

André Dominé (Hg.)

Cocktail Guide für Kenner

TEXT

André Dominé & Matthias Stelzig

FOTOS

Armin Faber & Thomas Pothmann

*h.f.*ullmann

Vorwort

Cocktail. Ein Begriff, der Assoziationen freisetzt, der Bilder und Erinnerungen wachruft. Immer geht etwas Erfrischendes und Anregendes damit einher. An Abgeschiedenheit, Stille, Einsamkeit denkt man dabei kaum, dafür an Lebhaftigkeit, Musik, gemeinsames Erleben. Etwas geschieht, vibriert, schwingt. Cocktail, das ist Ambiente und Atmosphäre, Stimmung und Geselligkeit. Und stets ein hohes Maß an Kreativität.

Bei einem Cocktail kommt immer Unterschiedliches zusammen. Es braucht mindestens zwei Partner, von denen einer die anregenden Prozenze einbringt. Nicht immer ist mehr besser, aber das kann es durchaus sein, zumal wenn zusätzlich etwas fürs Auge geschieht. Cocktails sind Kreationen. Gewiss steht der Geschmack dabei im Mittelpunkt, aber ohne attraktive Optik geht es nicht. Die kann so einfach sein, wie bei Mojito oder Caipirinha – und so perfekt. Die grünen Pfefferminzblätter zwischen den blitzenden Eiswürfeln im wasserklaren Getränk verheißen Frische pur und würziges Trinkvergnügen.

Cocktails verlangen nach der Atmosphäre eines entsprechenden Ambiente. Man kann sie zu Hause schaffen, wenn man zum Beispiel kubanische Musik auflegt, weil man einen Daiquiri mixt. Man findet sie in Bars auf ebenso einfache Weise oder in höchster Kunst, wenn inspirierte Architekten dort Mikrokosmen inszenierten. Die reichen von der gediegenen Londoner The Blue Bar zum imposanten The Chandelier in Las Vegas, von der auf neue Weise kommunikativen Le Bar Long in Paris zur für Lifemusic konzipierten Zebar in Shanghai, vom stilistischen Schmelztiegel M.N.Roy in Mexico City zur supercoolen und eleganten Ozone Bar in Hongkong. Beispiele, die uns beeindruckten. Denen aber erst die Gäste wirklich zum Leben verhelfen. Deren Mix schafft das besondere Flair: Abend für Abend neu.

Die Stimmung variiert ständig. Ihr entsprechen unterschiedliche Cocktail-Kategorien. Ob Anregendes wie Manhattan, Klassisches wie Martini oder Sidecar, Erfrischendes wie Highballs oder Fizzes, Fruchtiges wie Sangria, Tropisches wie Sunrises oder Margaritas, Ausgefallenes wie Molekular Drinks, Erhebendes wie Bloody Mary, Bekömmliches wie Black Jack, Hitziges wie Wodka Sling oder Alkoholfreies wie Mai Tai Mocktail – die Palette ist umfangreich. Matthias Stelzig, der von der Kunst des Mixens schon als Teenager fasziniert war, hat vielseitige, doch auf ihre Art auch grundlegende Rezepte ausgewählt. Sie machen mit dem Geschmack der Klassiker bekannt und regen dazu an, eigene Variationen zu erfinden. Denn vor allem geht es darum, mit Cocktails anderen und sich selbst einen Genuss zu zaubern und sich stillvoll zu amüsieren.

André Dominé

Zeitlich genießbar

In einer gut sortierten Bar verblüffen die Regalreihen voll unterschiedlichster Flaschen. Fallen zuerst die farbenfrohen Liköre ins Auge, die heute immer mehr Platz einnehmen, verweilt anschließend der Blick sicher dort, wo aufwendige Flaschen und Karaffen auf kostbare Destillate verweisen. Die Anordnung liegt im Ermessen jedes Barkeepers, doch wird er sie so treffen, dass ihm die meistgebrauchten Spirituosen am schnellsten zur Hand sind.

Die klassische Unterteilung der in der Gastronomie servierten Spirituosen und Cocktails besteht in Aperitifs und Digestifs bzw. Before Dinner und After Dinner



Reizvolle Before Dinner Drinks

Drinks. Spirituosen erscheinen selbst in einer Kategorie oft so unterschiedlich, dass ihre Zuordnung in die beiden traditionellen Gruppen der Aperitifs und Digestifs schwerfällt. Die heute meistkonsumierten Alkoholika Wodka und weißer Rum zeichnen sich dadurch aus, dass sie wenig Eigengeschmack besitzen, sodass sie sich hervorragend mixen und vielfältig einsetzen lassen, besonders zu erfrischenden und leichten Drinks.

