

**Getrunken** in der Bohemia Bar**Bewährter Bohème-Chic**

Seit bald 22 Jahren verkauft sich das Lokal am Kreuzplatz den Zürcher Konformisten als «Treffpunkt der Bohème». Von der «lebensfrohen, freien und ausschweifenden Gesellschaft aus Künstlern, Musikern, Schriftstellern und Freigeistern, die die Leichtigkeit des Seins zelebrieren», ist in Zeiten von Corona freilich nichts zu spüren. Wo es sonst meist brechend voll und laut ist, werden die vereinzelt Menschen mit Plexiglasscheiben voneinander abgetrennt. Dafür können die Betreiber nichts. Das Personal versprüht aller Widrigkeiten zum Trotz Herzlichkeit und Charme. Schliesslich hebt auch der belebende Weinaperitif Lillet Vive

mit einer Gurkenscheibe im Glas meine Laune. Mein Begleiter, in den Fusstapfen von James Bond, bestellt draufgängerisch einen Vesper Martini, bekannt durch «Casino Royale». Doch der kristallklare Cocktail mit Martini, Gin, Lillet Blanc und einer gelockten Zitronenzeste ist ihm eine Nummer zu gross und zu kräftig. Es liegt nicht am Barmann.

**Isabella Seemann**

**Am Tresen**

**Getrunken:** 1 Lillet Vive, 1 Vesper Martini

**Geräuschpegel:** Corona-bedingt angenehm sanft

**Publikum:** Je nach Tageszeit: vom Bürogummi bis zur Züriberg-Jugend

**Bedienung:** Professionell und sehr freundlich

**Rechnung:** 30 Franken

*Bohemia Bar*  
Klosbachstrasse 2 (Kreuzplatz)  
8032 Zürich, Telefon 044 383 70 60  
[www.bohemia.ch](http://www.bohemia.ch)

**Gegessen** im Restaurant/Bar Loft Five**Genussvolles, gesundes Mittagessen**

Ein weltoffenes und aussergewöhnliches Restaurantkonzept, das überrascht und begeistert: Das Loft Five liegt an der neuen Zürcher Meile, der Europaallee, ist cool und trendig eingerichtet. Und ganz nach dem Motto «Fast Food meets Slow Food». Wie geschaffen für diese urbane Umgebung vermag dieser Gastrobetrieb mit seinem kulinarischen Angebot auch über Mittag zu überzeugen. Die Preise sind moderat, die Speisen hochwertig. Geniessen sollte man hier eigentlich die ausgefallenen, üppigen Burgervarianten, die am Nachbarisch celebriert werden. Uns ist es aber nach Fisch und etwas Gesun-

dem zu Mute. Während mein Gegenüber einen frischen und auf den Punkt gebratenen Lachs mit feiner Kruste genießt, habe ich Lust auf eine Gemüse-Quinoa-Bowl. Und auch hier ist das Loft Five mit seinem Angebot stark. Aus variantenreichen knackig frischen Quinoa Bowls kann man auswählen. Ich nehme diejenige mit dem pochierten Ei und bestelle gleich noch eine Zusatzportion der feinen Chili-Sesam-Salatsauce – und das erst noch gratis. **Lucia M. Eppmann**

**Menü & Adresse**

**Hauptspeisen:** Schweizer Lachsfilet mit Safrandip, Belugalinsen und geschmorter Lauch  
Egg-Bowl mit pochiertem Ei, Avocado, Sprossen, saisonalen Früchten und frischem Gemüse  
**Getränke:** 2 Arkina, Tee und Kaffee  
**Rechnung:** Fr. 87.30 (2 Personen)

*Loft Five, Europaallee 15*  
8004 Zürich, Telefon 044 755 50 50  
[www.loftfive.ch](http://www.loftfive.ch)

