

Drinks@Home

Klassische Cocktails
in der Hausbar zubereiten

Kalle Hofacker

Unvollständige Leseprobe!

(c) 2020 Karl-Heinz Hofacker, Hamburg.

Alle Rechte vorbehalten.

Mail: post@khofacker.de, Web: khofacker.de.

Dieses Buch entstand mit Hilfe Freier Software und Offener Standards:

GNU/Linux, Lizenz: GPLv2 und andere, gnu.org/licenses/old-licenses/gpl-2.0.html. Web: kernel.org, gnu.org/

openSUSE Leap, Lizenz: GPL und andere, en.opensuse.org/openSUSE:License. Web: opensuse.org

pandoc, Copyright (C) 2006-2020 John MacFarlane, Lizenz: GPLv2, gnu.org/licenses/old-licenses/gpl-2.0.html. Web: pandoc.org

pdfTeX (TeX Live for SUSE Linux), Copyright 2017 Han The Thanh (pdfTeX) et al., Lizenz: GPLv2, gnu.org/licenses/old-licenses/gpl-2.0.html. Web: tug.org/texlive/

Visual Studio Code, Copyright (c) 2020 Microsoft Corp., Lizenz: MIT License, opensource.org/licenses/MIT. Web: code.visualstudio.com/

Für Bettina.

Unvollständige Leseprobe!

Unvollständige Leseprobe!

Inhaltsverzeichnis

Vorwort	9
Genusssouveränität	11
Eis. Eis? Eis!	15
Alkohol	23
Ätherische Öle	29
Bauplan	33
Grundbestandteile	34
Cocktailgattungen	37
Mengenlehre	41
Wie es die Profis machen	41
Barmaße	43
Werkzeugkunde	47
Shaker	47
Jigger	49
Muddler	49
Barlöffel	50
Kaufberatung	51
Fertigkeiten	53
Twist und Peel	53
Glas vorbereiten	56
Mengen dosieren	57
Muddeln	58
Im Glas "bauen"	59
Rühren	61
Schütteln	63

Zierrat	67
Gläser	71
Martiniglas	73
Highballglas	74
Collinsglas	75
Tumbler	76
Sektglas	77
Weinglas	78
Strohhalme	79
Warenkunde	81
Spirituosen	84
Wermut	92
Liköre	95
Wein, Sekt und Champagner	98
Bitters & Saucen	101
Saft	103
Sirup	105
Limonade	108
Wasser	111
Früchte & Kräuter	113
Sonstiges	115
Rezepte	117
Americano	118
Barraquito	119
Buñueloni	120
Caipirinha	121
Cosmopolitan	122
Daiquiri	123
French 75	124
Gimlet	125
Gin Fizz	126
Gin Tonic	127
Havana Cocktail	128
Horses Neck	129

Inhaltsverzeichnis

Kir (Royal, Imperiale)	130
Lillet Culetto	131
Mai Tai	132
Manhattan	133
Margarita	134
Martini	135
Mint Julep	136
Mojito	137
Moscow Mule	138
Negroni	139
Old Fashioned	140
Pimm's Cup	141
Pisco Sour	142
Rob Roy	143
Screwdriver	144
Sea Breeze	145
Sex on the Beach	146
Sidecar	147
Singapore Sling	148
Social Distance	149
Thames Champagne Cocktail	150
Tom (John) Collins	151
White Lady	152
Zombie	153
Dank	155
Drinks	156
Zutaten	159
Index	163

Unvollständige Leseprobe!

Vorwort

Braucht die Welt ein weiteres Bar-Buch? Ein praktischer und ein ideologischer Grund lassen mich antworten: ja!

Der praktische Grund ist dieser: Ein Rezeptbuch für Cocktails macht dann Sinn, wenn der Leser den Drink zuhause zubereitet und mit seinen Gästen trinkt, denn in der Bar braucht es kein Rezeptbuch. Es ist ein nahegelegener Gedanke, dass ein Buch mit Cocktailrezepten auch systematisch Wissen darüber vermittelt, welche Gerätschaften man zur Herstellung der Drinks braucht, wo man die Zutaten bekommt, und warum man es wie genau macht. Aber daran hapert es in den meisten Cocktailbüchern. Hochglanzbilder, pseudokulturelle Verklärungen, Schnurren über Hemingway und Konsorten und Unmengen von Rezepten vermitteln zwar Lust auf Cocktails, aber kaum *know how*. Insbesondere auf die besonderen Verhältnisse in der Hausbar, die sich teils deutlich von denen einer professionellen Bar unterscheiden, gehen ausführlich nur wenige Bücher vornehmlich des angelsächsischen Sprachraums ein. Diese Lücke möchte das vorliegende Büchlein füllen. Dabei beschränkt es sich bewusst auf gut 30 exemplarische Rezepte ikonischer Klassiker.

Der ideologische Grund zielt auf ein Lob der Vielfalt. In Zeiten, in denen Begriffen wie rein, pur, eindeutig wieder gespenstische Majestät zuwächst, in denen das Vermischte, Uneinheitliche, Komplexe, das Unein-

Vorwort

deutige überhaupt erneut schlecht beleumundet ist und in denen man auf den Straßen und in den Abendnachrichten wieder Schreihälse ertragen muss, die das bayerische Bierreinheitsgebot von 1516 offenbar wie in unseliger Zeit bereits schon einmal sinngemäß auf die Gesellschaft und die Menschen, die diese ausmachen, übertragen wollen, soll hier das Lob des Aufeinanderhetzens von Kontrasten, der Kreativität durch die Reaktion von Verschiedenheit, kurz: das Hohelied des Mischens, Mixens, Vermengens, ja des Panschens gesungen werden.

