

Der Tisch steht voller Flaschen. Hunderte von Likören, Weinbränden, Sirupen. Daneben Gläser, Eiswürfel, Strohhalme, Messer, Obst. Der Cocktailworkshop in der Küche der Herrenberger Volkshochschule ist Kult, seit vielen Jahren schon. Vor allem Jugendliche schwärmen für die kunterbunten fruchtigen Getränke, denen man ihre Prozenz nicht anschmeckt. Etliche von ihnen waren nicht zum ersten Mal dabei.

Das Cocktail-Seminar in der Volkshochschule gibt es schon seit 16 Jahren, so lange nämlich, wie Barmeister Horst Kubatzki, einst deutscher und europäischer Meister im Mixen, erfolgreicher Teilnehmer an Weltmeisterschaften, für das Herrenberger Hotel „Ramada“ arbeitet. Volkshochschul-leiter Professor Dr. Helge Bathelt kam mit dem damaligen Hotel-Chef überein, Cocktails an der Volkshochschule könnten eine tolle Sache sein – seither gibt es sie, die Cocktails an der Volkshochschule, und die Jugend strömt herbei. Ältere Mixer und Schlürfer sieht man nur wenige unter den 24 Teilnehmern des Seminars; fast alle waren auch im letzten Jahr schon da. Das Cocktail-Seminar bietet nämlich etwas Einmaliges: ungeheuer viele Spirituosen, Sirupe, Säfte. Mit anderen Worten: Mixmöglichkeiten, die nirgendwo sonst zur Verfügung stehen, die schlicht unbezahlbar wären.

Kubatzkis Kenntnisse des Handels und die Unterstützung der VHS machen es möglich: Hier kann man alles mischen, was das Herz begehrt. Meist geschieht dies „freestyle“, die Cocktailschüler kreieren ihr eigenes Getränk. Dabei gilt es natürlich Grundregeln zu beachten – beispiels-



Flaschen über Flaschen: Wie man den Inhalt am besten mischt, zeigte Horst Kubatzki

GB-Foto: Bäuerle

„ Es muss heute gar kein harter Cocktail mehr sein, der sprittige Geschmack ist total out „

Horst Kubatzki

weise, dass man niemals Wodka und Whisky mischt, wie Barmeister Kubatzki erklärt. Außerdem muss man zuerst die saubere Vorgehensweise erlernen – den Umgang mit Messbecher und Barshaker, das Vorkühlen der Gläser. Erfolgserlebnisse sind garantiert: Ein Cocktailschüler namens Tobias Reichart beispielsweise hat

aus Amaretto, Apfelsaft und Zitronensaft etwas gemischt, das er „Jungfrau“ getauft hat. Ihm schmeckt es.

Derya Bayram und Nicole Heilmbauer aus Jettingen dagegen haben sich an das Rezeptbuch gehalten, das jeder Seminarist zu Anfang bekommt, und sich zum Beispiel ein „Flying Känguru“ gemixt. Drin ist alles Mögliche, von Rum bis zum Orangensaft. Auf dem Tisch in der Mitte der VHS-Küche finden sich selbst die exotischsten Zutaten: Gurkensirup beispielsweise, der tatsächlich wie Salatgurke

schmeckt – nur süß. In der richtigen Zusammensetzung mit anderen Zutaten soll das zu erstaunlichen Ergebnissen führen. Was fehlt, das ist die Creme de Menthe – die durfte in den letzten Jahren mitspielen, wie Ines Kubatzki, Gattin des Meisters, erklärt, war aber wenig begehrt. Dafür gibt es einen französischen Pfefferminzlikör mit Chiliauszügen, der in Deutschland gar nicht vertrieben wird. Und der schmeckt auch pur.

„Cocktails“, erklärt Horst Kubatzki, „sind eine Modesache. Es muss heute gar

kein harter Cocktail mehr sein, der sprittige Geschmack ist total out.“ Das heißt: die Klassiker. „Geschüttelt oder gerührt“, der Martini-Cocktail also, in dem vor allem Gin ist und der auch so schmeckt – das war gestern. Angesagt ist wenig Alkohol, lieblicher Geschmack, fruchtig. Im Rezeptbuch stehen auch viele alkoholfreie Cocktails. Vor der Küche in der Volkshochschule sitzen sie und nippen an den bunten Gläsern. „Lieber etwas Süßes“, sagt eine junge Frau in der Küche.

THOMAS MORAWITZKY