**Sloe Gin: Die (h)eis(s)kalte Weihnachtstradition**

**Genusswelt** Trendsetter aufgepasst: Ein neuer Drink macht Weihnachten noch genussvoller. Der preisgekrönte Sloe Gin der Thurgauer Edeldestillerie Macardo bringt eine Tradition in die Schweiz. **PD**

Erfunden wurde der aus Gin und Beeren des Schwarzdorns (englisch «Sloe» oder «Blackthorn») komponierte «Sloe Liqueur» einst in England. Danach eroberte er Europa. In der Schweiz indes galten Schlehdorn-Spirits als «Geheimtipp» – bis die Edeldestillerie Macardo aus dem thurgauischen Strohwillen 2016 den «Sloe Gin» lancierte. Mit dieser einzigartig fruchtig-frischen Spirituose setzte der Schlehdorn auch hierzulande zum Siegeszug an. Aber nicht nur hier: sogar im Land der Erfinder, in London, wurde Macardo Sloe Gin mit «Silber» prämiert – bei der International Wine and Spirits Competition IWSC 2017.

Sloe Gin ist eine Kreation aus einem bereits destillierten Gin und der bläulich gefärbten Schlehenbeere. Die Wildfrucht, die roh eigentlich ungeniessbar ist und erst nach dem ersten Frost geerntet und verarbeitet wird, verleiht dem Macardo Sloe Gin seine markante rote Farbe. Sie hat ein trockenes, beeriges, zartbittermandeliges und fruchtiges Aroma. Da die Schlehenbeeren von Natur aus einen hohen Zuckeranteil haben, schmeckt der rote Gin ausserdem leicht süsslich und hebt sich so geschmacklich deutlich vom Klassiker ab. Man muss also kein Gin-Liebhaber sein, um den Sloe Gin zu mö-



Englische Tradition neu erfunden: Sloe-Gin-Weihnachts-Apéro. *Bild: PD*

gen. Und im Vergleich zum Klassiker fällt der Sloe Gin aufgrund des geringeren Alkoholgehalts von 28 Prozent offiziell in die Kategorie Likör und bildet damit die perfekte Basis für Cocktails und Aperitifs.

Sloe Gin wird in England traditionell auch zu Weihnachten getrunken. Heiss, als Glühwein oder kalt

als winterlicher Cocktail «Mulled Sloe Gin» – gemixt aus Sloe Gin, Apfelsaft, Orangenzesten und Zimt sowie, ganz nach Vorliebe, etwas Sternanis und Vanilleschote. Wer es gerne etwas einfacher mag, nimmt Eis, Tonic Water, Wacholderbeeren, einen Zweig Rosmarin oder Koriander – fertig ist der Weihnachtsapéro.

In Trendlokalen und Cocktail-Bars wird der Sloe Gin in vielen weiteren Variationen serviert: zum Beispiel als Sloe Gin «Elixir», «Neora», «Bramble» oder «Rickey» – aber auch als «Sloesecco».

**Zürcher Frischeparadies**

Die Sloe-Gin-Rezepte für die kommenden Festtage findet man unter [www.macardo.ch](http://www.macardo.ch) und der dafür benötigte Sloe Gin ist im Frischeparadies in Zürich erhältlich. Das Unternehmen steht für höchste Qualität für Profis, Hobbyköche und Gourmets und ist für Macardo ein idealer Genusspartner. Im Frischemarkt an der Hardgutstrasse 11 erwarten Sie über 3000 feinste Lebensmittel – von Fisch und Seafood über Fleisch und Geflügel sowie Käse und Schinken bis hin zu feinsten Schokolade und erlesenen Weinen. Die Delikatessen können direkt im Bistro probiert werden.

**Weitere Informationen:**  
*Frischeparadies, Hardgutstrasse 11,*  
8048 Zürich, Telefon 044 444 10 20  
[www.frischeparadies.ch](http://www.frischeparadies.ch)  
*Macardo Swiss Distillery GmbH*  
Frauenfelderstrasse 21, Strohwillen  
8514 Amlikon-Bissegg  
[www.macardo.ch](http://www.macardo.ch)