

DANIEL RICHTER

# Cocktails selbst gemixt

*Über 80 klassische und moderne Drinks –  
von spritzig bis sour*

**G|U**



DANIEL RICHTER

# Cocktails selbst gemixt

*Über 80 klassische und moderne Drinks –  
von spritzig bis sour*

**G|U**

Unsere eBooks werden auf kindle paperwhite, iBooks (iPad) und tolino vision 3 HD optimiert. Auf anderen Lesegeräten bzw. in anderen Lese-Softwares und -Apps kann es zu Verschiebungen in der Darstellung von Textelementen und Tabellen kommen, die leider nicht zu vermeiden sind. Wir bitten um Ihr Verständnis.



## Cocktails: Historie und Typen

Von den ersten gemischten Drinks über den weltweiten Siegeszug des Cocktails bis zur heutigen Trinkkultur

Über die Entstehung der Bezeichnung Cocktail gibt es mehrere Legenden. Bei einer davon geht es um das Ritual, nach einem Hahnenkampf dem unterlegenen Hahn eine Feder aus dem Schwanz (the cock's tail) zu ziehen und darauf mit einem alkoholischen Mischgetränk anzustoßen. Eine andere Version handelt von einem französischsprachigen Apotheker in New Orleans, der seine stärkende Medizin im Eierbecher – auf Französisch coquetier

- verabreicht haben soll. Aber die wahre Geschichte werden wir wohl nie erfahren.

Belegt ist allerdings, dass die Vereinigten Staaten von Amerika die Cocktailkultur stark geprägt haben und von dort die Mehrzahl der Cocktaillklassiker stammt. Die Prohibition (1919–1933) machte in den USA die meisten Barkeeper arbeitslos. Wer seinem Beruf legal nachgehen wollte, musste sich um einen Job im Ausland bemühen und wurde häufig in einer Hotelbar fündig. So kam es, dass die Barkeeper die Cocktailkultur und das Wissen über die Drinks und ihre Zubereitung in die ganze Welt trugen.

Qualität, Geschmack und Angebot von Spirituosen veränderten sich im Laufe der Zeit stark, ebenso die Vorlieben der Gäste und damit die Cocktailrezepte und Zubereitungsarten. Rezepte aus historischen Cocktailbüchern sind daher oft deutlich anders als die heutigen. Sie sind nicht verkehrt, sondern einfach nicht mehr ganz zeitgemäß. Bei vielen Rezepturen lässt sich ohnehin trefflich über die richtigen Zutaten und Mischungsverhältnisse diskutieren. Seit es den Martini-Cocktail gibt, kursiert zum Beispiel unter seinen Fans die Frage, welche Menge trockenen Wermuts darin genau die richtige ist.

**Aperitif-Cocktails** sollen den Appetit anregen und die Zeit vor dem Abendessen verkürzen. Viele dieser Drinks gehen in die herb-aromatische Richtung und sind nicht besonders stark.

Kräuterwürzige **Digestifs** sollen nach dem Essen erfrischen oder die Verdauung fördern. Süße und sahnige After-Dinner-Drinks haben hingegen fast den Charakter eines Desserts.

Populäre **Klassiker** mit langer Vergangenheit haben wegen ihres hohen Alkoholgehalts oft ein komplexes

Geschmacksprofil und werden daher in kleinen Gläsern gereicht.

**Moderne Cocktails** sind Neuinterpretationen von traditionellen Rezepten oder Kreationen aus jüngster Zeit. Interessante Zutatenkombinationen machen aus manchen dieser Drinks bestimmt Klassiker der Zukunft.

**Highballs** werden meist ohne Verwendung von Rührglas oder Shaker direkt im Glas zubereitet und sind deshalb im Nu zu machen: Eiswürfel ins schmale, hohe Glas geben, eine Spirituose als Basis dazu, mit einem kohlenensäurehaltigen Füller aufgießen, und der Feierabend kann zum Beispiel mit einem Gin Tonic beginnen.

# Werkzeug für den Barkeeper



## 1 | Messbecher

Die Reihenfolge der flüssigen Zutaten ist meist beliebig, aber damit der Drink stets gleich gut schmeckt, sollten Sie sie immer genau abmessen. Die übliche Maßeinheit ist Zentiliter (cl; Hundertstelliger Liter), also 10 ml. Die Amerikaner rechnen in Ounces (1 Unze = 2,8 cl).



