

MOVIE COCKTAILS

COOLE DRINKS AUS LEGENDÄREN FILMEN



Will Francis und Stacey Marsh

Prestel

München · London · New York





INHALT

10 Einleitung

15 Erste Schritte

16 Grundausrüstung

18 Spirituosen

20 Liköre, Säfte und Bitter

22 Garnituren

24 Gläser

27 Cocktails

28	7&7	<i>Saturday Night Fever</i>	John Travolta
-----------	-----	-----------------------------	---------------

30	Amber Moon	<i>Mord im Orient-Express</i>	John Gielgud
-----------	------------	-------------------------------	--------------

32	Apple Martini	<i>Trennung mit Hindernissen</i>	Jennifer Aniston
-----------	---------------	----------------------------------	------------------

34	Aqua Velva	<i>Zodiac - Die Spur des Killers</i>	Jake Gyllenhaal
-----------	------------	--------------------------------------	-----------------

36	Arnold Palmer	<i>Die etwas anderen Cops</i>	Will Ferrell
-----------	---------------	-------------------------------	--------------

38	Banana Daiquiri	<i>Aus nächster Nähe</i>	Michelle Pfeiffer
-----------	-----------------	--------------------------	-------------------

40	Bay Breeze	<i>Red Eye</i>	Rachel McAdams
-----------	------------	----------------	----------------

42	Black Russian	<i>Nur 48 Stunden</i>	Eddie Murphy
-----------	---------------	-----------------------	--------------

44	Bloody Mary	<i>Fletch - Der Troublemaker</i>	Chevy Chase
-----------	-------------	----------------------------------	-------------

46	Brandy Alexander	<i>Two Lovers</i>	Joaquin Phoenix
-----------	------------------	-------------------	-----------------

48	Bronx	<i>Der dünne Mann</i>	William Powell
-----------	-------	-----------------------	----------------

50	Champagne Cup	<i>Grand Budapest Hotel</i>	Ralph Fiennes
-----------	---------------	-----------------------------	---------------

52	Cosmopolitan	<i>Sex and the City</i>	Sarah Jessica Parker
-----------	--------------	-------------------------	----------------------

54	Daiquiri	<i>Unser Mann in Havanna</i>	Alec Guinness
-----------	----------	------------------------------	---------------

56	Dirty Martini	<i>Iron Man 2</i>	Scarlett Johansson
58	Dry Martini	<i>Nach Büroschluss – Elf Uhr 20 Mordalarm</i>	Clark Gable
60	Dubonnet Cocktail	<i>Tootsie</i>	Dustin Hoffman
62	Egg Nog	<i>Die schreckliche Wahrheit</i>	Cary Grant
64	Feuerzangenbowle	<i>Ist das Leben nicht schön?</i>	Henry Travers
66	French 75	<i>Casablanca</i>	Humphrey Bogart
68	Gibson	<i>Alles über Eva</i>	Bette Davis
70	Gimlet	<i>Schnee am Kilimandscharo</i>	Gregory Peck
72	Gin Alexander	<i>Weißer Weihnachten</i>	Bing Crosby
74	Grasshopper	<i>Auf der Jagd nach dem grünen Diamanten</i>	Kathleen Turner
76	Green Crème de Menthe Frappé	<i>Funny Girl</i>	Barbra Streisand
78	Hand Grenade	<i>Girls Trip</i>	Regina Hall
80	Harvey Wallbanger	<i>Game Night</i>	Jason Bateman
82	Hemingway Daiquiri	<i>Verführung einer Fremden</i>	Halle Berry
84	Highball	<i>Der große Gatsby</i>	Leonardo DiCaprio
86	Horse's Neck	<i>Caught in a Cabaret</i>	Mabel Normand
88	Kir Royal	<i>Die Nacht vor der Hochzeit</i>	Katharine Hepburn
90	Long Island Iced Tea	<i>Eiskalte Engel</i>	Selma Blair
92	Mai Tai	<i>Blaues Hawaii</i>	Elvis Presley
94	Manhattan	<i>Manche mögen's heiß</i>	Marilyn Monroe
96	Margarita	<i>Boogie Nights</i>	Mark Wahlberg

