

FRANZ BRANDL

HAPPY HAUSBAR



Franz Brandl

HAPPY HAUSBAR

Grundausrüstung, Mixtechniken &
über 150 Cocktail-Rezepte

südwest

INHALT

Vorwort	7
Der Autor	8
Bargeschichte	10
Cocktailgeschichte	11
Die Hausbar	12
Bargerätschaften	14
Symbole im Buch	15
Mixpraxis	16
Warenkunde	18
Die Rezepte	24
Wo finde ich was?	25

PRICKELNDE DRINKS UND APERITIFS

Einführung und Rezeptübersicht	26
Rezepte	28

MEDIUM DRINKS UND ALLROUNDER

Einführung und Rezeptübersicht	38
Rezepte	40

AFTERNOON UND SUNDOWNER DRINKS

Einführung und Rezeptübersicht	52
Rezepte	54

SAHNIGE DRINKS UND DIGESTIFS

Einführung und Rezeptübersicht	70
Rezepte	72

SPRITZIGE LONGDRINKS UND HIGHBALLS

Einführung und Rezeptübersicht	82
Rezepte	84

FRUCHTIGE LONGDRINKS

Einführung und Rezeptübersicht	96
Rezepte	98

ALKOHOLFREIE DRINKS

Einführung und Rezeptübersicht	126
Rezepte	128

HOT DRINKS

Einführung und Rezeptübersicht	144
Rezepte	146

Cocktailregister von A-Z	156
Cocktailregister nach Zutaten	158
Dank	160
Impressum	160

VORWORT

Willkommen in der vielseitigen Welt der Cocktails und gemixten Drinks. Eine faszinierende Atmosphäre umgibt die Vielfalt der Mixdrinks: ob prickelnd, fruchtig, herb oder süß – die Welt der Mixdrinks hat für jeden Geschmack etwas zu bieten. Gemixte Getränke sind interessant, ihre Herstellung ist spannend, und das Ergebnis lässt im Freundeskreis viel Spielraum zu Gesprächen über die Auswahl, die Zubereitung und den Geschmack. Mixdrinks, egal welcher Art, signalisieren gehobenen Lebensstil, einen Hauch von Luxus und sie entführen uns in eine Welt voller Lebensfreude.

Dieses Buch will Sie dazu verführen, tief ins Mixvergnügen einzutauchen, und auch dazu, dass Sie kenntnisreich den richtigen Drink zur richtigen Zeit präsentieren können. Das gelingt leicht und problemlos, weil Sie in den ersten Kapiteln über Wissenswertes rund ums Mixen informiert werden – von der erforderlichen Barausstattung bis hin zur Umsetzung in die Praxis. Der Rezeptteil enthält die großen Kreationen und auch viele weniger bekannte, aber nicht minder köstliche Drinks. Die Rezepte wurden nach ihren Geschmacksrichtungen und besten Genusszeiten geordnet. Um ein langwieriges Suchen nach Drinks mit Ihrer bevorzugten Basis zu ersparen, ist jeder Rezeptgruppe ein Register mit Hinweisen auf die Basisgetränke beigegeben. Ein übersichtliches Register, geordnet nach den Basisgetränken, finden Sie am Ende des Buches.

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

ein herzliches »Shake it easy«!
Ihr Barmeister Franz Brandl

DER AUTOR

Willkommen in der vielseitigen Welt der Cocktails und gemixten Drinks. Franz Brandl ist seit Jahrzehnten der bekannteste Barmixer Deutschlands und der meistpublizierte Autor zum Thema »Mischen und Getränke«.

Seine Restaurantausbildung begann 1958, und ab 1965 arbeitete er an der Bar. 1972 erwarb er den Barmixer-Brief und 1976 legte er vor der IHK die Barmeister-Prüfung ab. Dieser Meister-Brief war damals eine Seltenheit und wurde bis 1976 nur neunzehnmal vergeben.

Bis zum Beginn der 1970er-Jahre war das gesamte deutsche Gastgewerbe ereignislos, doch dann begann für die Gastronomie und Hotels ein neues Zeitalter. In München starteten kreative Köche mit der »Neuen Küche«, und im Zuge der olympischen Spiele 1972 in München eröffneten internationale Hotelgruppen mehrere große Häuser.

Im Sheraton Hotel (heute The Westin Grand), dem damals größten Hotel Europas, leitete Franz Brandl ab Januar 1972 als Bar/Beverage Manager alle Bars sowie das gesamte Getränkewesen des Hotels und des dazugehörigen Kongresszentrums. Eine solche Position hatte es in Deutschland bis dahin nicht gegeben.

Es wehte nun ein neuer Wind in den verstaubten Hotels, und die »Neue Küche« sorgte für die Nachfrage in allen kulinarischen Belangen. Diese erfasste auch das Wein- und Getränkeangebot, und man konnte zum internationalen Standard aufschließen.

Nach dem Sheraton (1972–1974) eröffnete Franz Brandl als Barchef die eigenständige Harry's New York Bar (1974–1976), die als erste »American Bar« einen in Deutschland völlig neuen Bar-Typ präsentierte. Eine weitere legendäre Station (1978–1982) war die Max-Joseph-Bar in Eckart Witzigmanns weltberühmtem Restaurant Aubergine. Dieses wurde im November 1979 vom Guide Michelin, dem anerkanntesten Hotel- und Restaurantführer, als erstes deutsches Restaurant mit drei Sternen ausgezeichnet.

Mit seinen zahlreichen Büchern hatte Franz Brandl großen Anteil am Aufleben der heutigen Mixkultur. Sein erstes Buch, der 1982 erschienene

GOURMET MIX GUIDE, zählt heute zu den Klassikern der Barliteratur und war damals für viele ein Wegweiser in das beginnende neue Zeitalter der Mixgetränke. Geprägt wurde das Buch durch seine ausführliche Warenkunde, die erstmals einen umfassenden Einblick in die Geschichte und Herstellung der alkoholischen Getränke bot.

Es folgten über 30 weitere Bücher zu den Themen »Mischen« und »Spirituosens«. Darunter der Titel *COCKTAILS*, der seit 1988 mit bisher über 30 Auflagen das weltweit meistverkaufte Cocktailbuch ist. Ein Highlight schuf Franz Brandl mit seinem 1995 erschienenen Großband *BRANDLS BARBUCH*, in dem er alle Bar-Themen, von der Barplanung über die Warenkunde bis hin zu den Rezepten ausführlich präsentierte.

Mehrere seiner Bücher wurden in verschiedenen Sprachen veröffentlicht und mit Gold- und Silbermedaillen 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 erste Plätze.

Im Jahr 2015 erschien unter dem Titel *DER BARMIXER* seine Autobiografie, in der Franz Brandl auch auf viele Fragen zum Thema »Bar« und zur weiteren Entwicklung eingeht.