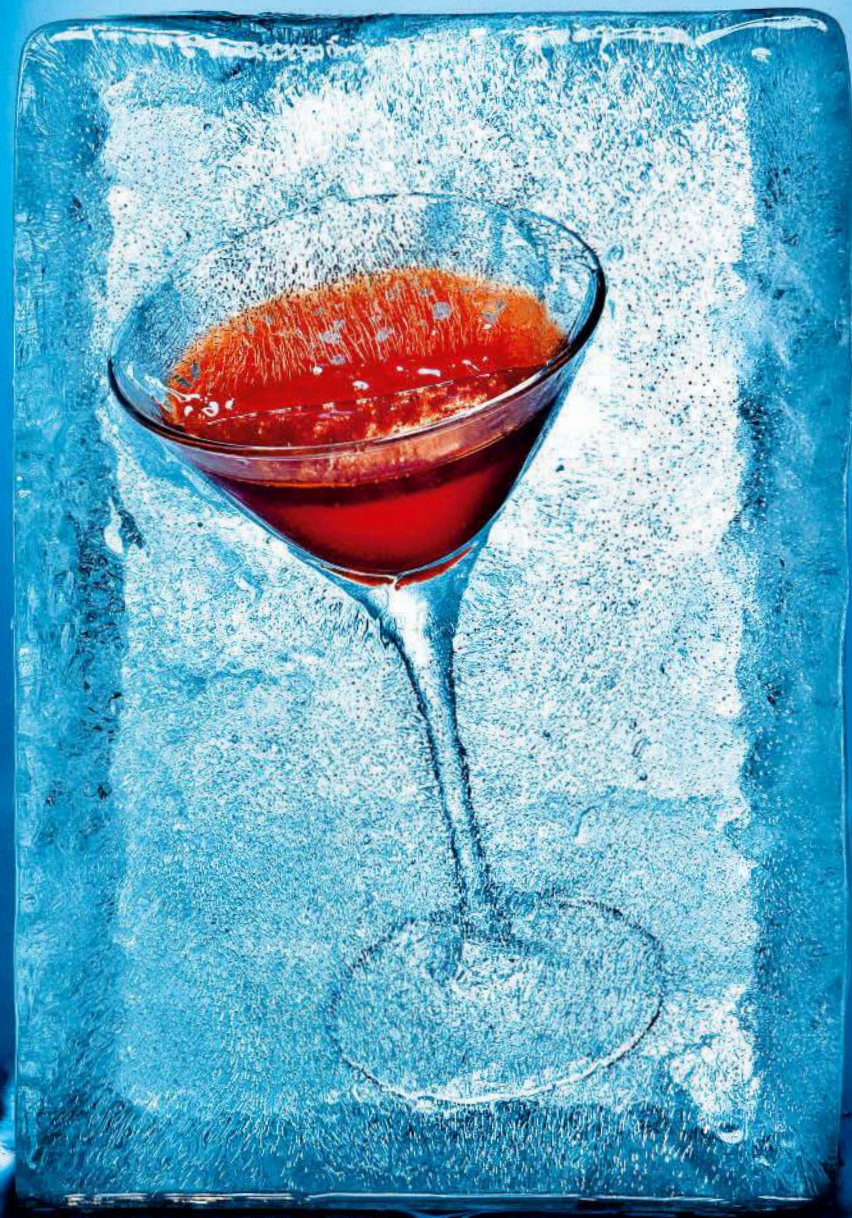


◆ MIXED BY MIXOLOGY ◆

COCKTAILS

GESCHICHTE - BARKULTUR - REZEPTE



Hallwag

INHALTSVERZEICHNIS

VORWORT	5
1 ♦ PUNCH, PIRATEN, SEEMANNSGARN	7
2 ♦ ÄRZTE, ABENTEURER, APOTHEKER	19
3 ♦ JERRY & HARRY	33
4 ♦ FROM USA WITH LOVE	47
5 ♦ DON CAMILLO & NEGRONI	67
6 ♦ IM TIKI-LAND	77
7 ♦ FRUCHT DER KARIBIK	91
8 ♦ STERNE IN DER FINSTERNIS	103
9 ♦ DIE RENAISSANCE	115
10 ♦ DAS NEUE GOLDENE ZEITALTER	127

