

Diesen Artikel finden Sie unter: <http://www.noz.de/artikel/405854>

Veröffentlicht am: 05.02.2002 um 23:00 Uhr, zuletzt aktualisiert am 07.07.2010 um 03:17 Uhr

Verkehrsverein an der Cocktailbar

von Redaktion

Einen Tag lang hatte Vanessa Wellmann, Barkeeperin im Steigenberger Hotel Remarque, ihr ganzes Können aufgeboten, um dieses neue Getränk zu kreieren. Verkehrsvereins-Geschäftsführer Gerrit Nüßmeier hatte um eine Anlehnung an den Remarque-Roman "Der schwarze Obelisk" gebeten. Heraus kam ein pechschwarzer herber Cocktail, den eine steife Sahnehaube ziert.

"Es kamen nur klassische Zutaten in Frage, das war mir sofort klar", erklärte Vanessa Wellmann. Für die richtige Mischung habe sie einen Tag lang "getüftelt". Schließlich stand die Rezeptur: Zwei cl Kalhua (Kaffeelikör), zwei cl Tia Maria (Kaffeelikör), ein cl Zuckersirup und ein Espresso. "In eine Cocktailschale abseihen und mit halbgeschlagener Sahne floaten", so die Barkeeperin. Sie ist sicher, dass Remarque und seine Freundin Marlene Dietrich die neue Kreation gemocht hätten, die sie übrigens als Digestif empfiehlt. "Beide verstanden schließlich was von der Sache", sagte sie.

Das wird bei einem Blick in das Büchlein, für das der Osnabrücker Künstler Wilfried Bohne die Titelzeichnungen und Vignetten entworfen hat, sehr augenscheinlich. Remarque erweist sich darin als ein wahrer Kenner von Schnäpsen und Cocktails. "Zum Mixen gehört Studium. Es ist eine Wissenschaft", schrieb er. Und: "Jeder gemixte Schnaps ist ein Werk, das in sich selbst schwebend ruht. Er ist gebändigte Harmonie, die im Gleiten über den Kelchesrand sich rythmisch offenbart".

Dem widersprachen am Montagabend während einer Kostprobe weder Verkehrsvereins-Vorsitzender Fritz Brickwedde und Geschäftsführer Gerrit Nüßmeier noch Maria Feldkamp, Franz-Herbert Heydt, Michael Starke, Michael Steinbacher und Detlef Ratzke, die das VVO-Projekt als Sponsoren unterstützten. "A la memoire de Marlene" gibt es ab sofort an der Bar des Hotels Remarque und das Büchlein ist in der VVO-Geschäftsstelle an der Krahnstraße für drei Euro erhältlich. Außerdem wird es demnächst in öffentlichen Einrichtungen, Hotels und Restaurants zu bekommen sein. Die Teilnehmer der Osnabrücker Mahlzeit können es am Freitag in der Stadthalle ebenfalls kaufen.

Copyright by Neue Osnabrücker Zeitung GmbH & Co. KG, Breiter Gang 10-16 49074 Osnabrück

Alle Rechte vorbehalten.

Vervielfältigung nur mit schriftlicher Genehmigung.