## 2 | Barmesser

Probieren Sie aus, welches Messer Ihnen liegt. Es muss geeignet sein, um Früchte akkurat zu zerteilen und Zesten (Streifen) von der Schale von Zitrusfrüchten abzuschneiden.



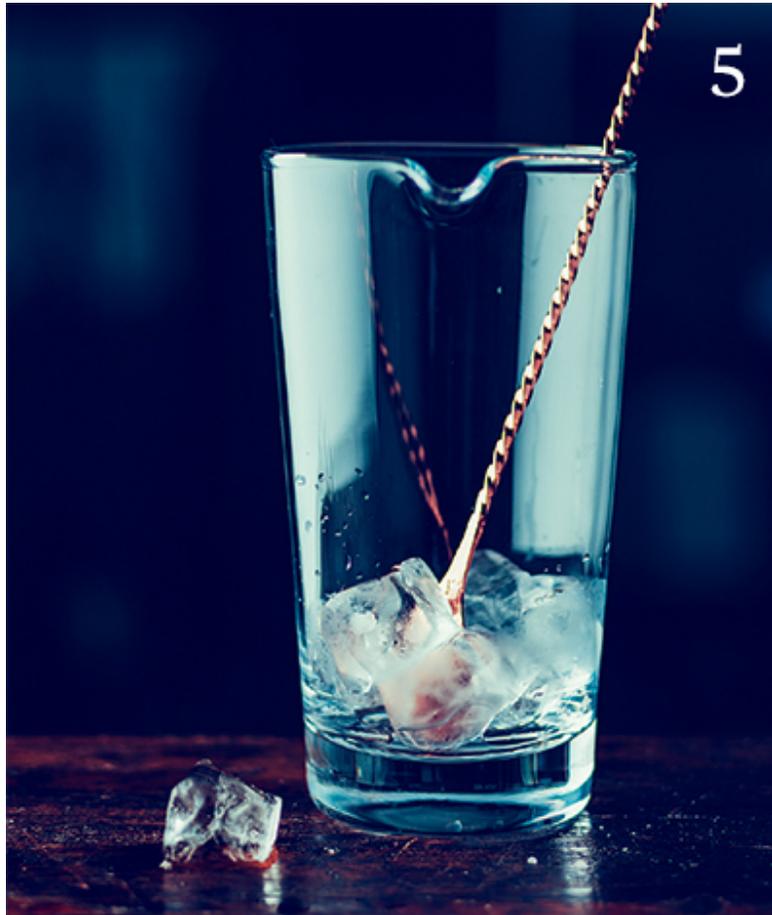
### 3 | Barstößel oder Muddler

Dieses Werkzeug dient zum Stößeln oder »Muddeln« von Obst, Kräutern und Zuckerwürfeln. Bei Früchten drückt man damit den Zucker in die Schale, damit sich die ätherischen Öle daraus mit dem Zucker verbinden.