ARBEITSGERÄTE	146
ARBEITSTECHNIKEN	152
SPIRITUOSENKUNDE	156
Rum 156 , Whiskey 160 , Gin 168 , Cognac 174 , Brandy 178 , Tequila 182 , Vodka 186 , Eau de Vie 190 , Likörweine 198 , Wermut 202 , Champagner 206 , Cocktail Bitters 210 , Absinth 214 , Amaro 218 , Liköre 222	
BAR-OBST	230
KRÄUTER & GEWÜRZE	232
GLÄSER	234
HOMEBAR	236
INDEX	250
IMPRESSUM	256



Dirty Old Bastard

(nach Klaus St. Rainer)

5–6 cl rauchiger Islay Single Malt,
1–2 BL Lapsang-Souchong-Sirup*,
1 cm Sriracha Chili-Sauce (Asiamarkt),
2 Dashes Angostura Bitters

/

GLAS: Tumbler

GARNITUR: keine

/

Chili-Sauce, Sirup und Bitters in den Tumbler geben und vermischen. Den Whisky dazugeben, kurz umrühren und das Glas mit Eiswürfeln befüllen. Mindestens 30 Sekunden lang kaltrühren.

Erneut mit Eis befüllen.

Rusty Nail

aromatischer Zweiteiler auf Scotch-Basis

4 cl Scotch Whisky,
2 cl Drambuie Likör

/

GLAS: Tumbler

GARNITUR: keine

/

Alle Zutaten in den Tumbler geben und auf Eiswürfeln ca. 20 Sekunden verrühren.

Sherry Cobbler

(nach Jerry Thomas) frisch und fruchtig

10 cl trockener Oloroso Sherry,
1 BL Zuckersirup, frische Früchte
der Saison, in kleine Stücke geschnitten
(Beeren, Zitrusfrüchte, etc.)

/

GLAS: Highball

GARNITUR: Früchte nach Wahl

/

Fruchtstücke ins Glas geben und leicht
andrücken. Zutaten hinzugeben, mit gestoßenem
Eis auffüllen und gut umrühren.

Sazerac Cocktail

Schluck für Schluck kraftvolle Historie

6 cl Rye Whiskey oder Cognac,
1 BL Zuckersirup (2:1),
2 Dashes Peychaud's Bitters, Absinth

/

GLAS: Tumbler

GARNITUR: Zitronenzeste

/

Absinth mit Eis in den Tumbler geben, kurz
umrühren und beiseitestellen; parallel alle anderen
Zutaten im Rührglas auf Eiswürfeln ca. 30 Sekun-
den verrühren. Den Tumbler entleeren und den
Inhalt aus dem Rührglas in den Tumbler abseihen.



* siehe Kapitel Homebar (Seite 244)



Whiskey Sour

*der typische Sour schlechthin
in seiner klassischen Form*

6 cl Bourbon Whiskey, 3 cl frischer Zitronensaft,
2 cl Zuckersirup, ½ frisches Eiweiß

/

GLAS: Sourglas (ohne Eis) oder Tumbler (mit Eis)

GARNITUR: Zitronenzeste

/

Alle Zutaten in einen Shaker geben und ohne Eis
»trocken« schütteln. Shaker mit Eiswürfeln füllen
und erneut kräftig schütteln. In das Glas
der Wahl abseihen und entweder auf Eis oder
»straight up« servieren.

