Niemand mixt so gut wie Matteo Moscatelli

Wettbewerb In der prestigeträchtigen «Diageo World Class Competition» für Cocktails geht der 1. Platz an den 32-jährigen Matteo Moscatelli der Widder Bar. **RED**

Dass er sein Handwerk versteht, hat er in Italien, London und nun in der Zürcher Widder Bar unter Beweis gestellt. Doch jetzt ist es amtlich: Matteo Moscatelli ist 2021 der beste Bartender der Schweiz. Der smarte Norditaliener überzeugte an der World Class Competition in Zürich und qualifizierte sich damit für den global grössten Cocktail-Wettbewerb.

Meister seines Fachs

Moscatelli ging für die Widder Bar ins Rennen und brachte die begehrte Trophäe nach Hause. Er punktete nicht nur mit seinem Charme – natürlich zählten auch die Kreativität, der Geschmack und die Optik der präsentierten Drinks. Die Teilnehmer bekamen vier Herausforderungen gestellt: So galt es, ein Trendgetränk mit Gin zu kreieren, einen whiskeybasierten Highball, einen Cocktail mit einer einzigen Zutat sowie ein Angebot mit wenig oder ohne Alkohol. Matteo Moscatelli schöpft seine Inspiration aus sieben Jahren internationaler Erfahrung. Zu seiner Fachkompetenz gehört auch ein «Zero Waste»-Bewusstsein, das auf Abfallvermeidung abzielt.

«Born to shake» könnte man über den Lebenslauf des 32-Jährigen schreiben. Dabei ist es aus heutiger Sicht direkt ein Glücksfall, dass er sein Uni-Studium in Chemie abbrach, um seiner Berufung als Bartender zu folgen. Auch im Widder Hotel in Zürich ist man stolz auf den Erfolg des Mixologen. Wolfgang Mayer, Bar & Lounge Manager im Widder Hotel: «Mit Matteo Moscatelli haben wir einen Meister seines Fachs in der Widder Bar, der uns mit seinen Ideen immer begeistert.»

Ein eleganter Italiener mixt die Widder Bar an die Spitze: Matteo Moscatelli versteht sein Handwerk und ist der beste Bartender der Schweiz. *Bilder: PD*

Ein Ort zum Geniessen – und zum Heiraten

Erlebniswelt Bald darf man wieder geniessen und feiern. Die Macardo Swiss Distillery in Strohwilen bietet dafür eine Welt an Möglichkeiten – an einem Ort für Tradition, Destillierhandwerk und für ganz spezielle Momente. **PD**

Gut möglich, dass mit den nächsten Covid-Lockerungen auch Veranstaltungen und Events wieder stattfinden können. Wie viele andere Gastronomiebetriebe und Eventlocations hofft auch Macardo darauf. Denn die Erlebniswelt im Kanton Thurgau hat viel zu bieten. Sei es als Eventplattform oder als Seminar- und Tagungsort.

Zurzeit wird noch die grosse Terasse mit Bick auf Alpstein und Säntis fertiggestellt und stilvoll möbliert. Sie kompletiert die einmalige Infrastruktur, die neben der Distillerie einen auf 100 Personen ausgelegten Eventroom mit top ausgestatteter Catering-Küche, eine Cocktailbar mit Cigar Lounge sowie ein Premium B&B mit zehn Zimmern und zwei Apartments umfasst. Der ideale Standort also auch für Firmen- und Vereinsevents, Familienfeiern oder Hochzeiten – wo die Gäste auch bis zum Frühstück bleiben können. Speziell für den schönsten Tag im Leben ist Macardo nicht nur eine elegante, sondern auch praktische Location. Auf Wunsch kann die kirchliche Trauung in der nahegelegenen Kirche Peter und Paul in Leutmerken stattfinden. Im Anschluss wird das Brautpaar mit dem Macardo-Pickup zur Hochzeitsfeier chauffiert.

In die Macardo-Genusswelt eintauchen kann kann man auch mit einer Führung durch Distillerie und Fasslager – mit anschliessender Degustation. Oder in einer Sensorik Masterclass, einem Cocktail- oder Brennkurs. Noch mehr Macardo-Feeling erlebt man im Macardo Club, einem Treffpunkt für Geniesserinnen und Geniessier, die spezielle VIP-Vorteile schätzen.

Ein edler Whisky, ein fruchtiger Cocktail, eine feine Zigarre – in der Macardo Honesty Bar mit Cigar Lounge. *Bild: PD*

Weitere Informationen:
Macardo Swiss Distillery GmbH
Frauenfelderstrasse 21 Strohwilen
8514 Amlikon-Bissegg
Telefon ~~071 650 00 38~~
www.macardo.ch