98	Martini	<i>Batman</i>	Jack Nicholson
100	Midnight Margarita	<i>Zauberhafte Schwestern</i>	Sandra Bullock
102	Mimosa	<i>Rat Race – Der nackte Wahnsinn</i>	Whoopi Goldberg
104	Mint Julep	<i>Thank You for Smoking</i>	Robert Duvall
106	Mississippi Punch	<i>Frühstück bei Tiffany</i>	Audrey Hepburn
108	Mojito	<i>Stirb an einem anderen Tag</i>	Pierce Brosnan
110	Moloko Plus	<i>Uhrwerk Orange</i>	Malcolm McDowell
112	Mulled Wine (Glühwein)	<i>Die fabelhafte Welt der Amélie</i>	Audrey Tautou
114	Negroni	<i>Der römische Frühling der Mrs. Stone</i>	Vivien Leigh
116	Old Fashioned	<i>Crazy, Stupid, Love.</i>	Ryan Gosling
118	Orange Whip	<i>Blues Brothers</i>	John Candy
120	Pangalaktischer Donnerorgler	<i>Per Anhalter durch die Galaxis</i>	Sam Rockwell
122	Ramos Fizz	<i>The Doors</i>	Val Kilmer
124	Rob Roy	<i>Angels Over Broadway</i>	Rita Hayworth
126	Rum Collins	<i>Feuerball</i>	Sean Connery
128	Sangria	<i>Natürlich blond 2</i>	Reese Witherspoon
130	Sazerac	<i>Leben und sterben lassen</i>	Roger Moore
132	Scotch Mist	<i>Tote schlafen fest</i>	Lauren Bacall
134	Screwdriver	<i>Jackie Brown</i>	Samuel L. Jackson
136	Sea Breeze	<i>French Kiss</i>	Meg Ryan
138	Sex on the Beach	<i>Hysterical Blindness</i>	Juliette Lewis

140	Sidecar	<i>Fegefeuer der Eitelkeiten</i>	Alan King
142	Singapore Sling	<i>Fear and Loathing in Las Vegas</i>	Johnny Depp
144	Stinger	<i>Freundinnen</i>	Bette Midler
146	Stoli Martini mit Zitronenschale	<i>Blue Jasmine</i>	Cate Blanchett
148	Sweet Vermouth auf Eis mit Zitronenschale	<i>Und täglich grüßt das Murmeltier</i>	Bill Murray
150	Tequila Sunrise	<i>Tequila Sunrise</i>	Mel Gibson
152	Tom Collins	<i>Meine Braut, ihr Vater und ich</i>	Robert De Niro
154	Tropical Itch	<i>The Wrong Missy</i>	Lauren Lapkus
156	Turquoise Blue	<i>Cocktail</i>	Tom Cruise
158	Virgin Piña Colada	<i>Death Proof – Todsicher</i>	Kurt Russell
160	Vodka Gimlet	<i>About Schmidt</i>	Jack Nicholson
162	Vodka 'Vesper' Martini	<i>Casino Royale</i>	Daniel Craig
164	Whiskey Sour	<i>Avanti, Avanti!</i>	Jack Lemmon
166	White Lady	<i>Das Böse unter der Sonne</i>	Peter Ustinov
168	White Russian	<i>The Big Lebowski</i>	Jeff Bridges
170	Zombie	<i>Schatten einer Liebe</i>	Claire Danes

.....