Improved Gin Cocktail

der aromatisch-kraftvolle »Urgroßvater«

6 cl Dry Gin oder Oude Genever,
2-3 Dashes Zuckersirup, 2 Dashes Aromatic Bitters,
1 BL Orange Curaçao, 1 Dash Absinth

/

GLAS: Martiniglas

GARNITUR: Zitronenzeste

/

Alle Zutaten in ein Rührglas geben und auf
reichlich Eis mindestens 30 Sekunden rühren.
In das vorgekühlte Glas abseihen.

Le Coquetiez du Lion

*wunderbar leichte Abwandlung eines
»Reverse Martini«, Hauscocktail im Le Lion*

5 cl Lillet Blanc, 3 cl Dry Gin,
2 Dashes Peychaud's Bitters

/

GLAS: Martiniglas oder kleine Coupette

GARNITUR: Zitronen- oder Limettenzeste

/

Alle Zutaten in ein Rührglas geben und auf
reichlich Eis mindestens 30 Sekunden rühren.

In das vorgekühlte Glas abseihen.

Martinez Cocktail

der »Großvater« des Martini-Imperiums

6 cl roter, süßer (»italienischer«) Wermut,
3 cl Dry Gin oder Oude Genever, 1 BL Maraschino,
2 Dashes Aromatic Bitters, 1 Dash Orange Bitters

/

GLAS: Martiniglas oder kleine Coupette

GARNITUR: Zitronen- oder Orangenzeste

/

Alle Zutaten in ein Rührglas geben und auf
reichlich Eiswürfeln mindestens 30 Sekunden
rühren. In das vorgekühlte Glas abseihen.





N° 4

FROM USA WITH LOVE

Die Prohibition reißt der florierenden Barszene der USA den Boden unter den Füßen weg, während der Cocktail in Europa in die erste Riege der Vergnügungen aufsteigt. Getrunken jedoch wird überall. Amerikaner schleichen von New York bis Los Angeles in Speakeasy-Bars, Europäer adaptieren die Opulenz der American Bar von London bis Paris, und schon wieder haben ein paar Harrys ihre Hände im Spiel.

◆ MANHATTAN ◆	GLAS	Coupette	ZUTATENLISTE	MEHR NEW YORK GEHT NICHT	Lange Zeit hieß es, dieser Klassiker sei anlässlich eines Banketts für eine gewisse Jennie Jerome erfunden worden, ihres Zeichens spätere Mutter von Sir Winston Churchill. Diese Behauptung gilt heute als widerlegt. Erfunden wurde der Manhattan nach 1870, die erstmalige schriftliche Erwähnung erfolgte 1884. Ein kräftiger, würzig-süßlicher Evergreen.
	GARNITUR	Zitronenzeste			
	ZUBE-REITUNG	Alle Zutaten auf Eiswürfeln im Rührglas für ca. 30 Sekunden verrühren. In das vorgekühlte Glas abseihen.			
			2 Dashes Angostura Bitters		





.....

WAS HAT DER FREIBEUTER FRANCIS DRAKE MIT DER ENTSTEHUNG DES MOJITO ZU TUN? WIE KAM DAS EIS IN DIE GETRÄNKE? UND WER SIND EIGENTLICH DIESE NEGRONIS?

.....

Cocktails beleuchtet die Geschichte der Drinks, die seit dem neuen Jahrtausend eine beispiellose, globale Renaissance erleben. Das Buch vereint historische Pioniere mit Protagonisten zeitgenössischer Barkultur, zeigt, wie der Cocktail zum Inbegriff eines Lebensgefühls wurde, und versammelt eine große Auswahl an klassischen und modernen Rezepturen für die Hausbar, mit denen man perfekt mixt.

Unterhaltsam im Ton und thematisch ausführlich, ist *Cocktails* gleichermaßen für den Einsteiger wie für den Connaisseur geeignet. Darauf ein Manhattan!

GEMISCHT, ABGESEIHT UND SERVIERT VON
MIXOLOGY – MAGAZIN FÜR BARKULTUR

Mixology
MAGAZIN FÜR BARKULTUR

WG 458 Getränke
ISBN 978-3-8338-5725-6



9 783833 857256