

Pina Colada

Drinks & Stuff

Die Cocktail-Kolumne von Helmut Süß

Ein weißer Fleck auf der gastronomischen Weltkarte ist endlich geschlossen!

Woher das süffige Kokosgetränk „Piña Colada“ stammt, konnten bisher nicht einmal die Gourmet- Pápste mit Sicherheit sagen. Angeblich haben Eingeborene der karibischen Inseln, Bauern und Fischer die Zutaten zusammengerührt und damit den Grundstein für eine ganze Piña-Colada-Industrie (Abfüllung in Büchsen eingeschlossen) gelegt.

Alles Quatsch, meint William Mevs, „Die Piña Colada wurde in San Juan auf Puerto Rico erfunden.“ Rein zufällig war natürlich sein Cafe „Barrachina“ in der Altstadt von San Juan Schauplatz des Geschehens. Als ultimativen Beweis hat er eine überdimensionale Marmortafel am Eingang mit feinen Messingknöpfen verankert: La casa donde nacio la piña colada en el anno 1963 por Don Ramon Portas Mingot, heißt es da in goldenen Lettern.

Erst der Drink - dann die Welle.

Also genau in diesem Haus hat Don Ramon vor über 40 Jahren den ersten Kokos-Longdrink zusammengemixt.

„Ramon war Barkeeper bei uns und hatte wohl einen ganz besonders guten Tag“,

berichtet Piña Colada-Historiker Mevs in eigener Sache. Ramon war frisch verliebt, hatte aber Hemmungen, auf seine Angebetete zuzugehen. Harten Alkohol konnte er in der karibischen Hitze aber auch nicht zur Auflockerung nehmen. Was blieb, war die Mischung von Rum mit ein paar Energie- und Vitaminspendern.

Sechs Teile weisser Rum, sechs Teile Ananassaft, zwei Teile Coconut Cream und zwei Teile süsse Sahne mit gestossenem Eis geschüttelt und mit Ananas und Cocktailkirsche garniert, waren angeblich die Lösung für Ramons Probleme. „Er hat die Frau bekommen“,, behauptet Mevs mit einem Schmunzeln.

Piña Coladas kann man in Puerto Rico in fast jeder Straße trinken und nicht alle Barleute glauben, dass der gute Don Ramon ihr alleiniger Vater war. Keiner sonst hat freilich eine Marmortafel mit Datum feierlich an sein Haus geschraubt.

REZEPT

4 cl Brauner Jamaika Rum (z.B. Myers`s Rum)

3 cl Kokossirup

1 cl Sahne

10 cl Ananassaft

Die Zutaten mit 5-6 Eiswürfeln im Shaker schütteln und in ein Longdrinkglas mit 3 Eiswürfeln abseihen.

Als Dekoration passt ein Ananasstück, als kleiner Farblecks eine Kirsche oder blaue Traube ausgezeichnet.

Mein Varianten-Tip:

Tauschen sie den braunen Rum gegen je 2 cl weißen Rum und Vodka und geben Sie über den fertigen Drink im Glas etwas Blue Curacao, dann wird aus der Piña Colada ein Swimming Pool.

Natürlich können Sie die Spirituosen auch ganz weglassen. Jetzt haben Sie die alkoholfreie Variante, die „Virgin Colada“