Hamburg, im Dezember 2020

Unvollständige Leseprobe!

Genusssouveränität

Unter den klassischen Lastern ist offenbar Sex das einzige, das – konventionell ausgelebt – nicht mit direkten körperlichen Schädigungen einhergeht. Rauchen führt dem Körper Gifte wie Nikotin zu, Zucker fördert Fettleibigkeit und Stoffwechselkrankheiten, und in Cocktails sind oft erhebliche Mengen Alkohol. Regelmäßiger Konsum der meisten Drogen führt zu körperlicher Abhängigkeit. Mindestens ebenso groß ist die Gefahr mentaler Hörigkeit.

Unsere Großelterngeneration prägte den Spruch, zwei Laster könne sich ein gesunder Mensch leisten. Laster meint hier gedankenlosen Konsum. Diese laxe Sichtweise ist angesichts der medizinischen Gewissheiten unserer Tage nicht haltbar. Andererseits hat die "selbstlose" Unbekümmertheit der Altvorderen in den vergangenen Jahrhunderten viele kulturelle Glanzleistungen der Menschheit ermöglicht: die Schwarzwälder Kirschtorte, arabisches Maamoul, die Havanna-Zigarre, um nur einige zu nennen – und eben Negroni, Martini & Co.

Bei der aktuell überwiegend mit Fokus auf die unzweifelhaft gesundheitsschädlichen Wirkungen von Alkohol, Tabak, Drogen und Süßem geführten Diskussion bleibt diese Dimension leider weitgehend unbeachtet. Ungesundes bedeutet Krankheit, Siechtum und Tod, also weg damit! Auch diskreditiert sich die Sache des Lasters bisweilen selbst durch fadenscheinige Verweise

auf angeblich gesundheitsfördernde Aspekte von Drogen; die Mär vom täglichen Glas Rotwein zur Stärkung von Herz und Kreislauf ist nur die bekannteste. Zweifellos ist die an Drogen im Allgemeinen und Alkohol im Speziellen geübte Kritik vielfach angebracht und richtig. Und doch hat die Sache zwei Seiten.

Menschen feiern Feste, von Hochzeiten und Beerdigungen bis hin zu einem geselligen Beisammensein mit Freunden bei einem festlichen Mahl oder der kleinen Auszeit in einer Bar. Das bedarf nicht der Begründung – es ist Teil des Menschseins. Wir alle sind den Zwängen unserer Welt auf Speed ausgeliefert. Feste erlauben es uns durch die rare Möglichkeit, die Fünf ausnahmsweise einmal gerade sein lassen zu können, im Alltag zu funktionieren und sozialkonform und wirtschaftsfördernd zwei und drei zusammenzählen zu können. Feste sind die Ausnahmen, die die Regel des strebenden Daseins bestätigen. Deshalb sind Feste mitsamt zumindest teilweise Kontrollverlust Bestandteil aller menschlichen Kulturen.

Philosophen sehen hier den unausweichlichen, der menschlichen Natur innewohnenden Widerstreit des dionysischen Prinzips des Irrationalen, des Genusses, der Maßlosigkeit und des Konventionen sprengenden Kontrollverlusts mit dem apollinischen Prinzip von Mass, Form, Ordnung und Kontrolle. Feiern und Funktionieren müssen in einem gesunden Verhältnis zueinander stehen, will der Mensch seiner Kultur zum Erfolg verhelfen und etwas schaffen. Dazu darf der Kontrollverlust nicht überhandnehmen, und das Funktionieren darf nicht das einer seelenlosen Maschine sein. Der Einzelne ist dann souverän, wenn er diese individuell stets verschieden stark ausgeprägten Prinzipien in sich so ins Gleichgewicht zu bringen

vermag, dass er Kraft und Freude aus Festen schöpfen kann, ohne mittel- und langfristig seine Ziele im Leben zu gefährden.

Dieses Ausbalancieren kann auf verwirrend unterschiedliche Wege führen. Einige der größten Künstler waren beispielsweise maßlose Zecher, und manche ihrer Werke werden romantisierend mittelbar auf die Rauschzustände ihrer Schöpfer zurückgeführt. Die Sängerin Amy Winehouse hatte ihren Alkoholkonsum gar nicht unter Kontrolle und starb jung mit über vier Promille Alkohol im Blut. Nach dem Schriftsteller Ernest Hemingway wurde eine Bar benannt, in der er an einem Abend angeblich 51 Martinis getrunken hatte. Der Regisseur Luis Buñuel schließlich hat sein gesamtes Leben lang täglich um 12 und um 18 Uhr je einen meist hochprozentigen Aperitif getrunken, was unter Künstlern und in großbürgerlichen Kreisen im 19. und 20. Jahrhundert keineswegs ungewöhnlich war. Beethoven starb, wie Buñuel, an Leberzirrhose. Alkoholkonsum und Kreativität sind jedoch unabhängig voneinander Teil der Persönlichkeit. Das Gros der maßvoll lebenden Künstler beweist, daß es hier keine Wechselbeziehung gibt. Der nächste Drink ist nicht mit der Steigerung der eigenen Kreativität zu rechtfertigen.

