

FRANZ BRANDL

COCKTAILS

ÜBER 1000 DRINKS
MIT UND OHNE ALKOHOL



FRANZ BRANDL

COCKTAILS

ÜBER 1000 DRINKS
MIT UND OHNE ALKOHOL

MEINER FRAU GABRIELE,
FÜR UNSERE TOCHTER SILVIA UND FÜR MICHAEL,
FÜR DIE ENKELKINDER PAULA UND LUZI,
FÜR UNSEREN SOHN FRANZ
UND FÜR ANGELES

südwest⁺

Inhalt

006	Vorwort
007	Der Autor
008	Die Hausbar
009	Jede Stunde hat ihren Drink
010	Barausstattung
012	Gläser
014	Zubereitung
016	Drinkkategorien
018	Fachausdrücke

Internationale Spirituosen & Mixgetränke mit Alkohol

022	Weinaperitifs
024	Vermouth
026	Bitteraperitifs
028	Anisées

032	Sherry
036	Port
038	Champagner
044	Deutscher Sekt
048	Internationaler Sekt
052	Gin
060	Wodka
068	Rum
076	Tequila/Mezcal
080	Cachaça
084	Cognac
088	Weinbrand
090	Brandy
094	Pisco
096	Calvados
100	Obstbrand
104	Spirituosenspezialitäten



106	Scotch Whisky
114	Irish Whiskey
118	American Whiskey
124	Canadian Whisky
126	Internationale Whiskys
128	Cointreau
130	Curaçao
134	Orangenliköre
136	Whiskyliköre
138	Likörklassiker
142	Likörspezialitäten
148	Fruchtliköre/Cassis
154	Trendliköre
158	Pfirsichliköre
160	Kirschliköre
162	Pfefferminzliköre
164	Kräuter- und Gewürzliköre



Inhalt

166	Chartreuse
168	Amaretto
170	Kokosliköre
174	Nussspirituosen und -liköre
176	Southern Comfort
178	Creamliköre
182	KaffeeLiköre
186	Bittersspirituosen und -liköre
190	Heiße Drinks
194	Bowlen
198	Top Twenty Classic Drinks

Alkoholfreie Mixgetränke

222	Alkoholfreier Wein
228	Sirup
238	Fruchtsaft
246	Mineralwässer & Limonaden
250	Eiscreme
256	Milch
262	Milchprodukte
266	Cocktailregister
270	Hersteller und Bezugsquellen
272	Bildnachweis
	Über den Autor
	Dank
	Impressum



Vorwort



Die Idee zu diesem Buch entstand bereits Mitte der 1980er-Jahre, zu einer Zeit, in der noch wenig Literatur zum Thema Warenkunde und Mixen angeboten wurde. Da mein 1982 erschienener »Gourmet Mix Guide« mehr auf den Bedarf der Fachleute ausgerichtet war, fehlte ein Buch, das hauptsächlich Mixmöglichkeiten aufzeigte. 1988 erschien dann mein »Großes Cocktailbuch«. 1990 folgten die »Mixgetränke ohne Alkohol« und 2001 habe ich beide Bücher zusammengefasst. In den folgenden Jahren veranlassten mich das ständig wachsende Getränkeangebot und das steigende Interesse an Mixgetränken zu mehreren Überarbeitungen und 2018 erhielt die 27. Auflage eine erneute Aktualisierung und Erweiterung. Für die hier vorliegende 30. Auflage wurde die Getränke-Warenkunde wiederum überarbeitet.

Die in den letzten Jahrzehnten erfolgten Zusammenschlüsse im Bereich der Spirituosenindustrie führten dazu, dass heute fünf multinationale Konzerne bestimmen wollen, was Qualität ist. Dass darunter Vielfalt und Individualität leiden, ist ja unter anderem bereits aus den Bereichen Lebensmittel, Sekt und Bier bekannt. Dieser Monopolisierung stellen sich erfreulicherweise zahlreiche Brenner, Brauer und Sektwinzer entgegen, und sie produzieren ihre Genussmittel nach wie vor mit hohem Qualitätsanspruch. Mit ihren handwerklich hergestellten und individuellen Produkten bieten sie dem Verbraucher damit auch interessante Alternativen zur Massenware der Konzerne.

