

Sieht nicht nur
gut aus: «Elsa,
die Eiskönigin».

NULL PROMILLE, HUNDERT PROZENT GENUSS

Alkoholfreie Mixgetränke erfreuen sich grosser Beliebtheit. Michael Duc ist Schweizer Mocktail-Meister. Er verrät, welche Zutaten es für überraschende Drinks braucht.

— Text Kathrin Fritz Fotos Maurice K. Grünig
— Rezepte Atelier Classic Bar, Thun



Ist Meister seines Fachs:
Michael Duc in der
Atelier Classic Bar in
Thun BE.





Haben Grund zum Anstossen:
Mit ihren Mocktails gewannen die
Barkeeper Michael Duc (l.) und
Ivan Urech (r.) von der Atelier Classic
Bar in Thun schon viele Titel.

In der Atelier Classic Bar
stehen viele Mocktails
zur Auswahl. Etwa der
«Freestyle mit Orchidee».



Michael Duc ist ein Künstler – ein Akrobat, der mit Eiskwürfeln, Früchten und Löffeln jongliert, Aromen durcheinanderwirbelt und Ingredienzen mixt. Ein Magier, der Drinks mit Farb- und Lichteffekten zaubert. Immer mit einem Lächeln im Gesicht.

Seine Kunst hat den 23-jährigen Barmixer der Atelier Classic Bar aus Thun BE bereits weit gebracht. Gerade ist er aus Prag zurückgekehrt, wo er am «Mattoni Grand Drink» – der Weltmeisterschaft fürs Kreieren von Mocktails, also alkoholfreien Cocktails – die Bronzemedaille geholt hat. In diesem Jahr ist er auch Schweizer Meister in der Kategorie Mocktail geworden, 2023 hat er die Nullpromille-Trophy gewonnen. Das ist kein Zufall, denn alkoholfreie Mixgetränke

«Als ich
vor 15 Jahren
zum ersten
Mal Schweizer
Meister wurde
mit einem
rosaroten
Mocktail, lachten
mich noch
viele aus.»

Ivan Urech, Barkeeper und
Berufsschullehrer

sind ein Steckpferd des jungen Mannes. «Mocktails», so Duc, «werden immer beliebter und können sich durchaus mit alkoholhaltigen Cocktails messen.»

Weniger Alkohol ist im Trend

Die Atelier Classic Bar bietet Drinks mit und ohne Alkohol an. «Etwa die Hälfte unserer Gäste bestellt Mocktails», sagt Duc. Mit dieser Bezeichnung ist er jedoch nicht so glücklich, das englische «to mock» bedeutet etwa spotten oder täuschen. «Und täuschen wollen wir ganz und gar nicht! Wir möchten den Gästen einen ebenbürtigen Drink auftragen», sagt auch Ivan Urech, 46, sein Chef, der selber vierfacher Schweizer Meister ist, und Duc ergänzt: «Wenn ich ein Tablett mit Drinks an den Tisch trage, erkennt man nicht, welche

DIESE GLÄSER SCHENKEN EIN

Form und Grösse beeinflussen Aroma und Temperatur eines Getränks – darum ist es wichtig, das passende Glas zu nehmen.



NICK & NORA
Handlichere Alternative
zum klassischen Martini-
glas – für Drinks, die
ohne Eis serviert werden.

**LONG-
DRINKGLAS**
Für grössere
Mengen mit
Limonade oder
Saft und
Röhrli.

**TUMBLER
ODER
ROCKS-GLAS**
Vielseitiges Glas,
passt zu den
meisten Geträn-
ken, die auf Eis
serviert werden.

COUPEGLAS
Ideal für Short-
drinks ohne
Eis – damit sie
trotzdem schön
kühl bleiben.

WEINGLAS
Hier gilt: Je
kräftiger der
Wein, desto
grösser das Glas.

MARTINGLAS
Hat seinen Namen
vom Dry Martini.
Damit der Drink –
der ohne Eis ins
Glas kommt –
nicht zu schnell
warm wird, immer
am Stiel halten.

Alkohol enthalten und welche nicht.» Allgemein stellen die beiden fest, dass heute weniger Alkohol getrunken wird als früher. Die Zeiten, als man belächelt oder gar bemitleidet wurde, wenn man einen alkoholfreien Drink bestellte, sind vorbei. Viele Bars bieten heute Mocktails oder «Virgins» an, wie sie auch genannt werden. «Das war vor fünfzehn Jahren noch ganz anders», sagt Urech. «Als ich zum ersten Mal Schweizer Meister wurde, mit einem rosaroten Mocktail notabene, lachten mich noch viele aus.» Urech arbeitet heute als Berufsschullehrer und als Barkeeper. Und er fördert den Nachwuchs. Auch an diesem Tag erwartet der Chef neben Michael noch zwei Mitarbeiterinnen, die am nächsten Tag zu einem Wettkampf nach Zürich fahren und die Hand-



Barkeeper experimentieren gern
auch mit der Eisform eines Cocktails.

griffe für die Zubereitung ein letztes Mal trainieren wollen.

