gastrotel

MENSCHEN & KARRIEREN

Linie Aquavit Bartenderin des Monats März

Mit ihrem Drink Olaf ist Susanne Baró Fernández zur Susanne Baró Fernández Bartenderin des Monats März gewählt worden / Foto: Linie Aquavit / Dennis Dorwarth

Mit ihrem Drink Olaf ist Susanne Baró Fernández zur Linie Aquavit Bartenderin des Monats März gewählt worden. Sie ist Barchefin im Timber Doodle im Berliner Szeneviertel Friedrichshain.

Norwegen im Glas: Baró Fernández hat ihren Drink ganz im Zeichen des Heimatlandes von Linie Aquavit kreiert und auf den skandinavischen Namen Olaf getauft. Mit den nordischen Zutaten Ægir Dag Sitrus Pale Ale, Kranichbeerenlikör und dem Zusatz von weißem Portwein entwickelt sie mit den kräftigen Noten von Kümmel und Koriander des Linie Aquavits ein echtes norwegisches Geschmackserlebnis im Glas.

Die Herkunft des Linie Aquavits hat die 36-Jährige zu ihrer Drink-Kreation inspiriert. ?Bis auf den Portwein sind das alles Produkte aus Norwegen?, erzählt die Barchefin. ?Und auch der weiße Port fand nach alten Quellen als Tauschgut beim Schiffshandel unter den norwegischen Fischersfrauen der Westküste Zuspruch.? Auch auf das Herstellungsverfahren sowie die Inhaltsstoffe ihrer ausgefallenen Zutaten legt sie Wert. Das Bier Ægir Dag Sitrus Pale Ale stammt dabei aus der Craft Beer Brauerei Ægir, die in der norwegischen Kleinstadt Flam ihren Sitz hat und sich durch handgefertigtes Bier in bewährter Qualität auszeichnet. Den Kranichbeerenlikör stellt sie wiederum selbst her, ?denn die meisten gekauften Cranberryliköre enthalten Farbstoffe, zu viel Zucker und Konservierungsstoffe?, so Baró Fernández. Sie hat ein Faible für besondere Cocktails und Literatur aus der Vergangenheit. So stehen beispielsweise Reiseaufzeichnungen von Charles Dickens als Vorbild in ihrer Cocktailbar. Die originelle Getränkekarte spricht für ihre erfinderische Ader und

einzigartigen Mixkünste.
Bereits seit zwölf Jahren bewegt sich die Inhaberin des Timber Doodle in der Barwelt, nachdem sie zuvor studiert, im Großraumdisco-Geschäft und in renommierten Fünf-Sterne-Hotels gearbeitet hat. Bevor sie das Timber Doodle übernahm, leitete sie bereits eine Bar in Berlin-Kreuzberg.

Olaf

3 cl Linie Aquavit, 2 cl weißen Portwein, 3 cl Ægir Dag Sitrus Pale Ale, 1 cl Kranichbeerenlikör*

Auf Eis rühren und in einer vorgewählten Coupette abseihen. Anschließend mit einer Zitronenzeste abspritzen und mit einer Veilchenblüte garnieren.

* Für den Kranichbeerenlikör 200 g frische Kranichbeeren, 150 g hellen Kandiszucker, Zesten einer ganzen Bio-Zitrone und 1 l Wodka (Danska, mit 50%) mixen. Sechs Wochen dunkel in einem Weckglas lagern, zwischendurch schwenken und danach filtern.

(Reidemeister & Ulrichs, Vertrieb Gastronomie)