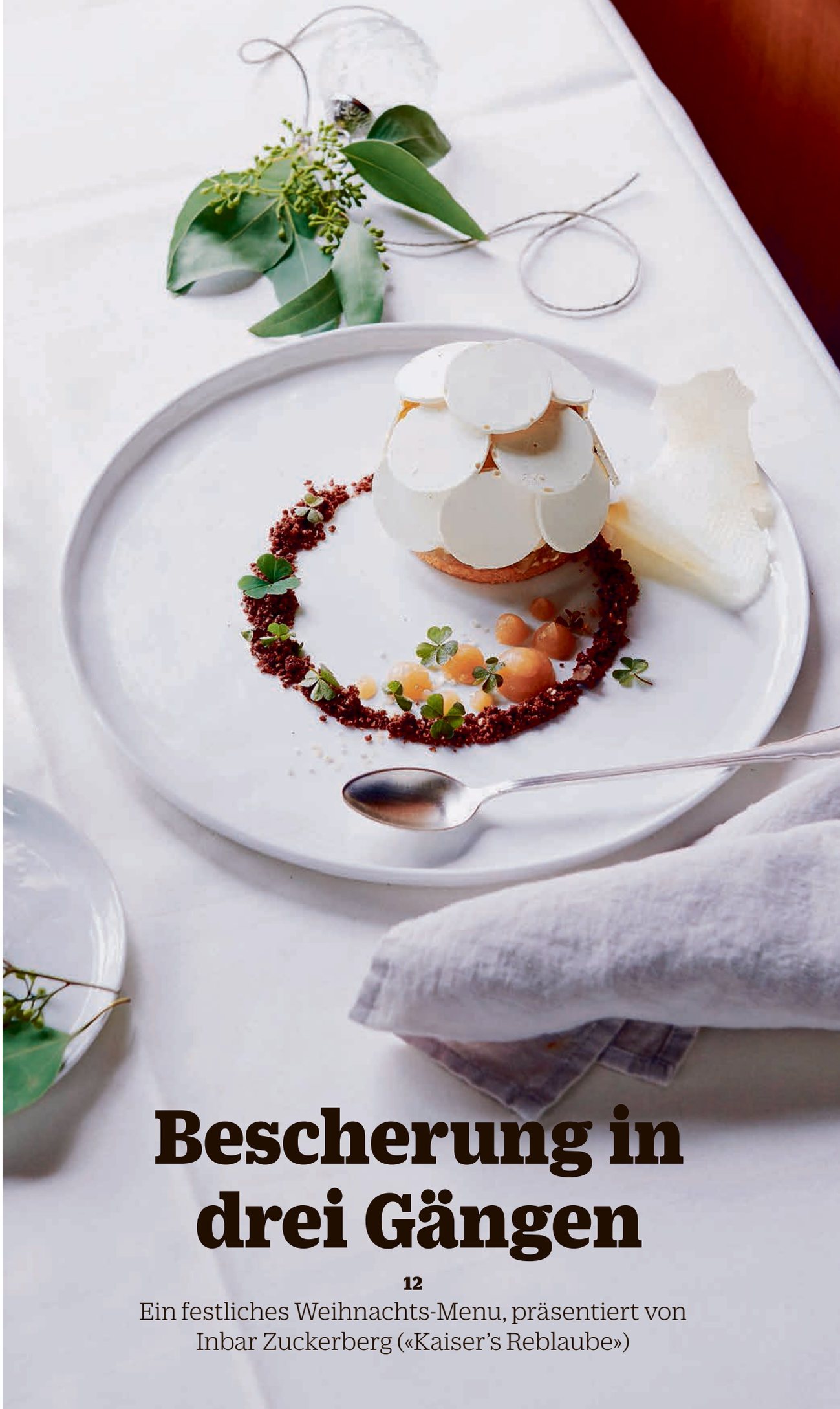
Stil

Ideen für Cocktails, Tischdekoration und Gastgeber-Präsente: Ein Heft für einen gelungenen Heiligabend