Hochprozentiges pur hat vor dem Essen keinen Platz, weshalb unter die Aperitifs zunächst Getränke fallen, die auf Wein basieren, vorausgesetzt – Ausnahmen bestätigen die Regel –, dass sie eher trocken sind. So finden Vermouth, trockene Sherrys, Madeiras, weiße Ports und Marsalas hier ihren Platz. Dazu gesellen sich aus der weitverzweigten Kategorie der Liköre jene, die mit Mineralwasser, Softdrinks oder Säften gemixt werden, wobei es sich vorwiegend um Bitterliköre handelt. Ihr Vorzug ist die schnelle und einfache Zubereitung.

Zutritt finden klassische Spirituosen wie Gin, Whisk(e)y und Cognac dann, wenn sie verdünnt auftreten, auf die einfachste Weise mit Soda oder raffinierter mit anderen Auffüllern abgestimmt als Highballs, während wie beim Gin die Zugabe von Zitronensaft für erfrischende Wirkung sorgt. Eine Sonderrolle nehmen die Anis-Spirituosen ein, die meist mit kühlem Wasser verdünnt werden und aufgrund ihres geringen Alkoholgehalts und ihres Charakters als Aperitif par excellence gelten.

Grundausrüstung

Die mit Abstand wichtigsten hochprozentigen Basics sind Whisk(e)y, Gin, weißer Rum und Wodka. Während die beiden letzten seit Jahren auf der Beliebtheitskala steigen, haben Whisk(e)y und Gin zunehmend gegen die Assoziation mit Kaminfeuer und grauen Schläfen zu kämpfen. Vielleicht, weil man sie überwiegend in trockenen Klassikern wie Manhattan oder Martini findet. Fast alle der heute populären exotischen Drinks mit hohem

Fruchtsaftanteil basieren auf Wodka und Rum oder den nahen Verwandten Cachaça und Tequila.

Für den Anfang reichen also vier Hochprozentiger aus. Wer bestimmte Vorlieben hat, wer vielleicht lieber fruchtige oder süße Cocktails mag, kann sogar ganz gut nur mit Rum und Wodka auskommen.

Fehlen noch die Geschmackswandler mit absteigendem Alkoholgehalt. Sogenannte *modifier* wie Vermouth variieren



Verzieren & Servieren

Jeder *mixed drink* ist auch ein kleines Gesamtkunstwerk. Der Inhalt des Glases sollte geschmacklich eine Überraschung bieten und Inspiration verraten, denn wer in einer Bar einen Drink bestellt, erwartet nicht einfach ein Glas, gefüllt mit Irgendwas. Das Erscheinungsbild sollte Aufmerksamkeit erregen, nicht durch billige Effekte, sondern durch eine gekonnte Komposition seiner Einzelteile. Und dabei ist weniger meistens mehr. Ebenso wie bei Früchten als Zutaten sollten sich rein dekorative Elemente auf zwei bis drei Aspekte konzentrieren, die die Grundaussage des Drinks verstärken.

Für das *finish* braucht man die richtigen Werkzeuge. Zum Schneiden frischer Früchte muss im Gastrobereich ein Kunststoffbrett verwendet werden, obwohl es für die Schärfe der Messer nicht ideal ist. Zesten- und Kannelierschneider reißen mehr oder weniger dicke Streifen aus den Schalen von Zitrusfrüchten, die sich dekorativ



Oben: Formen von Melonenkugeln

Links: Obstschnitze

Anregendes: Champagner Cocktails



Champagner Cocktail

1 Stück Würfelzucker oder
1 TL Kristallzucker

Spritzern Angostura
Champagner

in ein Champagner-Glas
geben und mit ein paar
tränken. Mit eisgekühltem
aufgießen.

Es gibt Kombinationen, die müssen im Himmel erfunden worden sein. Ein Champagner Cocktail ist eine davon.



Kir Royal

1 cl Crème de Cassis in ein Champagner-Glas
gießen und mit
eisgekühltem Champagner auffüllen.

Als Bürgermeister von Dijon war Felix Kir nach dem Ersten Weltkrieg ein Vorreiter der Städtepartnerschaften. Neben den gesellschaftlichen Scherben, die er damit kittete, wusste er so gleichzeitig noch ein lokales Produkt überregional zu vermarkten.

Martini Cocktail

8 cl Gin

2 cl Vermouth dry
Eiswürfeln

im Rührglas so lange auf
verrühren, bis es von
außen beschlagen ist.
Puristen stellen das Cock-
tail-Glas vorher in den
Kühlschrank. Mit
garnieren. Exzentriker
erlauben sich mit

Oliven mit Stein

Mandeln gefüllte Oliven



Parisienne

2 cl Noilly Prat

2 cl Gin
Crème de Cassis

und einige Spritzer
auf Eis verrühren, in eine
Cocktail-Schale abseihen.
Mit einer
garnieren.

