



REGENBOGEN IM GLAS (Tierschutzpartei)
Heidelbeersirup
Kiwipüree
Bananenmus
Mangopüree
Himbeerschäum, geeist
Alle Zutaten in der oben genannten Reihenfolge in ein hohes Glas geben.
Wir haben uns wirklich Mühe gegeben, diesen Drink perfekt zu mixen. Aber na ja. Unser Bild zeigt nicht etwa den ersten Versuch, sondern den letzten einer langen Reihe. Immerhin, und das ist ja heute oft wichtiger als das Aussehen, ist der Cocktail vegan. Die Tierschutzpartei schlägt vor, damit auf den „Respekt vor allem Leben“ anzustoßen.

Einer geht noch rein

Wir haben Parteien gebeten: Erfinden Sie einen Drink, der zu Ihnen passt! Alle – außer CDU und CSU – haben uns ein Rezept geschickt. Der wichtigste Befund: Wer im Bundestag Politik macht, mixt pragmatisch und eher mit Alkohol. Die anderen dafür umso ideenreicher.

Von Francesco Giammarco und Helmut Fricke (Fotos)



Illustration: Gerry



LUCKY LUCKE (ALFA)
Wermut
Campari
Tabasco
Minze
Mineralwasser
Keine Angaben zur Menge oder Zubereitung. Die Zutaten können nach Belieben vermischt werden.
Parteigründer, -sprecher und Cocktail-Namenspathe Bernd Lucke, der keinen Alkohol trinkt, hat die Zutaten persönlich abgesegnet. Das Wasser „steht für einen klaren Kopf“, Wermut dient „als bittere Pille für die etablierten Parteien“, der Tabasco soll die „nötige Schärfe für mutige und fruchtbare Debatten“ bringen. Dem Cocktail fehlt noch die Richtung. Die Zutaten sind klar, nicht aber, wie viel man wovon braucht.



ROTE OFFENBARUNG (SPD)
5–6 cl Mezcal (mexikanischer Agavenschnaps)
5 cl Rote-Bete-Saft
3 cl Zitronensaft
1,5–2 cl Agavendicksaft
0,5–1 cl Crème de Cassis
Alle Zutaten im Shaker mixen und per „double strain“ (doppelt filtern, alles außer der Flüssigkeit bleibt im Shaker) in ein mit Eis gefülltes Glas geben. Mit frischer Minze garnieren und gegebenenfalls mit Sodawasser (nicht Mineralwasser) aufgießen.
SPD-Generalsekretärin Yasmin Fahimi nennt das einen „Cocktail wie die SPD“ (traditionelle Zutaten, ein Schuss Internationales, herrlich frisch) und fügt an: „Perfekt abgerundet mit dem Hauch grüner Minze.“ Aber nur zur Dekoration.



FEMINIST FIGHTERS (Die Frauen)
1,5 cl Milch
2 TL Honig
1 EL Haselnussmus
1 TL Holunderblütensirup
1 Stück Chili-Schote, kleingehackt
Alles im Shaker schütteln und ins Glas abseihen. Petersilienblatt und eine Kapuzinerkresse-Blüte (war in Frankfurt vom Autor nicht aufzutreiben, sorry, *Anm. d. Red.*) auf den Drink stecken, Granatapfelkerne darauf streuen und mit kleinem Reisigbesen servieren.
Das Rezept der feministischen Partei Die Frauen erreichte uns mit einem komplexen Fußnotenapparat. Dort erfährt man Näheres zur Bedeutung der Zutaten, etwa: „Honig wird in matriarchalischen Gesellschaften produziert (in welchen die männlichen Bewohner übrigens ein arbeitsarmes Luxusleben genießen!)“ und „Holunder ist nach Frau Holle benannt und erinnert an die ursprünglich vorhandene Frauenmacht“ (Betten machen?). Nur zum Reisigbesen nichts. Übrigens: Ein männlicher F.A.Z.-Volontär, der diesen Cocktail probierte, fand ihn „lecker“.



RISING DIONYSIAN GIANT (Partei der Nichtwähler)
0,2 l Rotwein (gerne selbstgemacht)
0,1 l Holunderblütensirup
0,05 l Gin
2 frische Salbeiblätter
100 g eingemachte Kirschen
Wein in Shaker geben, grob gehackte Salbeiblätter (für intensiveren Salbeigeschmack die Salbeiblätter mit einem Teil des Rotweins in einem Mörser gut stampfen, dann in den Shaker füllen), Holunderblütensirup, Gin und Kirschsafte hinzufügen, kräftig schütteln. Glas mit der Öffnung 1–2 mm tief in ein Schälchen mit Holundersirup tauchen, danach mit dem angefeuchteten Rand in Zucker tunken. Kirschen ins Glas füllen, mit Shaker-Inhalt aufgießen und Eiswürfel hinzugeben.
Die Nichtwähler haben offenbar viel Zeit, alle Zutaten sind selbstgemacht; eine zweiseitige Anleitung zur Weinherstellung und zu anderen Kulturtechniken ist beigelegt. Hier fehlt dafür leider der Platz. Nur so viel: „Was lange gärt, wird endlich gut!“

ORANGE PEARL (Piratenpartei)
1 cl weißer Rum
1 cl Zuckersirup
1 cl Zitronensaft
1 Dose Bier der Marke 5,0
Rum, Sirup und Saft auf Eis im Shaker mixen. In zwei Einmachgläser über große Eiswürfel abseihen. Dann mit dem kalten Bier aufgießen. Mit Zitrone und Plastikäffchen garnieren!
Von den Piraten kommen hier keine großen Visionen. Sie nennen ihren Cocktail „aufgemotztes Radler“ – mit dem Zusatz „schmeckt aber“.