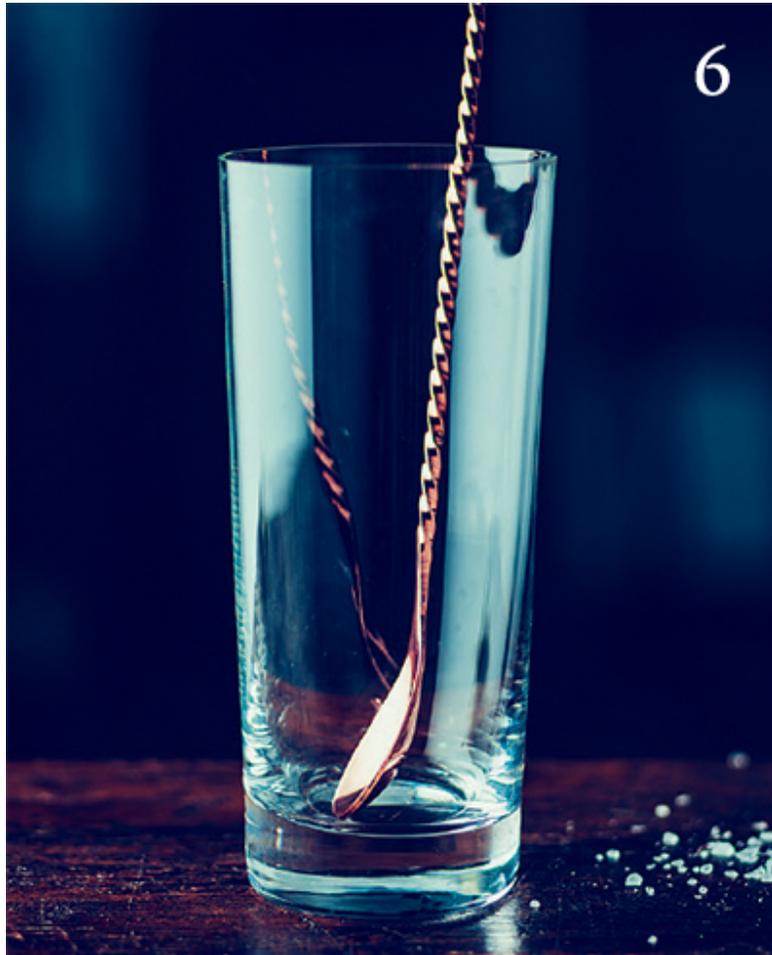
#### 4 | Shaker

Man unterscheidet zweiteilige Shaker und dreiteilige Cobbler Shaker. Bei letzteren hält ein integriertes Sieb das Eis zurück. Der in Bars übliche Typ ist der Boston Shaker, der aus einem Glas- und einem etwas größeren Edelstahlbecher oder aus zwei verschiedenen großen Stahlbechern besteht. Seltener ist der Parisian Shaker, der sich ebenfalls aus zwei Metallteilen zusammensetzt.



## 5 | Rührglas

Im Rührglas mixt man Cocktails meist nur aus Spirituosen, die sich leicht mischen lassen. Eine Ausbuchtung am Rand erleichtert das Ausgießen des Drinks. Besonders für Einsteiger sollte das Rührglas stabil und dickwandig sein.



## 6 | Barlöffel

Extra fürs Rühren von Cocktails ist der Barlöffel konzipiert. Er fasst etwa so viel wie ein Teelöffel und dient auch zum Abmessen kleiner Zutatenmengen. Längen und Designs gibt es in sehr großer Auswahl. Das Griffende ist bei den meisten Barlöffeln zu einem flachen Stößel verbreitert, mit dem man beispielsweise Minze andrücken oder Zuckerwürfel zerstoßen kann.



## 7 | Barsiebe / Strainer

Mit einem Sieb trennt man Eis und feste Zutaten vom Drink. Beim Abseihen eines gerührten Drinks ins Glas muss man meist nur Eis auffangen. Dafür dient der Julep Strainer, eine kleine Siebkelle. Zum Abseihen geschüttelter Drinks verwendet man das Hawthorne-Sieb. Dieses hat am Rand eine flexible Drahtspirale, die sich dem Shaker anpasst. Ein Teesieb ist notwendig, um im Cocktail unerwünschte Teilchen etwa von Eis, Früchten oder Kräutern aufzufangen, für die die anderen Siebe zu grob sind.

## 8 | Spezielles

Weiteres Bar-Equipment sind Zitruspresse, Entsafter, Standmixer, Gewürzreibe und Zestenreißer oder Sparschäler. Der Stab-Milchaufschäumer vermischt Bestandteile von Eiern mit anderen Zutaten. Mit dem Flambierbrenner oder einem Gasfeuerzeug flämmt man einzelne Zutaten. Ein Pumpzerstäuber bringt einen Hauch aromatischer Flüssigkeiten auf den Drink oder den Glasrand, ein Sahneseiphon liefert ein Häubchen Schaum.

# Praxis: Gerührt oder geschüttelt?

Alle Zutaten sollen intensiv durchgemischt werden, und der Drink soll beim Servieren eiskalt sein. Kohlensäurehaltige Zutaten sollen noch im Glas prickeln, weshalb man sie nie mitschüttelt oder intensiv rührt, sondern zuletzt dazugießt.

**Schütteln** (»Shaken«) ist die Technik für Cocktails mit weniger leicht mischbaren Zutaten wie Säften, Sahne oder Ei – hier beschrieben für den Boston Shaker: Zuerst die Zutaten in den Glasbecher geben und diesen mit Eiswürfeln bis zum Rand auffüllen. Nun den etwas größeren Metallbecher leicht schräg auf das Glas stülpen, sodass beide Teile auf einer Seite miteinander fluchten, also eine gerade Linie bilden (**Bild 1**). Dann das Oberteil durch einen leichten Schlag mit dem Handballen auf dem Glas fixieren (**Bild 2**) und den Cocktail intensiv schütteln. Wichtig sind dafür ein fester, hüftbreiter Stand und schwungvolle horizontale Armbewegungen. Das größere Oberteil weist dabei immer zum Gast, damit keine Tröpfchen in dessen Richtung spritzen können (**Bild 3**). Beim Schütteln wird ein leichter, schaumiger Cocktail voller Luftbläschen angestrebt. Anfänger machen häufig den Fehler, vertikal zu schütteln. Dabei entsteht oft nicht ausreichend Schwung, um die Zutaten so zu vermischen, dass sich genügend Bläschen darin bilden. Je nach Zutaten und Größe der Eiswürfel sollten Sie 10–20 Sek. schütteln, bei schwer vermischbaren Bestandteilen wie Sahne oder Ei etwas länger. Das Eis kühlt die verbliebene Luft im Shaker stark ab und zieht sie zusammen, was im Shaker einen Unterdruck erzeugt. Um beide Teile zu trennen, einfach den Metallbecher am Rand etwas zusammendrücken (**Bild 4**).