Olive

Als Edelvariante zuerst Crème de Cassis in das Cocktail-
Glas gießen und die klaren Zutaten darübergeben. Der
Gast kann so die zwei Schichten mit dem Cocktail-Picker
selbst mischen.



Mango Daiquiri

4 cl Mangopüree

2 cl Limettensaft

2 cl Zuckersirup

5 cl weißen Rum

Eiswürfel

zusammen mit
in den Aufsatzmixer
geben. Alles pürieren, in
ein Cocktail-Glas geben
und mit
garnieren.

Mangoschnitzen

Strawberry Daiquiri

1 Handvoll Erdbeeren

Eiswürfel

¼ Limette

1 BL Zuckersirup

5 cl weißen Rum

1 cl Erdbeersirup

mit ebenso viel
in den Aufsatzmixer
geben. Den Saft von

dazugeben. Im Aufsatz-
mixer zu einer homogenen
Konsistenz mixen und in
einem großen Cocktail-
Glas servieren. Mit
garnieren.

½ Erdbeere



Tropisches: Cachaça Drinks



Batida de Côco

1 reife kleine Banane

5 cl Ananassaft

2 cl Sahne

2 cl Coconut Cream

5 cl Cachaça

crushed ice

Ananas

im Aufsatzmixer rühren, bis die Banane püriert ist. Ein Longdrink-Glas mit zu drei Viertel füllen, die Batida darübergießen und verrühren. Mit garnieren.

Brazilian Crush

4–5 Kumquats halbieren und in einem Tumbler mit dem Stößel leicht zerdrücken.

Crushed ice
Kumquats dazugeben und mit den mischen, sodass sie sich gut verteilen.

6 cl Cachaça

1,5 cl Grenadine

1 cl Limettensaft

im Shaker schütteln, ins Glas seihen, umrühren, mit Minzezweig und Trinkhalm garnieren.

Minzezweig



Glossar

A

- alambic** Arabisches Lehnwort für → Brennblase.
- AOC** Appellation d'Origine Contrôlée; Herkunftsbezeichnung bei französischen Spirituosen, Weinen etc.
- Aperitif** Anregendes Getränk vor dem Essen; zugleich Bezeichnung für den Anlass (vor dem Mittag- oder Abendessen).
- Aromate** Bezeichnung für Pflanzen und Pflanzenteile, deren Duft- und Geschmacksstoffe extrahiert werden.
- Assemblage** Verschnitt; das Mischen verschiedener Tank- oder Fassinhalte.
- Ätherische Öle** Extrakte aus Pflanzen oder Pflanzenteilen, die einen ausgeprägten Duft aufweisen.
- Ausbauen** Reifen bzw. Altern von Weinen und Destillaten.

B

- Barmaß** Kleiner Becher mit Eichstrichen als Flüssigkeitsmaß für Cocktail-Zutaten. In der angelsächsischen Welt auf → *fluid ounces* angelegt, auf dem europäischen Festland auf → Zentiliter.
- Boston Shaker** Zweiteiliger Shaker aus Rührglas und Stahlbecher; abgegossen wird durch ein separates Sieb.
- Brennblase** Bestandteil der Destillieranlage, in dem Maische oder Wein erhitzt wird; als Bezeichnung des traditionellen Geräts zur chargenweisen Destillation eingebürgert.
- Brennwein** Fachbegriff für durchgegozrenen, verstärkten Wein, der zu (Massen)Brantwein destilliert wird.
- Brucheis** Gebrochenes Eis

built in glass Einen Drink in dem Glas mixen, in dem er serviert wird.

C

- Chai** In Südwestfrankreich die Bezeichnung für (oberirdische) Reife-Keller.
- Charge** Füllung der → Brennblase.
- chill-filtering** Kühlfilterung bei den meisten Whisk(e)ys, die klärt, aber auch Aromen reduziert.
- Cocktail** Mixgetränk, das (fast immer) hochprozentige Zutaten enthält und in ein Kelchglas passt.
- Coffey Still** Kolonnenapparat zur kontinuierlichen Destillation; von dem Iren Aeneas Coffey (1780 bis 1852) perfektioniert.
- crushed ice** engl.: gestoßenes Eis
- Curaçao** Mit Bitterorangen der gleichnamigen Insel der Niederländischen Antillen erzeugter Likör, der – blau gefärbt – Berühmtheit erlangte.

D

- Dekantieren** Umfüllen aus einer Flasche in eine Karaffe; notwendig beim Vintage Port, der viel Bodensatz entwickelt.
- Dephlegmator** Aufsatz auf der Destillierkolonne; sorgt für zusätzliche Konzentration.
- Destillat** Hochprozentiges Resultat der Destillation.
- Digestif** Spirituose, oft mit Kräuterauszügen, mit erhoffter verdauungsfördernder Wirkung.
- double chauffe** franz.: doppelt gebrannt

E

eau-de-vie franz.: (Lebenswasser) Brand, → Destillat

Eggnog Punch-Drink, immer mit Eiern, oft auch mit Sahne.

