



Süffiger Parteien Mix

Bindella  
la vita è bella

# Süffiger Parteien-Mix

Die acht grössten Schweizer Parteien waren aufgefordert, einen zu ihnen passenden Cocktail zu erfinden. Wir haben die Kreationen gemixt und getestet

**W**ahltag ist Zahntag. Heute bestimmt die Schweiz ihr neues Parlament. Die einen Politiker haben Grund zum Anstossen, die anderen dürften ihre Niederlage mit zwei, drei Gläsern runterspülen. Wir haben die acht grössten Parteien gebeten, einen Cocktail zu mixen, der zu ihnen passt. Sechs lieferten ein Rezept. Die SVP überlässt die Wahl des Drinks gemäss ihrem Motto «Frei bleiben!» jedem Einzelnen; die FDP will mit Bier anstossen. Diesen Parteien schlägt die Crew des Getränke-Anbieters Wemix ([www.wemix.ch](http://www.wemix.ch)) eine angemessene Komposition vor. Die Macher der Website präsentieren dort

regelmässig neue Kreationen. Der Bar-Chef des Restaurants Terrasse in Zürich, Domenico di Cola, mixte alle Polit-Cocktails. Wir degustierten und bewerteten die Drinks parteipolitisch neutral.

Der für die SVP vorgeschlagene Old Fashioned ist ein Klassiker, der hervorragend schmeckt, eine gute Wahl für die konservative Partei. Blue Lady symbolisiert mit der Farbe perfekt die FDP. Generell haben die Parteien Drinks kreiert, die farblich zu ihnen passen. So präsentiert sich der SP-Drink rot und nennt sich «Towarischtsch», das russische Wort für Genosse. Für die Grünliberalen kreierte die Zürcher Nationalratskandidatin Sonja Geh-

ring einen grünen Smoothie. Der Green Spirit der Grünen wird von der Bio-Gurke dominiert.

Kreativ und ideenreich zeigt sich die BDP mit ihrem Drink Yellow Solution, der auch geschmacklich überzeugt. Die CVP, die sich als Familienpartei anpreist, lieferte neben dem Wodka-Orange-Drink auch eine alkoholfreie Variante: Vitamin Orange. Für die EVP passt der alkoholfreie Fruchtcocktail zur suchtpolitischen Haltung der Partei. Fazit: Generell wird pragmatisch und mehrheitlich mit Alkohol gemixt. In diesem Sinne: ein Toast auf Sieger und Verlierer! *Peter Keller*

Datum: 18.10.2015

# Stil

NZZ am Sonntag

NZZ am Sonntag/ Stil

8021 Zürich

044 258 11 11

[www.nzz.ch/magazin/stil](http://www.nzz.ch/magazin/stil)

Medienart: Print

Medientyp: Publikumszeitschriften

Auflage: 135'805

Erscheinungsweise: wöchentlich



*Bindella*  
la vita è bella

Themen-Nr.: 721.024

Abo-Nr.: 1094406

Seite: 13

Fläche: 133'147 mm<sup>2</sup>



Domenico di Cola, Bar-Chef des Restaurants Terrasse in Zürich, mixt die Cocktails der Parteien.

**ARGUS**  
MEDIENBEOBACHTUNG

Medienbeobachtung  
Medienanalyse  
Informationsmanagement  
Sprachdienstleistungen

ARGUS der Presse AG  
Rüdigerstrasse 15, Postfach, 8027 Zürich  
Tel. 044 388 82 00, Fax 044 388 82 01  
[www.argus.ch](http://www.argus.ch)

Argus Ref.: 59452500  
Ausschnitt Seite: 2/10

Datum: 18.10.2015

# Stil

NZZ am Sonntag

NZZ am Sonntag/ Stil  
8021 Zürich  
044 258 11 11  
www.nzz.ch/magazin/stil

Medienart: Print  
Medientyp: Publikumszeitschriften  
Auflage: 135'805  
Erscheinungsweise: wöchentlich



