

FRANZ BRANDL

COCKTAILS

ÜBER 1000 DRINKS
MIT UND OHNE ALKOHOL



FRANZ BRANDL

COCKTAILS

ÜBER 1000 DRINKS
MIT UND OHNE ALKOHOL

MEINER FRAU GABRIELE,
FÜR UNSERE TOCHTER SILVIA UND FÜR MICHAEL,
FÜR DIE ENKELKINDER PAULA UND LUZI,
FÜR UNSEREN SOHN FRANZ
UND FÜR ANGELES

südwest

Inhalt

006 Vorwort
007 Der Autor
008 Die Hausbar
009 Jede Stunde hat ihren Drink
010 Barausstattung
012 Gläser
014 Zubereitung
016 Drinkkategorien
018 Fachausdrücke

Internationale Spirituosen & Mixgetränke mit Alkohol

022 Weinaperitifs
024 Vermouth
026 Bitteraperitifs
028 Aniséés

032 Sherry
036 Port
038 Champagner
044 Deutscher Sekt
048 Internationaler Sekt
052 Gin
060 Wodka
068 Rum
076 Tequila/Mezcal
080 Cachaça
084 Cognac
088 Weinbrand
090 Brandy
094 Pisco
096 Calvados
100 Obstbrand
104 Spirituosenspezialitäten



106	Scotch Whisky
114	Irish Whiskey
118	American Whiskey
124	Canadian Whisky
126	Internationale Whiskys
128	Cointreau
130	Curaçao
134	Orangenliköre
136	Whiskyliköre
138	Likörklassiker
142	Likörspezialitäten
148	Fruchtliköre/Cassis
154	Trendliköre
158	Pfirsichliköre
160	Kirschliköre
162	Pfefferminzliköre
164	Kräuter- und Gewürzliköre



Inhalt

166	Chartreuse
168	Amaretto
170	Kokosliköre
174	Nussspirituosen und -liköre
176	Southern Comfort
178	Creamliköre
182	Kaffeeликöre
186	Bittersspirituosen und -liköre
190	Heiße Drinks
194	Bowlen
198	Top Twenty Classic Drinks



Alkoholfreie Mixgetränke

222	Alkoholfreier Wein
228	Sirup
238	Fruchtsaft
246	Mineralwässer & Limonaden
250	Eiscreme
256	Milch
262	Milchprodukte
266	Cocktailregister
270	Hersteller und Bezugsquellen
272	Bildnachweis Über den Autor Dank Impressum

Vorwort

Die Idee zu diesem Buch entstand bereits Mitte der 1980er-Jahre, zu einer Zeit, in der noch wenig Literatur zum Thema Warenkunde und Mixen angeboten wurde. Da mein 1982 erschienener »Gourmet Mix Guide« mehr auf den Bedarf der Fachleute ausgerichtet war, fehlte ein Buch, das hauptsächlich Mixmöglichkeiten aufzeigte. 1988 erschien dann mein »Großes Cocktailbuch«. 1990 folgten die »Mixgetränke ohne Alkohol« und 2001 habe ich beide Bücher zusammengefasst. In den folgenden Jahren veranlassten mich das ständig wachsende Getränkeangebot und das steigende Interesse an Mixgetränken zu mehreren Überarbeitungen und 2018 erhielt die 27. Auflage eine erneute Aktualisierung und Erweiterung. Für die hier vorliegende 30. Auflage wurde die Getränke-Warenkunde wiederum überarbeitet.

Die in den letzten Jahrzehnten erfolgten Zusammenschlüsse im Bereich der Spirituosenindustrie führten dazu, dass heute fünf multinationale Konzerne bestimmen wollen, was Qualität ist. Dass darunter Vielfalt und Individualität leiden, ist ja unter anderem bereits aus den Bereichen Lebensmittel, Sekt und Bier bekannt. Dieser Monopolisierung stellen sich erfreulicherweise zahlreiche Brenner, Brauer und Sektwinzer entgegen, und sie produzieren ihre Genussmittel nach wie vor mit hohem Qualitätsanspruch. Mit ihren handwerklich hergestellten und individuellen Produkten bieten sie dem Verbraucher damit auch interessante Alternativen zur Massenware der Konzerne.

Das größte Problem der Hersteller war immer der Vertrieb und damit das Erreichen der Kunden. Durch das Internet und den Versandhandel ist heute jede Ware an jedem Ort erhältlich. Auch dieser Umstand bewog mich dazu, in dem vorliegenden Buch bevorzugt die Marken inhabergeführter Unternehmen und kleinerer Produzenten vorzustellen. Auf den Internetseiten der Firmen erhält man meist auch ausführliche Informationen. Am Ende des Buches finden Sie ein ausführliches Register und ich habe auch die Web-Adressen dort zusammengefasst.

Eine weitere Neuerung ist das Kapitel »Top Twenty Classic Drinks«, in dem ich zwanzig berühmte Drinks der Cocktailgeschichte vorstelle.

Die Basis dieses Buches sind nach wie vor die etwa 1000 Mixrezepte. Diese sind dem jeweiligen Ausgangsprodukt zugeordnet, und dadurch ließen sich die Möglichkeiten, die jedes Getränk zum Mixen bietet, kompakt und übersichtlich zusammenfassen.

Fragen nach dem Ursprung und den unterschiedlichen Qualitäten beantwortet eine jeweils zugeordnete detaillierte Warenkunde und die Informationen über die Hersteller. Auch auf die Themen Mixpraxis und Zubereitungsarten bin ich ausführlich eingegangen. In einem weiteren Kapitel stelle ich Ihnen Bargeräte vor und gebe Ihnen einige Tipps zur Bestückung einer Hausbar.

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

ein herzliches »**Shake it easy!**«

Ihr Barmeister **Franz Brandl**





Franz Brandl ist seit Jahrzehnten einer der bekanntesten Barmixer Deutschlands und der führende Autor zum Thema Mixen und Getränke. Seine Ausbildung führte über den klassischen Weg bis hin zur 1976 erfolgreich abgelegten Barmeisterprüfung. Während seiner langjährigen Berufspraxis eröffnete und leitete er in seiner Heimatstadt München als Barchef der ersten Stunde die »Harry's New York Bar« und die »Max-Joseph-Bar« in Eckart Witzigmanns weltberühmtem Drei-Sterne-Restaurant »Aubergine«. Weitere wertvolle Erfahrungen brachte ihm die Tätigkeit als Bar/Beverage Manager im Eröffnungsteam des Sheraton-Hotels (heute Westin Grand). Mit zahlreichen Büchern und Veröffentlichungen in der Fachpresse hatte Franz Brandl großen Anteil am Wiederaufleben der Cocktailkultur. Sein erstes Buch, der 1982 erschienene »Gourmet Mix Guide«, zählt heute zu den Klassikern der Barliteratur und war für viele ein Wegweiser in das damals beginnende neue Zeitalter der Mixgetränke. Einige seiner Bücher wurden in andere Sprachen übersetzt und mit Silber- und Goldmedaillen 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 den ersten Platz unter den deutschsprachigen Büchern. Mit dem hier vorliegenden Buch schuf Franz Brandl ein leicht verständliches und informatives Barbuch, das in seiner Ausführlichkeit einen interessanten Einblick in die Welt der Mixgetränke bietet.



Die Hausbar

Cocktailliebhaber konnten in früherer Zeit oftmals lesen, dass sich schon mit wenigen Flaschen eine Hausbar einrichten lässt. Aber dieser Vorschlag hatte einen gravierenden Nachteil: Alle Drinks ähnelten sich sehr, und der einzige Unterschied bestand in der Kombination und der Bemessung der Zutaten.

