

# Vorwort

Cocktailbücher und Rezeptsammlungen gibt es in vielen Ausführungen und mit unterschiedlichen Inhalten. Doch selten wird dabei auf die Entstehung der Drinks ausführlich eingegangen, und auch die Hintergründe bleiben im Dunkeln. Viele Erzählungen ranken sich um die Entwicklung der Drinks, und der Autor hat versucht, ihren »wahren« Ursprung zu finden.

Das vorliegende Buch vermittelt einen Einblick in den Beginn und den Verlauf der Mixgeschichte und präsentiert die »großen« Drinks.

Es präsentiert die fünfzig wichtigsten Drinks der Cocktailgeschichte, und dabei wird auch auf ihren Ursprung, ihre Veränderungen und ihre heutige Bedeutung ausführlich eingegangen. Das schließt natürlich die Varianten der »Klassiker« mit ein, denn Großes wird immer »verbessert« oder nachgeahmt. Neben der Geschichte, den Mixanleitungen und den Hinweisen zum Geschmack nennen die Rezepte auch den idealen Zeitpunkt für den Genuss des jeweiligen Drinks.

Der Hauptteil des Buches ist den Rezepten vorbehalten, doch es stellt auch die wichtigsten Gerätschaften und Gläser vor. Es informiert über die Mixpraxis, über die verschiedenen Gruppen der Drinks und erklärt Fachausdrücke. Dabei werden oft verwendete Formulierungen und die Hinweise auf Flaschenetiketten definiert. Abgerundet wird das Buch mit einer detaillierten Warenkunde, die über Produkte und Qualitäten Aufschluß gibt.

Ihnen ein herzliches »Shake it easy!«

Ihr Barmeister Franz Brandl

# Cocktailgeschichte

Ein »Hahnenschwanz« ist das Symbol der Cocktails, und über die Entstehung des Namens gibt es zahlreiche Geschichten. Denkbar ist, dass der Cocktail seinen Namen den Hahnenkämpfen zu verdanken hat. Nach den Kämpfen hatten die Besitzer der Siegerhähne das Recht, dem getöteten Rivalen die bunten Schwanzfedern auszureißen. Beim anschließenden Umtrunk wurden diese Trophäen mit einem Drink »on the cock's tail« begossen. Später nannte man diese nach den Kämpfen gereichten Getränke »Cocktails«. Ob sie so bunt waren wie die Federn der Hähne oder wie die heute gemixten Drinks, darf bezweifelt werden. Fest steht, dass man gute Gründe hatte, seine Drinks nicht nur zu genießen. Das damals in Nordamerika verfügbare Spirituosenangebot bestand fast ausschließlich aus Rum und den Vorläufern des Whiskeys. Das waren harte und hochprozentige Kornschnäpse, deren Konsum Mut und Standvermögen erforderte. So lag es nahe, dass man versuchte, durch Süßen mit Zucker oder Honig oder die Zugabe von aromatischen Ingredienzen und Früchten den Geschmack erträglicher zu machen und somit den Genuss zu erhöhen. Mitte des 19. Jahrhunderts wurden dann auch in Nordamerika andere Spirituosen und Liköre hergestellt – von europäischen Einwanderern, die ihr Wissen über die Destillation in der neuen Heimat in die Tat umsetzten. Auch der Ort der Kommunikation hatte sich verändert: Er wandelte sich von der namensgebenden Bar, der einfachen Barriere des Westensaloons, zur heutigen American Bar, die bereits um die Jahrhundertwende einen festen Bestandteil im amerikanischen Gesellschaftsleben bildete. Der Import der in Europa hergestellten Getränke nahm stetig zu, und damit stand der amerikanischen Genuss- und Experimentierfreude nichts mehr im Weg. Es wurden unzählige Cocktails erfunden – viele endeten als Eintagsfliegen, manche jedoch brachten es zu Weltbekanntheit.

In Europa begann der Siegeszug des Cocktails in den Bars der großen Hotels, die um die vorletzte Jahrhundertwende errichtet wurden – in Deutschland wurde diese Entwicklung allerdings durch die Kriege und Wirrnisse der ersten Jahrhunderthälfte unterbrochen. So erlangte der Cocktail hier erst in den späten 1950er-Jahren den Stellenwert, den er in den Großstädten der Vereinigten Staaten sowie in London und Paris längst hatte. In den 1970er-Jahren war der Durchbruch auch in Deutschland geschafft, und es entstanden Bars auch außerhalb der Hotels.