*Bindella*  
la vita è bella

Themen-Nr.: 721.024  
Abo-Nr.: 1094406  
Seite: 13  
Fläche: 133'147 mm<sup>2</sup>



## Grünliberale: Smoothie

3 dl Orangensaft

1 Banane

1 Apfel

Zitronensaft

½ Bund Petersilie

1-2 dl Wasser, kalt,  
und/oder Eiswürfel

Pfeffer, Koriander

### Zubereitung

Die Hälfte des Orangensafts mit Banane, Apfel, Zitronensaft und Petersilie im Mixer pürieren und aufschäumen. Rest Orangensaft, Wasser und Eis dazugeben. Pfeffer und Koriander beifügen.

**Urteil:** Gesunder, frischer, aber eher optisch spektakulärer Drink.



Datum: 18.10.2015

# Stil

NZZ am Sonntag

NZZ am Sonntag/ Stil  
8021 Zürich  
044 258 11 11  
www.nzz.ch/magazin/stil

Medienart: Print  
Medientyp: Publikumszeitschriften  
Auflage: 135'805  
Erscheinungsweise: wöchentlich



*Bindella*  
la vita è bella

Themen-Nr.: 721.024  
Abo-Nr.: 1094406  
Seite: 13  
Fläche: 133'147 mm<sup>2</sup>



## EVP: Fruchtcocktail

3 Eiswürfel  
1,1 dl Orangensaft  
1,4 dl Tonic Water  
0,2 dl Passions-  
fruchtsirup  
Ananasschnitz

### Zubereitung

Alles nacheinander ins Longdrink-Glas geben und gut umrühren. Zum Abschluss mit einem Ananasschnitz dekorieren.

**Urteil:** Harmloser, süss-fruchtiger Cocktail mit kurzem Abgang.



Datum: 18.10.2015

# Stil

NZZ am Sonntag

NZZ am Sonntag/ Stil  
8021 Zürich  
044 258 11 11  
www.nzz.ch/magazin/stil

Medienart: Print  
Medientyp: Publikumszeitschriften  
Auflage: 135'805  
Erscheinungsweise: wöchentlich



*Bindella*  
la vita è bella

Themen-Nr.: 721.024  
Abo-Nr.: 1094406  
Seite: 13  
Fläche: 133'147 mm<sup>2</sup>



## SP: Towarischtsch

\_\_\_\_\_  
Saft einer halben  
Limette  
\_\_\_\_\_  
4 cl Bio-Wodka  
\_\_\_\_\_  
6 cl Tonic Water  
(Thomas Henry)  
\_\_\_\_\_  
Cranberry-Saft  
\_\_\_\_\_  
Zwei Limetten-Achtel  
\_\_\_\_\_  
Eiswürfel

### Zubereitung

Limettensaft, Wodka, und Tonic mischen. Die Limetten-Achtel und Eiswürfel beifügen und mit Cranberry-Saft auffüllen.

**Urteil:** Cranberry dominiert etwas in diesem wenig überraschenden, aber starken Drink.





Datum: 18.10.2015

# Stil

NZZ am Sonntag

NZZ am Sonntag/ Stil  
8021 Zürich  
044 258 11 11  
www.nzz.ch/magazin/stil

Medienart: Print  
Medientyp: Publikumszeitschriften  
Auflage: 135'805  
Erscheinungsweise: wöchentlich



*Bindella*  
la vita è bella

Themen-Nr.: 721.024  
Abo-Nr.: 1094406  
Seite: 13  
Fläche: 133'147 mm<sup>2</sup>



## FDP: Blue Lady

### Eiswürfel

2 cl Gin (Turicum)

2 cl Blue Curaçao

2 cl Zitronensaft

### Zubereitung

Gin, Blue Curaçao und Zitronensaft mit Eis shaken und in ein Cocktailglas abseihen.