Man drehte sich also immer im Kreis. Außerdem waren diese Cocktails meist zu alkoholstark und eigneten sich für zu wenige Gelegenheiten. Mit wenigen Sorten lässt sich eben nur ein recht eintöniges Cocktailangebot zusammenstellen. Um Ihnen zu einer sinnvollen Grundausrüstung Ihrer Hausbar einige Anhaltspunkte zu geben, habe ich hier eine Getränkeauswahl zusammengestellt. Mit den nebenstehenden Spirituosen und Likören sowie einem Sherry plus Sekt und Champagner lässt sich eine große Anzahl der unterschiedlichsten Cocktails und Drinks mixen. Dazu benötigt man nur noch Sirupe, Säfte und Obst zum Garnieren. Im Rezeptteil dieses Buches finden Sie dann, geordnet nach den wichtigsten Basisgetränken, vielfältige Mixmöglichkeiten. Die dabei angewandte Gliederung vereinfacht die Suche nach dem richtigen Drink in der bevorzugten Geschmacksrichtung, da den Basisgetränken die dazugehörigen Rezepte zugeordnet wurden.



Diese Spirituosen und Liköre sowie einen Sherry und Sekt oder Champagner sollten Sie in Ihrer Hausbar haben: Sekt oder Champagner, Sherry, Obstbrand, Weinbrand oder Cognac und einen Bitteraperitif, des Weiteren Scotch Whisky, Bourbon Whiskey, Gin, Wodka, weißen und braunen Rum, Cachaça, Tequila und Cointreau.



Eine gut bestückte Bar entwickelt ein ganz besonderes Flair: Die zahlreichen Flaschen vermitteln eine Atmosphäre der Trinkkultur, und ihr Zauber erfasst jeden Barbesucher immer wieder aufs Neue.

Wichtige und oft benötigte Zutaten

Säfte und Limonaden

Orangensaft
Zitronensaft
Ananassaft
Tomatensaft
Cola
Sodawasser
Tonic Water
Bitter Lemon
Ginger Ale

Angostura
Cocktailkirschen
Orangen
Zitronen
Limetten
Bananen
Erdbeeren
Ananas
Sahne
Milch
Kaffee
Pfeffer
Muskat
Tabasco
Worcestershiresauce

Mixzutaten und Früchte

Zuckersirup
Kokossirup
Lime Juice Cordial
Grenadine

Schnell zubereitet mit den Flaschen der Hausbar sind

Bitteraperitif mit Sodawasser, Orangensaft, für Americano
Scotch Whisky pur, mit Sodawasser, Cola, Ginger Ale
Bourbon Whiskey pur, mit Cola, Ginger Ale, Seven Up
Gin mit Tonic Water, Orangensaft
Wodka pur, mit Tonic Water, Bitter Lemon, Orangensaft
Weißer Rum mit Cola, Orangensaft
Brauner Rum pur, mit Cola, zum Tee, als Grog
Cachaça mit Tonic Water, Cola, Orangensaft, für Caipirinha
Tequila pur, mit Orangensaft, Tonic Water, Cola
Champagner ungemischt zu jeder Gelegenheit passend
Sherry von trocken bis süß, zu jeder Gelegenheit passend
Weinbrand/Cognac pur, als Digestif, zum Kaffee, mit Cola
Obstbrand pur, als Digestif, zum Kaffee
Cointreau pur, als Digestif, zum Kaffee

Jede Stunde hat ihren Drink

Nie ist es zu spät und selten zu früh für einen schmackhaften Drink. Dabei entscheidet weniger der Alkoholgehalt des Cocktails oder Mixgetränks, sondern vielmehr die passende Zusammenstellung. Hier die Basics:

Sekt- und Champagnercocktails eignen sich auch für die Vormittagsstunden. Für diese sollte man aber leichte Mischungen wählen. Sie sind auch Drinks für den frühen Abend und ausgezeichnete Aperitifs.

Zum **Katerfrühstück** passt hervorragend die gute alte Bloody Mary oder in schweren Fällen ein Bull Shot. Auch mit alkoholfreien Milchshakes und Joghurt drinks oder einer Virgin Mary lässt sich der Tag angenehm beginnen.

Leichte **Flips** mit Portwein oder Sherry können der anregende Auftakt eines Tages sein.

Aperitifs stimmen dann zur Mittagszeit oder gegen Abend als Before-Dinner-Drinks auf das Essen ein. Die Bandbreite dieser Appetitanreger reicht von Sekt oder Champagner über Sherry oder Port und Bitteraperitifs bis hin zu den alkoholstarken Cocktails.

Zur **Blue Hour**, jener Spätnachmittagsstunde, die den Arbeitstag angenehm beschließen soll, muss jeder nach seiner Fassung selig werden. Man trinkt jedoch vorzugsweise mittelstarke Drinks.

Diesen folgt der **Sundowner**, der schon etwas kräftigere Sonnenuntergangsdrink, der auf den Abend einstimmt. Dazu eignen sich die Sours, die sich außer mit Whisky mit vielen Spirituosen und Likören mixen lassen. Auch Sekt- und Champagnercocktails sind ideal für diese Zeit.

Digestifs, auch »After-Dinner-Drinks« genannt, werden bevorzugt nach dem Abendessen getrunken und weisen den Weg für die nächsten Stunden. Bevorzugt sind Brandy, Cognac, Calvados, Obstbrände, Whisky und Grappa, jedoch auch Liköre und Bitters.

Viele weitere Rezeptgruppen, wie etwa die **Bowlen** und **Hot Drinks**, bieten Rezepte für den Genuss zu jeder Stunde und jeder Jahreszeit.

Alkoholstarke **Longdrinks** jeder Art, ob als Mixdrink oder Highball (beispielsweise Gin Tonic oder Rum mit Cola), sind die idealen Getränke für die Nacht.

Barausstattung

Vielfach schreckt der Hobbymixer vor der Einrichtung einer eigenen Hausbar zurück. Das schnelle Hantieren der Profis mit zum Teil unbekannten Gerätschaften erweckt den Eindruck der Alchemie und Nichtnachvollziehbarkeit. Doch weit gefehlt! Die Schnelligkeit ist bedingt durch die berufliche Übung und wird unterstützt durch die professionelle Einrichtung, die natürlich ein anderes Tempo zulässt.

Ausgießer Sie werden auf Flaschenhalse gesteckt und erlauben ein zügigeres Abmessen und Eingießen.

Barglas (auch Rühr- oder Mixglas) Dickwandiges, hohes Glas mit Ausgießschnabel. Im Barglas werden hauptsächlich Shortdrinks gemixt. Diese bestehen zumeist aus Spirituosen und Likör, Vermouth, Sirup oder Südwein, beinhalten jedoch keine Säfte oder trübende Zutaten. Mit dem Barglas werden die meisten Before- und After-Dinner-Drinks zubereitet.

Barlöffel Der ca. 25 Zentimeter lange Löffel dient zum Verrühren von Cocktailzutaten mit Eiswürfeln im Barglas. Er ist gleichzeitig eine kleine Maßeinheit für dickflüssige Liköre, Sirupe und Cremes. In den Rezepten steht die Maßeinheit »1 Barlöffel« für das Volumen von 0,5 Zentilitern.

Barmesser Ein mittelgroßes Sägemesser zum Schneiden von Früchten. Messer mit zwei Spitzen eignen sich auch zum Aufspießen von Fruchtstücken, ein größeres Obstmesser für Früchte wie Ananas.

Barsieb (Strainer oder Double Strain) Das Spiralsieb hält beim Abseihen aus dem Shaker oder Barglas die Eisstücke zurück.

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

Champagnerflaschenverschluss Damit werden angebrochene Champagner- oder Sektflaschen fest verschlossen, der Kohlensäureverlust also verhindert. Er erlaubt, eine angebrochene Flasche bis zum nächsten Tag aufzubewahren.

Cocktailspieße Kleine Spießchen aus Holz oder Kunststoff zum Aufspießen von Cocktailkirschen, Oliven usw.

Elektromixer Der Elektromixer (auch Standmixer) dient zum Pürieren von Früchten und Gemüse, zur Zubereitung von Mixgetränken mit schwer mischbaren Zutaten und auch zum Sahneschlagen. Er ist anstelle des Shakers gut einsetzbar, wenn größere Mengen zubereitet werden sollen.

Eiseimer Ein Gefäß aus Glas, Kunststoff oder Metall zur Aufbewahrung von Eiswürfeln. Er sollte sich auch zum Aufstellen am Tisch eignen.

Eiszange und Eisschaufel Zum Aufnehmen von Eiswürfeln, die in Trinkgläser, Shaker oder Barglas gegeben werden.