Viele der Kreationen entstanden in Teamarbeit. «Wir probieren und testen die Versionen der anderen und diskutieren miteinander», sagt Duc und stellt seinem Chef einen eisblauen Drink hin. Dieser nimmt einen Schluck von «Elsa, die Eiskönigin». Wie er aussieht, schmeckt er auch: kühl und erfrischend. «Das Aussehen ist genauso wichtig wie der Geschmack», erklärt Duc und hat schon den nächsten Drink in Arbeit. «Be Mango, einer meiner Lieblingsdrinks.» Im Gegensatz zu «Elsa», die er in einem klassischen Glas serviert hat, giesst er den nächsten in ein Coupeglas. «Zuerst genießt man einen Drink mit den Augen», sagt er. Glas und Dekos sollen auf den Drink einstimmen. Das klirrende

GUT ZU WISSEN

VIRGIN

Damit wird die alkoholfreie Variante eines klassischen Cocktails bezeichnet, z. B. Virgin Mojito.

RÜHREN

Das Mischen von klaren, reinen Likör-Alternativen.

SCHÜTTELN

Kommen Säfte, Milch, Eiweiss oder Sirup in den Drink, wird er geschüttelt – so wird viel Luft zugegeben und Schaum erzeugt.

EIS

Je mehr davon im Glas ist, desto weniger schmilzt und verwässert es den Drink. Auch die Eisform hat einen Einfluss auf die Schmelzgeschwindigkeit: Eine Form mit minimaler Oberfläche pro Volumen, z. B. eine Kugel, schmilzt am langsamsten.

SALZ

Salz am Glasrand verändert den Geschmack. Als Variante: Salz nur auf einer Seite des Glases platzieren.

GLÄSER

Im Sommer im Kühlschrank oder Eisfach vorkühlen.

KALORIEN

Null-Promille-Drinks haben nicht automatisch weniger Kalorien: Viele Mocktails enthalten Sirups.

MIX-UTENSILIEN

Messbecher mit Milliliter-Angaben, Mixbecher (Shaker) mit Deckel, Löffel mit langem Stiel zum Rühren, Sieb, Stössel oder Mörser zum Zerkleinern von Kräutern oder Gewürzen

SIEGER
SWISS COCKTAIL
CHAMPIONSHIP
«MOCKTAIL»
2026



PISTA LA VISTA

Sieger-Mocktail der Swiss Cocktail Championship 2026 von Michael Duc

ZUTATEN

4 cl Ayran (türkisches Joghurtgetränk), 2 cl Pista-ziensirup (z. B. Monin), 1 cl Mangosirup (z. B. Monin), 2 cl frischer Zitronensaft, 8–10 Blätter Basilikum

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten im Mixbecher (Shaker) mit 10–15 Eiswürfeln gut schütteln. Durch ein feines Sieb absieben.

SERVIEREN

Die Hälfte eines kleinen Coupe- oder Martiniglases befeuchten, Salz an den Rand drücken. Mocktail hineingießen und mit Basilikumblatt garnieren.



Das Auge trinkt mit – Barkeeper Michael Duc mit bunten Mocktail-Kreationen.

Eis oder das Prickeln der Kohlensäure suggeriert bereits die Kälte des Getränks. «Eis darf nicht unterschätzt werden, es ist eine Zutat, die den Geschmack des Drinks beeinflusst», sagt Duc. Entsprechend viel Aufmerksamkeit widmet man in der Atelier Classic Bar der Herstellung des Eises. Es wird in unterschiedlichen Formen zubereitet und unterschiedlich eingesetzt – mal als Stange ins Longdrinkglas gestellt, als grosser Kubus in den Tumbler gesetzt, der wie eine Bergspitze aus dem Glas ragt, oder zum Kristall geschnitzt, der mit einem leuchtenden Glasuntersetzer zum Glitzern gebracht wird.

Die zweite Eigenschaft, die den Geschmack prägt, ist der Geruch. «Nach

«Eis darf nicht unterschätzt werden, es ist eine Zutat, die den Geschmack des Drinks beeinflusst.»