174 Dank/Die Autoren

GRUNDAUSSTATTUNG

DAMIT WIRD MAN ZUM STAR AN DER BAR

SHAKER

Man sollte sich für eine von zwei Varianten entscheiden. Beliebt in vielen Haushalten ist der dreiteilige Cobbler Shaker, der aus einem Edelstahlbecher, einem Aufsatz mit Sieb und einer Verschlusskappe besteht. Er sieht zwar ästhetisch aus, aber Profis schätzen den einfacheren Boston Shaker. Hier wird ein Edelstahlbecher leicht schräg über ein etwas kleineres, dickwandiges Mixglas gestülpt. Diese Methode erlaubt zügiges Arbeiten, eine schnellere Reinigung und eignet sich auch für gerührte Cocktails.

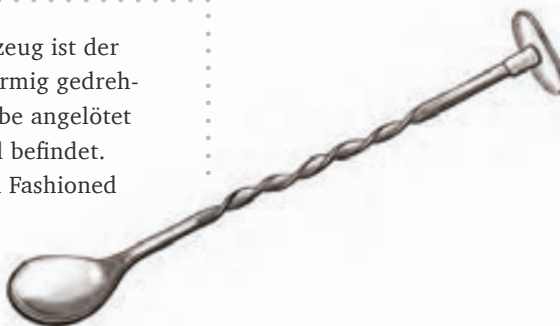


STÖSSEL

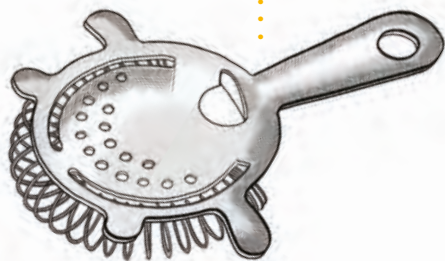
Früchte oder Kräuter werden oft mit Zucker oder Likör am Boden des Mixglases zerdrückt, damit sie ihre Säfte, ätherischen Öle und Aromen freisetzen. Für Minze und ähnliche Blattgewürze verwendet man einen naturbelassenen Holzstößel. Früchte werden mit einem Edelstahlstößel mit waffel- oder sternförmigem Ende zerdrückt. Man sollte die Zutaten jedoch nicht zum Brei zerdrücken, weil das den Cocktail eventuell bitter macht und ihn mit unschönen Schwebstoffen trübt.

BARLÖFFEL

Ein unauffälliges, aber ungemein wichtiges Werkzeug ist der traditionelle Barlöffel mit seinem langen, spiralförmig gedrehten Griff, an dessen einem Ende eine flache Scheibe angelötet ist, während sich am anderen ein großer Teelöffel befindet. Dieses Hilfsmittel ist unverzichtbar, um einen Old Fashioned zu rühren, Schlieren im White Russian zu ziehen, Sirup abzumessen oder Cocktailkirschen aus Gläsern zu fischen. Der Barlöffel erleichtert das Leben jedes Barkeepers. Das flache Ende kann bei Bedarf sogar als Stößelersatz dienen.



Kleine Hilfsmittel ermöglichen oft große Errungenschaften. Dieser Grundsatz gilt auch für raffinierte Cocktails, die man zu Hause macht. Dazu benötigt man nur ein paar qualitativ hochwertige Gerätschaften, die man sich online oder in Fachgeschäften leicht beschaffen kann.

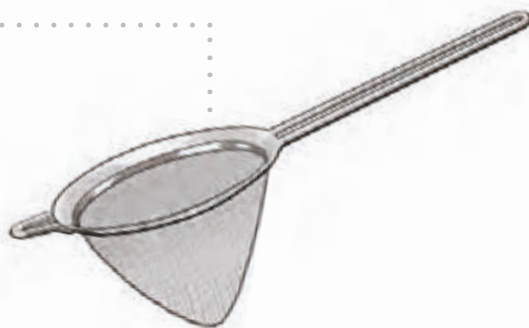


HAWTHORNE STRAINER

Dieses Barsieb benutzt man für den Boston Shaker. Der Hawthorne Strainer passt sich durch die flexible Drahtspirale um seinen Rand genau an die Öffnung des Shakers an und hält grobe Bestandteile von Zutaten und Eis zurück, während der geschüttelte oder gerührte Cocktail ins Glas gefüllt wird. Für Eissplitter oder Fruchtfasern, die beim Schütteln entstanden sind, ist er durchlässig, was bei Cocktails, die auf Eis serviert werden, nicht stört.

