







Hercules Tsibis

HERCULES' COCKTAILBAR





Hercules Tsibis

HERCULES' COCKTAILBAR

Meinem lieben Vater und Freund
Antonios-Nikolaos Tsibis,
der vor Kurzem verstarb.
Danke, Vater, für all deine Liebe!

südwest

INHALT

Vorwort	7
Der Zauber der Bar	8
Die Cocktail-Story	10
Das Equipment	12
Gläser und Trinkgefäße	15
Des Barmanns Schatzkästlein	18
Geschüttelt & gerührt (Mixtechniken)	20
Garnituren	23
Das Eis	24
Die zehn Gebote des Mixens	26



DIE KLASSIKER	29	The Power of Simplicity – einfache Bartricks	120
TIKI TIME	45	Die Autoren	124
EWIGE TRENDS	61	Danke!	125
GLAMOROUS COCKTAILS	77	Rezeptregister	126
CULTURE CLASH	91	Spirituosenregister	127
FITNESS-MOCKTAILS	105	Über dieses Buch/Impressum	128





VORWORT

Als ich vor vielen Jahren zum ersten Mal einen Shaker in den Händen hielt und begann, meinen ersten Cocktail zu mixen, hätte ich niemals gedacht, dass mich dieser Zauber derart fesseln könnte und ich ihm für den Rest meines Lebens verfallen würde. In all den Jahren, in denen ich an den schönsten Plätzen dieser Erde Cocktails mixen und die Welt kennenlernen durfte, habe ich immer wieder erlebt, wie sehr eine Bar eine fast magische Anziehungskraft auf Menschen ausübt.

Ein Cocktail kann klassische Lässigkeit oder schlichte Eleganz vermitteln. In allen Fällen steht er für Lifestyle, Sinnlichkeit und Weltoffenheit. Es ist auf jeder Party, auf jedem Event immer wieder das Gleiche: Sobald die Bar eröffnet ist und Cocktails serviert werden, ist im wahrsten Sinne des Wortes »das Eis gebrochen«!

Die Cocktails in diesem Buch sind gesammelte, ganz besondere »flüssige Kunstwerke«, die eine Brücke aus der Zeit der »Old Fashioned Drinks« über die Prohibitionszeit bis zu den »New Creations & Exotic Trends« unserer Tage schlagen. Und was macht einen guten Cocktail zu einem wirklich unsterblichen? Es sind in erster Linie die Geschichten, die er erzählen kann, die wahren und die erfundenen. Es sind Geschichten über legendäre Bars und deren Seelen – die Barkeeper!

In all den Jahren, in denen ich um die Welt gereist bin, habe ich immer versucht, diesem Mythos zu begegnen und die besten dieser funkelnden Geschichten und Rezepte zu sammeln. All meine Leidenschaft und Erfahrung bringe ich in diesem



Buch zusammen, gewidmet, »dedicated« allen Globetrottern und Kosmopoliten, Barfliegen und Nachtschwärmern sowie all jenen, die sich vom Zauberhaften der Cocktails inspirieren lassen möchten. Und wer ein Händchen fürs Kochen hat, der kann auch Cocktails mixen! Denn wie beim Kochen zählen vor allem Gefühl und Geschmack, um aus verschiedenen Zutaten eine harmonische Symphonie für die Sinne zu komponieren.

Das Wichtigste aber, um Gäste zu begeistern, zu fesseln und zu faszinieren, ist die »Kunst des Gastgeberseins«, »the Art of Hospitality«. Deshalb widme ich dieses Buch in erster Linie meinem lieben verstorbenen Freund und Vater, der mir immer wieder einschärfte: »Gastfreundschaft ist heilig!« Dieses Motto hat mich bei allen meinen Unternehmungen stets begleitet und war mein kleines »magisches« Rezept, um Menschen auf der ganzen Welt zu gewinnen.

In diesem Sinne: »Shake well!« – die Bar ist eröffnet!