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

Holzstößel (auch Stößel aus Edelstahl) Braucht man zum Ausdrücken von Limetten oder Minze im Glas.

Messbecher (auch Measuring Cup oder Jigger) aus Metall, Glas oder Plastik. Die klassischen Metall-Modelle fassen auf einer Seite 2 cl, auf der Gegenseite 4 cl Flüssigkeit. Es sind auch Modelle mit Skalierung bis 5 cl, mit Fassungsvermögen 3 und 5 cl, 3 und 6 cl, 2,5 und 5 cl oder US-amerikanische mit Ounce-(Unzen)-Einteilung (fl oz = 2,95 cl) erhältlich.



Obstmesser



Barmesser



Spiralschäler



Barlöffel



Barsieb



Ausgießer



Eisschaufel

Muskatreibe Zum Abreiben von Muskatnüssen. Am besten sind Reiben mit Vorratsbehälter zur Aufbewahrung der Muskatnuss.

Schneidebrett Ein größeres Holz- oder Kunststoffbrett als Unterlage beim Schneiden von Früchten.

Shaker (Schüttelbecher) Drei Modelle von Shakern sind auf dem Markt: der zweiteilige aus Edelstahl oder Silber, 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. Geschüttelt werden alle Mixgetränke, die schwer vermischbare Zutaten enthalten. Als Faustregel gilt: Alle Mixgetränke, die Säfte oder Sahne enthalten, werden geschüttelt. Somit ist die Frage, ob gerührt oder geschüttelt wird, aufgrund der Zutaten sofort beantwortet. Fachgemäßes Schütteln bewirkt eine gute Vermischung, außerdem wird rasch die Kälte des Eises angenommen, und man erhält bei vielen Rezepten eine schöne Schaumkrone.

Spiralschäler Auch Zestenreißer oder Kanneliermesser. Damit lassen sich lange, dünne Schalen von Bio-Orangen oder -Zitronen schälen.

Muskatreibe



Holzstößel



Barstößel aus Edelstahl



Kellnermesser mit Hebelkorkenzieher und Flaschenöffner



Champagnerflaschenverschluss



Bar- oder Rührglas

Stirrer Ein langer Kunststoffstab zum Rühren von Longdrinks und zum Aufspießen von Früchten.

Feines Teesieb Dieses hält beim Abgießen mit dem Barsieb (dem sogenannten Double Strain) kleinere Fruchtstücke oder mitgeschüttelte Minzeblätter etc. zurück.

Tikistyle Um die 1950/60er-Jahre entstand der Tiki- oder Polynesian-Style. Für die meist fruchtig-exotischen Longdrinks wurden zahlreiche Gläser und Becher mit Südseemotiven entworfen.

Trinkhalme Sollten in verschiedenen Längen und Farben vorhanden sein.

Shaker aus Edelstahl



Boston Shaker



Messbecher



Eiszange

Gläser

Gläser Die für die Bargetränke benötigten Gläser sollten nach mehreren Kriterien ausgewählt werden. Sie sollten ansprechend aussehen, dabei auch zweckmäßig und wirtschaftlich sein. Die Glasindustrie, die jede Form in vielen Varianten anbietet, erlaubt einen

großen Spielraum bei der Zusammenstellung des Glas-sortiments. Während im privaten Bereich gerne dünne und übergroße Gläser verwendet werden, entscheiden im professionellen Barbetrieb die Überlegungen nach Platzangebot und Bruchsicherheit.

APS
glass & bar supply



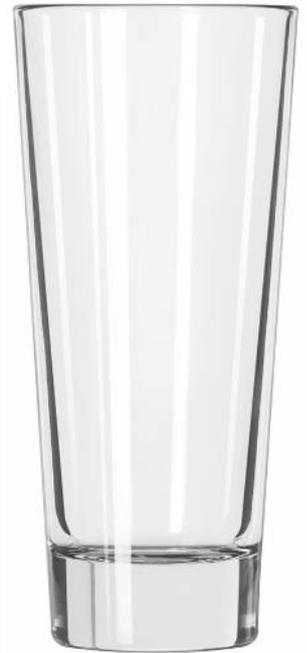
Sektkelch



Tumbler



Caipirinha



Longdrink / Highball



Cocktailglas Classic



Cocktailschale



Margaritaschale

Die Symbole für die wichtigsten Gläser von links nach rechts: Longdrinkglas, Stielglas, Fancyglas, Cocktailglas oder -schale, Tumbler, Glas für Heißgetränke.



Cocktailglas



Fancyglas



Fancyglas



Hurricane



Kupferkrug für Moscow oder Caribbean Mule



Tiki becher / Longdrink



Tiki becher / Longdrink



Metallbecher

Zubereitung

So geheimnisvoll das Hantieren eines Barprofis auch aussieht, es beschränkt sich auf vier in sich aber grundverschiedene Zubereitungsarten.

Mixgetränke werden entweder durch Schütteln im Shaker, im Elektromixer, durch Rühren im Mixglas oder durch direktes Anrichten im Trinkglas zubereitet.

Grundsätzlich werden alle Mixgetränke, die Fruchtsäfte enthalten, geschüttelt. Es gibt nur wenige Ausnahmen. Diese sind entweder durch den geringen Saftanteil oder durch die Herstellungsweise begründet. Gerührt werden alle Mischungen, die aus Vermouth, Spirituosen, Likören usw. bestehen und nach der Zubereitung klar bleiben. Vor Beginn des Mixens müssen sämtliche benötigten Zutaten griffbereit sein.

Schütteln im Shaker Beim Schütteln gibt man zuerst das Eis in das Unterteil des Shakers, gießt eventuell angesammeltes Schmelzwasser ab und gibt die Zutaten, beginnend mit Sirup, Säften, Sahne usw., dazu, wie in Abbildung ① gezeigt. Kohlensäurehaltige Getränke wie Tonic Water, Champagner, Sekt, Sodawasser oder Cola niemals mitschütteln! Sie werden nur zum Auffüllen der bereits in Trinkgläser abgeseihten Cocktails verwendet.



Zubereitung eines Mixgetränks im Shaker

Der geschlossene Shaker wird in waagerechter Haltung in Schulterhöhe kräftig vom Körper weg und wieder zum Körper hin geschüttelt ②. So ist der Kühlweg am längsten und die Wirkung am intensivsten.

Geschüttelt wird je nach Art des Drinks verschieden lange. Die Dauer richtet sich zum Teil nach Größe und Festigkeit der Eiswürfel, aber auch nach Menge und Art der Zutaten.

Flips und Sahnegetränke sollten nicht verwässern. Bei Cocktails mit Sirup und Säften erzeugt richtiges Schütteln außer der Kühlung und guten Vermischung eine Schaumkrone, die jeden Drink appetitlicher aussehen lässt. Mischungen, die später mit Sodawasser oder Limonaden aufgefüllt werden, schaden ein langes Schütteln und die Abgabe von Schmelzwasser keinesfalls.

Nach dem Schütteln wird der Shaker abgesetzt. Dies geschieht beim klassischen zweiteiligen Metallshaker mit dem größeren Unterteil, beim Boston-Shaker mit dem Metalloberenteil, da dieses größer als das Glasteil ist. Dadurch ist 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 mithilfe des Barsiebs die Drinks in die vorbereiteten Gläser ③ und garniert, wenn erforderlich, mit Früchten ④. Das Barsieb hat die Aufgabe, das verbliebene Eis im Shaker zurückzuhalten.

Um noch feiner abzugießen, kann man zusätzlich ein feines Teesieb verwenden. Dieses hält kleine Fruchtstücke oder mitgeschüttelte Minzeblätter etc. zurück.

Mixen mit dem Elektromixer Bei der Zubereitung im Elektromixer gelten die gleichen Regeln wie beim Schütteln. Hier ersetzt die Maschine die körperliche Tätigkeit, zerstört aber auch die Atmosphäre, die durch die Zubereitung von geschüttelten Cocktails entsteht. Der Anwendungsbereich des Elektromixers sollte sich auf das Pürieren von Früchten und auf die Zubereitung von Cocktails, die feste Creams enthalten, beschränken.

