

FRANZ BRANDL
FLORIAN FISCHER

COCKTAILS

OHNE ALKOHOL

Für Chiara



FRANZ BRANDL
FLORIAN FISCHER

COCKTAILS

OHNE ALKOHOL

66 MOCKTAILS UND TREND-DRINKS

südwest

Inhalt

Die Autoren	6
Vorwort	7
Bar- & Cocktailgeschichte	8
Die alkoholfreien Mixdrinks	9
Mixpraxis	10
Barausstattung	12
Symbole im Buch	13
Die Drinks in diesem Buch	14
Die Rezepte	17
Die alkoholfreien Getränke	150
Rezeptregister	152
Webadressen und Bezugsquellen	153
Danksagung	154
Impressum	154

Die Autoren



FRANZ BRANDL

Jahrgang 1944, ist einer der bekanntesten Barmixer und der führende Buchautor zum Thema »Mischen und Getränke«. Seine berufliche Tätigkeit begann 1958 mit einer Lehre in einem Münchener Restaurant. Bereits in den frühen 1960er-Jahren führte ihn sein Weg an die Bar, und 1976 legte er die Barmeisterprüfung ab.

Franz Brandl war 1972 in München Barmanager im Eröffnungsteam des Sheraton-Hotels (heute Westin Grand), dem damals größten Hotel Europas. Anschließend eröffnete und leitete er die Harry's New York Bar und ab 1978 die Max-Joseph-Bar in Eckart Witzigmanns weltberühmtem Dreisternerrestaurant Aubergine. Mit zahlreichen Bar- und Getränke-Büchern hat Franz Brandl bis heute großen Anteil am Wiedererstehen der Cocktailkultur, und sein erstes Buch, der 1982 erschienene *Gourmet Mix Guide*, zählt heute zu den Klassikern der Barliteratur. Sein 1988 veröffentlichter Titel *Cocktails* ist mit über 30 Auflagen das weltweit meistverkaufte Buch zu diesem Thema.



FLORIAN FISCHER

Jahrgang 1979, zählt zu den renommiertesten Barmeistern Deutschlands. Er war wie Franz Brandl zu seiner Zeit einer der jüngsten Absolventen der Ausbildung. Sein beruflicher Weg begann 1999 im traditionsreichen Augsburger Hotel Drei Mohren und führte ihn über das Runnymede Hotel in London ins Grand Hotel Zermatterhof in

Zermatt/Schweiz, auf das Kreuzfahrtschiff MS Astoria und schließlich ins Gogärtchen nach Sylt. Im Jahr 2004 folgte die Anstellung als Assistant Bar Manager im weltberühmten Münchener Kempinski Hotel Vier Jahreszeiten. Von 2007 bis 2014 fungierte er dort als Barmanager. Unter Florian Fischers Führung erhielt diese klassische Bar ihren alten Glanz zurück, und in diesen Jahren präsentierte er mit seinen Mitarbeitern die Bar auf einem unvergleichlich hohen Niveau. Mit Franz Brandl verbindet ihn eine langjährige Freundschaft, und so entstand auch der Plan, gemeinsam ein zeitgemäßes Mixgetränke-Buch mit alkoholfreien Rezepten zu veröffentlichen.

Vorwort

Gemixte Getränke sind interessant, ihre Herstellung ist spannend und das Ergebnis lässt im Freundeskreis viel Spielraum zu Anmerkungen über die Auswahl, die Zubereitung und den Geschmack.

In den letzten Jahrzehnten wurde das Mixen ständig populärer, und im Gefolge der »alkoholischen Vorbilder« nahmen auch die alkoholfreien Varianten immer mehr Fahrt auf. Beim Zubereiten dieser im englischen Sprachraum als »Mocktail« (von *to mock* = »vortäuschen«, »nachahmen«) bezeichneten Mixdrinks sind die Möglichkeiten heute fast grenzenlos.

