



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

Wahltag 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) 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

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 mm²



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

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 mm²



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 mm²



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 mm²



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 bei-
fügen und mit Cran-
berry-Saft auffüllen.

Urteil: Cranberry
dominiert etwas in
diesem wenig über-
raschenden, 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 mm²



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 mm²



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 mm²



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 mm²



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 mm²



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.

