

# Cocktail

## Delizioso

Ein Rezept von Toby Adam

Ein süsser, ausgewogener Cocktail, der sich sowohl zusammen mit einem Dessert wie auch anstelle von Süßem genießen lässt.

**4 cl Chiaro di limone**  
(siehe Text «Bio-Limoncello» nebenan)  
**4 cl Zitronen-Wodka**  
**1 cl Zitronensaft**  
**1 cl Vanillesirup** (siehe Tipp)

Die sehr gut gekühlten Zutaten in ein Mineralwasserglas geben und mit einem Löffel gründlich verrühren. In ein schönes Glas umgiessen und mit Zitrone garnieren.

**Tipp** Wer über Eis verfügt, kann die Zutaten auch 20 Sekunden auf Eis shaken, dann in ein Glas abgiessen. Für den Vanillesirup 10 g Wasser, 20 g Puderzucker und ½ Teelöffel Vanillepaste aufkochen, auskühlen lassen und kalt stellen.

### Zur Person

Der 32-jährige Toby Adam ist Chef de Bar im Hotel Murten in Murten (FR). Zu seinem Job sagt er: «Zum Schönsten gehört es, einen Gast mit einem massgeschneiderten Cocktail zu überraschen. Das ist eine kreative und menschliche Herausforderung – das ist mein Weg!»



## Schweizer Bio-Limoncello

**Einer der besten Limoncellos stammt nicht aus Italien, dem Ursprungsland dieses Zitronenlikörs, sondern aus der Schweiz – und er hat erst noch ein Bio-Zertifikat.**

Es begann damit, dass Andreas Grau nach einem schweren Unfall unter Dauerkopfschmerzen litt. Um sich abzulenken, begann er damit, selber einen Zitronenlikör nach Vorbild des italienischen Kultgetränkes zu kreieren. Zuerst versuchte er es nach dem Originalrezept, aber das Resultat gefiel ihm nicht. Und so tüftelte er weiter, sehr zur Freude seiner Freunde und Bekannten, denen das Resultat in den Flaschen von Andreas und seiner Frau Beatrix weit besser schmeckte als ein gekaufter Limoncello. Und das sprach sich schnell herum: Was mit 2 Kilogramm Zitronen begann, ist zu einer veritablen Destillerie geworden, in welcher heute rund 400 Kilogramm Zitronen verarbeitet werden.

Der Grau'sche Limoncello wird mit viel Sorgfalt und Liebe zum Produkt hergestellt: Von den angelieferten Bio-Zitronen aus Sizilien

wird der gelbe Schalentheil – und nur dieser! – von Hand abgeschält und mit Bio-Alkohol und Bio-Zucker angesetzt, nicht destilliert. Dies ergibt den **Chiaro di limone**, ein ausgewogener, aromatischer, überhaupt nicht alkohollastiger Zitronenlikör. Hinzugekommen ist inzwischen auch der **Crema di limone** nach dem Vorbild Eierlikör, aber eben mit Zitronengeschmack. Auch dafür werden ausschliesslich Zutaten in Bioqualität verwendet, von der Zitrone über die Milch, den Zucker und Vanillezucker bis zum Alkohol. Inzwischen sind übrigens beide Liköre offiziell bio-zertifiziert – eine Anerkennung, die Andreas und Beatrix Grau besonders stolz auf ihre Arbeit sein lässt.

**Weitere Informationen, Online-Shop und Bezugsquellen:**  
www.andys-limoncello.ch oder Andreas & Beatrix Grau,  
Tasberg 31, 1717 St. Ursen.