Bis zum Ende der 1970er-Jahre war – aufgrund der geringen Zahl von Basisprodukten – auch das Repertoire von Mixdrinks mit Alkohol noch sehr eingeschränkt, und Rezepte für Drinks ohne Alkohol gab es kaum. Vom heutigen Angebot an Fruchtsäften und Fruchtnektaren sowie den Sirupen konnte man nur träumen. Bis dahin war lediglich die Grenadine erhältlich, und dieser rote Sirup war das Maß aller Dinge. Im Jahr 1974 kam erstmals eine Cocos Cream auf den Markt, und ab 1978 gab es Kokos-, Mandel- und den Blue-Curaçao-Sirup. Damit begann das neue Zeitalter der Mixgetränke, und man konnte nun auch international bekannte Klassiker wie Piña Colada und Mai Tai mixen. Mit dem erweiterten Sirupangebot legte man den Grundstein zur heutigen Vielfalt und zu vielen der bekannten alkoholhaltigen Rezepte entwickelten sich auch bald alkoholfreie Varianten.

Durch die nun erhältlichen, den alkoholischen Vorbildern nachgeahmten Getränkealternativen erweiterten sich die Möglichkeiten beim alkoholfreien Mixen nochmals um ein Vielfaches, und jeder Drink, gleich ob prickelnd, spritzig, fruchtig oder auch ein Heißgetränk, lässt sich nun oft auch ohne Alkohol, aber mit alkoholischer Anmutung herstellen.

Wir wünschen Ihnen mit dem vorliegenden Buch viel Freude und ein gutes Gelingen, begleitet von einem herzlichen »Shake it easy«.

Ihre Barmeister
Franz Brandl und Florian Fischer

Bar- & Cocktailgeschichte

Ein Hahnenschwanz ist das Symbol der Cocktails, und für die Entstehung des Namens gibt es zahlreiche Deutungen. Denkbar ist, dass der Cocktail seinen Namen den Hahnenkämpfen zu verdanken hat. Nach diesen 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 die nach den Kämpfen gereichten Getränke »Cocktails«. Das damals in Nordamerika verfügbare Spirituosenangebot beschränkte sich auf den Zuckerrohrschnaps der karibischen Inseln und auf die einheimischen Destillate aus Getreide, den Vorläufern der Whiskeys. Alle diese Schnäpse waren hart und hochprozentig, und ihr Konsum erforderte Mut und Standvermögen. So lag es nahe, dass man versuchte, durch Süßen mit Zucker oder Honig oder die Zugabe aromatischer Ingredienzen und Früchte den Geschmack angenehmer 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 Alkoholdestillation in der neuen Heimat in die Tat umsetzten. Auch der Ort der Zusammenreffen hatte sich verändert: Er wandelte sich von der namensgebenden Bar, der einfachen Barriere des Westernsaloons, zur heutigen American Bar. Der Import der in Europa hergestellten Getränke nahm stetig zu, und damit stand der Genuss- und Experimentierfreude nichts mehr im Weg und es wurden unzählige Cocktails erfunden.

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 von den Kriegen und Wirrnissen 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. Ab den 1970er-Jahren etablierten sich die Bars auch in Deutschland und sie entstanden auch außerhalb der Hotels. Die wachsende Verfügbarkeit internationaler Spirituosen- und Getränkemarken, sowie die Entwicklung neuartiger Sorten beschleunigten die Beliebtheit der Mixdrinks. Des Weiteren kamen bis dahin unbekannte Sirupe und Säfte auf den Markt, und diese schufen weitere Möglichkeiten. Diese Entwicklung erfasste auch die alkoholfreien Drinks und auch die Schaumweine ohne Alkohol und die seit einigen Jahren erhältlichen *non-alcoholic spirits* forcierten die Entwicklung neuer Drinks ohne Alkohol.

Die alkoholfreien Mixdrinks

Die Basis der ersten alkoholfreien Mixdrinks bestand hauptsächlich aus Fruchtsaft mit Sirup oder Limonade, die mit Milch, Speiseeis und pürierten Früchten erweitert wurde. In der Regel sind es »alkoholfreie« Longdrinks, und gleich ob spritzig, prickelnd, fruchtig oder als Heißgetränk, die Möglichkeiten sind fast unendlich. Während man bis in die 1980er-Jahre lediglich ein paar einfache Mischungen aus Fruchtsäften oder Limonaden mit Sirup kannte, ist die Anzahl der alkoholfreien Rezepte inzwischen enorm angewachsen. Nicht nur dem gestiegenen Gesundheitsbewusstsein ist dieser Aufschwung zu verdanken, maßgebend war auch die reiche Auswahl an Säften und neuartigen Sirupen, sie ermöglichten diese Entwicklung erst.