Rühren im Mixglas Beim Rühren von Cocktails im Mixglas wird im Grunde wie beim Shaken vorgegangen. Also trockene Eiswürfel verwenden oder eventuelles Schmelzwasser abgießen, mit Mixbitter, Sirup, Vermouth usw. beginnen und am Schluss die teureren Zutaten wie Spirituosen und Liköre dazugeben. Dann wird mit dem Barlöffel schnell und kräftig gerührt, am besten spiralförmig von oben nach unten. Durch das Barsieb wird abgeseiht. Für Shortdrinks empfiehlt es sich, tiefgekühlte Gläser zu verwenden.

Anrichten im Trinkglas Für Mixdrinks, die im Trinkglas angerichtet werden (z.B. Champagner-Cocktail, Old Fashioned, Irish Coffee oder Caipirinha), gibt es kein festes Grundrezept. Die Zubereitung ist jeweils verschieden und bei den Rezepten angegeben. Um die Zubereitungsart schnell zu erklären, sind den Mixrezepten die auf Seite 15 unten abgebildeten Symbole zugeordnet.

Das Abmessen Wichtig beim Mixen eines Cocktails ist das Abmessen der Zutaten. Der meistverwendete Messbecher (Jigger) ist doppelseitig und aus Metall. Die Standardausführung fasst 2 cl und 4 cl. Doch auch größere und US-amerikanische, mit Flüssig-Unzen versehene Messbecher sind erhältlich. Eine US-fluid ounce (fl oz) entspricht 2,95 cl. Des Weiteren gibt es Messbecher aus Glas, Plastik oder Metall mit einer Einteilung von 1 bis 5 cl. Grundsätzlich beginnt man beim Mixen mit Sirup oder Sahne, also mit den kleineren Anteilen. Diese kann man noch nach Augenmaß eingießen. Die größeren Anteile sowie Liköre und Spirituosen sollte man aber abmessen. Kohlensäurehaltige Limonaden oder Sekt zum Auffüllen sollten direkt in den Drink gegeben werden, da der Umweg über das Messglas einen Kohlensäureverlust mit sich bringt.

Eiswürfel Viel zum Gelingen eines Cocktails trägt das verwendete Eis bei. Es darf, so abwegig es klingen mag, nicht zu kalt sein. Ideal sind deshalb Eiswürfel aus dem Eiswürfelbereiter, die eine Temperatur von 0 °C aufweisen. Eiswürfel aus der Tiefkühltruhe sind mit -15 °C zu kalt. Zu kalte Eiswürfel lösen sich beim Mixen zu langsam auf, und durch das fehlende Schmelzwasser wird nicht der optimale Kühleffekt erzeugt. Steht kein Eiswürfelbereiter zur Verfügung, sollten Eiswürfel aus der Tiefkühltruhe deshalb einige Zeit vor der Verwendung bereitgestellt werden. Professionell betriebene Bars können auf Eis in jeder Form zurückgreifen. Die neueste Erfindung sind Eiswürfelbereiter, die Eiskugeln herstellen. Diese sind besonders hart und glasklar und schmelzen sehr langsam.

Herstellung von Crushed Ice Zur Herstellung von Crushed Ice 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. Crushed Ice lässt sich auch für eine größere Gästerunde gut vorbereiten. Dazu gibt man das nicht unmittelbar benötigte zerstoßene Eis in Gläser und stellt diese bis zum Gebrauch ins Gefrierfach.

Vorbereitung von Mixdrinks Dazu ist man mit wenig Aufwand – ohne Qualitätseinbußen – schnell vorbereitet. Will man beispielsweise drei verschiedene Mixdrinks (mit 20 cl pro Rezept) anbieten, so braucht man dazu nur drei Karaffen zu je zwei Litern. In die Karaffen 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 aus jeder Flasche eingießen, sondern mit einem Griff nur aus der Karaffe.

Eigenkreationen Das »Erfinden« eines neuen Rezepts ist gar nicht so schwer. Wichtig ist, dass die Zutaten zueinanderpassen. Beginnend mit dem Sirup gießt man mit einem Messglas die Zutaten in einen Shaker oder in ein Rührglas, rührt nach jeder Zugabe um und probiert. Erst wenn alle Bestandteile zugegeben sind und der Drink schmeckt, gibt man das Eis hinzu und schüttelt. Durch die Kühlung und das Schmelzwasser verbessert sich in der Regel jeder Drink enorm.

Garnituren und Früchte Zum Garnieren der Mixdrinks sollten frische, essbare und unbehandelte Früchte verwendet werden. Sie sollten mit der Geschmacksrichtung der jeweiligen Drinks harmonieren und im Verhältnis zum Volumen des Drinks stehen (nicht »überladen«). Für die



Zubereitung mit dem Elektromixer

Garnierung schneidet man die Früchte oder Fruchtstücke ein, steckt sie auf den Glasrand, gibt sie direkt in den Drink (z.B. Kirschen oder halbe Zitronenscheiben) oder legt sie aufgespießt über den Glasrand. Besonders bei Fruchtschalen, die über Drinks ausgedrückt werden, sollte man auf Bio-Qualität achten.

Flair Bartending Damit sind die artistischen Showeinlagen, bei denen Barmixer Flaschen und anderes durch die Luft werfen, gemeint. Wem es gefällt, bitte sehr, dann aber fleißig üben und die Gäste nicht aus Versehen mit irgendetwas bewerfen oder bespritzen. Warum muss man, wenn man für den Zirkus nicht gut genug war, ausgerechnet als Barmixer arbeiten? Vorreiter war die 1965 gegründete US-amerikanische Bistro-Kette TGI Friday's.

Die Abkürzung steht für »Thank God it's Friday«. Auch in Europa gibt es Ableger dieser Kette, die Franchise-Filialen in Deutschland konnten sich jedoch nicht durchsetzen. Ich habe mit Freunden in mehreren europäischen Ländern solche Lokale aufgesucht und die Drinks meiner unbelehrbaren Freunde (ich habe mir nie einen bestellt) probiert. Jedes Mal eine Katastrophe. Wie soll das auch funktionieren, wenn das Auffangen der Flaschen wichtiger ist als die korrekte Bemessung der Zutaten. Bitte schön – wer es versuchen will – gerne.

Die Symbole für die drei Zubereitungsarten von links nach rechts:
Rühren im Mixglas, Schütteln im Shaker, Mixen mit dem Elektromixer



Drinkkategorien

Die Unterteilung

Im weiteren Sinne bezeichnet man alle Mixgetränke als Cocktails. Man unterscheidet jedoch mehr als 30 Untergruppen. Die wichtigsten sind die nachfolgend genannten.

Cocktails Der klassische Cocktail gehört in die Kategorie der Shortdrinks. Dies sind kurze, alkoholstarke Getränke. Sie werden in Before- und After-Dinner-Drinks unterteilt.

Before-Dinner-Drinks Diese Kategorie umfasst alle trockenen Mischungen, d.h. solche, die keine oder nur wenige süße Zutaten enthalten. Man trinkt sie vor dem Essen zur Anregung des Appetits. Viele dieser Drinks eignen sich zum Genuss vor dem Essen. Sie sind in diesem Buch den jeweiligen Getränkearten zugeordnet.



After-Dinner-Drinks Hierzu zählen die Shortdrinks, die Sirupe, süße Liköre oder Sahne in größeren Anteilen enthalten. Sie werden nach Abschluss des Essens getrunken und sollen die Verdauung fördern. Weltbekannte Klassiker sind Brandy Alexander, Grasshopper, B and B, Black Russian und Rusty Nail. Die Grenze bei der Einteilung in Before- oder After-Dinner-Drinks ist schwer zu ziehen. Man sollte grundsätzlich Herbes vor und Süßes nach dem Essen zu sich nehmen. Je nach persönlichem Geschmack eignen sich manche Mixdrinks (Kir Royal, Gin Tonic, Whisky Sour, Old Fashioned, Bloody Mary, Caipirinha) für beide Anlässe. Während des Essens trinkt man keine Mixgetränke.