Die Reife, verantwortungsvoll den eigenen Weg zur "Genusssouveränität" zu finden, muss dieses Buch beim Leser voraussetzen. Gewinn und Vergnügen kann aus diesem Buch nur ziehen, wer gleichermaßen überzeugt ist von der Nützlichkeit, Feste auch einmal mit Alkohol zu feiern, wie er um die Gefahren des Alkohols weiss und verantwortlich handelt. Leser, denen das ernste Schwierigkeiten bereitet, sollten dieses Buch jetzt weglegen.

Genusssouveränität

- Alkohol ist neben Zucker, Tabak und Internet u.a. eine von vielen allgegenwärtigen Drogen.
- Drogen schleichen sich oft als harmloses Laster getarnt in unser Leben.
- Drogen werden oftmals gefährlich bis zur körperlichen und / oder mentalen Abhängigkeit.
- Schwarzwälder Kirschtorte oder Negroni sind andererseits Kulturleistungen und Teil verfeinerten Menschseins.
- Funktionieren braucht Feiern, aber Feiern sollte nicht zu dauerhaftem Kontrollverlust führen.
- Es gibt keine pauschale positive Wechselwirkung zwischen Alkohol (oder anderen Drogen) und Kreativität.
- Jeder muss seinen einzigartigen Weg zur "Genusssouveränität" im Spannungsfeld zwischen Feiern und Funktionieren finden.
- Wer damit Schwierigkeiten hat, sollte dieses Buch verschenken.

Eis. Eis? Eis!

Das Erfolgsgeheimnis guter Cocktails ist kontrollierte Kühlung. In Cocktails gemischt, schmecken Alkoholi-ka kühl anders und besser als bei Raumtemperatur. Auch bekommen viele Zutaten stark gekühlt eine andere, zähflüssigere Konsistenz. In eiskalten Cocktails vermischen sie sich auf andere Weise mit weiteren Flüssigkeiten als ungekühlt, was fallweise zu stärkerer geschmacklicher Ausdifferenzierung führt.

Die Kühlung von Cocktails erfolgt durch Eis, und zudem durch unterstützende Maßnahmen wie gekühlte Gläser, die Aufbewahrung von Shaker und Jigger bis kurz vor Gebrauch im Eisfach, und auch das Lagern häufig gebrauchter, absehbar ausschließlich zum Mixen verwendeter Zutaten im Kühlschrank¹. Gerätschaften oder Gläser direkt aus der noch warmen Spülmaschine sind vor Gebrauch gründlich mit kaltem Wasser abzukühlen. Die Eiswürfel im Servierglas stehen – sofern vorhanden, bei einigen klassischen Drinks sind sie verpönt – am Ende der Kühlkette und sollen den fertigen Cocktail nur noch möglichst lange kalt *halten*.

Erste und wichtigste Aufgabe des Eises ist also das Kühlen des Drinks. Bei der Kühlung gibt das Eis aber auch unvermeidlich Wasser an den Cocktail ab. Dieser

¹Pur oder “on the rocks” getrunken sollten Spirituosen in der Regel Zimmertemperatur haben. Ausnahmen wie angewärmte Brände und eiskalter Wodka oder Ouzo bestätigen diese Regel.

Eis. Eis? Eis!

Effekt ist bis zu einem gewissen Grad erwünscht und wirkt geschmacklich positiv, denn das Wasser dient als Geschmacksträger, in dem sich die Aromastoffe der Zutaten lösen und so wirksam werden können. Die Wasserabgabe wird daher vom Bartender einkalkuliert². Je stärker die Kühlung durch das Eis ist, desto mehr Wasser gibt es ab. Natürlich darf nicht zu viel Wasser in den Drink gelangen, der dann "feucht" würde.

Aufgabe des Barkeepers ist, die Kühlung, und damit die Wasserabgabe an den Drink zielgerichtet zu kontrollieren. Einflussgrößen sind hauptsächlich die Wahl der Eiszügel – Form, Größe, Temperatur – und die Art der Zubereitung – Rühren, Schütteln –. Es liegt auf der Hand, dass diese Einflussgrößen für eine gute Wiederholgenauigkeit und damit für das Gelingen von Rezepten stets vergleichbar sein sollten. Professionelle Bartender achten streng auf standardisierte Lagerung und Arbeitsabläufe. Das sollte sich der Hobbymixer zum Vorbild nehmen.

Am schwächsten ist der Kühleffekt bei Cocktails, die durch einfaches Zusammengießen der Flüssigkeiten im Glas angerichtet werden, in das zuvor einige Eiszügel gegeben wurden. Weil sich die Flüssigkeiten dabei kaum bewegen, bildet sich eine isolierende Schicht kalter Flüssigkeit um die ruhenden Eiszügel, die so kaum weitere Kälte abgeben können. Deutlich stärkere Kühlung erzielt man durch kurzes Rühren der Flüssigkeiten und Eiszügel. (Wegen des schwachen Kühleffekts gibt es nur sehr wenige im Glas gemixte Cocktails, die nicht gerührt werden.) Noch bedeutend wirkungsvoller kühlt das Schütteln im Shaker. Durch das mehr oder weniger heftige Anschlagen der Eiszügel bilden sich

²Wiederverwendbare Plastik-"Eiszügel" haben folglich weder im Cocktail noch im Shaker etwas verloren!

kleine Eissplitter, die die effektiv kühlende Oberfläche des Eises beträchtlich vergrößern. Die heftige Bewegung der Flüssigkeiten verhindert jeden Isolationseffekt um die Eissplitter, die ihre Kälte unter Schmelzen augenblicklich an die Flüssigkeit abgeben.