Schon lange bekannt sind die alkoholfreien Weine als solche sowie die mit Kräutern und Gewürzen versetzten alkoholfreien Weine. Dazu kommen die alkoholfreien Bitter-Aperitifs Italiens und die alkoholfreien Anis-Getränke aus Frankreich. Erfindungen zu Beginn des 20. Jahrhunderts ermöglichten den Ausbau der alkoholfreien Weine in der heutigen Qualität, und seit den 1980er-Jahren wird auch das Angebot an alkoholfreien Schaumweinen stetig größer. Diese entsprechen nicht den Vorschriften für Sekt und dürfen auch nicht als »Sekt« bezeichnet werden. Einfach ausgedrückt: Es handelt sich dabei um alkoholfreie Weine, denen Kohlensäure zugesetzt wurde.

Dazu kamen nun in neuerer Zeit die ihren alkoholischen Vorbildern nachempfundenen *non-alcoholic spirits* (siehe »Die alkoholfreien Getränke«, Seite 150/151). Die hauptsächlichsten Geschmacksrichtungen sind Gin und Rum, doch es werden auch Whisky und Agaven-Destillate kopiert. Likör-Alternativen wie Amaretto, Kaffee und Orange sind ebenfalls erhältlich. Während die Geschmackskomponenten der »echten« Spirituosen durch Mazeration oder Destillation entstehen und sich auch durch die Reifung in Holzfässern entwickeln, werden hier Essenzen und Aromen verwendet. Davon gibt es unzählige Varianten, und jeder kennt zumindest die Backaromen Rum, Vanille, Orange und Zitrone.

Für viele Rezepte dieses Buches wurden alkoholfreie Alternativen und *non-alcoholic spirits* verwendet und dabei versucht, den Geschmack der Originale zu treffen.

Mixpraxis

So geheimnisvoll das Hantieren eines Barprofis auch aussieht: Es beschränkt sich auf vier, in sich allerdings grundverschiedene Zubereitungsarten. Mixgetränke werden entweder durch Schütteln im Shaker, im Elektromixer oder durch direktes Anrichten im Trinkglas zubereitet. Die vierte, beim Mixen alkoholfreier Drinks allerdings selten angewandte Methode ist das Rühren im Rührglas.

SCHÜTTELN IM SHAKER

Beim Schütteln gibt man zuerst Eiswürfel in das Unterteil des Shakers und dann kommen die Zutaten, beginnend mit Sirup oder Sahne, dazu. Kohlen-säurehaltige Getränke niemals mitschütteln! Der geschlossene Shaker wird in waagerechter Haltung in Schulterhöhe kräftig vom Körper weg und wieder zum Körper hin geschüttelt. Die Dauer des Schüttelns ist jeweils von den verschiedenen Bestandteilen abhängig. Bei Drinks mit Sirupen und Säften erzeugt kräftiges Schütteln außer der Kühlung durch das Eis und der Vermischung der Zutaten eine Schaumkrone, die jeden Drink frischer aussehen lässt. Nach dem Schütteln wird der Shaker abgesetzt. Dies geschieht beim klassischen zweiteiligen Metallshaker mit dem größeren Unterteil, beim Boston-Shaker mit dem Metalloberteil, da dieses größer ist als das Glasteil. Dadurch wird auch – im Gegensatz zum Metallshaker, dessen Kopfteil zum Schließen nach innen eingesetzt wird – ein Füllen des Glasteils bis zum Rand möglich. Nach dem Schütteln gießt man in der Regel mithilfe des Barsiebs die Drinks in die Gläser. Das Barsieb hält dabei das verbliebene Eis im Shaker zurück. Sollen mitgeschüttelte Fruchtstücke oder Minzeblätter etc. nicht in das Trinkglas gelangen, gießt man den Drink zusätzlich durch ein Teesieb ab, das nennt man Fine Strain oder Double Strain.

MIXEN MIT DEM ELEKTROMIXER

Bei der Zubereitung im Elektromixer gelten die gleichen Regeln wie beim Schütteln. Er wird eingesetzt, wenn mehrere Drinks auf einmal zubereitet werden sollen. Darin püriert man Früchte und mixt Getränke mit dickflüssigen Zutaten wie Sahne oder Creams.