Champagner-Cocktails Die Möglichkeiten, die Champagner beim Mixen bietet, sind groß. Champagner eignet sich – ob leicht aromatisiert, mit Säften und Fruchtpürees oder in Verbindung mit Spirituosen und Likören – je nach Zusammensetzung für viele Gelegenheiten vom frühen Morgen bis in die späten Abendstunden. Je nach Geschmacksintensität, Spritzigkeit und Alkoholstärke trinkt man Champagner-Cocktails zum zweiten Frühstück, als Aperitif zum Lunch, zur Cocktailstunde am späten Nachmittag genauso wie als Before- oder After-Dinner-Drink am Abend. Die Verwendung von gut gekühltem Champagner der Geschmacksrichtung »Brut« oder »Extra Dry« ist eine wichtige Voraussetzung für das Gelingen. Es werden auch hervorragende trockene Sektsorten angeboten, durch die sich der Champagner ersetzen lässt. Im fachlichen Bereich werden diese Cocktails als Sekt-Cocktails bezeichnet.

Aperitifs Als Aperitif (von lateinisch *aperire* = öffnen) bezeichnet man Getränke, die vor dem Essen genossen werden. Man unterscheidet hierbei weinhaltige Aperitifs, anishaltige Spirituosen sowie Bitteraperitifs und Mixgetränke (Before-Dinner-Drinks). Zu den weinhaltigen Aperitifs zählen auf Weinbasis hergestellte Marken wie beispielsweise Dubonnet und St. Raphaël, die Vermouths, aber auch die trockenen Sorten von Südweinen wie Sherry und Port. Von den anishaltigen Spirituosen sind Pastis, Ouzo und Raki die bekanntesten Vertreter. Auch die Gruppe der Bitteraperitifs bietet eine große Auswahl (siehe S. 26 ff.).

Fizzes Der Fizz hat seit langer Zeit einen festen Platz auf jeder Getränkekarte. Wenn auch die große Gin-Fizz-Ära vorbei ist, so soll dieser Getränkegruppe dennoch Reverenz erwiesen werden. Fizzes bestehen wie die Sours in der Regel aus einer Spirituose, Zitronensaft und Zuckersirup. Sie werden im Shaker lange und kräftig geschüttelt und in mittelgroßen Bechergläsern ohne Eiswürfel, aber aufgefüllt mit Sodawasser serviert. Bei der Zubereitung ist ein ausgewogenes Verhältnis zwischen Zitronensaft und Zuckersirup für das Gelingen ausschlaggebend.

Collins Der Collins weist eine nahe Verwandtschaft zum Fizz und zum Sour auf. Er wird jedoch im Longdrinkglas auf Eiswürfeln unter Zugabe einer Zitronenscheibe und einer Cocktailkirsche angerichtet. Collins zählen zu den Longdrinks und erfreuen sich als erfrischende Durstlöcher



Bars bieten ein spezielles Getränkeangebot, sie sind aber auch Orte des Sich-Kennlernens und der zwanglosen Kommunikation.

großer Beliebtheit. Zur Zubereitung: Bei seiner Entstehung wurde der Collins direkt im Glas angerichtet. Diese Zubereitungsart hält sich bis heute hartnäckig auch in neu erschienenen Cocktailbüchern. Es ist aber doch – zumindest jedem Profimixer – bekannt, dass korrektes Schütteln für eine bessere Vermischung und Kühlung sorgt. International – insbesondere im englischen Sprachraum – ist man längst zu dieser Zubereitungsart übergegangen.

Sours Sours sind relativ konzentrierte Getränke, denen der Zitronensaftanteil ihren Namen gab. Der klassische Sour auf der Basis von Whiskey muss sich heute seine Beliebtheit mit einer großen Anzahl von Spirituosen teilen. Verwendet werden viele destillierte Spirituosen wie Gin, Wodka, Rum, Tequila, Cognac, Weinbrand, Calvados usw., aber auch eine große Zahl von Likören. Sours bestehen in der Regel aus der Basis-spirituose, Zitronensaft und Zuckersirup, vereinzelt wird Orangensaft zugegeben. Sie werden im Shaker geschüttelt und in kleinen Stielgläsern oder mittelgroßen Tumblern serviert. Als Garnitur gibt man eine halbe Orangenscheibe und eine Cocktailkirsche dazu. Der Sour ist das ideale Getränk für Unentschlossene, eignet sich als Drink für zwischendurch und zur Einstimmung auf einen langen Abend.

Juleps und Smashes Die Heimat der Juleps sind die Südstaaten der USA. Ihre Sonderstellung unter den Mixgetränken begründet sich in der Zubereitung und der Verwendung von frischer Minze. Juleps werden mit verschiedenen Spirituosen oder auch Champagner hergestellt. Der Klassiker unter ihnen ist der Mint Julep. Bei der Zubereitung wird in einem großen Glas Minze zerdrückt, etwas Streuzucker und klares Wasser dazugegeben, dann das Glas mit zerstoßenem Eis gefüllt und die Spirituose dazugegeben. Die Smashes entsprechen den Juleps, sind jedoch eine kleinere Variante. In neuerer Zeit wird diese Bezeichnung auch für Drinks, denen andere Kräuter zugefügt werden, verwendet.

Highballs Der klassische Highball war eine einfache Mischung aus Whisky oder Brandy mit Eiswürfeln und Sodawasser. Später kamen noch das Ginger Ale und ein längliches Stück Zitronenschale in die Drinks. Im

weiteren Sinn zählen heute alle mit kohlenensäurehaltigen Limonaden aufgefüllten Drinks zu den Highballs. Für diese hat sich bei uns jedoch der Begriff »Longdrinks« durchgesetzt.

Longdrinks Anstelle der früheren klassischen Unterteilung in unzählige Untergruppen werden heute alle diejenigen Getränke als »Longdrinks« bezeichnet, die eine größere Flüssigkeitsmenge aufweisen. Zu den bekanntesten zählen die einfachen und schnell herzustellenden Highballs. Die Palette der gemixten Longdrinks umfasst unzählige Mischungen durch Verwendung von Sirupen, Creams, Säften, Likören und Spirituosen. Sehr beliebt sind exotische Mischungen auf Rumbasis. Longdrinks sind die idealen Getränke für Partys, geselliges Beisammensein und lange Nächte.

Flips sind bekömmliche, magenfreundliche Getränke, die sich im klassischen Sinn zum Genuss zwischen den Mahlzeiten, vorzugsweise zum zweiten Frühstück und zum Fünf-Uhr-Tee, eignen. Sie werden in der Regel unter Verwendung von Eigelb, Sahne und Zuckersirup hergestellt. Flips sollten mit großen, trockenen Eiswürfeln – um ein Verwässern zu verhindern – kurz und kräftig geschüttelt werden. Man serviert Flips in mittelgroßen Stielgläsern oder Sektkelchen unter Zugabe von einer Prise Muskatnuss.

Eggnogs In alten US-amerikanischen Schriftstücken wird bereits 1775 der Eggnog erwähnt. Das Wort *noggin* war die Bezeichnung für ein kleines Trinkgefäß bzw. Getränk. Als alkoholische Basis wurden hauptsächlich Rum, Brandy, Whisky und Sherry verwendet, die mit Ei, Milch und Zucker vermischt und kalt oder warm getrunken wurden. Für einen kalten Eggnog wurden die Zutaten einfach im Glas verrührt. Beim heißen Eggnog erhitze man die Milch und gab sie zu den anderen, bereits verrührten Zutaten. Diese Drinkgruppe konnte sich bei uns nie richtig durchsetzen, trotzdem sollen diese Rezepturen nicht unerwähnt bleiben. Die Rezepte sind sehr wandelbar. Man kann z.B. Brandy-, Whisky- oder Rum-Eggnog mit etwas Sherry, Port oder Madeira abrunden. Die Menge der Milch ist natürlich für die Intensität eines Eggnogs von Belang.

Alkoholfreie Mixgetränke Sie bestehen hauptsächlich aus Fruchtsäften und Sirup. Doch auch Sahne, Milch, Speiseeis, Fruchtpürees und entalkoholisierter schäumender Wein werden verwendet. In der Regel sind sie »alkoholfreie« Longdrinks und ihre Geschmacksskala reicht von süß bis säuerlich.

