

Um was geht es?

In unzähligen klassischen und modernen Cocktails wird ein Likör namens → Maraschino verwendet, welcher aus Kirschen hergestellt wird. Bisher gab es aber nur Produkte aus dem Ausland: Betrüblich dies, wenn man bedenkt, dass die Kirsche in der Schweiz eine lange Tradition hat. Zusammen mit der Aargauer Fruchtbrennerei → Humbel bringt der Züricher Barmann → Nicola Čolić also ein neues Produkt auf den Markt: einen Kirschlikör, der zu 100 % aus Schweizer Kirschen hergestellt ist, geschmacklich speziell für Cocktails entwickelt wurde und sich → Morellino nennt.

Was ist Maraschino?

Ein Likör, also gesüsster Alkohol, welcher seit dem 18. Jahrhundert aus der Maraska-Kirsche in Kroatien und seit dem 19. in Italien hergestellt wird. Die Maraska-Kirsche gehört zu den Sauerkirschen, die in ganz Europa verbreitet sind. Der Likör ist aber nicht sauer, sondern schmeckt fruchtig, blumig und leicht nach Marzipan. Das liegt daran, dass die Kirschen zusammen mit ihrem Stein verarbeitet werden.

Der erste Cocktail, in welchem dieser Likör eingesetzt wurde, war vermutlich der Gin Punch um 1860 herum; später dann die heute in Kenner-Kreisen weiterhin geschätzte Brandy Crusta (1890er) und der weit bekannte Last Word (aus 1915).

Was ist Morellino?

Die Schattenmorelle ist ein bekannter Vertreter der Sauerkirschen und eng verwandt mit der Maraska-Kirsche. Nur: die Schattenmorelle hat in der Schweiz Tradition, die Maraska-Kirsche wächst hier hingegen nicht. Wir haben also einen einheimischen Likör geschaffen, welcher aus Schweizer Früchten gemacht ist, welche auch in die Schweiz gehören. Die Schattenmorellen werden geerntet, vergoren und der so entstandene Kirschwein wird zusammen mit den Steinen destilliert. Das Destillat nennt man Kirsch. Gut 8 Kilogramm Kirschen braucht es, um einen Liter Kirsch herzustellen.

Der reine Schattenmorellen-Brand ist sehr parfümiert, und hat nicht den nötigen Biss, den er braucht, um sich in Cocktails zu behaupten. Es wird ihm also etwas Trester-Brand, welcher ebenfalls aus den Schattenmorellen gewonnen wird, hinzugefügt. Trester-Brände werden gewonnen, wenn Früchte nach dem Gären gepresst werden: Die Pressrückstände heissen Trester, und können separat gebrannt werden; und zeichnen sich durch ein kerniges, vollmundiges Aroma aus. Der bekannteste Trester-Brand ist wohl der Grappa, bei welchem die gepressten Trauben gebrannt werden. Für den Morellino verwenden wir aber Trester-Brand aus gepressten Schattenmorellen.

Hinzugefügt werden 250 gr Zucker pro Liter, womit der Morellino in die Kategorie der «crème» fällt, und sich gut auch als Süsstoffquelle in Cocktails wie einer Daisy oder einem Old Fashioned eignet.

Wie schmeckt der Morellino?

Die Schattenmorelle verleiht dem Morellino ein Aroma, das sich speziell für den Einsatz in Cocktails eignet. Er eröffnet mit einem frischen Steinton und Noten frischer Kirschkonfitüre, aber lässt auch schon weisse Mandeln und Schwarztee erkennen. Im Gaumen dann Kirsch-Kompott und Marzipan, sowie ein angenehm volles Mundgefühl. In Cocktails trägt er ein zurückhaltend fruchtiges Aroma bei und sorgt für Tiefgang.

Dies bestätigt auch Christian Heiss, Chef de Bar der Zürcher Kronenhalle:

«Die Eleganz von Hr. Colics Signatur auf der Flasche spiegelt sich im Morellino wieder! Komplexe Kirsch- und Mandelaromen, voll im Körper, lang und weich im Abgang mit einer angenehmen Süsse.»

Wer ist Humbel?

Das Unternehmen wurde vor über 100 Jahren in Stetten, Aarau, gegründet, und ist seitdem in Familien-Hand geblieben. Unter Lorenz Humbel, dem gegenwärtigen Geschäftsführer, hat sich die Brennerei verstärkt mit sortenreinen Kirschbränden einen Namen gemacht. So wurde sie beispielsweise 2021 mit 9 mal Gold von der DistiSuisse ausgezeichnet, mitunter für ihren sortenreinen Basler Langstieler. Ein besonderer Fokus liegt auf Bio-Produkten, welche Humbel seit 1995 selber herstellt und auch importiert.

Seit 2017 organisiert Humbel jährlich die Stork Trophy, benannt nach den Störchen, welche gerne auf dem Schornstein der Destillerie nisten. Dabei handelt es sich um einen Cocktail-Wettbewerb, bei welchem Barkeeper aus der Schweiz und aus Deutschland innerhalb einer Stunde einen komplett neuen Cocktail entwickeln müssen, und so ihre Erfahrung hinter der Bar und ihr Feingefühl im Geschmack unter Beweis stellen müssen.

Wer ist Nicola Čolić?

Ursprünglich während des Studiums 2008 in der Bar zu arbeiten begonnen, aber dort Feuer gefangen und seitdem eine Passion für alles, was riecht und schmeckt, entwickelt. So hat er in ausgezeichneten Bars in Japan, Australien (Cobbler) und Zürich (Spitz, Rivington) gearbeitet und wiederholt bei internationalen Cocktail-Wettbewerben auf sich aufmerksam gemacht (bspw. Bombay Saphires Most Imaginative Bartender 2013, Gin Mare Mediterranean Inspirations 2015, Drinks Open 2017 und, natürlich, Humbel Stork Trophy 2019). Während seiner Zeit in Japan eine Liebe für die japanische Cocktail- und Tee-Kultur entdeckt, welche seine Arbeit in der Gastronomie stark prägt.