TEESIEB

Für Martinis und ähnliche Getränke, die ohne Eis im gekühlten Glas serviert werden, benötigt man ein feines Sieb, damit sich keine Fruchtfasern und Eissplitter auf der Oberfläche sammeln und der Eleganz des liebevoll zubereiteten Drinks schaden. Ein gutes Sieb hält all diese losen Bestandteile zurück, ohne gleich zu verstopfen.



MESSBECHER

Die richtige Bemessung der Zutaten ist nicht nur für Drinks wichtig, die man nach Rezept zubereitet, sondern auch für Experimente, Verbesserungen und Eigenkreationen. Für unsere Zwecke eignet sich ein Doppelbarmaß mit 25 ml im kleinen und 50 ml im großen Becher, was einem bzw. zwei Shots entspricht. Für die Rezepte in diesem Buch messen wir in Millilitern. Ein Shot entspricht einem randvollen kleinen Bechermass.

APPLE MARTINI

Trennung mit Hindernissen • 2006
Brooke Meyers / Jennifer Aniston

50 ml Wodka
25 ml Likör mit Apfelgeschmack
12 ml Zitronensaft
12 ml Cointreau

Alle Zutaten im Shaker auf Eis schütteln.
In ein gekühltes Martiniglas gießen. Eine
Cocktailkirsche mit Stiel ins Glas legen.



Der Appletini, wie er auch genannt wird, gehört zu den beliebtesten Martini-Varianten (wobei sich die Gemeinsamkeit auf die Form des Glases beschränkt, in dem das Getränk serviert wird) und war in den vergangenen 20 Jahren in zahlreichen Spielfilmen und TV-Sendungen zu sehen. In der Facebook-Zentrale avancierte er zum offiziellen Drink, nachdem Gründer Mark Zuckerberg ihn bei der Premiere des Doku-Dramas *The Social Network* probiert hatte, in dem der Cocktail ebenfalls eine Rolle spielt. Der Ursprung ist unbekannt, und die Liste der unterschiedlichen Rezepturen ist unendlich lang. Unser Rezept basiert auf einer Empfehlung der International Bartenders Association (IBA) unter Hinzufügung von Zitronensaft, damit der Drink nicht zu süß und zu schwer wird.

.....

Brooke versucht, die Eifersucht ihres Ex-Freundes und ehemaligen Mitbewohners zu wecken, um ihn zu zwingen, die gescheiterte Beziehung aufzuarbeiten. Ihre Freundin Addie verkuppelt sie mit Paul, einem netten, aber nerdigen Typ, der sie zum Abendessen ausführt. Paul erinnert sich an einen Ratschlag von Brookes Ex und bestellt zwei Apple Martinis, um etwas Schwung in die Konversation zu bringen. Brooke weiß um die zündende Wirkung des Drinks und bestellt sicherheitshalber ein Glas Wasser dazu.



AQUA VELVA

Zodiac – Die Spur des Killers • 2007
Robert Graysmith / Jake Gyllenhaal

20 ml Wodka

20 ml Gin

12 ml Blue Curaçao

Zitronenlimonade (z.B. 7 Up oder Sprite)

Alle Zutaten bis auf die Limonade im Shaker auf Eis schütteln. In ein mit Eis gefülltes Hurricaneglas gießen. Die Zitronenlimonade auffüllen. Mit einem Zitronenschnitt und einer Cocktailkirsche am Spieß sowie Schirmchen und Trinkhalm servieren.