Bowlen Die heute vor allem im Sommer beliebten Bowlen haben ihre Vorläufer in den Kräuter- und Gewürzweinen des späten Mittelalters. Ihren Namen verdankt die Bowle der englischen Bezeichnung für Schüssel *bowl*. Bowlen eignen sich hervorragend als leichtes Sommergetränk in den Nachmittags- und Abendstunden. Sie bieten die Möglichkeit, viele Personen gleichzeitig mit einem ansprechenden Getränk zu versorgen.

Hot Drinks Hot Drink steht als Oberbegriff für heiße Getränke. Vieles Spirituosen und Liköre eignen sich zum Genuss in Verbindung mit Kaffee, zum Teil auch mit Tee, Schokolade oder heißem Wasser. Im weitesten Sinne zählt auch erhitzter Wein, wie etwa Glühwein, zu dieser Getränkekategorie.

Fachausdrücke

Auf diesen Seiten werden oft benutzte Fachbegriffe der Bar und der Getränkeherstellung sowie Etikettenaufschriften erklärt.

Die Abkürzungen bedeuten:

(e) Englisch (f) Französisch (i) Italienisch
(sp) Spanisch (p) Portugiesisch

After-Dinner-Drink (e) In den USA gebräuchliche Bezeichnung für Getränke nach dem Essen.

Âge inconnu (f) Vorwiegend auf Calvados-Etiketten für »Alter unbekannt«. Darf ab der höchsten Altersstufe (ab 6 Jahren) angegeben werden.

Almacenista (sp) Lagerhalter einer Bodega.

Alambic Charentais (f) In der Charente (Cognac-Region) verwendetes Destilliergerät.

Amaro (i) Bezeichnung für Bitter, Bitterspirituose.

Amontillado (sp) Meist halbtrockener Sherry, auch trocken.

Aperitif (f) – Aperitivo (i) Vom lateinischen *aperire* (= öffnen). Sammelbegriff für alkoholische Getränke, die vor den Mahlzeiten zur Anregung des Appetits getrunken werden.

Assemblage (f) Verschnitt von Grundweinen zur Gewinnung der endgültigen → Cuvée.

Ätherische Öle Flüchtige, stark riechende Öle, die sich u.a. in Pflanzenteilen befinden.

Baby (e) Bezeichnung für eine kleine Menge, z.B. eine ¼ Flasche Champagner (0,2 l.)

Balthasar Riesenflasche Champagner mit 12 l Inhalt (16 Normalflaschen).

Barglass (e) Auch Mix-, Rühr- oder Mischglas. Dickwandiges großes Glas mit Ausgießschnabel zum Mischen von Cocktails.

Barspoon (e) Barlöffel. Langstieliger Löffel z.B. zum Rühren im Barglass, zum Abmessen geringer Zutatenmengen und vielem mehr.

Bas-Armagnac (f) Hinweis auf Armagnac-Etiketten auf die Herkunftsregion. Bas-Armagnacs gelten als die besten Qualitäten.

Before-Dinner-Drink (e) In den USA gebräuchliche Bezeichnung für Aperitif.

Blended (e) Vermischt, verschnitten, z.B. Blended Whisky.

Bodega (sp) Ebenerdige, hohe Lagerhalle im Sherry-Anbaugebiet.

Bonded (e) Unter Zollverschluss (ohne Besteuerung), z.B. »Bottled in Bond« – Bänderolen mit Jahreszahl bei kanadischen und amerikanischen Whisk(e)ys.

Boston Shaker (e) Von professionellen Barmixern bevorzugter zweiseitiger Shaker. Besteht aus einem Glas- und einem Edelmetallteil. Wurde angeblich an Bord eines atlantischen Linienschiffs auf der Fahrt von Boston nach Europa entworfen. Das Glasteil kann auch als Rührglas verwendet werden.

Bouquet (f) oder Bukett. Der Duft von Weinen und Spirituosen wird als Bouquet bezeichnet.

Brut (f) Bei Champagner und Sekt für herb, naturherb. Dosage 0 bis 15 g/l.

Cask strength (e) Fassstärke, d.h. der Alkoholgehalt, den der Whisk(e)y nach seiner Reifezeit im Fass hat; vor allem schottische Single Malts werden oft direkt abgefüllt und nicht, wie ansonsten üblich, mit Wasser auf eine Trinkstärke von mindestens 40 % vol herabgesetzt.

Chai (f) Weinlager, ebenerdige Lagerhalle.

Champagner- und Sektgeschmacksrichtungen Mit der → Dosage wird nach der zweiten Gärung die Geschmacksrichtung bestimmt. Die Angaben stehen für den Restzuckergehalt pro Liter (l).

Extra Brut (extra herb): 0 – 6 g/l

Brut (herb): 0 – 15 g/l

Extra Dry (extra trocken): 12 – 20 g/l

Sec (trocken): 17 – 35 g/l

Demi Sec (halbtrocken): 33 – 50 g/l

Doux (mild, süß): über 50 g/l

Champagner-Flaschengrößen

1/4 – 0,2 l **1/2** – 0,375 l **1/1** – 0,75 l

Magnum – 1,5 l (2 Normalflaschen)

Jeroboam – 3,0 l (4 Normalflaschen)

Rehoboam – 4,5 l (6 Normalflaschen)

Methusalem – 6,0 l (8 Normalflaschen)

Salmanasar – 9,0 l (12 Normalflaschen)

Balthasar – 12,0 l (16 Normalflaschen)

Nebukadnezar – 15,0 l (20 Normalflaschen)

Die gebräuchlichste Größe ist die 1/1-(0,75 l)-Flasche. Einige Champagner-Firmen bieten in Deutschland alle Größen an. Darüber hinaus gibt es noch vier weitere, bis zu dreißig Liter fassende Flaschen. Diese sind jedoch nicht handelsüblich.

Für deutsche Sekthersteller gelten die gleichen Größen, es wird aber nur in Flaschen bis 3 l (Jeroboam / Doppelmagnum) abgefüllt.

Charentaiser Methode In der französischen Region Charente (Cognac) angewandtes Verfahren der zweifachen Destillation.

Choice (e) Steht auf Südweinen und Spirituosen für »ausgewählt«, »erlesen«.

Coffey Still (e) (Auch Patent-, Continuous- oder Column Still). Um 1830 von Aeneas Coffey in Schottland entwickeltes kontinuierliches Destillationsverfahren.

Colheita (p) Bei Port für Ernte, Erntejahr. Diese Portweine werden im Unterschied zum Vintage Port spät auf Flaschen gezogen.

Copita (sp) Kleines tulpenförmiges Glas, speziell für Sherry.

Cordials (e) Amerikanisch-englische Bezeichnung für Liköre, insbesondere für stärkende mit gesundheitlichem Effekt.

Cracked Ice (e) In kleine Stücke zerschlagenes Eis.

Cream (e) Beim Sherry Bezeichnung für einen tiefroten, süßen, fast cremigen Wein.

Crème de (f) Der Zusatz »Crème« bei Likören steht für besondere Süße, der Zuckergehalt liegt bei über 250 g/l.

Crémant (f) Stand bis 1995 für einen Champagner mit wenig Kohlensäure. Wird seither für höherwertige regionale Schaumweine (Appellation Controlée) in Frankreich, aber auch in Deutschland verwendet.

Criadera (sp) Heißen bei der Sherry- und Brandy-Herstellung die verschiedenen Fassreihen des Solera-Systems, mit Ausnahme der untersten Reihe, die »Solera« heißt, abgeleitet von *suelo* = Boden.

Crushed Ice (e) Zerstoßenes Eis.

Cuvée (f) Fassmischung. Champagner und Schaumweine z.B. entstehen in der Regel aus Weinen verschiedener Lagen und Jahrgänge. Die Zusammenstellung der Grundweine ist die Cuvée.

Dash (e) Spritzer. Bezeichnung für die kleinste Flüssigkeitsmenge.