Ethanol Wissenschaftliche Bezeichnung für Trinkalkohol.

F

Fassreife Alterung von Weinen und Bränden in (Eichen)Fässern, bei der Geschmacksstoffe aus dem Holz in das → Destillat übergehen und Alkohol verdunstet.

Feinbrand Zweiter Brenndurchlauf, wobei aus dem → Raubrand das eigentliche → Destillat gewonnen wird.

fillers Fruchtsäfte und Limonaden, die in Mixgetränken oft den mengenmäßig größten Anteil stellen.

flavo(u)ring parts Zutaten in Mixgetränken, die den Geschmack des fertigen Produkts deutlich beeinflussen.

Flip Mixgetränk mit Ei; bekannteste Flips sind → Eggnogs.

fluid ounce (fl oz) In vielen englischsprachigen Ländern Maßeinheit für Cocktail-Zutaten; als Bruch angegeben; 1 fl oz = 2,93 cl.

Fruchtnektar Der Fruchtanteil beträgt 25–50%.

Fruchtsaftgetränk Der Fruchtanteil beträgt 6–30%.

Fruchtsaftkonzentrat Durch Eindampfung im Volumen reduzierter Fruchtsaft

Fuselöle Substanzen, die als Gärungsnebenprodukte entstehen, z. B. Glycerin, Bernsteinsäure, höhere Alkohole; sie werden im → Vorlauf und im → Nachlauf abgeschieden.

G

Geistrohr Bestandteil der Destillieranlage: Kupferrohr, durch das aufsteigender Alkoholdampf von der → Brennblase zur → Kühlschlange (bzw. Kondensator) geleitet wird.

Glockenboden Bestandteil der Destillieranlage; horizontales Lochblech im → Kolonnenapparat; die Löcher sind durch Röhren nach oben verlängert, die mit aufsitzenden glockenförmigen Hauben versehen sind. Der Glockenboden dient im Gegenstrom-Verfahren der Kontaktflächenvergrößerung von Gasgemisch und Flüssigkeit.

H

Herz Bei der Destillation der Mittellauf, den man im Gegensatz zu → Vorlauf und → Nachlauf (Kopf und Schwanz) auffängt.

Highball Longdrink aus Basisspirituose, Saft oder Limonade und oft einer dritten Zutat; eine der ältesten Arten von Drink.

I

Invertzucker Sirup aus Zucker, Wasser und einem Säureanteil (z. B. Zitronen- oder Ascorbinsäure). Die Säure bewirkt beim Erhitzen der Mischung, dass sich der Zucker (Saccharose) in Einfachzucker spaltet, der beim Erkalten nicht so leicht auskristallisiert. Der Sirup kann daher sehr viel süßer sein und bleibt dennoch flüssig.

K

Kältestabilisierung Kühlen von Spirituosen und Wein auf Minustemperaturen, zum Ausfällen von Partikeln, um Trübungen vorzubeugen.

Kolonnenapparat Destillieranlage, in der kontinuierlich gebrannt wird (Gegenstrom-Verfahren); im Gegensatz zum chargenweisen Brennen (Gleichstrom-Verfahren), bei dem der Alkohol in einzelnen Durchläufen konzentriert wird.

Kühlschlange Bestandteil der Destillieranlage; Alkoholdämpfe werden darin durch kalte Flüssigkeit geleitet und kondensieren.

© h.f.ullmann publishing GmbH

Redaktion, Lektorat, Layout & Satz: Christian Heße & Martina Schlagenhauser

Grafisches Konzept: Erill Fritz, Berlin

Projektleitung: Isabel Weiler

Coverfotografie: © h.f.ullmann publishing GmbH / Faber & Partner, Thomas Pothmann

Gesamtherstellung: h.f.ullmann publishing GmbH, Potsdam

Printed in Italy, 2014

ISBN 978-3-8480-0691-5

10 9 8 7 6 5 4 3 2 1

X IX VIII VII VI V IV III II I

www.ullmann-publishing.com
newsletter@ullmann-publishing.com
facebook.com/hfullmann
twitter.com/hfullmann

In dieser Reihe:





Dies ist eine unverkäufliche Leseprobe des Verlags *h.f.ullmann publishing*.

Alle Rechte vorbehalten. Die Verwendung von Text und Bildern, auch auszugsweise, ist ohne schriftliche Zustimmung des Verlags urheberrechtswidrig und strafbar. Dies gilt insbesondere für die Vervielfältigung, Übersetzung oder die Verwendung in elektronischen Systemen.

© *h.f.ullmann publishing*, Potsdam (2016)

Dieses Buch und unser gesamtes Programm finden Sie unter www.ullmann-publishing.com.