

◆ MIXED BY MIXOLOGY ◆

# COCKTAILS

GESCHICHTE - BARKULTUR - REZEPTE



Hallwag

# INHALTSVERZEICHNIS

VORWORT .....	5
1 ♦ PUNCH, PIRATEN, SEEMANNSGARN .....	7
2 ♦ ÄRZTE, ABENTEURER, APOTHEKER .....	19
3 ♦ JERRY & HARRY .....	33
4 ♦ FROM USA WITH LOVE .....	47
5 ♦ DON CAMILLO & NEGRONI .....	67
6 ♦ IM TIKI-LAND .....	77
7 ♦ FRUCHT DER KARIBIK .....	91
8 ♦ STERNE IN DER FINSTERNIS .....	103
9 ♦ DIE RENAISSANCE .....	115
10 ♦ DAS NEUE GOLDENE ZEITALTER .....	127

<b>ARBEITSGERÄTE</b> .....	<b>146</b>
<b>ARBEITSTECHNIKEN</b> .....	<b>152</b>
<b>SPIRITUOSENKUNDE</b> .....	<b>156</b>
Rum <a href="#">156</a> , Whiskey <a href="#">160</a> , Gin <a href="#">168</a> , Cognac <a href="#">174</a> , Brandy <a href="#">178</a> , Tequila <a href="#">182</a> , Vodka <a href="#">186</a> , Eau de Vie <a href="#">190</a> , Likörweine <a href="#">198</a> , Wermut <a href="#">202</a> , Champagner <a href="#">206</a> , Cocktail Bitters <a href="#">210</a> , Absinth <a href="#">214</a> , Amaro <a href="#">218</a> , Liköre <a href="#">222</a>	
<b>BAR-OBST</b> .....	<b>230</b>
<b>KRÄUTER &amp; GEWÜRZE</b> .....	<b>232</b>
<b>GLÄSER</b> .....	<b>234</b>
<b>HOMEBAR</b> .....	<b>236</b>
<b>INDEX</b> .....	<b>250</b>
<b>IMPRESSUM</b> .....	<b>256</b>



### **Dirty Old Bastard**

*(nach Klaus St. Rainer)*

5–6 cl rauchiger Islay Single Malt,  
1–2 BL Lapsang-Souchong-Sirup\*,  
1 cm Sriracha Chili-Sauce (Asiamarkt),  
2 Dashes Angostura Bitters

/

GLAS: Tumbler

GARNITUR: keine

/

Chili-Sauce, Sirup und Bitters in den Tumbler geben und vermischen. Den Whisky dazugeben, kurz umrühren und das Glas mit Eiswürfeln befüllen. Mindestens 30 Sekunden lang kaltrühren.

Erneut mit Eis befüllen.

### **Rusty Nail**

*aromatischer Zweiteiler auf Scotch-Basis*

4 cl Scotch Whisky,  
2 cl Drambuie Likör

/

GLAS: Tumbler

GARNITUR: keine

/

Alle Zutaten in den Tumbler geben und auf Eiswürfeln ca. 20 Sekunden verrühren.

**Sherry Cobbler**

*(nach Jerry Thomas) frisch und fruchtig*

10 cl trockener Oloroso Sherry,  
1 BL Zuckersirup, frische Früchte  
der Saison, in kleine Stücke geschnitten  
(Beeren, Zitrusfrüchte, etc.)

/

GLAS: Highball

GARNITUR: Früchte nach Wahl

/

Fruchstücke ins Glas geben und leicht  
andrücken. Zutaten hinzugeben, mit gestoßenem  
Eis auffüllen und gut umrühren.

**Sazerac Cocktail**

*Schluck für Schluck kraftvolle Historie*

6 cl Rye Whiskey oder Cognac,  
1 BL Zuckersirup (2:1),  
2 Dashes Peychaud's Bitters, Absinth

/

GLAS: Tumbler

GARNITUR: Zitronenzeste

/

Absinth mit Eis in den Tumbler geben, kurz  
umrühren und beiseitestellen; parallel alle anderen  
Zutaten im Rührglas auf Eiswürfeln ca. 30 Sekun-  
den verrühren. Den Tumbler entleeren und den  
Inhalt aus dem Rührglas in den Tumbler abseihen.



\* siehe Kapitel Homebar (Seite 244)



### **Whiskey Sour**

*der typische Sour schlechthin  
in seiner klassischen Form*

6 cl Bourbon Whiskey, 3 cl frischer Zitronensaft,  
2 cl Zuckersirup, ½ frisches Eiweiß

/

GLAS: Sourglas (ohne Eis) oder Tumbler (mit Eis)

GARNITUR: Zitronenzeste

/

Alle Zutaten in einen Shaker geben und ohne Eis  
»trocken« schütteln. Shaker mit Eiswürfeln füllen  
und erneut kräftig schütteln. In das Glas  
der Wahl abseihen und entweder auf Eis oder  
»straight up« servieren.