# Die Hausbar

Cocktailliebhaber konnten in früherer Zeit oftmals lesen, es ließe sich schon mit wenigen Flaschen eine Hausbar einrichten. Die darauf basierenden Rezept-Vorschläge – ausgehend vom Martini-Cocktail – hatten jedoch gravierende Nachteile: Alle Drinks ähnelten sich sehr, und der einzige Unterschied bestand in der Kombination und der Bemessung der Zutaten. Außerdem waren diese Cocktails meist zu alkoholstark, und sie eigneten sich nicht für jede Tageszeit. Eine kleine Auswahl ermöglicht eben nur ein eintöniges Cocktail-Angebot. Die nachfolgend genannten Alkoholika bilden eine sinnvolle Basis für die Grundausstattung, sie sollte Gin, Wodka, weißen und braunen Rum, Scotch Whisky, Bourbon Whiskey, Cognac/Weinbrand, Cointreau, einen Bitteraperitif (Campari), Vermouth Rosso sowie Sherry oder Portwein und Champagner/Sekt enthalten. Diese Auswahl – plus Zuckersirup und Zitronensaft – umfasst die wichtigsten Zutaten für fast die Hälfte der Classic Drinks. Und mit jedem hinzukommenden Likör ergeben sich weitere Mixmöglichkeiten. Des Weiteren ermöglicht dieses Sortiment zahlreiche Highball-Mischungen, und auch für den Pur-Genuss ist gesorgt.

Mit dieser Auswahl schnell zubereitet sind:

**Bitteraperitif** – mit Sodawasser, Orangensaft

**Vermouth Rosso** – pur

**Whisk(e)y** – pur, mit Cola, Ginger Ale, Seven Up/Sprite

**Gin** – mit Tonic Water, Orangensaft

**Wodka** – pur, mit Tonic Water, Orangensaft

**Weißer Rum** – mit Cola, Orangensaft

**Brauner Rum** – pur, mit Cola, zum Tee, als Grog

**Cognac/Weinbrand** – pur, als Digestif, mit Cola

**Champagner/Sekt** – zu jeder Gelegenheit passend

**Sherry/Portwein** – von trocken bis süß, zu jeder Gelegenheit passend

**Cointreau** – als Digestif

## JEDE STUNDE HAT IHREN DRINK

Nie ist es zu spät und selten zu früh für einen gemixten Drink. Dabei entscheidet weniger der Alkoholgehalt des Cocktails oder Mixgetränks, sondern vielmehr das passende Rezept zur richtigen Zeit.

Zum **Katerfrühstück** passt die Bloody Mary oder in schweren Fällen ein Bull Shot. Insbesondere die Bloody Mary ist ein guter Allrounder für den ganzen Tag.

**Champagner-/Sekt-Cocktails und -Drinks** eignen sich für die Vormittagsstunden. Für diese Zeit sollte man aber leichte Mischungen wählen. Sie sind auch ausgezeichnete Aperitifs und Drinks für den frühen Abend.

Mit leichten **Flips** überbrückt man den Vormittag und die Zeiten zwischen den Mahlzeiten.

**Aperitifs** stimmen dann zur Mittagszeit oder gegen Abend als Before-Dinner-Drinks auf das Essen ein. Die Bandbreite dieser Appetitanreger reicht von Champagner/Sekt über Sherry oder Portwein und Bitter-aperitifs bis hin zu den alkoholstarken Cocktails.

In der **Blue Hour**, jener Spätnachmittagsstunde, die den Tag angenehm beschließen soll, muss jeder nach seiner Fassung selig werden. Man trinkt jedoch vorzugsweise mittelstarke Drinks.

Diesen folgt der **Sundowner**, der schon etwas kräftigere Sonnenuntergangsdrink, der auf den Abend einstimmt. Dazu eignen sich die Sours, und auch die Champagner-/Sekt-Cocktails und -Drinks passen optimal in diese Zeit.

**Digestifs**, auch After-Dinner-Drinks genannt, werden bevorzugt nach dem Abendessen getrunken und weisen den Weg für die nächsten Stunden.

**Highballs** und **alkoholstarke Mixdrinks** jeder Art sind die idealen Getränke für die Nacht.