Spezial: Weihnachten



Bescherung in drei Gängen

12

Ein festliches Weihnachts-Menu, präsentiert von Inbar Zuckerberg («Kaiser's Reblaube»)

NZZ am Sonntag
9. Dezember 2018

Grad-Wanderung

Womit man anstösst, ist eine Frage des Geschmacks – und der Temperatur. Zwei simple Vorschläge, einmal warm, einmal kalt

Text: Oliver Schmuki

GLÜHWEIN
(Rezept: Baur au Lac, Zürich)

Dass ein Magazin, das sich ganz dem guten Stil und Geschmack verschrieben hat, zu Weihnachten tatsächlich zu Glühwein rät, mag auf der ersten Blick befremdlich wirken. Doch kürzlich fanden wir uns in der Parkanlage des Hotels Baur au Lac in Zürich wieder, wo Ende November traditionell der grösste Weihnachtsbaum der Limmatstadt zum Erleuchten gebracht wird. Und dort ist eine alte Liebe neu entflammt. Das liegt an dem schmackhaften Rezept von Executive Chef de cuisine Maurice Marro – wer sich daran hält, macht sich und seine glücklich mit diesem mässig mit Gewürzen dosierten und nicht allzu süssen Klassiker. So erinnert diese Variante nicht an frühere WG-Feten und heisses Weihnachtsmarkt-Gesöff und darf darum – oder gerade deswegen – durchaus auch im nostalgischen Thermobecher serviert werden, wie das auch im «Baur au Lac» der Fall war.

Zutaten für 2 Liter
1,5 l Rotwein (Kochwein!)
5 dl Wasser
20 g Zimtstangen
40 g Zitronen
2 g Nelken
320 g Feinkristallzucker

Zubereitung
Alle Zutaten in eine Pfanne geben, erhitzen, aber nicht kochen lassen. Nach rund 30 Minuten durch ein feines Sieb giessen und heiss servieren.

Das Grill-Chalet «Wintergrill at the Park» vor dem «Park Hyatt Zurich» kann noch bis zum 22. Dezember besucht werden. Infos und Buchung über hyatt.com

APERITIVO
(Rezept: Onyx Bar, Zürich)

Über diese wintertaugliche Variante eines gespritzten Weissweins sind wir in der temporären Grillhütte gestolpert, die das argentinische Weingut Terrazas de los Andes vor dem «Park Hyatt Zurich» errichten liess. Beim Akklimatisieren vor dem offenen Feuer hat das frische, honigsüsse Getränk, das am besten in einem Rotweinglas und auf viel Eis serviert wird, Männer wie Frauen gleichermassen betört. Es lockert die Stimmung ebenso schnell wie die Zunge – und steigt nicht so zu Kopf wie ein Schaumwein. Natascha Galus, Assistant Bar Manager der Hotel-Bar Onyx, hat den Drink spontan aus dem Ärmel geschüttelt und nennt ihn «Aperitivo».

Zutaten für 1 Drink
1 dl Weisswein (Torrontés)
0,5 dl Sodawasser
etwa 2 cl Ingwer-Honig-Sirup
Frischer Thymian

Zubereitung
Alle Flüssigkeiten in ein zur Hälfte mit Eis gefülltes Rotweinglas geben und gut verrühren. Mit einigen Zweiglein Thymian dekorieren. Der «Aperitivo» steht auf der Barkarte der «Onyx Bar» im Zürcher Hotel Park Hyatt und kostet 18 Franken. Beim Wein handelt es sich um einen argentinischen Torrontés – eigentlich Torrontés Riojano –, wie ihn etwa Terrazas de los Andes oder Ojo de Agua anbieten. Für den Honig-Sirup Blütenhonig und Wasser im Verhältnis 1:3 mit Ingwer aufkochen.

FOTOS: STOCKFOOD, ISTOCK, FOTOLIA, PD