Als grobe Faustregel, welche Drinks gerührt und welche geschüttelt werden, kann gelten: Drinks, die nur aus alkoholischen Zutaten bestehen, wie Negroni oder Martini, werden gerührt. Solche Drinks werden schnell "feucht", da schon wenig Wasser im Drink als Beeinträchtigung empfunden wird. Beinhaltet ein Drink aber auch Säfte, Tonic oder ähnliche "Durststillbeilagen", wie Gin Fizz, Pisco Sour oder Sea Breeze, dann kann er geschüttelt und so sehr stark gekühlt werden. Die Wasserabgabe ist hier kaum störend. (Dass Bond seinen Martini geschüttelt haben will, liegt daran, dass er einfach einen sehr kalten Drink will! Der ist dann aber zwangsläufig auch etwas "feuchter".)

Form, Größe und Temperatur der Eiswürfel haben starken Einfluss auf Kühlung und Wasserabgabe. Je weniger Oberfläche das Eis im Verhältnis zu seinem Volumen, zur Eismasse hat, je größer die Eiswürfel also sind, desto weniger Wasser kann es bezogen auf die gleiche Eismenge abgeben, und es bilden sich, bezogen auf die Masse, weniger Eissplitter als bei kleinen Würfeln. Bei der Verwendung großer Eiswürfel im Shaker muß bei gleicher Eismenge folglich länger und/oder kräftiger geschüttelt werden. Die Kühl- und Wasserabgabefekte sind bei großen Würfeln also stets geringer als bei kleinen. Das ist von Vorteil, denn so lässt sich beides besser kontrollieren. Sehr kalte, große Eiswürfel ab ca. 3 cm Kantenlänge sind zu bevorzugen. (Das trifft nicht auf Cocktails zu, die ausdrücklich zerstoßenes Eis, Crushed Ice, verlangen, denn hier ist die stärkere

Unvollständige Leseprobe!

Gläser

Auf einige Grundtypen von Cocktailgläsern kommen Bartender wie Barflies immer wieder zurück. Sind diese Gläser bzw. die Drinks, die man typischerweise darin serviert, auch zeitweise weniger populär, feiern Glas wie Drink doch regelmäßig ihren nächsten Frühling. Einerseits gefallen auch bei Gläsern und Drinks die Klassiker am nachhaltigsten. Andererseits dient die Form der Gläser oft einer bestimmten, dem Drink nützlichen Funktion.

Will man Cocktails stilecht servieren, dann kommt man mit sechs verschiedenen Glastypen aus. Drei davon – Weinglas, Sektglas und Highballglas – sind in den meisten Haushalten ohnehin vorhanden. Anzuschaffen sind dann nur noch Martinigläser, Collinsgläser und Tumbler. Vierersets dieser drei Glastypen bekommt man in ordentlicher Qualität für zusammen weniger als 80 Euro.

Alle Gläser sollten dünnwandig und nicht klobig sein. Das sieht besser aus, und entzieht dem Drink, wenn das Glas nicht vorgekühlt wurde, aufgrund der geringeren thermischen Kapazität auch weniger Kälte. Der Drink "trauert" nicht so schnell. Leider sind dünnwandige Gläser in der Spülmaschine gefährdeter als deren grobschlächtigeren Kollegen. Also besser doch gleich zwei mehr kaufen.

Zu den Gläsern sind jeweils die typischen Nettofüll-

Gläser

mengen angegeben. Das ist die für Cocktails typische Füllmenge – die insbesondere für Weingläser stark von der üblichen Füllmenge abweichen kann –, von der das Volumen der typischerweise verwendeten Menge Eiswürfel abgezogen wurde. Eine Tabelle am Ende des Abschnitts gibt eine Übersicht. Hier finden sich auch Hinweise zu Strohhalmen.

Unvollständige Leseprobe!

Rezepte

Es gibt tausende von Cocktailrezepten unterschiedlicher Qualität. Oft wird für kleinste Abwandlungen ein neuer Name vergeben, was Klarheit und Eindeutigkeit unnötig beschädigt und insbesondere die Verwirrung des Einsteigers steigert. Ein recht solider Sockel in den guten Bars der ganzen Welt gepflegter Cocktails ist aber jenseits modebedingter Nebelkerzen zu identifizieren. Hier erweist sich die zunächst eher hilflos anmutende Einteilung der International Bartenders Association (IBA) in "Die Unvergesslichen", "Zeitgenössische Klassiker" und "Neue aktuelle Drinks" doch als sinnvoll, die Spreu vom Weizen zu scheiden.

Die gut 30 im folgenden vorgestellten Cocktails erheben in diesem Sinne keinesfalls Anspruch auf Vollständigkeit. Im Gegenteil wurde auf Abdeckung einer gewissen Bandbreite, auf einfache Beschaffung der Zutaten, auf Durchführbarkeit mit wenigen gängigen Gerätschaften und auf überschaubare handwerkliche Ansprüche – kurz: auf die unkomplizierte Machbarkeit in der Hausbar – Wert gelegt. Außerdem wurde im Zweifel ikonischen Klassikern der Vorzug vor zweifelhaften Moden gegeben.

Und ja, auch einige Vorlieben des Autors finden sich in der Liste, und auch einige Abneigungen haben zum Ausschluss geführt, was beispielsweise die Bloody Mary erwischte.

