



Die Beteiligung der Hotelfachschule Ritz am Merano Flower Festival

Küche und Service am Galaabend & zwei eigens kreierte Flower Cocktails

Die Meraner Landeshotelfachschule „Cesare Ritz“ feiert heuer ihr 60-jähriges Bestehen und ist aktiv am Merano Flower Festival beteiligt: Ihre Schüler waren nämlich für die Küche und den Service beim Galaabend (5. April) der Kurverwaltung Meran im Pavillon des Fleurs verantwortlich. Geleitet wurden sie dabei von ihrem Lehrer, dem bekannten Koch Luigi Ottaiano.

Die Hotelfachschule Cesare Ritz hat für das Merano Flower Festival auch zwei Cocktails kreiert. Passend zum Motto des Festivals („Wo das Mediterrane die Alpen berührt“) wurden sie „Alpine Apple Dream“ und „Mediterraneo“ getauft. Entwickelt wurden die Rezepte von den Service- und Barlehrlingen der Schule in Zusammenarbeit mit der Lehrkraft Diana Donato, die ihr Knowhow und ihr Wissen für das Projekt zur Verfügung stellte.

Die beiden Cocktails werden bei der Eröffnungsfeier des Merano Flower Festivals am 27. April (um 12.30 Uhr am Thermenplatz) serviert und können in verschiedenen Meraner Lokalen probiert werden.

ALPINE APPLE DREAM

Zutaten:

Eis (2-3 Eiswürfel)
Prosecco (10 cl)
Apfeldicksaft (2 cl)
Ginger Ale (8 cl)

Garnitur:

Ein in Scheiben geschnittener Apfel; ein Strohalm

Zubereitung:

Zwei bis drei Eiswürfel ins Glas geben und es etwa zur Hälfte mit Prosecco füllen. Danach zwei Zentiliter Apfeldicksaft hinzugeben, und den Rest des Glases mit Ginger Ale füllen. Etwas umrühren und mit dem in kleine Scheiben geschnittenen Apfel und einem Strohalm garnieren.

Das Ergebnis ist ein prickelnder, süß schmeckender Cocktail, der zu jeder Tageszeit genossen werden kann.

MEDITERRANEO

Zutaten:

Eis (2-3 Eiswürfel)
Prosecco (10 cl)
Rosensirup (2 cl)
Tonic Water (8 cl)

Garnitur:

Ein Rosmarinbüschel, das zunächst in Zitronensaft getaucht und anschließend mit Zucker bestäubt wird; ein Strohalm

Zubereitung:

Zwei bis drei Eiswürfel ins Glas geben und es etwa zur Hälfte mit Prosecco füllen. Danach 2 cl Rosensirup hinzugeben, und den Rest des Glases mit Ginger Ale füllen. Etwas umrühren und mit dem Rosmarinbüschel und einem Strohalm garnieren.

Das Ergebnis ist ein prickelnder Cocktail mit leicht bitterer Geschmacksnote (bedingt durch das Tonic Water), der vor dem Essen oder zu jeder Tageszeit genossen werden kann.