

Der 'Drink des Jahres' 2025, benannt nach einem Hit - von dem New Yorker Barbesitzer, der ihn erfand: „Wirklich einzigartig und anders.“

von [Nicole Rosenthal](#)

Veröffentlicht am 12. Juni 2025

Hier ist etwas, das einen Toast verdient.

Der Cocktail auf Bourbon-Basis, der von der Zeitschrift Food 52 zum 'Drink des Jahres' gekürt wurde, erlebt nun endlich seine Sternstunde, und das zwei Jahrzehnte nachdem sein Erfinder ihn zum ersten Mal in einer Bar im Big Apple mixte.

Der pinkfarbene 'Paper Plane', der zum ersten Mal im heutigen Attaboy auf der Lower East Side kreiert wurde, hat neue Höhen erreicht, weil er „die Heilige Dreifaltigkeit von bitter, süß und sauer“ ausbalanciert, erklärte Erfinder Sam Ross (42) gegenüber The Post.

„Wenn man all das ausbalancieren kann, erhält man eine seltsame und überraschende Art von Annehmlichkeit.“



The Paper Plane, a bourbon-based concoction crowned Food 52's "drink of the year" for 2025, hails from none other than New York City – and is finally getting its moment in the spotlight after nearly two decades, according to the drink's creator Sam Ross.

Tamara Beckwith

Der Paper Plane, ein Cocktail auf Bourbon-Basis, der von Food 52 zum "Drink des Jahres" 2025 gekürt wurde, kommt – wie könnte es anders sein – aus New York und rückt laut seinem Erfinder Sam Ross endlich nach fast zwei Jahrzehnten ins Rampenlicht.

Tamara Beckwith

„Er ist die Summe seiner Bestandteile, er schmeckt nicht nach einer einzelnen Zutat“, sagte der in Australien geborene und in New York lebende Barkeeper. „Sobald man ihn im Glas hat, merkt man, dass man etwas Besonderes und völlig Anderes genießt.“

Ross kreierte diesen Cocktail zum ersten Mal 2007 in seiner etwas versteckt gelegenen Bar, die früher Milk & Honey hieß, als er den Auftrag erhielt, einen exklusiven Drink für eine Bar in Chicago namens The Violet Hour zu erfinden.



Der Drink wurde von einer Flasche Amaro Nonino her inspiriert, die er - so Ross - von einem Freund geschenkt bekommen hatte, und er benannte seine Kreation nach dem Indie-Rap-Hit „Paper Planes“ von Logic. Zusätzlich zu den gleichen Teilen Bourbon und Zitronensaft enthält dieser alkoholische Drink auch Aperol und Zitronensaft.

„Ich habe mich sofort in diesen Drink verliebt“, sagte Ross. „Ich habe ihn kreiert, weil ich wollte, dass die Gäste Amaro Nonino probieren.“

Seitdem der Drink zuerst auf der Cocktail-Karte einer Bar in Chicago auftauchte, hat er „definitiv eine New York-Exklusivität“ erreicht, so der Barkeeper. Ross, der auch die Erfindung des Cocktails Penicillin bekannt ist, hat sich unter die modernen Cocktail-Experten zu reihen, die auch der 127 Jahre alten Marke Amaro, der Cocktailszene auf der ganzen Welt zuhelfen, erklärt Destillateurin Francesca Bardelli von der Nonino-Familie.

Aside from bourbon, the cocktail also features equal parts of aperol, amaro and lemon juice, which Ross describes as “the Holy Trinity of bitter, sweet and sour.”

Tamara Beckwith

aperol, Amaro und Zitronensaft, was Ross als die 'Heilige



"The United States sets the trend for [not only] movies and TV shows, but also for cocktails," Bardelli Nonino, 35, said.

Tamara Beckwith

„Die USA setzen den Trend (nicht nur) für Filme und TV-Sendungen, sondern auch für Cocktails“, erklärte Bardelli Nonino (35).

Tamara Beckwith

„Die Vereinigten Staaten setzen den Trend nicht nur für Filme und TV-Sendungen, sondern auch für Cocktails“, erklärte Bardelli Nonino (35), und fügte hinzu, dass sie dank des Erfolgs des Paper Plane mit Amaro-Kennern in Japan, Spanien, Italien und im Vereinigten Königreich angestoßen hat. „In Italien lernt man ein Produkt meist zuerst allein und dann in einem Cocktail zu schätzen, aber in den Vereinigten Staaten lernt man es zuerst in einem Cocktail kennen.“

Für Bardelli Nonino ist das Event eine persönliche Angelegenheit, denn der Likör auf Grappa-Basis geht auf das Rezept ihres Urgroßvaters aus dem italienischen Friaul zurück [korrigiert: Traubenbrand-Basis, Anm. d. Red.].

„Der Paper Plane hat die italienische und die amerikanische Kultur zusammengebracht - und ich glaube, die Leute haben damals festgestellt: 'Das ist köstlich, ich möchte mehr über die anderen Zutaten wissen“, sagte sie und hob ein Glas bei der Eröffnungsveranstaltung der Paper Plane Week im Attaboy.



Paper Plane Week at Attaboy in the Lower East Side, Manhattan.

Tamara Beckwith

Die Paper Plane Week im Attaboy, Lower East Side, Manhattan

Tamara Beckwith

Ross fügte hinzu, dass der Drink ein Publikumsliebling und einfach herzustellen ist. Das Rezept sieht nur vier Zutaten zu gleichen Teilen vor und ist „selbstregulierend“ - weil man sofort erkennt, wenn der Drink falsch zubereitet wurde, da er eine charakteristische rosa Farbe und reichlich Schaum hat.

„Alle 'modernen Klassiker' müssen einigermaßen einfach zuzubereiten sein - wir reden hier nicht über seltsame Infusionen oder verrückte Techniken, die viel Zeit in Anspruch nehmen“, so Ross. „Wenn man die Drinks herstellt, vor allem an der Bar zuhause, müssen sie sehr zugänglich sein ... und ich finde dieser hier ist einfach köstlich.“

Ross führt die anfängliche Popularität des Paper Plane unter den Barkeepern der späten Nullerjahre auf das aufkommende Facebook-Zeitalter zurück, glaubt aber, dass die Vielseitigkeit des Drinks dafür gesorgt hat, dass sein bescheidener Bekanntheitsgrad im Laufe der Jahre stetig gestiegen ist.

Der Attaboy-Miteigentümer merkt an, dass er eine neuere Version des Cocktails auf den Markt gebracht hat - einen Mosquito mit Mezcal, Campari, frischem Ingwer und Zitrone - von dem er hofft, dass er auf ähnliche Begeisterung stößt.

„Es erstaunt mich irgendwie, dass er jedes Jahr beliebter zu werden scheint“, sagte Ross über seinen Paper Plane. Und fügte hinzu: „Es gibt keinen eindeutigen Markt. Wenn man an einen Whiskey-Cocktail denkt, denkt man automatisch an Whiskey Sour, Manhattan, Old Fashioned. Das sind starke, sehr starke Drinks - und dieser ist es nicht.“