Americano

Ein kantiger Schlechtwettergroßstadtdrink, der hier in einer etwas weichgespülteren Variante vorgestellt wird als allgemein üblich. Aber auch in dieser Version sollte man Campari Bitter grundsätzlich mögen.



2 cl	3/4 KP	Campari
2 cl	3/4 KP	trockener Wermut
2 cl	3/4 KP	süßer Wermut
	1	Orangenscheibe <i>oder</i>
	1/2	Zitronenscheibe
		Sprudelwasser

Einen großen Tumbler mit drei bis vier großen kalten Eiswürfeln füllen, die Flüssigkeiten hineingeben, kurz umrühren. Dann mit einem guten Schuss Sprudelwasser aufspritzen. Mit der Orangenscheibe dekorieren, oder die halbe Zitronenscheibe in den Drink geben.

Barraquito

Eine kanarische Spezialität, original zu genießen an einem südlich warmen Inselabend mit Meeresrauschen im Soundtrack, problemlos aber auch auf nebelige mitteleuropäische Novemberabende als kleiner Nachtschisch nach einer Martinsgans übertragbar. – Der Zitronenpeel ist übrigens entscheidend und unverzichtbar!

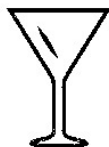


1,5 cl	1/2 KP	gezuckerte Kondensmilch (Milchmädchen)
1,5 cl	1/2 KP	Licor 43
3 cl	1 KP	Espresso
1,5 cl	1/2 KP	Milchschaum
		Zimtpulver
	1	Zitronenpeel

Die Kondensmilch, die Zimmertemperatur haben sollte, in das Glas geben. Den Zitronenpeel in die Milch geben. Den Likör langsam darüber schichten (vorsichtig über einen Löffel fließen lassen). Auf die gleiche Weise nun den heißen Espresso vorsichtig darüber schichten. Milchschaum vorsichtig oben auf geben, mit etwas Zimt bestreuen. Zügig mit einem kleinen Löffelchen zum Glas servieren.

Cosmopolitan

Ein unverwüstlicher Klassiker, dessen endgültige Rezeptur erstaunlicherweise erst Ende der 1980er Jahre gefunden wurde. Der Drink gelingt immer, funktioniert in allen Lebenslagen und ist die Rückfallposition, wenn Gast und Bartender die Inspiration fehlt.

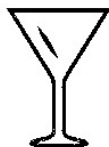


6 cl	2 KP	zitronisierter Wodka
2 cl	3/4 KP	Cointreau
4 cl	1 1/2 KP	Cranberrysaft
1,5 cl	1/2 KP	frischer Zitronensaft
	1	Zitronentwist
	1	Zitronenscheibe

Zitronensaft frisch pressen. Rand des Cocktailglases mit einem Zitronentwist einreiben, Zutaten mit Eis im Shaker schütteln, ins Glas auf einen großen Eiswürfel abseihen, auf Wunsch mit Zitronenscheibe garnieren.

Daiquiri

Der Daiquiri ist ein Kind der Mitte des 20. Jahrhunderts vor der kubanischen Revolution, als US-Amerikaner die Insel als einen ihnen von Gott gegebenen Puff betrachteten, zu dem stets auch eine Bar gehört. Einfach, bewährt, unerreicht stimmig! Eine absolute Ikone.



6 cl	2 KP	weißer Rum
3 cl	1 KP	Limettensaft
1,5 cl	1/2 KP	Zuckersirup
	2	Limettentwists
	1	Limettenwinkel

Limettensaft frisch pressen. Den Rand eines Cocktailglases mit Limettentwist einreiben. Flüssigkeiten zu Eis in den Shaker geben, schütteln, und in ein Cocktailglas abseihen. Ätherische Öle des Limettentwists freisetzen und diesen in den Drink geben, optional mit einem Limettenwinkel am Glasrand garnieren.

