



Mit eCUBAN in einen heißen Partysommer

Cocktailmeister Michele Fiordoliva kreiert den Longdrink des Jahres

München, XX. Mai 2007 – „Der Sommer wird kubanisch feurig und fruchtig erfrischend.“ Das ist die Fetenvorhersage von Michele Fiordoliva, dem Starbarmann aus München. Der mehrfache Cocktailmeister hat sich für die heißen Monate einen ganz besonderen Longdrink einfallen lassen. „Der eCUBAN wird das Kultgetränk des Jahres“, ist sich Michele sicher. „Er ist frisch und nicht zu schwer – genau das Richtige für einen lauen Sommerabend mit Freunden oder eine aufregende Clubnacht.“

Die Mixtur des eCUBANS ist unkompliziert und dennoch raffiniert – gerade so wie das Lebensgefühl im karibischen Inselstaat: In ein gut gekühltes Glas, das zuvor mit einer Gurkenscheibe ausgerieben wurde, gibt Michele eine Handvoll Eiswürfel. Es folgen fünf Zentiliter (5cl) Bacardi-Rum. „Ich nehme für meinen eCUBAN Bacardi 8 Años. Das ist ein besonders hochwertiger, kubanischer Rum, der mindestens acht Jahre in ausgewählten Eichenholzfässern heranreift und so sein unverkennbares Aroma erhält. Wer den 8 Años nicht zur Hand hat, kann aber auch einen anderen Rum verwenden“, verrät der Eigentümer der American Bar Negroni in der Sedanstraße im Münchner Szeneviertel Haidhausen. Nach dem Rum folgen zwei Spritzer – in Fachkreisen auch als „Dash“ bezeichnet – Angostura. Diesen Bitterlikör gibt es in ausgesuchten Supermärkten. Für die fruchtige Note presst Michele eine Viertelscheibe Orange mit den Fingern ins Glas. Die restliche Scheibe darf zur Deko auch mit hinein. Zum Schluss füllt der italienische Barprofi den Longdrink mit Ginger Ale auf. Ein Minzblatt und eine Kirsche geben dem neuen Star auf dem Cocktailparkett seinen sexy Partylook.

Übrigens: Dieser Cocktail sollte aufgrund seiner Kohlensäure nicht geschüttelt werden. Der eCUBAN gehört wie Cuba Libre oder Mojito zur Familie der coolen Durstlöscher der tropischen Republik Kuba. Durch die wenigen, aber hochwertigen Zutaten kommen die einzelnen Aromen wunderbar zur Geltung. „Weniger ist mehr“, weiß Michele aus seiner jahrelangen Erfahrung in Bars und Restaurants auf der ganzen Welt, denn zu viele Komponenten würden sich nur gegenseitig übertönen. Stattdessen spielen die Qualität der Zutaten eine besondere Rolle: „Diese Leichtigkeit und Unbeschwertheit hat Kuba und seine Cocktails berühmt gemacht. Mit wenigem das Beste machen, das ist die Devise. Und der eCUBAN ist in diesem Sinne ein Hit.“ Michele Fiordoliva muss es wissen: Er und sein Negroni-Geschäftspartner Mauro Mahjoub haben in den vergangenen Jahren so manchen Meistertitel im Cocktailmischen abgeräumt. So verwies Michele im vergangenen Jahr 2600 konkurrierende Barmänner aus ganz Europa in ihre Schranken: Bei der Grand Marnier Trophy mixte keiner besser als er.

Doch ein Spitzenbarmann muss noch mehr können als den Shaker meisterhaft zu jonglieren: „Er muss sehr viel über neue Produkte und Trends wissen, Kurse belegen und sich mit allen Produkten hervorragend auskennen. Ein offenes Ohr für die Gäste gehört auch dazu.“ Und warum sind gerade die kubanischen Cocktails so beliebt? „Das hat sicherlich auch mit Hemingway zu tun. Gäste aus aller Welt suchen die Bars auf, in denen er seine Drinks bestellt hat. Im ‚La Floridita‘, wo er seine Frozen Daiquiries getrunken hat, ist ihm noch heute ein Stuhl gewidmet. Hätte er damals schon meinen eCUBAN gekannt, würde ich ihm heute auch einen Platz bei mir frei halten“, erzählt Michele schmunzelnd.

Lust auf mehr kubanisches Lebensgefühl? Hier gibt es weitere Informationen:
www.elcuban.com