**Urteil:** Gute Spannung von Säure und Bitterkeit, komplexer Cocktail.



Datum: 18.10.2015

# Stil

NZZ am Sonntag

NZZ am Sonntag/ Stil  
8021 Zürich  
044 258 11 11  
www.nzz.ch/magazin/stil

Medienart: Print  
Medientyp: Publikumszeitschriften  
Auflage: 135'805  
Erscheinungsweise: wöchentlich



*Bindella*  
la vita è bella

Themen-Nr.: 721.024  
Abo-Nr.: 1094406  
Seite: 13  
Fläche: 133'147 mm<sup>2</sup>



## CVP: Wodka Orange

4 cl Wodka (Trotzki)  
10 cl Orangensaft  
2-3 Minzeblätter  
1 Orangenschnitz  
Eiswürfel

### Zubereitung

Wodka und Orangensaft ins mit Eis gefüllte Glas füllen. Minzeblätter und Orangenschnitz als Dekoration. Wie bei der SP eher ein Longdrink als ein Cocktail.

**Urteil:** Einfacher, schnell zubereiteter Drink.



Datum: 18.10.2015

# Stil

NZZ am Sonntag

NZZ am Sonntag/ Stil  
8021 Zürich  
044 258 11 11  
www.nzz.ch/magazin/stil

Medienart: Print  
Medientyp: Publikumszeitschriften  
Auflage: 135'805  
Erscheinungsweise: wöchentlich



*Bindella*  
la vita è bella

Themen-Nr.: 721.024  
Abo-Nr.: 1094406  
Seite: 13  
Fläche: 133'147 mm<sup>2</sup>



## SVP: Old Fashioned

1 Würfelzucker  
2-3 Dashes  
Angostura Bitter  
1 Barlöffel Wasser  
4 cl Whiskey  
(Bourbon)  
Orangen- und  
Zitronenscheibe,  
Cocktailkirsche

### Zubereitung

Würfelzucker mit  
Angostura Bitter  
beträufeln. Wasser  
hinzugeben, den  
Zucker zerdrücken.  
Eis dazugeben, um-  
rühren, dekorieren.

**Urteil:** Voller, ausge-  
wogener Cocktail mit  
guter Länge.





Datum: 18.10.2015

# Stil

NZZ am Sonntag

NZZ am Sonntag/ Stil  
8021 Zürich  
044 258 11 11  
www.nzz.ch/magazin/stil

Medienart: Print  
Medientyp: Publikumszeitschriften  
Auflage: 135'805  
Erscheinungsweise: wöchentlich



*Bindella*  
la vita è bella

Themen-Nr.: 721.024  
Abo-Nr.: 1094406  
Seite: 13  
Fläche: 133'147 mm<sup>2</sup>



## BDP: Yellow Solution

4 cl Malibu  
2 cl Pfirsichlikör  
1 cl Zitronensaft  
1,5 cl Bananensirup  
«Monin»  
Eiswürfel

### Zubereitung

Alle Zutaten mit Eis in einem Shaker gut schütteln. In ein kühles Martini-Glas abseihen. Zuckerrand als Dekoration.

**Urteil:** Origineller, eher süsslicher Drink mit leichter Kokos-Note. Alkohol im Hintergrund.



Datum: 18.10.2015

# Stil

NZZ am Sonntag

NZZ am Sonntag/ Stil  
8021 Zürich  
044 258 11 11  
www.nzz.ch/magazin/stil

Medienart: Print  
Medientyp: Publikumszeitschriften  
Auflage: 135'805  
Erscheinungsweise: wöchentlich



*Bindella*  
la vita è bella

Themen-Nr.: 721.024  
Abo-Nr.: 1094406  
Seite: 13  
Fläche: 133'147 mm<sup>2</sup>



## Grüne: Green Spirit

4 cl Gin (Hendrick's)  
2 cl Bio-Limettensaft,  
1,2 dl Bio-Gurke,  
püriert  
1-2 Dashes  
Angostura Bitter  
6 cl Tonic Water  
Pfefferminzblätter

### Zubereitung

Alles in einen Shaker geben, stark schütteln. In einen Tumbler auf Eis abseihen und mit Tonic Water auffüllen. Mit Minzeblatt dekorieren.

**Urteil:** «Grüner», eindimensionaler, frischer Drink mit dominanten Gurken-Noten.