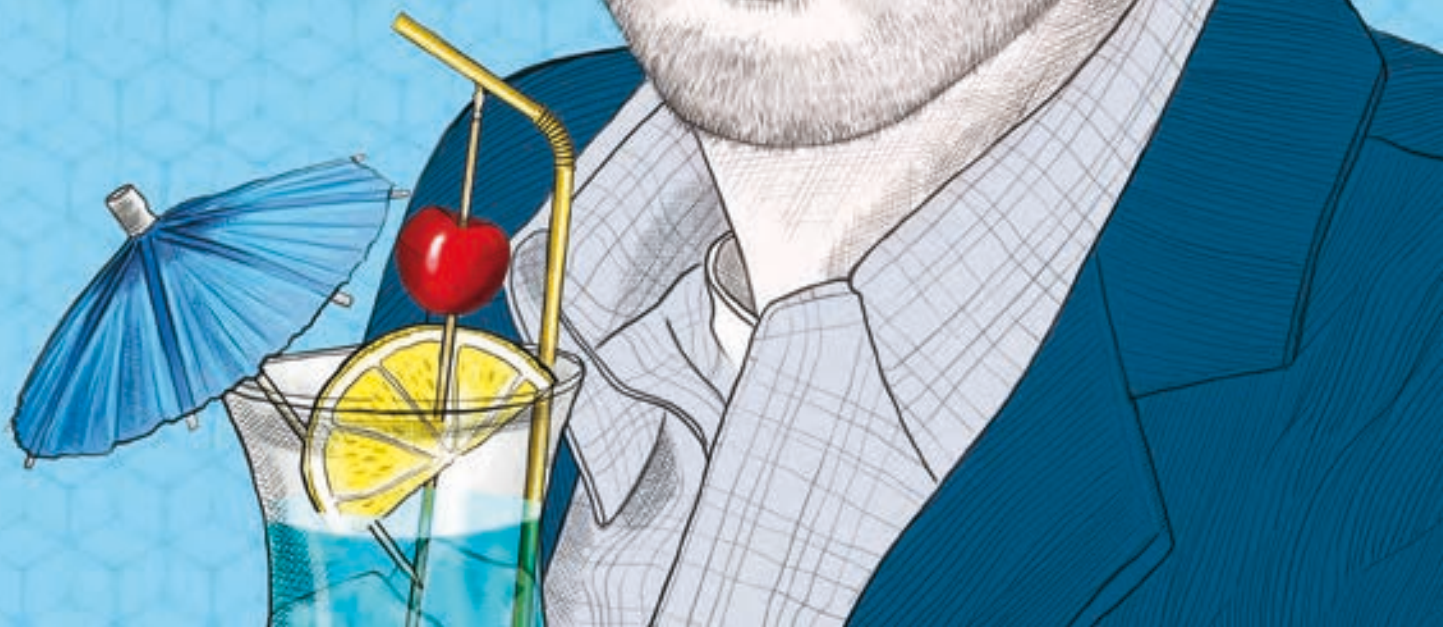


Aqua Velva ist ein beliebtes und preisgünstiges Aftershave, das seit 1917 auf dem Markt ist. Aufgrund seines hohen Alkoholgehalts wurde es angeblich während des Zweiten Weltkriegs von Matrosen als Getränk konsumiert. Wann oder wo tatsächlich ein echter Drink daraus wurde, ist nicht überliefert, aber dieser Cocktail für Anspruchslöse gehört zum festen Repertoire anrühiger Bars und wird manchmal mit einem Leuchtstab als Dekoration serviert. Die Spirituosen können auch durch Tequila oder Rum ersetzt werden, während zur Abwechslung ein frischer Minzezweig als Dekoration dient.

.....

Robert arbeitet als Karikaturist für eine Zeitung. Der schüchterne Künstler macht auf sich aufmerksam, als ihm die Entschlüsselung eines rätselhaften Bekennerbriefs vom berühmten »Zodiac-Mörder« gelingt. Als weitere Briefe eintreffen, wird Robert vom Kriminalreporter Paul auf einen Drink eingeladen. In der Bar bestellt Robert unbedingt ein leuchtend blaues Getränk – einen Aqua Velva – samt Fruchtgarnitur und Papierschirmchen. Als der erprobte Trinker Paul sich darüber lustig macht, verteidigt Robert seine Wahl: »Du würdest dich nicht darüber amüsieren, wenn du ihn probiert hättest.« Tatsächlich reicht ein Schluck, um eine anstrengende, mit Dechiffrierarbeiten verbrachte Nacht zu vergessen.

