PRESSEDOSSIER MORELLINO

**Um was geht es?**

In unzähligen klassischen und modernen Cocktails wird ein Likör namens ➡️ Maraschino verwendet, welches 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 ein also 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 bekannte Last Word (aus 1915).

Was ist Morellino?

Welche Bedeutung hat die Kirsche in der Schweiz?

Wer ist Humbel?

Wer ist Nicola Čolić?