Drinks

Americano, 39, 95, 97, 118

B 52, 59

Barraquito, 59, 96, 119

Bishop, 98

Bloody Mary, 38, 102, 117

Brandy Collins, 39

Buñueloni, 39, 120

Caipirinha, 49, 59, 74, 87, 91,
121

Caipiroska, 121

Collins

Brandy, 39

John, 151

Rum, 39

Tom, 39, 61, 75, 85

Wodka, 39

Cosmopolitan, 18, 29, 34–38,
56, 67, 90, 91, 122

Daiquiri, 123

French 75, 99, 124

Gimlet, 69, 106, 107, 125

Gin Fizz, 17, 25, 38, 39, 126

Gin Mule, 109, 138

Gin Sling, 37, 38

Gin Tonic, 37, 38, 68, 69, 74,
108, 110, 127

Havana Cocktail, 37, 128

Horses Neck, 38, 129

Jamaican Mule, 109, 138

John Collins, 151

Kir, 38, 67, 96, 130

Imperiale, 96, 130

Royal, 67, 96, 97, 130

Lillet Culetto, 38, 131

Long Island Iced Tea, 36, 84,
88, 109

Mai Tai, 35, 36, 106, 107, 132

Manhattan, 18–20, 34–38, 67,
76, 102, 106, 133

Margarita, 56, 67, 88, 134

Martini, 11, 17, 18, 35, 38,
67, 68, 73, 80, 92,
93, 135, 139

Mexican Mule, 109, 138

Mint Julep, 37, 61, 89, 136,
137

Mojito, 29, 30, 38, 49, 58, 59,
67, 74, 114, 137

Moscow Mule, 38, 61, 67,
109, 138

Mule

Gin, 109, 138

Jamaican, 109, 138

Mexican, 109, 138

Moscow, 38, 61, 67, 109,
138

Negroni, 11, 14, 17, 34, 38,
39, 61, 67, 76, 95,
97, 120, 139

DRINKS

New York Sour, 98

Old Fashioned, 34, 37, 39, 61,
67, 76, 140

Peppermint Frappé, 40

Pimm's Cup, 38, 69, 75, 96,
97, 109, 110, 141

Pisco Sour, 17, 36–38, 89, 91,
115, 142

Rob Roy, 84, 143

Rum Collins, 39

Screwdriver, 144

Sea Breeze, 17, 145

Sex on the Beach, 95, 146

Sidecar, 35, 38, 56, 147, 152

Singapore Sling, 37, 96, 148
Sling

Gin, 37, 38

Singapore, 37, 96, 148

Tequila Sunrise, 60

Thames Champagne Cocktail,
38, 96, 99, 150

Tom Collins, 39, 61, 75, 85

White Lady, 152

Wodka Collins, 39

Zombie, 36, 107, 153

Zutaten

- Ananas, 69, 103, 104, 113
Ananassaft, 37, 63, 104, 128, 148
Angostura, 36, 37, 61, 84, 101, 102, 129, 133, 140, 142, 143, 153
Armagnac, 88
Asbach, 88, 91
- Bénédictine, 96, 97, 148
Basilikum, 29, 30, 58, 113
-zweig, 67
Bitter, 36, 101, 102, 129, 133, 139, 140, 143
Bitters
 Angostura, 36, 37, 61, 84, 101, 102, 129, 133, 140, 142, 143, 153
 Orangen, 101, 102, 153
Bordeaux, 78, 98
Bourbon Whisky, 39, 86, 89, 129, 136, 140, 151
Brandy de Jerez, 88
Brauner Rum, 86
- Cachaça, 39, 87, 91, 121
Campari, 95, 97, 118, 139
Carpano Antica Formula, 93, 94, 120, 139
Cassis, 67, 96, 97, 130
Chambord, 96, 97, 130
Champagner, 98–100, 124, 130, 150
- Chantré, 88
Club Soda, 111, 112
Cocktailkirsche, 67, 124, 132, 133, 143, 146, 148, 151, 153
Cognac, 88, 91
Cointreau, 35, 95, 97, 122, 132, 134, 147, 148, 152, 153
Cola, 109
Crémant, 98–100, 124, 130, 150
Cranberrysaft, 36, 122, 145, 146
- dark rum, 86
- Eiweiß, 37, 63, 115, 142
- Gin, 25, 85, 91, 108
 London Dry, 25, 85, 91, 108
 Old Tom, 85, 91
 Schlehen, 85, 91, 151
Ginger Ale, 38, 108–110, 129, 138
Ginger Beer, 108–110, 138
Granatapfel, 105
Grapefruit, 29, 69, 103, 104, 113
Grapefruitsaft, 145, 146
Grappa, 24
Grenadine, 36, 60, 105, 107, 132, 148, 153

ZUTATEN

- Gurke, 69, 70, 97, 108, 110,
113, 141
Scheibe, 131
Gurkenscheibe, 131
- Haushaltszucker, 56
- Kirschlikör, 97
Kokosmilch, 57
Kräuter, 58, 69, 92, 93, 113,
114
Bündel, 58
- Licor 43, 96, 97, 119
light rum, 86
Likör, 81–83, 95, 96, 119, 130
Bénédictine, 96, 97, 148
Cassis, 67, 96, 97, 130
Chambord, 96, 97, 130
Cointreau, 35, 95, 97,
122, 132, 134, 147,
148, 152, 153
Kirsch, 97
Licor 43, 96, 97, 119
Maraschino, 95, 97
Orangen, 35, 39, 95,
134
Pfersich, 95, 146
Pimm's No. 1, 96, 97,
141, 150
Triple Sec, 95, 97, 132,
134, 147, 148, 152
Lillet Blanc, 93, 94, 131
Limette, 29, 39, 103, 113,
121, 125, 137
Scheibe, 67, 134
Limettensaft, 35, 36, 38, 56,
67, 104, 106, 107,
123, 125, 132, 134,
137, 138, 141, 148,
153
Limonade, 108, 110
Cola, 109
Ginger Ale, 38, 108–110,
129, 138
Ginger Beer, 108–110,
138
Tonic, 17, 37, 38, 108,
110, 127, 131, 149
Zitrone, 109, 110, 141
Luxardo, 68, 95, 97
- Mandelsirup, 36, 106, 107,
132
Maraschinokirsche, 68
Maraschinolikör, 95, 97
Merlot, 98
Mezcal, 87
Mineralwasser, 37, 111, 112
Minze, 29, 30, 58, 113, 114
Mixto, 87, 88
- Noilly Prat, 93, 94, 120, 139
- Old Tom Gin, 85, 91
Olive, 67–70, 114, 135
Orange, 29, 53, 103, 104,
113, 144
Orangenbitter, 101, 102, 153
Orangenlikör, 35, 39, 95, 134
Orangensaft, 60, 144, 148,
153
Orgeat, 106
Ouzo, 15
- Pampelmuse, 103
Papayanektar, 107, 153
Pfersichlikör, 95, 146
Pimm's No. 1, 96, 97, 141,
150
Pisco, 39, 88, 89, 91, 142
Puderzucker, 115, 126, 136,
147
Punt e Mes, 93, 94, 120
- Roggenwhisky, 35, 89, 91
Rohrzuckersirup, 30, 105,
107, 121, 149
Rose's Lime Juice, 105, 106,
125
Rosmarin