Aqua Velva



HARVEY WALLBANGER

Game Night • 2018
Max / Jason Bateman

38 ml Wodka

75 ml Orangensaft

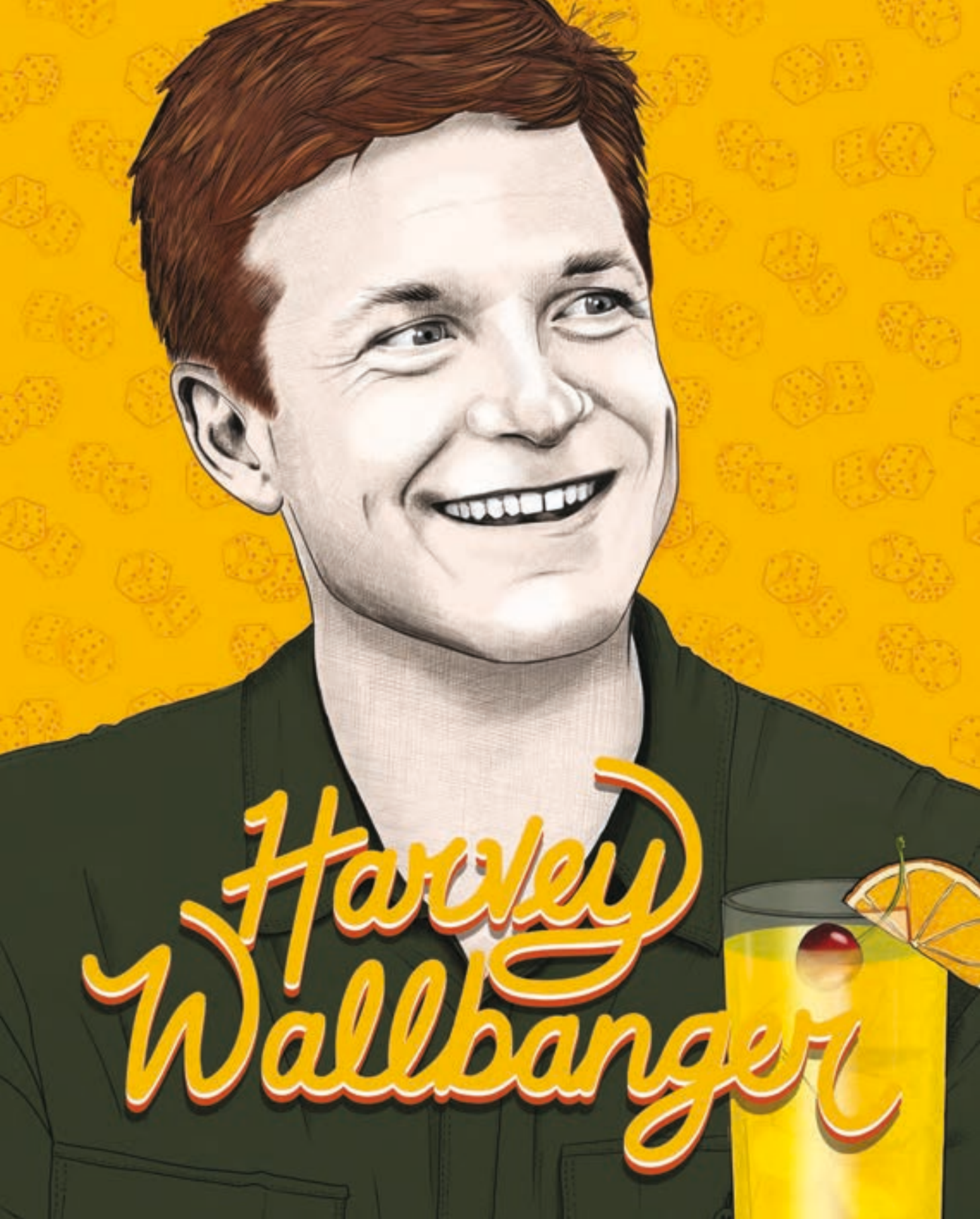
12 ml Galliano L'Autentico

Wodka und Orangensaft in einem mit Eis gefüllten Highballglas verrühren. Den Galliano-Likör darüber träufeln. Mit einer Cocktailkirsche und einer auf den Glasrand gesteckten Orangenscheibe garnieren.



Die Geschichte gleicht der so vieler anderer Drinks: Die Ursprünge liegen im Dunkeln, die Urheberschaft ist umstritten. Der Drink war beinahe vergessen, als eine erfolgreiche Marketingkampagne für einen steilen Aufschwung sorgte. Zuletzt war er allenfalls noch bei Snobs beliebt. Heute, im goldenen Zeitalter der Mixgetränke, zeigt sich der Publikumsgeschmack deutlich aufgeschlossener. Inzwischen verstößt es nicht mehr gegen den guten Ton, diesen Drink zu bestellen. Das Verdienst, diesen Cocktail wieder etabliert zu haben, gebührt dem Gebrauchsgrafiker Bill Young. Ein von ihm entworfenes Plakat hing in den 1970er-Jahren weltweit in Bars. Darauf erklärte ein kumpelhafter Surfertyp: »Mein Name ist Harvey Wallbanger. Und mich kann man machen!« Das Rezept war mit abgedruckt. Damals überwog der Saftanteil bei diesem Drink, was ihm nicht zum Vorteil gereichte. Deshalb servieren die meisten Bars heute die Variante mit mehr Alkohol.

Max und Annie lieben ihre Spieleabende. In Brett- und Quizspielen gehen beide vollkommen auf. Ausnahmsweise fungiert diesmal allerdings Brooks, Max' Bruder, als Gastgeber. Nicht nur das ist ungewohnt: Es handelt sich um ein Mörderspiel, bei