Zu Besuch bei Cointreau

«Das Runde muss ins Eckige». Was die Deutsche Trainer-Legende Sepp Herberger über den Fussball gesagt hat, trifft auch auf den wohl legendärsten Orangen-Likör zu: Cointreau. Zehn Schweizer Barkeeper durften Mitte Juli in Frankreich die Magie hautnah miterleben, wie Cointreau die Essenz der kreisrunden Orange in die ikonische, quadratische Flasche bringt.

BAR NEWS

Cointreau
Das Haus Cointreau geht auf das Jahr 1849 zurück. Seit 1875 steht Cointreau für den gleichnamigen Likör, der auf Basis von süssen und bitteren Orangenzesten hergestellt wird. In der Schweiz wird Cointreau von der Lateltin AG, Winterthur importiert.

SINCE 1899
LATELTIN
TOP OF SPIRITS

Lateltin AG, Winterthur
lateltin.com

Sie ist eine Ikone der globalen Barkultur: die legendäre Cointreau-Flasche mit ihrem noch legendäreren Inhalt. Eine Spirituosenmarke, deren Bekanntheitsgrad nicht zuletzt darauf zurückzuführen ist, dass man sie gleich bei mehreren Cocktail-Klassikern auf der Ingredienzen-Liste findet. Sidecar. Margarita. Cosmopolitan. Das sind nur drei Cocktails, die noch heute in das Standard-Repertoire von Barkeepern gehören. Aus diesem Grund erstaunt es nicht, dass Barkeeper aus der ganzen Schweiz dem Aufruf gefolgt sind, ihr Wissen über die beliebte Cocktail-Zutat zu beweisen. Zu gewinnen gab es schliesslich nichts Geringeres als einen exklusiven mehrtägigen Besuch zu jenen Orten, die für den unverwechselbaren Orangen-Likör früher wie auch heute eine unverzichtbare Rolle spielen.

Erster Teil: Angers

Vier Barkeeper aus der Romandie und sechs aus der Deutschschweiz qualifizierten sich mit ihrem Fach- und Sachwissen für die Reise nach Frankreich. Zusätzlich wurde der Event von Cédric Favre von der Lateltin AG begleitet. Das Unternehmen mit Sitz in Winterthur ist Generalimporteur sämtlicher Marken von Rémy-Cointreau, zu denen neben Rémy Martin und Cointreau auch Marken

«Pro Jahr werden 19 Millionen Flaschen Cointreau produziert.»

wie Bruichladdich, Metaxa oder Mount Gay gehören. Von verschiedenen Ecken reiste das Duzend nach Nantes, eine Stadt, die früher einer der wichtigsten Handelsumschlagsplätze Frankreichs war. Etwa hundert Kilometer flussaufwärts entlang der Loire wurde die Equipe in Angers, der Geburtsstätte von Cointreau, vom französischen Willkommenskomitee von Rémy Cointreau begrüsst. Auf den Apéritif folgte das Mittagessen auf der Terrasse von La Réserve, ein Restaurant mit fantastischem Blick auf das berühmte Schloss aus dem 9. Jahrhundert.

Vor 170 Jahren gründeten die Geschwister Édouard-Jean und Adolphe Cointreau nicht weit von hier in ihrer Confiserie eine Brennerei mit dem Ziel, Fruchtliköre herzustellen. Ihr erstes Produkt: Guignolet d'Anjou, ein Likör aus lokalen Kirschen. Ein Vierteljahrhundert später erfand Édouard Cointreau, der Sohn von Édouard-Jean, den Orangenlikör, der noch heute getrunken wird. Denn dank der hohen Qualität und dem Geschäftssinn der Dynastie Cointreau, verbreitete sich der kristallklare Likör seit seiner Kreation im Jahr 1875 rund um den Globus. Knapp hundert Jahre später wechselte die Produktion zum aktuellen Standort in Saint-Barthélemy d›Anjou, da die Kapazitäten in Angers nicht mehr ausreichten und die grossen Mengen an leicht entflammbarem Alkohol ein Risiko für die historische Stadt darstellte.

Zweiter Teil: Saint-Barthélemy d›Anjou

Nach dem Mittagessen dislozierte die Gruppe zur Produktionsstätte der Weltmarke, wo sie von Valérie Quinaud willkommen geheissen wurde. Als Verantwortliche für die Öffentlichkeitsarbeit wies sie die Anwesenden höchstpersönlich in die Herstellung von Cointreau ein. Getrocknete Orangenzesten von süssen Orangen aus Marokko und Ghana, bittere Orangen aus Tunesien und Brasilien sowie frische Zesten von süssen Orangen aus Spanien werden in ein neutrales Destillat aus Zuckerrüben eingelegt. Dieses wird anschliessend in den Brennhäfen mit einer Kapazität von bis zu 2 500 Litern destilliert – ein Prozess, der etwa fünf Stunden dauert. Danach wird das Destillat mit 215 Gramm Zucker pro Liter gesüsst, auf 40 Vol.-% reduziert und abgefüllt.

Bevor es so weit ist, muss Carole Quinton, Master Distiller bei Cointreau (Interview: nächste Seite), und ihr Tasting-Panel die Qualität der einzelnen Batches prüfen. In der Distillerie kommen übrigens nur die Zesten an, denn die frischen Orangen werden in den Ursprungsländern für Säfte, Konserven, Konfitüren oder auch Tierfutter verwertet. Stellte man den jährlichen Orangenbedarf von Cointreau auf eine Waage, sie würde 10 000 Tonnen anzeigen. Pro Jahr werden 19 Millionen Flaschen Cointreau produziert, wobei in jeder Flasche die Zesten von rund drei Orangen stecken. Deren ätherische Öle werden sichtbar – ähnlich wie bei Pastis oder Absinthe –, wenn man Cointreau mit Wasser verdünnt. Dass dabei andere Aromen in den Vordergrund treten, konnten die Schweizer Barkeeper beim anschliessenden Tasting gleich selbst erfahren. Geleitet wurde dieses von Kevin Sueiro, International Brand Ambassador bei Rémy Cointreau.

Mit Spannung erwarteten die Teilnehmenden den nächsten Teil des Anlasses: das Gala Dinner in La Richardière. Die Anfahrt zu diesem eindrücklichen Anwesen hinterliess den Eindruck, als wäre man inmitten der Verfilmung des nächsten James Bond-Films gelandet. Die Chauffeure lenkten die beiden schwarzen Fahrzeuge durch den idyllischen Wald und entlang einer grossflächigen Wiese und hielten schliesslich vor dem Eingang, wo Alfred Cointreau bereits wartete. Als Heritage Manager ist er eines der Gesichter hinter der Weltmarke und repräsentiert die sechste Cointreau-Generation. Es war sein Ur-Grossvater, der La Richardière für den Empfang von Gästen aus dem In- und Ausland zwischen 1929 und 1933 bauen liess.