Herzlichst, Ihr
Hercules Tsibis

Shaking the world

DER ZAUBER DER BAR

Die »American Bar«, wie wir sie heute kennen, mit ihrem Flair der großen weiten Welt, ist relativ jung. Wir verdanken sie wie die Blue Jeans dem Aufbruch der in Europa hungerleidenden und unterdrückten Auswanderer in die Neue Welt, die dort dem Ruf »Go West!« folgten und neue Siedlungen gründeten.

Die Siedler des »Wilden Westens« mussten sich in »Drugstores« mit Werkzeug und Waren ausstatten, die Kaufmannsladen und Gaststätte zugleich waren und sich zum beliebten Treffpunkt entwickelten, wo man nach den Einkäufen mit Bekannten und Fremden noch zusammensaß und ein paar Gläser trank. Die mit fortgeschrittenem Alkoholkonsum oft einsetzenden Schlägereien und Verwüstungen sind legendär. Um die Schäden einzudämmen, ließen sich die Ladenbesitzer sogenannte »Barrieren« in ihre Stores einbauen: querliegende lange Stangen und Balken, die Kunden und Kaufmann (mit seinem Warenbestand im Rücken) trennten. Diese Vorrichtung entwickelte sich zum Tresen weiter, aus ihrer Bezeichnung Barriere entstand der Name »Bar« – und schließlich die heutige »American Bar«.

Die Bar entwickelte sich vom bloßen Ort des Ausschanks von Spirituosen immer mehr auch zum sozialen Raum, zum entspannten Treffpunkt des Austauschs von Meinungen und des Kennenlernens anderer Menschen, zum Hort des gepflegten

»Sich-Berauschens« und zur »sündigen Meile«, wo man sich unter Gleichgesinnten seinen Passionen und Gelüsten hingeben, aber auch innovative und kreative Ideen ausbrüten kann.

Ironie der Geschichte: Die Prohibition in den Vereinigten Staaten zwischen 1919 und 1933 trug ganz erheblich zur Ausbreitung der Barkultur bei. In dieser Zeit waren zwar die Herstellung, der Handel und erst recht der Konsum von Alkohol verboten, doch im Verborgenen florierte die Spirituosenbranche. 1928 erwirtschafteten geschätzte 800 000 Beschäftigte einen Umsatz von vier Milliarden Dollar! Und trotz regelrechter »Mondpreise« wurde so viel getrunken wie nie zuvor. Dieser Trend setzte sich auch nach Ende der Prohibition fort. Mit legendären Kinofilmen, in denen die Bar eine herausgehobene Rolle spielte, verlor sie endgültig das ihr lange anhaftende Image des »sündigen Orts« und wurde zunehmend populär.

Heute werden mit der American Bar Weltoffenheit, urbane Modernität, Lifestyle, Lebenslust und »Savoir vivre« assoziiert – und das ist gut so!



Hercules Tsibis

Hercules' Cocktailbar

Zuschauen & mitmischen - die besten Drinks der Welt, alle mit Videoclip!

Gebundenes Buch, Pappband, 128 Seiten, 22,8x22,8
ISBN: 978-3-517-08953-9

Südwest

Erscheinungstermin: Oktober 2013

Ihre Bar ist geöffnet, treten Sie ein!

Werden Sie selbst zum Cocktailprofi und lassen Sie den Mythos Bar auf Ihre eigene Weise aufleben: Hercules Tsibis, preisgekröntes Mix-Ass, zeigt Ihnen nicht nur, wie perfekte Drinks zubereitet werden, sondern liefert Ihnen auch spritzigen Bartalk und einfache Zaubertricks, mit denen Sie sich und Ihren Gästen einen vollendeten Cocktailabend bescheren. Die Drinks in diesem Buch sind gesammelte flüssige Kunstwerke, sowohl die besten unsterblichen Klassiker als auch außergewöhnliche Mixturen und neue Trends finden Sie hier in Wort und Bild zum Nachmischen: Sie finden zu allen 72 Drinks und den Zaubertricks über einen QR-Code eine Videoanleitung im Internet.