**Rühren** genügt für die leicht vermischbaren Zutaten klarer klassischer Drinks. Alle Zutaten ins Rührglas geben und

dieses zu drei Vierteln mit Eiswürfeln füllen. Den Barlöffel am Balancepunkt etwa bei zwei Dritteln der Länge greifen. Den Löffel locker zwischen den Fingern halten und bis zum Glasboden eintauchen; die Rückseite des Löffels weist zur Glasinnenseite, die hohle Seite zum Eis. Nun den Löffel im Glas kreisen lassen (**Bild 5**). Die meisten Drinks sind nach etwa 15 Sek. Rühren fertig, wenn nämlich das Glas beschlagen ist. Das Rühren soll alle Zutaten homogen vermischen – miteinander und mit der richtigen Menge Schmelzwasser.

**Abseihen** trennt nach dem Rühren oder Schütteln das Eis und feste Zutaten vom flüssigen Drink – direkt beim Umfüllen ins gefrostete Trinkglas. Am besten nehmen Sie dieses direkt vor dem Einschenken aus dem Tiefkühlfach. Oder Sie kühlen es à la minute: Mit Eiswasser füllen und umrühren, bis es beschlagen ist. – Der Drink soll klar und frei von Eisstückchen und anderen Partikeln ins Glas kommen. Gerührte Drinks sieht man durch das Julepsieb, geschüttelte durch das Hawthorne-Sieb. Legen Sie das Sieb auf das Rührglas beziehungsweise den Shaker und halten Sie es mit dem Zeigefinger Ihrer starken Hand fest, sodass Sie in einer flüssigen Bewegung den Drink ins Glas gießen können (**Bild 6**). Um kleinteilige Zutaten und Eissplitter aufzufangen, seihen Sie Drinks aus dem Shaker doppelt ab: Die eine Hand hält das Shakerteil mit dem Hawthorne-Sieb darauf, die andere das Teesieb über dem Trinkglas, bevor Sie den Drink einschenken (**Bild 7**).

# Immer stilgerecht: die wichtigsten Glasformen

Drei Glasstypen für den Start in die Cocktailwelt – und vier zusätzliche on top



## 1 | Weißweinglas

Von Form und Größe her eignet sich das Weißweinglas für Aperitifs wie zum Beispiel Aperol Spritz. Aus einer kleineren, bauchigen Variante trinkt man in Südeuropa auch den Gin Tonic. Es empfehlen sich zwei Größen: ein kleineres mit etwa 140 ml und ein normal großes mit 250 ml.



## 2 | Champagnertulpe

Für die meisten Cocktails, die mit Champagner aufgefüllt werden, eignet sich am besten eine Champagnertulpe mit etwa 150 ml Inhalt. Die Verengung zum Rand hin bringt das Bouquet des Champagners unter der Nase zur Entfaltung.



### 3 | Highball- oder Longdrinkglas

In diesen schlanken, großen Gläsern serviert man meist durstlöschende, erfrischende Drinks, die aus einer Spirituose und einem Füller bestehen. Zum Auffüllen dienen Fruchtsäfte oder auch kohlenensäurehaltige Erfrischungsgetränke wie Tonic Water, Cola oder Ginger Ale. Der Alkohol wird stärker verdünnt als bei Cocktails in den anderen Glástypen. Zu diesem Zweck passen viele Eiswürfel und viel Flüssigkeit hinein. Zu empfehlen sind Größen von 250 und 350 ml.



#### 4 | Coupetteglas und Cocktailglas

In aller Regel serviert man im kleinen Coupetteglas und im etwas größeren Cocktailglas Shortdrinks ohne Eis. Daher fassen sie nur zwischen 100 und 160 ml. Beim Trinken hält man das Glas am Stiel, um den Drink nicht anzuwärmen.