GREEN COSMO (Bündnis 90/Die Grünen)
4 cl Wodka
1,5 cl Triple Sec
1,5 cl Limettensaft
3 cl Kiwisafte
Zutaten im Shaker mit Eis schütteln, abseihen und in ein Cocktailglas geben. Mit einer Limetten- und/oder Kiwischeibe verzieren.
Die Grünen teilen zu ihrem Drink mit: „Sieht entspannt aus, ist aber ordentlich was dahinter!“ Eben ein „echt grüner“ Cocktail. Nur die Ökobilanz der Kiwis und Limetten müsste Ur-Grünen Sorgen machen. Dagegen hilft der Wodka.



ORANGE FLIP (Familienpartei)
2 Teile Blutorangensaft
1 Teil Orangensaft
1–2 Spritzer Traubensaft, Zitronensaft
1 Chili-Schote
Rand eines Glases befeuchten und in Zucker tunken. Dann das Glas mit zerstoßenem Eis füllen, Zutaten mischen und hineingeben. Mit Minze und Granatapfelkernen dekorieren.
Die Familienpartei fordert Wahlrecht ab Geburt, entsprechend ist ihr Cocktail kindgerecht alkoholfrei. Angesichts der aktuellen Politik stoße Alkohol aber ohnehin an die Grenzen seiner Möglichkeiten, meint der Bundesvorsitzende der Partei, Roland Körner. Dagegen könnte man sagen: Dieser Cocktail hat solche Möglichkeiten gar nicht erst.



FRESH'N'LIBERAL (FDP)
2 CL Blue Curaçao („Das Kürzel CL wird bei den Freien Demokraten natürlich groß geschrieben“, zwecks Verehrung des Chefs Christian Lindner)
Tonic Water
½–1 TL selbstgemachter Lavendelsirup
Eine Mango in Stücke schneiden; außerdem einen Lavendelzweig nehmen und Himbeeren und Heidelbeeren aufspießen, alles einfrieren. Gefrorene Mangostücke in ein Glas geben, Blue Curaçao dazugeben und mit Tonic aufgießen. Lavendelsirup dazugeben, Beerenstange ins Glas geben und servieren.
Seit die FDP nicht mehr im Bundestag ist, scheint ihr Verhältnis zu Prozenten irgendwie gestört. Jedenfalls bezeichnet sie dieses Getränk als „alkoholfrei“, obwohl Orangenlikör (etwa 20 Prozent) doch eine Hauptzutat ist. Blau und gelb ergibt hier außerdem grün. Egal: „Ein Drink, der alle anspricht“. Wenn sie denn Lavendelsirup mögen. Und den auch noch zubereiten wollen (1 Liter Wasser mit 750 Gramm Zucker aufkochen, abkühlen lassen. Zwei Handvoll getrocknete Lavendelblüten hinzugeben, zudecken und anderthalb Tage ziehen lassen. Flüssigkeit durch ein Tuch abseihen, noch mal aufkochen, und dann ist der Sommer auch schon vorbei).

EURO TIPOTA – EURO NIX (Alternative für Deutschland)
8 cl Gin
7 cl Wodka
6 cl Blue Curaçao
2–3 Spritzer Zitronensaft
Retsina (griechischer Wein)
Gin, Wodka und Blue Curaçao mit viel Eis und dem Zitronensaft im Shaker mixen. In eine Sektschale oder ein Martiniglas abseihen und mit derselben Menge Retsina auffüllen. Maraschino-Kirsche aufspießen und hinzugeben. Das Rezept ist für 3 bis 4 Gläser.
Die AfD mixt einen europäischen Rundumschlag (mit deutsch-griechischem Titel, was in diesem Falle



vielleicht der Völkerverständigung, aber wohl nicht der Freundschaft mit den Griechen dient): Der Gin steht für Großbritannien, der Wodka soll Russland repräsentieren, der Blue Curaçao die Franzosen (beziehungsweise Überseegebiete). Der Retsina kommt aus Griechenland, die Maraschino-Kirschen aus Italien. Deutschland wird in diesem Getränk nach Angaben der AfD durch das Eis vertreten. Wahrscheinlich, weil es hart und kalt ist. Gute Idee, doch das Problem ist: Im Glas sind Russen, Briten, Griechen, Italiener und Franzosen unter sich. Deutschland bleibt alleine im Shaker zurück. Vielleicht war das die Idee.



SOMMER, SONNE, SOZIALISMUS (Die Linke)
2 cl weißer Rum
1–2 Spritzer Grenadine
Rotkäppchen-Sekt
Erdbeeren
Rum und Grenadine in ein Glas geben und umrühren. Eis und 2 bis 3 Erdbeeren dazu, mit Sekt auffüllen.
Die Linke verspricht ein „Geschmackserlebnis nach Sommer und Weltfrieden“. Oder halt Omas Bowle.