ANRICHTEN IM TRINKGLAS

Für Drinks, die im Trinkglas angerichtet werden, gibt es kein festes Grundrezept. Die Zubereitung ist jeweils verschieden und bei den einzelnen Rezepten angegeben.

ABMESSEN

Wichtig beim Mixen ist das Abmessen der Zutaten. Der meistverwendete Messbecher ist doppelseitig und besteht aus Metall. Die Standardausführung fasst 2 cl und 4 cl. Darüber hinaus gibt es Messbecher mit einer Einteilung von 1 bis 5 cl, die an die englischen/amerikanischen Maßeinheiten angepasst sind.

EISWÜRFEL

Viel zum Gelingen eines Cocktails trägt das verwendete Eis bei. Es darf, so abwegig dies klingen mag, nicht zu kalt sein. Ideal sind Eiswürfel aus dem Eiswürfelbereiter, die eine Temperatur von 0 °C aufweisen. Eiswürfel aus der Tiefkühltruhe sind mit -15 °C zu kalt. Sie lösen sich beim Mixen nur langsam auf, und durch das fehlende Schmelzwasser wird nicht der optimale Kühleffekt erzeugt. Steht kein Eis aus einem Eiswürfelbereiter zur Verfügung, sollten die Eiswürfel aus dem Tiefkühlfach einige Zeit vorher herausgenommen werden.

HERSTELLUNG VON ZERSCHLAGENEM EIS

Zur Herstellung von zerschlagenem Eis gibt man Eiswürfel auf ein Küchentuch aus Leinen und faltet es zu einem Beutel zusammen. Diesen legt man auf einen festen Untergrund und schlägt mit einem Fleischklopper oder einem Holzhammer darauf. Die kleinen Eisstücke gibt man mit einem Löffel in das Glas oder nimmt sie direkt mit dem Glas vom Tuch auf. Zerschlagenes Eis lässt sich auch für mehrere Drinks gut vorbereiten. Dazu füllt man das nicht unmittelbar benötigte zerschlagene Eis in Gläser und stellt diese bis zum Gebrauch ins Gefrierfach.

VORBEREITUNG FÜR MEHRERE DRINKS

Dafür ist man mit wenig Aufwand und ohne Qualitätseinbußen schnell vorbereitet. Will man beispielsweise einen Drink mit einem 20-cl-Rezept anbieten, so braucht man dazu nur einen zwei Liter fassenden Glaskrug. Dahinein gibt man die zehnfache Menge der Rezeptur und rührt gut um. Wenn der jeweilige Drink gemixt werden soll, verfährt man wie sonst auch, muss aber nicht alles einzeln eingießen.

GARNITUREN

Grundsätzlich verwendet man zum Garnieren frische essbare Früchte. Sie sollten mit der Geschmacksrichtung des jeweiligen Drinks harmonieren und im Verhältnis zu seinem Volumen stehen.

Barausstattung

Ausgießer werden auf Flaschenhalse gesteckt und erlauben ein zügiges Eingießen.

Barlöffel Der etwa 25 Zentimeter lange Löffel dient zum Verrühren von Flüssigkeiten. Er dient mit 0,5 cl auch als kleine Maßeinheit.

Barmesser Das mittelgroße Sägemesser benötigt man zum Schneiden und Schälen von Früchten.

Barsieb Das Spiralsieb hält beim Abseihen die Eisstücke im Shaker zurück.

Blender Ein elektrischer Mixer, der über einen nach unten gerichteten Metallstab mit Quirl verfügt. Dieser vermischt die Zutaten in einem unten eingehängten Metallbecher.

Cocktailspieße Kleine Spießchen aus Holz oder Plastik.

Elektromixer dient zum Pürieren von Früchten, zum Schlagen von Sahne, zur Zubereitung von Mixgetränken mit schwer mischbaren Zutaten und zur Zubereitung größerer Drink-Mengen.

Eiszange und Eisschaufel zum Aufnehmen von Eiswürfeln.

Gläser Die benötigten Gläser sollten ansprechend und zweckmäßig sein.