## 5 | Old-Fashioned- oder Whiskeyglas / Tumbler

In diesen schlichten Glastype sieht man häufig Drinks auf Eis ab. Oder man bereitet sie direkt darin zu. Es hat eine kompakte Form und keinen Stiel. Tumbler sind in verschiedenen Größen erhältlich. Praktisch ist es, sowohl eine kleinere Variante mit 200 ml als auch eine größere mit 300 ml zu haben.



## 6 | Martinikelch

Die Kelchform steht für eine ganze Ära und ist bis heute der bekannteste Typ Cocktailglas. Unabhängig vom Rezept nannte man eine Weile jeden Drink, der in so einem Glas serviert wurde, einen Martini. Vielleicht gibt es auch deshalb Martinigläser in sehr vielen Größen. Für unsere Cocktails empfiehlt sich ein kleinerer Kelch mit etwa 120 ml.



## 7 | Nick & Nora Glas

Diese Glasform ist nach den Protagonisten der Filmserie »The Thin Man« aus den 1930er- und 1940er-Jahren benannt. Die Helden Nick und Nora Charles lösten ihre Kriminalfälle gemeinsam und becherten dabei ordentlich. Cocktails, die sonst in Martini- oder Coupettegläsern serviert werden, passen meist auch sehr gut in dieses Glas. Eine Größe von 100-130 ml ist ideal. Zum Frosten oder Vorkühlen der Gläser siehe >.



## Ice, Ice, Baby!

Für jeden Drink parat: tiefgekühltes Eis in der richtigen Form und bester Qualität

Das Schmelzwasser wird zum Bestandteil jedes Cocktails, weshalb man besonderen Wert auf die Frische und die Wasserqualität legen sollte. Wenn Ihr Leitungswasser einwandfrei ist und Ihnen gut schmeckt, spricht nichts dagegen, es für Ihr Eis zu verwenden. Anderenfalls wählen Sie ein stilles Flaschenwasser mit neutralem Geschmack. Das Eis sollten Sie immer in einem separaten Tiefkühlfach lagern. Dieses vor dem Füllen gründlich reinigen, denn Eis nimmt die Gerüche der Umgebung schnell an und schmeckt

dann danach. Deshalb kann man Eis auch tiefgekühlt nicht unbegrenzt aufbewahren, sondern sollte es immer wieder frisch herstellen oder kaufen (Supermarkt oder Tankstelle).

Verschiedene Stile und Zubereitungsarten von Drinks verlangen Eis in verschiedenen Formen.

**Eiswürfel** fürs Rühren und Schütteln von Drinks sind meist 3 × 3 cm groß und sollten massiv sein, also keinen Hohlraum aufweisen.

**Zerstoßenes Eis** (Crushed Ice) hat wegen der vielen kleinen Teile eine große Oberfläche und schmilzt schnell. Bis zur Verwendung sollten Sie es im Tiefkühlfach aufbewahren, da es angetaut leicht zu viel Schmelzwasser an den Cocktail abgibt. Zerstoßenes Eis friert leicht zu Brocken zusammen. Um sie zu zerkleinern, schlagen sie die geschlossene Plastikpackung mehrmals kräftig auf die Arbeitsfläche. Sollten Sie gerade kein Crushed Ice zur Hand haben, können Sie Eiswürfel selbst zerkleinern. Dafür gibt es spezielle Eiscrusher zu kaufen. Allerdings sind viele dieser Geräte von minderer Qualität. Ein leistungsstarker Standmixer tut's auch und kann Ihnen auch sonst gute Dienste leisten.

**Eisbälle & Co.** sind bereits Standard in vielen Bars. Sie lassen sich wunderbar in Silikonformen (Bezugsadressen s. >) auch zu Hause herstellen, passen genau zum Glas und werten den Cocktail optisch auf. Stecken Sie die beiden Teile der Form aufeinander und füllen Sie sie mit Wasser. Dann ins Tiefkühlfach stellen und über Nacht tiefkühlen. Nehmen Sie die Formen rechtzeitig aus der Kälte und lassen Sie die Eisbälle vor Verwendung ein paar Minuten in der geschlossenen Form; sonst können wärmebedingte Risse entstehen. Die Eiskugel hat von der Optik abgesehen auch einen echten Nutzen: Sie gibt ihr Schmelzwasser langsamer an den Cocktail ab als Eiswürfel oder zerstoßenes Eis. Das