Degorgieren (f) Enthefen. Bei Champagner und bei Schaumweinen, die im traditionellen Flaschengärverfahren hergestellt werden, wird die Hefe entfernt.

Degustation (f) Weinprobe, Verkostung.

Dekantieren Vorsichtiges Umgießen einer Flüssigkeit in eine Karaffe. Bei alten Rot- und Portweinen üblich, um den Wein vom Depot zu trennen.

Demijohns (e) Ballonflaschen bis zu 50 l Inhalt. Sie stecken zum Schutz in Weidenkörben oder sind in Bandeisengestelle eingesetzt.

Demi Sec (f) Halbtrocken. Bei Champagner und Sekt eine Dosage von 33-50 g/l.

Depot (f) Satz, der beim Dekantieren zurückbleibt. Meist bei Rot- und Portwein.

Destillation Von lateinisch *destillare* = herabtropfen. Grundlegender Vorgang der Spirituosenherstellung. Alkoholische Lösungen oder Stoffgemische werden in Destillationsanlagen zunächst erhitzt. Der entstehende Dampf wird abgekühlt, kondensiert und verflüssigt sich. So wird der Alkohol gewonnen.

Digestif (f) auch After-Dinner-Drink (e) Erstmals 1938 im »Larousse Gastronomique« (Standardwerk für Küche, Kochkunst und Esskultur) erwähnt. Im Gegensatz zum Aperitif sind Digestifs Getränke, die nach dem Essen angeboten werden. Meist Weinbrände, Calvados, Obstbrände, Grappas, Bitters aber auch Sweet Cocktails oder rein alkoholische Mischungen.

Digestion Ist eine → Mazeration mittels warmer Flüssigkeit. Bewirkt eine schnellere, intensivere und gründlichere Auslaugung als die Mazeration. (Ähnlich wie das Ziehenlassen des Tees.)

Dosage (f) Eine Mischung aus Wein der gleichen Cuvée, altem Champagner und Rohrzucker. Die genaue Zusammensetzung wird von jedem Hersteller gehütet. Die Dosage wird dem Champagner – und dem nach dem traditionellen Flaschengärverfahren hergestellten Schaumwein – nach dem Degorgieren (Enthefen) zugegeben. Ihre Zusammensetzung bestimmt die Herbheit oder Süße und wird in g/l (Restzucker) angegeben.

Doux (f) Mild, süß. Bei Champagner und Sekt mit einer → Dosage von über 50 g/l.

Dulce (sp) Süß.

Eau de Vie (f) »Wasser des Lebens«. Französische Bezeichnung für Spirituosen, insbesondere für Obstbrände.

Egrappé (f) Entrappen. Wird bei Marc angegeben, wenn die Trauben vor dem Keltern entstielt wurden.

Extra Brut (f) Extra Herb. Bei Champagner und Sekt mit einer Dosage von 0-6 g/l.

Extra Dry (e) Extra Trocken. Bei Champagner und Sekt mit einer Dosage von 12 - 20 g/l.

Emulsion Gleichmäßige Mischungen aus eigentlich nicht mischbaren Flüssigkeiten. Begriff bei der Likörherstellung (Schokoladen-Sahne-Eierlikör). Diese werden homogenisiert (innig vermengt). Je feiner die Verteilung und die Tröpfchen-Größe, um so beständiger gegen den Verderb.

Ester Aromaträger in ätherischen Ölen.

Fermier (f) Bauer. Bei französischen Spirituosen (Calvados) Hinweis auf landwirtschaftliche Herstellung – im Gegensatz zu industrieller Produktion.

Fine Champagne (f) Cognac, der ausschließlich aus Grande- und Petite-Champagne-Destillaten gemischt wurde. Der Grande-Champagne-Anteil muss mindestens 50 % betragen.

Fino (sp) Trockenste Sherry-Sorte.

Frappé (f) Geschlagen. In der Bar für Liköre und Spirituosen, die auf zer Schlagem Eis serviert werden. Steht auch für gekühlte Gläser.

Fût (f) Fass. Steht auf Etiketten mit Angabe der Lagerdauer im Fass.

Gallone (e) Englisch-amerikanisches Flüssigkeitsmaß. Eine englische Gallone entspricht 4,54 l, eine amerikanische Gallone 3,78 l.

Gay-Lussac-Grade Früher in Frankreich verwendete Maßeinheit zur Bestimmung des Alkoholgehalts. Weicht geringfügig von den deutschen % vol ab. Abkürzung G.L.

Glen (e) »Bergschlucht«, »Tal«. Bestandteil vieler schottischer Malt-Whisky-Markennamen.

Grande Champagne (f) Gilt als die beste Cognacbauzone. Liegt inmitten der Region. 1906 wurden die bereits 1860 bestimmten, bis heute gültigen Grenzen des Cognacgebiets (Charente) festgelegt.

Hard Liqueurs (e) Bezeichnung für ungesüßte Spirituosen wie Whisky, Cognac, Rum, Gin.

Haut Armagnac (f) Auf Armagnac-Etiketten Hinweis auf die Herkunftsregion.

Hors d'Age (f) Wörtlich »außer Alter« oder »außergewöhnlich alt«. Eine der gesetzlich festgeschriebenen Bezeichnungen bei Cognac, Armagnac und Calvados für die höchste Altersstufe. Aus dem Alterskonto sechs mit mindestens 6 Jahren Reifezeit (siehe auch Seite 84 ff).

Jeroboam (Doppelmagnum) Übergroße Flasche (Champagner und Sekt) mit 3 l Inhalt (4 Normalflaschen).

Jigger oder Measuring Cup (e) Siehe Messbecher

Label (e) Flaschenetikett.

Magnum Champagner- und Sektflasche mit 1,5 l Inhalt (Doppelflasche).

Manzanilla (sp) Besonders leichter, trockener Sherry, der nur in den Bodegas von Sanlúcar de Barrameda reift.



Ebenerdiger Chai (Reifekeller) in der Region Cognac

Von Maische ...

Maische Zucker- und/oder stärkehaltiges Ausgangsmaterial für die alkoholische Gärung.

Mariage (f) »Vermählung« wird das Vermischen von verschiedenen Cognacqualitäten und -alterstufen genannt.

Mazeration Kaltes Ausziehen von getrockneten Pflanzenteilen mit Alkohol oder Alkohol-Wasser-Gemischen über einen längeren Zeitraum.

Melasse Bei der Zuckergewinnung entstehender Rückstand. Grundstoff für Rum.

Messbecher aus Metall, Glas oder Kunststoff Die klassischen Metallmodelle fassen auf einer Seite 2 cl, auf der Gegenseite 4 cl Flüssigkeit. Es sind auch Modelle mit Skalierungen bis 5 cl, mit Fassungsvermögen 3 und 5 cl, 3 und 6 cl, 2,5 und 5 cl oder US-amerikanische mit Flüssigunzen-Einteilung (Ounce, 1 fl oz = 2,95 cl) erhältlich.

Méthode champenoise (f) Das Champagner-Herstellungsverfahren. Die Bezeichnung ist seit i. 9. 1994 nur noch für Champagner zugelassen. Das gleiche Verfahren heißt außerhalb der Champagne (in der EU) nun traditionelle oder klassische Flaschengärung (»Metodo Classico«).

Methusalem Champagner-Flaschengröße mit 6 l Inhalt (8 Normalflaschen).

Millésime (f) Jahrgang.

Mint (e) Pfefferminze.

Mindestalkoholgehalte der Spirituosen nach EU-Recht

Aquavit 37,5 % vol	Armagnac 40,0 % vol
Bitter 15,0 % vol	Calvados 40,0 % vol
Cognac 40,0 % vol	Eierlikör 14,0 % vol
Enzian 37,5 % vol	Genever 35 % vol
Gin 37,5 % vol	Grappa 37,5 % vol
Himbeergeist 37,5 % vol	Kirschwasser 37,5 % vol
Kirschwasser mit der Bezeichnung »Schwarzwälder« oder »Fränkisches« 40,0 % vol	
Korn 32,0 % vol	Kornbrand 37,5 % vol
Likör 15,0 % vol	Rum 37,5 % vol
Rum-Verschnitt 37,5 % vol	Steinhäger 38,0 % vol
Weinbrand 36,0 % vol	Whisky 40,0 % vol
Wodka 37,5 % vol	



Die Destillationsanlagen von Rémy Martin in Cognac

Mist (e) Nebel. In Schottland, Irland, USA und Kanada Bestandteil von Spirituosenamen.