- Zweig, 68
 Rosmarinzwieg, 68
 Rotwein, 12, 98, 100
 Rum, 84–87, 91, 109, 123,
 128, 132, 137, 138,
 153
 braun, 86
 Cachaça, 39, 87, 91, 121
 dark, 86
 light, 86
 weißer, 123, 128, 132,
 137, 153
- süßer Wermut, 118, 120, 133,
 139, 143
 Saft, 17, 39, 49, 58, 103, 104,
 106, 121, 125, 137,
 144, 145
 Ananas, 37, 63, 104,
 128, 148
 Cranberry, 36, 122, 145,
 146
 Grapefruit, 145, 146
 Limetten, 35, 36, 38, 56,
 67, 104, 106, 107,
 123, 125, 132, 134,
 137, 138, 141, 148,
 153
 Orangen, 60, 144, 148,
 153
 Papayanektar, 107, 153
 Zitronen, 36, 39, 44, 54,
 65, 90, 122, 124,
 126, 128, 142, 147,
 149, 151–153
 Salatgurke, 108, 110, 113
 Sauce, 101, 102
 Tabasco, 102
 Worcestershire, 102
 Schaumwein, 77, 98, 99, 124,
 130
 Champagner, 98–100,
 124, 130, 150
 Crémant, 98–100, 124,
 130, 150
- Sekt, 98–100
 Schlehengin, 151
 Scotch Whisky, 89, 143
 Sekt, 98–100
 Seltzer, 111, 112
 Sirup, 65, 68, 105–108, 121,
 137, 151
 Grenadine, 36, 60, 105,
 107, 132, 148, 153
 Mandel, 36, 106, 107,
 132
 Orgeat, 106
 Rohrzucker, 30, 105,
 107, 121, 149
 Rose's Lime Juice, 105,
 106, 125
 Sloe Gin, 85, 91
 Sparkling (Mineral) Water,
 111, 112
 Sprudelwasser, 39, 109, 118,
 121, 126, 137, 139,
 140, 148, 151
- Tabasco Pepper Sauce, 102
 Tequila, 39, 60, 84, 87, 88,
 91, 109, 134, 138
 Mixto, 87, 88
 weiß, 88, 134
 Tonic Wasser, 17, 37, 38, 108,
 110, 127, 131, 149
 Triple Sec, 95, 97, 132, 134,
 147, 148, 152
 trockener Wermut, 118, 135
- Veterano, 88, 91
- Wasser, 15–18, 21, 24, 37, 53,
 63–65, 69, 90, 108,
 110–112, 126, 127,
 131, 136, 137, 140,
 149
 Mineral, 37, 111, 112
 Seltzer, 111, 112
 Soda, 111, 112
 Sparkling, 111, 112

ZUTATEN

- Sprudel, 39, 109, 118,
121, 126, 137, 139,
140, 148, 151
- weißer Rum, 123, 128, 132,
137, 153
- Wein, 24, 78, 88, 92, 98, 100,
131
- Weinbrand, 23, 35, 84, 88, 91,
129, 142, 147, 152
- Armagnac, 88
- Asbach, 88, 91
- Brandy de Jerez, 88
- Chantré, 88
- Cognac, 88, 91
- Pisco, 39, 88, 89, 91,
142
- Veterano, 88, 91
- Wermut, 35, 37, 39, 81–85,
92–95, 118, 120,
133, 135, 139, 143
- Campari, 95, 97, 118,
139
- Carpano, 93, 94, 120,
139
- Lillet Blanc, 93, 94, 131
- Noilly Prat, 93, 94, 120,
139
- Punt e Mes, 93, 94, 120
- süßer, 118, 120, 133,
139, 143
- trocken, 118, 135
- Whisky, 23, 24, 26, 35, 37,
38, 76, 81, 84, 87,
89, 129, 136, 137,
140, 143
- Bourbon, 39, 86, 89,
129, 136, 140, 151
- Roggen, 35, 89, 91
- Scotch, 89, 143
- Wodka, 15, 34, 35, 67, 84, 90,
91, 93, 109, 121,
122, 135, 138,
144–146
- zitronisiert, 122
- Worcestershiresauce, 102
- Zitrone, 29, 53, 54, 56, 87,
103, 104, 113
- Schale, 54, 55
- Scheibe, 118, 122, 127
- Zitronensaft, 36, 39, 44, 54,
65, 90, 122, 124,
126, 128, 142, 147,
149, 151–153
- Zitronensprudel, 109, 110,
141
- Zucker, 11, 14, 37, 39, 56, 61,
65, 68, 82, 85, 87,
92, 93, 105, 108,
110, 121, 136
- Haushaltszucker, 56
- Puder, 115, 126, 136,
147
- Würfel, 140, 150
- Zuckerwürfel, 140, 150

