

WIENER KULTGETRÄNK EROBERT DAS LAND

# Ein Zaubertrank mit Charme

Mit dem „Ingwerer“ hat Niklas Friedl ein Getränk geschaffen, das beim Partyvolk ebenso auf Begeisterung stößt bei der gehobenen Gastronomie und preisgekrönten Barkeepern.

## Feuriger Drink und Alleskönner

Niklas Friedl und seine Lebensgefährtin Denisa Vikartovska stellen den edlen Likör in Handarbeit her. Die „Ingwerer“-Produktion erfolgt am Alsergrund.



[www.wienerbezirksblatt.at](http://www.wienerbezirksblatt.at)

NACHBARSCHAFT | 07

**E**r ist bekannt und beliebt seit Jahrtausenden. Von der Entzündungshemmung bis zur Verbesserung des Blutkreislaufs: Dem Ingwer werden viele gesundheitsfördernde Eigenschaften zugesprochen. Für Genuss und Spaß stand die Kulturpflanze bisher allerdings eher weniger.

### DRINK FÜR MEHR FEUER

Der Wiener Niklas Friedl hat über einen Freund das Rezept für den feurigen Ingwerlikör auf Wodka-Basis aus der Schweiz erhalten. Seitdem er den „(Peppe) Ingwerer“ in Wien produziert und vertreibt, folgt eine Erfolgsmeldung der nächsten. Von Partygängern gerne als Shot genossen, wurde das Potenzial des Likörs auch von Bartendern in den angesagtesten Cocktailbars der Stadt erkannt. Im „The Bank“ des Park Hyatt wurde sogar ein eigener Cocktail kreiert.

„Barkeeper des Jahres 2016“ Stefan Bauer, der Barchef, erfand dort den „Franz“, eine umwerfende Mischung aus Ingwerer, Gin und Apfelsaft. Viele weitere Cocktails sollten folgen. Die Mischung aus süßen Noten, pfeffrigen Komponenten und angenehmer Schärfe lässt aber auch den Einsatz in der Küche zu. So wird etwa Fisch und Fleisch in den „Ingwerer“ eingelegt. Weitere Infos und Mixideen findet man auch im Internet: [www.ingwerer.at](http://www.ingwerer.at)

**GESCHMACKVOLL** | Als Zutat in Cocktails wird der Ingwerer ebenso verwendet wie in der Top-Gastronomie, wo Gerichte mit dem Geschmack verfeinert werden.