dem die Grenzen zwischen Realität und Fiktion verschwimmen. Brooks wird entführt. Max und Annie vertiefen sich in die Hinweise und verfolgen die Spur bis zu einer örtlichen Bar. Beide glauben noch immer, an einem Spiel teilzunehmen. Max stellt den Mann hinter dem Tresen auf die Probe, indem er einen Harvey Wallbanger bestellt, einen Drink, den nur ein echter Barkeeper kennen kann. Nach und nach stellt sich jetzt heraus, dass das Spiel keines ist.



Harvey
Wallbanger

HEMINGWAY DAIQUIRI

Verführung einer Fremden •
2007

Rowena Price / Halle Berry

50 ml weißer Rum

33 ml Grapefruitsaft

12 ml Maraschino

12 ml Limettenkonzentrat

Alle Zutaten im Shaker auf Eis schütteln.
In ein Martiniglas abseihen. Mit einem auf
den Glasrand gesteckten Limettenschnitt
servieren.



Ernest Hemingway verbrachte einen Großteil der 1930er-Jahre in der kubanischen Hauptstadt Havanna. Er war Stammgast in der Bar »La Floridita«, die bis heute für sich beansprucht, die Wiege des Daiquiri zu sein. Angeblich probierte er auf dem Weg zur Toilette einen frisch zubereiteten Daiquiri und riet dem Barkeeper, es ohne Zucker und mit der doppelten Menge Rum zu versuchen. Das Resultat wurde nach Hemingway benannt, erwies sich aber als wenig schmackhaft, zu sauer und selbst für standhafte Trinker zu alkoholisch. Seit einigen Jahrzehnten hat der Drink eine stetige Entwicklung durchgemacht. Ein allgemein akzeptiertes Standardrezept gibt es nicht, aber wenigstens über die Zutaten herrscht Einigkeit. Sie sorgen für eine würdige Alternative zum klassischen Daiquiri.