### **Improved Gin Cocktail**

*der aromatisch-kraftvolle »Urgroßvater«*

6 cl Dry Gin oder Oude Genever,  
2-3 Dashes Zuckersirup, 2 Dashes Aromatic Bitters,  
1 BL Orange Curaçao, 1 Dash Absinth

/

GLAS: Martiniglas

GARNITUR: Zitronenzeste

/

Alle Zutaten in ein Rührglas geben und auf  
reichlich Eis mindestens 30 Sekunden rühren.  
In das vorgekühlte Glas abseihen.

### Le Coquetiez du Lion

*wunderbar leichte Abwandlung eines  
»Reverse Martini«, Hauscocktail im Le Lion*

5 cl Lillet Blanc, 3 cl Dry Gin,  
2 Dashes Peychaud's Bitters

/

GLAS: Martiniglas oder kleine Coupette

GARNITUR: Zitronen- oder Limettenzeste

/

Alle Zutaten in ein Rührglas geben und auf  
reichlich Eis mindestens 30 Sekunden rühren.

In das vorgekühlte Glas abseihen.

### Martinez Cocktail

*der »Großvater« des Martini-Imperiums*

6 cl roter, süßer (»italienischer«) Wermut,  
3 cl Dry Gin oder Oude Genever, 1 BL Maraschino,  
2 Dashes Aromatic Bitters, 1 Dash Orange Bitters

/

GLAS: Martiniglas oder kleine Coupette

GARNITUR: Zitronen- oder Orangenzeste

/

Alle Zutaten in ein Rührglas geben und auf  
reichlich Eiswürfeln mindestens 30 Sekunden  
rühren. In das vorgekühlte Glas abseihen.







N° 4

# FROM USA WITH LOVE

Die Prohibition reißt der florierenden Barszene der USA den Boden unter den Füßen weg, während der Cocktail in Europa in die erste Riege der Vergnügungen aufsteigt. Getrunken jedoch wird überall. Amerikaner schleichen von New York bis Los Angeles in Speakeasy-Bars, Europäer adaptieren die Opulenz der American Bar von London bis Paris, und schon wieder haben ein paar Harrys ihre Hände im Spiel.

◆ MANHATTAN ◆	GLAS	Coupette	ZUTATENLISTE	6 cl Bourbon oder Rye Whiskey 2 cl roter Wermut 2 Dashes Angostura Bitters	<b>MEHR NEW YORK GEHT NICHT</b> Lange Zeit hieß es, dieser Klassiker sei anlässlich eines Banketts für eine gewisse Jennie Jerome erfunden worden, ihres Zeichens spätere Mutter von Sir Winston Churchill. Diese Behauptung gilt heute als widerlegt. Erfunden wurde der Manhattan nach 1870, die erstmalige schriftliche Erwähnung erfolgte 1884. Ein kräftiger, würzig-süßlicher Evergreen.
	GARNITUR	Zitronenzeste			
	ZUBE-REITUNG	Alle Zutaten auf Eiswürfeln im Rührglas für ca. 30 Sekunden verrühren. In das vorgekühlte Glas abseihen.			





.....

# WAS HAT DER FREIBEUTER FRANCIS DRAKE MIT DER ENTSTEHUNG DES MOJITO ZU TUN? WIE KAM DAS EIS IN DIE GETRÄNKE? UND WER SIND EIGENTLICH DIESE NEGRONIS?

.....

*Cocktails* beleuchtet die Geschichte der Drinks, die seit dem neuen Jahrtausend eine beispiellose, globale Renaissance erleben. Das Buch vereint historische Pioniere mit Protagonisten zeitgenössischer Barkultur, zeigt, wie der Cocktail zum Inbegriff eines Lebensgefühls wurde, und versammelt eine große Auswahl an klassischen und modernen Rezepturen für die Hausbar, mit denen man perfekt mixt.

Unterhaltsam im Ton und thematisch ausführlich, ist *Cocktails* gleichermaßen für den Einsteiger wie für den Connoisseur geeignet. Darauf ein Manhattan!

GEMISCHT, ABGESEIHT UND SERVIERT VON  
MIXOLOGY – MAGAZIN FÜR BARKULTUR

*Mixology*  
MAGAZIN FÜR BARKULTUR

WG 458 Getränke  
ISBN 978-3-8338-5725-6



9 783833 857256