

INS GLAS GESCHAUT: ONLYONE

Löffelspaß aus dem Labor

Fruchtig, farbverspielt und oftmals hochprozentig – Cocktails sind ein Fest für die Sinne. Und manchmal auch einfach nur fest. Zumindest, wenn man sich im **ONLY-ONE** auf der Alaunstraße einen einschenken lässt. Pardon, einen auftischen. Denn in Dresdens erster Molekular-Cocktailbar kommen die beliebten Mixgetränke in den verschiedensten Formen und Konsistenzen ins Glas.

Es schäumt, knistert, kugelt und raucht, Augen und Gaumen kommen mitunter aus dem Staunen kaum mehr heraus. Die Kreationen von Chefin Anja Driske und ihrem Team bestechen durch fantastische Optik, haben geschmacklich einiges auf dem Kasten und purzeln geradezu über die Zunge. Sämtliche Cocktails sind **selbst kreiert**, etwa 30 stehen auf der Karte. Der amerikanische Fernsehsender **CNN** wählte 2013 den Bullshooter unter die zwölf ungewöhnlichsten Cocktails rund um den Globus. Der Cocktail zählt auch in der Bar selbst zu den absoluten Rennern, nicht zuletzt wegen der spektakulären Präsentation. Blue Curaçao-Kügelchen, Wodka und Red Bull kommen in drei Reagenzgläsern daher und sind in **zarten Nebel gehüllt**. Angefangen hat Anja Driske vor etlichen Jahren ganz unspektakulär mit einem Molekular-Starterkit für zuhause. „Das ist natürlich fürchterlich schief gegangen“, erzählt sie grinsend. Explodiert ist zwar nichts, „aber das ist schon Präzisionsarbeit. Alles muss genauestens abgemessen und dosiert werden, sonst fällt es in sich zusammen“. Als sie **2011** ihre Bar eröffnete, war die quirlige Gastromin schon einige Schritte weiter und hantiert seither ausschließlich mit professionellem Equipment, hochwertigen Alkoholika und schier unerschöpflichem Ideenreichtum. Auf Events erfreuen Driske und ihr Team regelmäßig mit ihren ausgefallenen Schöpfungen aus Schnaps, Schaum und anderen Spielereien. So kommt das brasilianische Kultgetränk **Caipirinha** als geliertes Eis, gekrönt mit quietschgrüner Zuckerwatte und Knistertopping – geschmacklich wie visuell ein absolutes Highlight. Verwechselt das ganze aber nicht mit dem lang und durchaus zurecht vergessenen, viel zu süßen Bubble Tea! Ob **Curaçao-Kaviar** oder alkoholfreie Fruchtkügelchen, das hier ist wirklich lecker! Mit ein wenig Aufwand (oder einem Starterkit und etwas Übung) könnt ihr übrigens euren eigenen Angeber-Drink kredenzen. Dazu einfach einen klassischen Martini mit etwas **Illuzoon** anreichern und das Schwarzlicht aufdrehen. Et voilà: Ein buchstäblich leuchtender Traum in Neongrün für eure Party Zuhause! **KADDI CUTZ**

INFOS: www.dresden-onlyone.de



Chefin Anja Driske vernebelt die Sinne

Fotos: ONLYONE Anja Driske



Eis-Caipi mit Zuckerwatte & Daiquiri mit Erdbeerperlen

Fotos: ONLYONE Anja Driske