



„Rheingold“ – Cocktail-Klassiker nach einem Rezept aus dem Seehof Nature Retreat

Ob Veneziano, Spritz oder Hugo: die Südtiroler lieben alkoholische Mischgetränke wie die Deutschen das Bier. Wir haben nach Abwechslung Ausschau gehalten und uns vom Barkeeper des Seehof Nature Retreat ein Rezept für einen klassischen Cocktail verraten lassen: Rheingold.

21/07/2021

Wenn im Seehof bei Natz-Schabs die Sonne untergeht, das Tellerklirren aus dem Restaurant sanft abebbt, dann begibt sich Barkeeper Guglielmo an den Arbeitsplatz, der ihm am besten steht. In der Bar, dem Herzstück des Hauses, bringt er nun die Gläser zum Klingen.

Guglielmo hat bereits im mondänen Schweizer St. Moritz, im sportlichen Davos und in Zermatt gearbeitet. Wir sitzen auf der Terrasse mit Blick auf den Flötscher Weiher, lauschen dem Wind, der ein herannahendes Gewitter ankündigt und vertrauen auf den guten Rat es Bartenders. Guglielmo empfiehlt uns einen Klassiker: „Rheingold“. Das ist ein Signature-Cocktail, der klassisch in einem Shaker gemixt wird und schon 1984 eine besondere Auszeichnung bekam.



Seehof Bar

Weil Gin drin ist, bin ich zunächst noch etwas skeptisch. lasse mich dann aber gern überzeugen. Eine gute Entscheidung, denn der Rheingold schmeckt. Für ein wenig Urlaubsfeeling daheim, hat Guglielmo uns das Rezept verraten.

Weil Gin drin ist, bin ich zunächst noch etwas skeptisch. lasse mich dann aber gern überzeugen. Eine gute Entscheidung, denn der Rheingold schmeckt. Für ein wenig Urlaubsfeeling daheim, hat Guglielmo uns das Rezept verraten.



Abendlicher Blick von der Terrasse des Seehofs auf den Flötscher Weiher

Der Original-Cocktail „Rheingold“ wurde vom italienischen Barkeeper Rocco di Franco kreiert. 1984 stellte er den Signature-Cocktail auf der World Cocktail Competition der IBA in Hamburg vor. Er gewann den Wettbewerb „Pre-Dinner Cocktail“ und wurde damit Weltmeister.

Guglielmos Rezept für den Cocktail „Rheingold“

3 Teile Gin
2 Teile Triple Sec (das ist ein Likör mit Orangengeschmack)
1 Teil Vermouth
1 Teil Campari

Ein Martiniglas wird mit Eiswürfeln gefüllt und gut gekühlt.

Dann werden Gin, Triple Sec, Vermouth und Campari abgemessen und in einen Cocktail-Shaker gegeben. Alle Komponenten mischen, mixen.



Wer es etwas spritziger mag, versucht den „Basil Spritz“. Dafür werden Prosecco, Basilikum-Sirup und frischer Limettensaft auf Eis gemischt. Mit frischen Basilikumblättern verziert ist das ein erfrischender Sommerdrink. Und am besten schmecken diese Drinks natürlich direkt im [Seehof](#).

Seehof Nature Retreat in Natz-Schabs – Ort zum Kraft tanken zwischen Bergen und See



Seehof Nature Retreat – Rückzugsort am See

Nicht weit von Brixen, auf dem landschaftlich bevorzugten Hochplateau um Natz-Schabs (730-890 m ü.M.) schuf die Südtiroler Familie Auer einen Rückzugsort für Erwachsene ... [weiterlesen](#)