Michael Duc,
Barkeeper

den Augen und vor dem Gaumen kommt die Nase zum Zug. Ein Barkeeper arbeitet etwa mit Aromen wie Rose oder Zitrusfrucht, die ins Glas gesprüht werden. Zu Hause können Sie zum Beispiel eine Zitronenschale vor dem Gast über den Drink knicken, und schon duftet alles nach Zitrone», rät Duc. Die Wärme, die der Alkohol normalerweise bewirkt und die sich im Gaumen und Rachen ausbreitet, erzeugt Duc für seine Mocktails mit Kräutern und Gewürzen wie Ingwer oder Chili. Das Kribbeln bildet er mit Ayran (türkisches Joghurtgetränk) oder Kefir, mit fermentierten Getränken wie Kombucha oder Tees nach. Für bittere Noten, wie man sie bei Apérogetränken mag, greift →

Mit dem «Pista la Vista» hat Michael Duc dieses Jahr die Schweizer Cocktail-Meisterschaft in der Kategorie Mocktail gewonnen.



**HIER GIBTS
MOCKTAILS**

AARAU

Platzhirsch
Rathausgasse 9
derplatzhirsch.ch

ASCONA

Battello Bar
Piazza G. Motta 21
seven.ch/lounges-and-bars/battello-ascona

BERN

Asino il Bar
Casinoplatz 2
asinoilbar.be



LAUSANNE

Beau-Rivage Palace
Place du Port 17-19
brp.ch

LUZERN

Seebar KKL Luzern
Europaplatz 1
seebar-luzern.ch



ST. GALLEN

Maverick's
Augustinergasse 19
mavericks-bar.ch

SOLOTHURN

Hafebar Vini
Prisongasse 4
algrappolo.ch

ZÜRICH

Old Crow
Schwanengasse 4
oldcrow.ch



GOLDEN SUMMER

Schweizer-Meister-Mocktail 2018 von Ivan Urech

ZUTATEN

2 cl Jsotta Bitter Senza,
2 cl Birnensirup (z. B. Monin),
4 cl Supasawa (Zitronensäure),
2 Spritzer Pfirsich-Bitter
(z. B. von The Seventh Sense),
6 cl Tonic, Brombeeren
für die Garnitur

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten vom
Jsotta Bitter Senza bis
auf das Tonic im Rührglas
zusammenrühren und
in ein Coupeglas absieben.
Danach mit Tonic auffüllen
und mit Brombeeren
garnieren.



BE MANGO

Sieger in der Kategorie
«Sparkling Cocktail»,
Nullpromille-Trophy 2023
von Michael Duc

ZUTATEN

3 cl Mangosaft, 3 cl Lyre's
(Italian Spritz, 0,0 %
Aperitivo), 2,5 cl Zitronen-
saft, 1,5 cl Honigsirup
(z. B. Monin), 5 cl Rimuss
Bianco Dry, Mangoschnitz
und Pfefferminze für
die Garnitur

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten bis und
mit Honigsirup in den
Mixer (Shaker) geben
und gut schütteln.
In ein grosses Coupeglas
absieben. Rimuss
dazugeben und mit
Mango und Pfefferminze
garnieren.

der Barmixer gerne zu alkoholfreiem Wermut wie Jsotta Bitter Senza. Auch Früchte wie Grapefruits, Kräuter wie Schafgarbe, Weinraute oder eben Wermut enthalten Bitterstoffe, die Duc für seine Mocktails nutzt. Schärfe und Wärme gewinnt er durch Chili, Paprika, Pfeffer oder Ingwer, auch das alkoholfreie Ingwerbier eignet sich gut dafür. «Probieren Sie aus, der Fantasie sind hier keine Grenzen gesetzt.»

Immer am Experimentieren

Im Angebot der Atelier Classic Bar sind etwa 15 Mocktails. Im Repertoire habe er so um die 35, sagt Duc. «Wenn Zeit ist, mixe ich auch nach Wunsch der Gäste. «Wonach haben Sie Lust?», fragt er beiläufig.



BUCHTIPP

Eine informative
Einführung in die Welt
der Mocktails mit
Rezepten und Tipps.

Linh Nguyen,
«Like a Virgin»,
Callwey, 59.90 Fr.

«Vielleicht etwas mit Hibiskus, nicht zu süß?», die Antwort. Und schon ist er wieder in seinem Element, dreht sich, wirbelt, greift zu Flaschen und Fläschchen, mörsert, schneidet, schäumt, schüttelt und giesst blitzschnell einen Drink ins Martiniglas: violett schimmernd und sehr verlockend. «Ein guter Mocktail hält die perfekte Balance zwischen Süsse und Säure», sagt Duc. «Er soll die Erwartungen der Gäste befriedigen und Freude bereiten. Duc nimmt einen Schluck und lächelt zufrieden. ■

LUST AUF DRINKS VON MICHAEL DUC?

Atelier Classic Bar, Rathausplatz 3, Thun
bar-atelier.ch