

Sarah Madritsch **Siegerin 1. SWISS COCKTAIL OPEN**

Sie ist der schillernde Star des Abends. Sarah Madritsch aus der Widder Bar triumphiert beim 1. SWISS COCKTAIL OPEN und setzt sich gegen 23 Barkeeper durch. Mit ihrer Kreation «A Tale of Two Cities» schlägt sie die Brücke zwischen zwei Ortschaften und schafft es zugleich, ihre Bar-Philosophie sowie ihre persönliche Geschichte darin zu integrieren.

Kurz nachdem sie den Wanderpokal entgegengenommen hat, ist Sarah Madritsch noch immer voller Adrenalin. Noch kann sie es kaum glauben, dass sie soeben als Siegerin des 1. SWISS COCKTAIL OPEN in die Geschichte eingegangen ist. Neben dem Sieg freut sich die 25-Jährige insbesondere auch darüber, dass sie beim neuen Competition-Format auch lokale Produkte von kleineren Produzenten verwenden konnte. «Endlich gibt es eine Cocktail-Competition, bei der wir mehr Freiheiten haben. Es ist super, dass ich Zutaten verwenden durfte, die ich sehr mag und mit denen ich mich identifizieren kann» sagt die strahlende Siegerin im Interview kurz nach der Preisverleihung.

Zu den von Sarah Madritsch erwähnten Zutaten gehören etwa die Rums der Schweizer Spezialitätenbrennerei Orator AG in Pfungen. Das ländliche Pfungen ist der eine Brückenkopf ihres Drinks «A Tale of Two Cities», der andere ist das urbane Berlin. Hier entsteht mit Zutaten aus dem Schwarzwald Belsazar White Vermouth, die zweite Hauptkomponente des Siegerdrinks. Sarah Madritsch verzichtete darauf, die Grundzutaten mit Infusionen zu verändern, denn sie will, dass der grundlegende Charakter der Produkte im fertigen Cocktail klar erkennbar ist. Dafür steckte sie ihre ganzen kreativen Fähigkeiten in eine selbst gemachte Zutat. Das komplexe «Black Lime- & Coconut-Cordial» verbindet Nachhaltigkeit mit ihrer persönlichen Herkunft. In Thailand, wo die Siegerin nicht nur aufgewachsen ist, sondern auch ihre ersten Gäste bediente, sind Kokosnüsse und Limetten allgegenwärtig. Bei der Black Lime handelt es sich jedoch nicht etwa um

eine spezielle Sorte, sondern um die dehydrierten und daher verfärbten Anschnitte herkömmlicher Limetten. Sarah zelebriert das nachhaltige Bartending und sieht Zutaten für innovative Cocktails, wo andere bloss Abfall sehen. Sie hofft, dass man in Bars in Zukunft häufiger in geschlossenen Kreisläufen denkt.

Inspiration holte sie sich von zwei Cocktail-Klassikern: Bamboo und El Presidente. Im Drink der 25-Jährigen, die sich selbst als «Rum-Girl» bezeichnet, findet man zudem – wenn man sucht – die Stilrichtung Tiki. Beziehungsweise Hidden Tiki, wie sie es nennt. Im Drink verbinden sich nussige Aromen, die vom fassgelagerten Orator Rum, Kokos-Wasser, gerösteten Kokos-Flakes sowie vom Amontillado-Sherry stammen.

Ein neuer Stern im Zeichen des Widders

Nach dem ersten Durchgang rechnete Sarah nicht damit, dass sie den Einzug ins grosse Finale schaffen würde. «Teilweise verstehen die Leute meine Cocktails nicht. Ich habe manchmal eine etwas andere Perspektive, denn ich liebe sehr komplexe Aromen wie auch Low-ABV-Drinks.» Beim zweiten Durchgang war die direkte Konkurrenz zwar stärker, auf der anderen Seite wusste Sarah bereits, wie der Hase läuft. Mit einem souveränen Auftritt sicherte sie sich mit «A Tale of Two Cities» den Titel Bester Cocktail der Schweiz 2021. Könnte sie in irgendeiner Bar auf dieser Welt auf ihren Triumph anstossen, wäre dies im Tropic City in Bangkok. In der Bar, die 2017 eröffnet wurde und bereits auf den 22. Platz der «Asia's 50 Best Bars» geklettert ist, hat Sarah Madritsch ihre Bar-Erfah-



«Es ist super, dass ich Zutaten verwenden durfte, die ich sehr mag und mit denen ich mich identifizieren kann.»

Sarah Madritsch

rungen gesammelt, bevor sie vor ca. drei Jahren in Zürich in der Cocktailbar Raygrodski Fuss fasste.

Doch Shaker und Jigger wurden der Barkeeperin alles andere als in die Wiege gelegt. Viele ihrer Familienmitglieder arbeiten in akademischen Berufen und hätten in ihr eher eine Anwältin gesehen. Erst als sie Sarahs Passion für den Barberuf sahen und realisierten, dass man auch hinter der Bar Karriere machen kann, konnten sie ihren Entscheid nachvollziehen. Und doch war der Weg dorthin nicht ohne Hürden. Als sie in einer Rooftop-Bar in Bangkok vom Service an die Cocktail-Station wechseln wollte, wurde ihr der Zugang vom Bar-Manager verwehrt, denn «Frauen hätten hinter der Bartheke nichts verloren». Verärgert schmiss sie den Job hin und wechselte in eine Cocktailbar mit dem Ziel, ihr ganzes Potenzial als Barkeeperin auszuschöpfen. «In Bangkok sieht man nicht so viele Frauen hinter der Bar. Hier in der Schweiz ist die Situation deutlich besser», sagt die Tochter einer thailändischen Mutter und eines Schweizer Vaters. Ein zeitlich glücklich gewählter Entscheid war der Wechsel in die Widder Bar im September 2020. Trotz Corona konnte sie auch während des Lockdowns zwei Tage die Woche hinter der Theke der bei den SWISS BAR AWARDS ausgezeichneten Best Hotel Bar 2020 arbeiten. Die restlichen Tage profitierte sie davon, Bücher zu lesen und Zeit draussen zu verbringen – oder sich neue Cocktail-Kreationen wie «A Tales of Two Cities» auszudenken...

Sarah bevorzugt

Lieblingscocktail

Manhattan oder Mai Tai

Hund oder Katze

Schwierige Frage. Ich muss wohl Hund sagen, weil meine Freundin allergisch gegen Katzen ist.

Bier oder Wein

Bier nach einem langen Arbeitstag. Wein zum Abendessen.

Lieblingsspirituose

Rum und rauchige Single Malts

Hobby

Ich bin gerne zu Hause und höre Musik oder gehe draussen joggen.

Tagaktiv oder Nachteule

Früher war ich ganz der Nacht-Mensch. Heute ziehe ich den Tag vor.

Stadtmensch oder Landei

Ich komme aus Bangkok, die Stadt ist in meinem Blut.