Gut, aber es bedarf der Gewöhnung“

Schnapsideen

„Prost“ oder doch „Mahlzeit“?

Käse-Wodka und Wurst zum Trinken. Das „Planters“ in Wien lud drei Moderatoren von Puls 4 zur Verkostung ihrer schrägsten Cocktail-Kreationen.

Die Sorten Büffelmozzarella, Räskäse und Roquefort finden sich üblicherweise nicht auf einer Getränkekarte. Trotzdem sind sie trinkbar, wie ein Test mit den – vom Wiener Nachtleben geelichten – Puls-4-Moderatoren Bianca Schwarzjürg, Norbert Oberhauser und Johanna Setzer im Planters bewies.



Gratiniert? Dejan beim „Käse-mixen“; rechts: Puls-4-Moderatoren kennen keinen Schmerz. Auch nicht beim Schnapseln



EINBLICKE

VON ROMAN ROZNOVSKY

Gewöhnungsbedürftig Zuerst wurde argwöhnisch geschnüffelt; „Hmm, riecht seltsam“; dann beherzt geschluckt; „Oh, schmeckt gut“; und das Glas mit einem „Uii, doch etwas gewöhnungsbedürftig“ abgestellt. Ein Käse, angesetzt in Wodka, das Ganze durch einen Aktivkohlefilter geklärt und

warm (!) mit einer Brombeere serviert, ist eben nicht jedermanns Gaumenfreude. Ausgedacht hat sich diese teuflische Mixtur Planters-Barmixer Dejan Trifunovics. Der Mann weiß, was er tut, ist der Vorarlberger doch österreichischer Sieger des Havana-Club-

Cocktail-Grand-Prix und wird unser Land beim Weltfinale der Barmixer auf Cuba vertreten. Auf die Idee gebracht hat den Mixer-Meister ein befreundeter Apotheker. „Er hat mir dann auch bei der Umsetzung geholfen. So mussten wir einen speziellen Kohlefilter

basteln und mit Hunderten Käsesorten experimentieren. Nach 1 1/2 Jahren habe ich mich dann auf drei Sorten festgelegt.“ Nach der Filterung versetzt Dejan den Wodka mit diversen Aromen. „Das ist wie bei einer Käseplatte – Erdbeeren, Maroni, Trauben, Brom-

beeren und Feige.“ Doch Dejan hat noch andere „Schnapsideen“. So mixte er eine Käsekrainer. „Ich habe Senf mit Wodka angesetzt, Balsamico als Körper verwendet und dazu Thai-Basilikum geben“. Prost oder Mahlzeit, entscheiden Sie selbst.