Hebelkorkenzieher Er sollte eine breite Spirale haben und mit einem Schneidmesser sowie einem Kapselheber ausgestattet sein.

Messbecher Die klassischen Metallmodelle fassen auf der einen Seite 2 cl, auf der Gegenseite 4 cl Flüssigkeit. Es gibt auch Modelle mit einer Einteilung bis 5 cl.

Rührglas Dickwandiges, hohes Glas mit Ausgießschnabel. Kommt beim Mixen alkoholfreier Drinks nur selten zum Einsatz.

Muskatreibe Zum Reiben von Muskatnüssen. Am besten sind Reiben mit Vorratsbehälter.

Schneidebrett Unterlage zum Schneiden von Früchten.

Sektflaschenverschluss Dient zum dichten Verschließen angebrochener Schaumweinflaschen.

Shaker (Schüttelbecher) Drei Modelle von Shakern sind üblich: der zweiteilige aus Edelstahl oder Silber (auch Tin Tin Shaker genannt), der dreiteilige aus Edelstahl oder Silber mit im Mittelteil eingebautem Sieb und der Boston-Shaker, der aus einem kleineren Glasteil und einem größeren Edelstahlteil besteht.

Spiralschäler Auch »Zestenreißer« oder »Kanneliermesser«. Damit lassen sich lange, dünne Streifen von Orangen oder Zitronen abschälen.

Stirrer Ein langer Stab zum Rühren in Highballs und Longdrinks.

Stößel Braucht man zum Ausdrücken etwa von Limetten, Minzeblättern, Kräutern oder Früchten. Sie sind sowohl aus Holz als auch aus Edelstahl mit Plastik verfügbar.

Trinkhalme Braucht man in zwei Größen, und sie sollten aus nachhaltigen Materialien bestehen.

Symbole im Buch

Zur besseren Übersicht sind jedem Rezept die Symbole der Bargerätschaften zugeordnet. Um bei der Zubereitung zügig vorgehen zu können, sollte man vor dem Mixen die benötigten Utensilien bereitstellen.

DIE SYMBOLE DER BARGERÄTSCHAFTEN:



Longdrinkglas



Highball



Tumbler



Cocktailschale



Cocktailglas



Weinglas



Sektglas



Krug



Tasse



Kochtopf



Elektromixer



Shaker



Barsieb



Stößel



Barlöffel



Stirrer



Schneebesen



Trinkhalm



Eiswürfel



Zerstoßenes Eis

Die Drinks in diesem Buch

DIE DRINK-GRUPPEN

Um einen besseren Überblick zu erhalten, sind die Rezepte in aussagekräftigen Gruppen angeordnet. Diese Einteilung ist großzügig gehandhabt, denn ein Gin Tonic beispielsweise ist sowohl ein Klassiker als auch ein spritziger Drink. Die Drinks, die mit *non-alcoholic spirits* zubereitet werden, sind mit einem * gekennzeichnet. Zum leichteren Auffinden ist die jeweils verwendete *non-alcoholic*-Alternative angegeben. .

Klassiker – die Berühmten

Hierzu gehören bekannte Drink-Klassiker wie Mai Tai, Piña Colada oder Sex on the Beach in abgewandelter alkoholfreier Form.

After Eight* – mit Gin-Alternative
 Basil Smash* – mit Gin-Alternative
 Bramble* – mit Gin-Alternative
 Clover Club* – mit Gin-Alternative
 Espresso-Nuss-Martini* – mit Gin-Alternative
 Gin Tonic* – mit Gin-Alternative
 Mai Tai* – mit Rum-Alternative
 Piña Colada* – mit Rum-Alternative
 Planter's Punch* – mit Rum-Alternative
 Sex on the Beach
 Tom Collins* – mit Gin-Alternative
 Virgin Mary

Aperitif – für den Nachmittag, zwischendurch oder vor dem Essen

Hier werden klassische Aperitifs und Nachmittags-Drinks wie Americano, Bellini oder Cosmopolitan in alkoholfreier Form vorgestellt.

Americano* – mit Vermouth-Alternative
 Bellini
 Berry White
 Cosmopolitan* – mit Orangen-Liqueur-Alternative
 Gimlet* – mit Gin-Alternative
 Hugo
 Italian Blossom