Das größte Problem der Hersteller war immer der Vertrieb und damit das Erreichen der Kunden. Durch das Internet und den Versandhandel ist heute jede Ware an jedem Ort erhältlich. Auch dieser Umstand bewog mich dazu, in dem vorliegenden Buch bevorzugt die Markeninhaber-geführter Unternehmen und kleinerer Produzenten vorzustellen. Auf den Internetseiten der Firmen erhält man meist auch ausführliche Informationen. Am Ende des Buches finden Sie ein ausführliches Register und ich habe auch die Web-Adressen dort zusammengefasst.

Eine weitere Neuerung ist das Kapitel »Top Twenty Classic Drinks«, in dem ich zwanzig berühmte Drinks der Cocktailgeschichte vorstelle.

Die Basis dieses Buches sind nach wie vor die etwa 1000 Mixrezepte. Diese sind dem jeweiligen Ausgangsprodukt zugeordnet, und dadurch ließen sich die Möglichkeiten, die jedes Getränk zum Mixen bietet, kompakt und übersichtlich zusammenfassen.

Fragen nach dem Ursprung und den unterschiedlichen Qualitäten beantwortet eine jeweils zugeordnete detaillierte Warenkunde und die Informationen über die Hersteller. Auch auf die Themen Mixpraxis und Zubereitungsarten bin ich ausführlich eingegangen. In einem weiteren Kapitel stelle ich Ihnen Bargeräte vor und gebe Ihnen einige Tipps zur Bestückung einer Hausbar.

Ich hoffe, Sie haben viel Freude und Erfolg mit diesem Buch und wünsche Ihnen

ein herzliches »Shake it easy«!

Ihr Barmeister **Franz Brandl**



Franz Brandl ist seit Jahrzehnten einer der bekanntesten Barmixer Deutschlands und der führende Autor zum Thema Mixen und Getränke. Seine Ausbildung führte über den klassischen Weg bis hin zur 1976 erfolgreich abgelegten Barmeisterprüfung. Während seiner langjährigen Berufspraxis eröffnete und leitete er in seiner Heimatstadt München als Barchef der ersten Stunde die »Harry's New York Bar« und die »Max-Joseph-Bar« in Eckart Witzigmanns weltberühmtem Drei-Sterne-Restaurant »Aubergine«. Weitere wertvolle Erfahrungen brachte ihm die Tätigkeit als Bar/Beverage Manager im Eröffnungsteam des Sheraton-Hotels (heute Westin Grand). Mit zahlreichen Büchern und Veröffentlichungen in der Fachpresse hatte Franz Brandl großen Anteil am Wiedererstehen der Cocktailkultur. Sein erstes Buch, der 1982 erschienene »Gourmet Mix Guide«, zählt heute zu den Klassikern der Barliteratur und war für viele ein Wegweiser in das damals beginnende neue Zeitalter der Mixgetränke. Einige seiner Bücher wurden in andere Sprachen übersetzt und mit Silber- und Goldmedaillen der »Gastronomischen Akademie Deutschlands« ausgezeichnet. Auch beim international renommiertesten Wettbewerb, dem »Gourmand World Cookbook Award«, erreichten mehrere seiner Bücher in den Kategorien »Spirit book« und »Cocktail book« jeweils den ersten Platz unter den deutschsprachigen Büchern. Mit dem hier vorliegenden Buch schuf Franz Brandl ein leicht verständliches und informatives Barbuch, das in seiner Ausführlichkeit einen interessanten Einblick in die Welt der Mixgetränke bietet.

