





FRANZ BRANDL

COCKTAIL

KLASSIKER

Für Paula und Luzi

The cover features two overlapping circles in a light brown color. The upper circle contains the author's name and the main title. The lower circle contains a stylized line drawing of a martini glass. The overall design is minimalist and elegant.

FRANZ BRANDL

COCKTAIL

KLASSIKER

50 DRINKS UND IHRE GESCHICHTE

südwest



Inhalt

| | |
|---------------------------------|------------|
| Der Autor | 6 |
| Vorwort | 7 |
| Cocktailgeschichte | 8 |
| Die Hausbar | 9 |
| Barausstattung | 11 |
| Gläser | 12 |
| Mixpraxis | 13 |
| Fachausdrücke | 17 |
| TOP FIFTY CLASSIC DRINKS | 20 |
| Die TOP FIFTY CLASSIC DRINKS | 23 |
| WARENKUNDE | 130 |
| Einführung – Was ist was? | 132 |
| Aperitifs | 133 |
| Liköre | 135 |
| Schaumweine | 137 |
| Südweine | 141 |
| Spirituosen | 143 |
| Rezeptregister | 152 |
| Register nach Basiszutat | 154 |
| Impressum | 156 |

Der Autor

Franz Brandl ist seit den 1970er-Jahren einer der bekanntesten Bar-mixer Deutschlands und der führende Autor zum Thema »Mixer und Getränke«. Seine gastronomische Ausbildung führte über den klassischen Weg einer Lehre bis hin zur 1976 abgelegten Barmeisterprüfung.

Während seiner langjährigen Berufspraxis war Franz Brandl in seiner Heimatstadt München Bar/Beverage Manager im Eröffnungsteam des Sheraton-Hotels, dem damals größten Hotel Europas (heute Westin Grand). Darauffolgend eröffnete und leitete er als Barchef der ersten Stunde die »Harry's New York Bar« und die Eckart Witzigmanns weltberühmtem Drei-Sterne-Restaurant »Aubergine« angegliederte »Max-Joseph-Bar«.

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.