.....

Grace wird tot aus dem Fluss geborgen, kurz nachdem sie ihrer guten Freundin Rowena, einer investigativen Reporterin, belastendes Material über kriminelle Aktivitäten von Harrison Hill übergeben hat. Rowena vermutet, dass der aalglatte Werbemogul beim Tod von Grace seine Finger im Spiel hatte. Sie heuert in seiner Agentur an, um verdeckt ermitteln zu können, und lässt sich auf einen Flirt mit Hill ein. Dieser überredet Rowena zu einem abendlichen Treffen. Diese einmalige Chance, an Informationen zu gelangen, lässt sie sich nicht entgehen. In der Bar erscheint sie im roten Kleid und mit auffälligen Ohrringen. Sie flirtet mit dem mutmaßlichen Mörder, der einen Hemingway Daiquiri bestellt. Hill will ihr die Zutaten erklären, aber Rowena fällt ihm ungeduldig ins Wort, als ob sie andeuten wollte, mehr zu wissen, als er vermutet.

1 Hemingway
Daiquiri

HIGHBALL

Der große Gatsby • 2013
Jay Gatsby / Leonardo DiCaprio

50 ml schottischer Whisky
Sodawasser

Den Whisky in ein mit Eis gefülltes Highballglas gießen und mit Sodawasser auffüllen. Auf drei Cocktailspieße je zwei Kirschen aufstecken, auf einem zusätzlich eine Zitronenscheibe. Von der Unterseite einer unbehandelten Zitrone eine flache Halbkugel abschneiden, in die zwei Kirschspieße gesteckt werden. Auf dem Drink platzieren. Den Kirsch-Zitronen-Spieß ins Glas legen. Mit einem Minzezweig garnieren und mit einem altmodischen gestreiften Trinkhalm servieren.



Patrick Gavin Duffy beanspruchte in seinem 1934 erschienenen Buch *The Official Mixer's Manual* für sich, den Highball 1894 in Amerika eingeführt zu haben. Er habe diesen Drink in seiner Bar für britische Schauspieler gemixt, die Scotch mit Soda bestellt hätten. Dieser Darstellung widersprachen bereits die Zeitgenossen. Inzwischen steht der Highball für eine ganze Gruppe von Longdrinks, bei denen eine hochprozentige Spirituose mit einem kohlenensäurehaltigen Getränk in einem hohen Glas auf Eis serviert wird – wie Gin Tonic oder Rum-Cola. Im frühen 20. Jahrhundert galt Scotch mit Soda als beliebteste Kombination. Der Name des Highball ging angeblich auf Lokomotivführer zurück, die auf ihrer Dampfpeife zwei kurze und einen langen Pfiff abgaben (ähnlich wie bei der Zusammensetzung des Drinks), um dem Zugführer zu signalisieren, dass der Wasserespeicher der Lokomotive vollständig aufgefüllt war. Als Anzeige diente ein Ball, der im Tank auf der Wasseroberfläche schwamm.

.....

Gatsby fährt mit seinem prächtigen gelben Duesenberg am Haus seines Bekannten Nick vor. Sie unternehmen gemeinsam eine Spritztour durch New York und halten vor einem unansehnlichen Barbiersalon. Hinter den Dampf Wolken und dem überwältigenden Aftershave-Dunst verbirgt sich der Eingang zu einer dekadenten Lasterhöhle mit Revuetheater, wo sich die feinen Leute von New York selbst in dieser Prohibitionszeit jeden erdenklichen Cocktail mixen lassen können. Die Barmannschaft weiß bereits, was Gatsby zum Mittagessen bestellen wird, und der Tisch füllt sich mit verschwenderisch garnierten Cocktails. Nick weiß zunächst nicht, worauf er sich eingelassen hat, aber der Lebensstil beginnt ihm zu gefallen.