Index

- ätherische Öle, 29–31, 49, 53,
55, 56, 58, 123
- Agraralkohol, 24, 88
- Alkohol, 11–14, 23–27, 29, 35,
42, 68, 70, 81, 82,
85, 92, 94, 96, 97,
101, 105, 145, 146
- Aperitif, 13, 33, 37, 38, 92,
131, 139
- Aroma, 24, 25, 34–37, 40, 42,
58, 63, 65, 82, 90,
93, 94, 105–107
- Ausgießer, 42, 51, 60
- Barlöffel, 44, 45, 47, 50–52,
60–62
- Barmaß, 43, 45, 57
- Barsieb, 62
- Basis, 34–37, 39, 40, 84, 96,
97, 106, 108
- Batida, 39
- Bitterstoff, 30, 50, 58
- Boston-Shaker, 43, 47, 49,
52, 62, 63
- brut, 99
- Champagnerkühler, 99
- Cocktailglas, 73, 78, 120, 122,
123, 125, 128, 133,
134, 143, 147, 152
- Cocktailtyp
Aperitif, 13, 33, 37, 38,
92, 131, 139
- Batida, 39
- Collins, 39, 75, 151
- Digestif, 33, 38
- Fizz, 74
- Frappé, 39
- French-Italian, 39
- Highball, 38, 74, 79, 126,
127, 129, 145, 149
- Julep, 37
- Longdrink, 38, 39
- Shooter, 38
- Shortdrink, 38, 39
- Sling, 148
- Sour, 39, 134, 142, 152
- Collins, 39, 75, 151
- Collinsglas, 38, 71, 75, 79, 80,
151
- Daiquiri, 39, 123
- Dekoration, 30, 55, 58, 67–70,
113, 114, 127,
134–137
- Digestif, 33, 38
- Dinner, 33, 38, 131
- Direktsaft, 103, 104, 144
- Eissplitter, 17, 64
- Esslöffel, 43
- Feinperligkeit, 99
- Filter, 34, 36, 37, 40
- Fizz, 39, 126
- Flüssigunze, 41, 43

INDEX

- Früchte, 26, 29, 30, 53, 54,
65, 103, 106, 107,
113, 114
- Frappé, 39
- French-Italian, 39
- Glas
- Cocktailglas, 73, 78,
120, 122, 123, 125,
128, 133, 134, 143,
147, 152
 - Collinsglas, 38, 71, 75,
79, 80, 151
 - Highballglas, 38, 50, 71,
74–76, 80, 121,
136–138, 144
 - Martiniglas, 18, 38, 71,
73, 76, 78, 80
 - Rührglas, 59, 143
 - Rotweinglas, 78, 80, 153
 - Sektglas, 38, 71, 77, 78,
80, 150
 - Servierglas, 15, 18, 19,
21, 30, 33, 61, 65
 - Weinglas, 38, 71, 72, 75,
78, 124, 131, 132
 - Whiskyglas, 76, 80
- Grundbestandteil, 34, 91
- Hawthorne Strainer, 49
- Highball, 38, 74, 79, 126,
127, 129, 145, 149
- Highballglas, 38, 50, 71,
74–76, 80, 121,
136–138, 144
- International Bartenders
Association, 33,
117
- Jigger, 15, 43–45, 47, 49, 51,
52, 57
- Julep, 37
- Kohlensäure, 77, 108,
110–112
- Lagerung, 16, 82, 84, 86–88,
105
- Longdrink, 38, 39
- Lunch, 38
- Margarita, 134
- Martiniglas, 18, 38, 71, 73,
76, 78, 80
- Muddeln, 29, 30, 58, 59, 65,
140
- Muddler, 47, 49–52, 58, 59,
61, 74, 76, 121,
136, 137, 140
- Peel, 29–31, 53, 55
- Pony, 43, 57
- Pourer, 42
- Rührdauer, 62
- Rührglas, 59, 143
- Rührtechnik, 62
- Rotweinglas, 78, 80, 153
- Salzrand, 56, 65, 134
- Schalenweiß, 29–31, 53–56,
67
- Schichtcocktail, 59, 60
- Schichttrennung, 51
- Schirmchen, 70
- Schliff, 34–37, 40, 101
- Schwenken, 18, 21, 65
- Schwenkfrequenz, 62
- Sektflöte, 77, 150
- Sektglas, 38, 71, 77, 80
- Sekttulpe, 77, 78
- Servierglas, 15, 18, 19, 21,
30, 33, 61, 65
- Shaker, 15–21, 42, 47–49, 51,
52, 57, 59, 61–63,
65, 98, 120–123,
128, 132–135, 142,

- 143, 147, 148,
151–153
Boston-, 43, 47, 49, 52,
62, 63
Standard-, 43, 45,
47–49, 51, 52, 62,
63
Shakerkappe, 43–45, 49, 57
Shooter, 38
Shortdrink, 38, 39
Sling, 148
Sonneneinstrahlung, 82, 83
Sour, 39, 134, 142, 152
Sparschäler, 55
Spritzer, 43–45
Standard-Shaker, 43, 45,
47–49, 51, 52, 62,
63
Strainer, 49, 62
Strohalm, 73, 74, 76, 79,
136, 137, 141,
144–146, 148, 149,
151, 153
Teelöffel, 43–45
Tumbler, 38, 71, 76, 80, 118,
121, 136, 139, 142
Twist, 29–31, 53–56, 65, 67
Weinglas, 38, 71, 72, 75, 78,
124, 131, 132
Whiskyglas, 76, 80
Zeste, 29, 31, 53, 65, 67, 110
Zuckerrand, 56, 147

Unvollständige Leseprobe!