Mistelle (f) Weine mit höchstens 15 % vol, bei denen die Hefegärung des nur schwach angegorenen Mosts durch Alkoholzusatz verhindert worden ist. Dazu zählen Samos, der Pineau des Charentes und Weinaperitifs wie Dubonnet und St. Raphaël.

Mug (e) Krug aus Glas oder Metall.

Napoleon (f) Eine der gesetzlich festgeschriebenen Bezeichnungen für Cognac, Armagnac und Calvados für die höchste Alterungsstufe, aus dem Alterskonto sechs mit mindestens 6 Jahren Reifezeit. (s. auch Seite 84 ff).

Nebukadnezar Größte Champagnerflasche mit 15 l Inhalt (20 Normalflaschen).

Nutty (e) Auf Sherryetiketten zu finden, weist auf einen nussartigen Geschmack hin.

Oloroso (sp) Trockener bis leicht süßer Sherry, die klassische Qualität in Spanien. Oloroso von *olor* (Geruch). *Oloroso* = wohlriechend.

On the rocks (e) Purgetränk auf Eiswürfeln.

Ounce (e) Unze. US-amerikanische und englische Maßeinheit. Eine Fluid Ounce (Flüssigunze) entspricht in den USA 2,95 cl, in Großbritannien 2,84 cl. Abkürzung: fl oz.

Pale (e) »Bleich«, »blass«. Angabe auf Cognac und Sherryetiketten.

Pays d'Auge (f) Calvadosregion mit dem besonderen Status der kontrollierten Ursprungsbezeichnung. Gilt als das Gebiet mit den besten Qualitäten.

Perkolation Auslaugung bestimmter Stoffe (z.B. Pflanzenteile) im Durchlaufverfahren (ähnlich dem Filtern von Kaffee).

Piccolo – Pikkolo Diese beiden geschützten Schreibweisen für Sekt in Kleinflaschen (0,2 l) sind den Häusern Kessler (Piccolo) und Henkell (Pikkolo) vorbehalten. Anderen Herstellern ist die Verwendung dieser Bezeichnungen untersagt.

Pint (e) Abkürzung: pt. US-amerikanische (0,473 l) und englische (0,568 l) Maßeinheit.

Pot Still (e) Schottisch-irischer Begriff für kupferne zwiebel-, birnen- oder lampenförmige Brennblasen für die periodische Destillation. Je nach Bestimmung wird diese als *wash-* oder *spirit still* bezeichnet. Brennereien, die dreifach destillieren, haben eine *intermediate still* zwischen *wash-* und *spirit still*.

Proof Grade (e) In Großbritannien, Kanada und den USA übliche Angabe des Alkoholgehalts in Spirituosen. In Großbritannien bezeichnen 100 ° Proof die Stärke des Proof-Spirit, d.h. 57,15 % vol, gemessen bei 15,56 °C. 1 ° Proof ist rund 0,57 % vol. Reiner Alkohol ist 175 ° Proof. In Kanada und USA bedeuten 100 ° Proof so viel wie 50 % vol und 200 ° Proof reinen Alkohol. Ein Proof ist also genau 0,5 % vol.

Pourer (e) Ausgießer auf Flaschen.

Rehoboam Übergroße Champagnerflasche mit 4,5 l Inhalt (6 Normalflaschen).

Rektifikation Wirkungsmäßig verbesserte Destillation.

Ruby (e) Rubinrot. Auf Portweinetiketten für jungen rubinroten Port.

Rye (e) Engl. für »Roggen«. Rye Whisky in den USA.

Salmanasar Übergroße Champagnerflasche mit 9 l Inhalt (12 Normalflaschen).

Sauvage (f) »Wild gewachsen«, »unkultiviert«. Oft Namensbestandteil französischer Obstbrände, z.B. Framboise Sauvage: Himbeergeist aus wild gewachsenen, unkultivierten Himbeeren.

Sec (f) Trocken. Steht bei Champagner und Sekt für eine Dosage von 17-35 g/l.

Secco (i) Trocken.

Shaker (e) Schüttelbecher.

Short Drink (e) Kleines, kurzes Getränk.

Single Malt (e) Besagt bei Malt Whisky, dass der Whisky ungemischt ist. Er ist immer das Produkt einer Destillerie oder auch nur eines Destillationsvorgangs. Im Gegensatz zum → »Vatted Malt«.

Solera (sp) Name für das mehrjährige Sherry-Reifungsverfahren (auch bei spanischem Brandy). Das gesamte, meist über 4 oder 5 Fassreihen umfassende System heißt *Solera*. Die oberen Fassreihen nennt man *Criadera*, die untere Solera, von *suelo* = Boden.

Sommelier (f) Weinkellner.

Sour Mash (e) Findet bei der amerikanischen Whiskeyherstellung Anwendung und wird oft auf den Etiketten angegeben. *Sour Mash* (»Saure Maische«) bedeutet, dass mit einem Teil der vergorenen Maische der vorhergegangenen Destillation die neue Maischegärung eingeleitet wurde – im Gegensatz zu *Sweet Mash*, wo jeweils frische Hefe verwendet wird.

Sparkling (e) Schäumend. *Sparkling Wine*: US-amerikanische Bezeichnung für Champagner, Sekt.

Spirituosen Zum menschlichen Genuss bestimmte Getränke, in denen Alkohol (Ethylalkohol) als wertbestimmender Anteil enthalten ist. Der Alkohol muss durch Brennverfahren aus vergorenen zuckerhaltigen oder aus in Zucker verwandelten und vergorenen Stoffen gewonnen sein. Synthetisch hergestellter Alkohol darf nicht verwendet werden. Nach EU-Recht können Spirituosen unter anderem eingeteilt werden in Brände, Geiste (nur bei Obst), aromatisierte Spirituosen (z.B. Gin, Genever) und Liköre. Die Bezeichnung »Branntwein« darf eine Spirituose nur noch tragen, wenn sie ausschließlich auf der Grundlage von Wein hergestellt wird. Der Mindestalkoholgehalt beträgt 15 % vol (Eierlikör 14 % vol). Für alle Spirituosenarten sind → Mindestalkoholgehalte festgelegt.

Squeeze (e) »Ausdrücken«, »Auspressen«.

Stirrer (e) Von *to stir* = umrühren. Langer Plastikstab als Beigabe zu Longdrinks.

Straight (e) Pur, unverdünnt, unvermischt, ein unvermisches Destillat. Beim Whiskey Gegensatz zu → Blended.

Straight Up (e) Für Getränke, die pur, also ohne Eis und andere Zutaten getrunken werden.

Strainer (e) Spezielles Bartsieb mit einer Spiralfeder am Rand, die beim Abgießen aus dem Barglass oder Shaker das Eis zurückhält.

Straw (e) Trinkhalm (straw = Stroh).

Tablespoon (e) Esslöffel. Oft verwendet als Maßeinheit (abgekürzt: tbs) in englischen und amerikanischen Cocktailbüchern. Entspricht etwa 15 g oder 1,5 cl.

Tankard (e) Krug mit Deckel.

Tannin Ein Gerbstoff (Bitterstoff), der in den Kernen, Schalen und Stielen der Weintrauben enthalten ist und sich bei der Rotweinabereitung löst. Ist auch im Eichenholz enthalten. Tannin wirkt sich positiv auf die Haltbarkeit des Weines aus.

Tawny (e) Lohfarben. Bezeichnung für lange im Holzfass gelagerten hellfarbenen Port.

Teaspoon (e) Teelöffel. Oft verwendete Maßeinheit (abgekürzt: tsp) in englischen/amerikanischen Cocktailbüchern. Entspricht etwa 5 g oder 0,5 cl.



Hier wird Wein zu »Geist«: der Reifekeller von Rémy Martin

Tirage (f) Liqueur de Tirage – Fülldosage. Beim Champagner (Méthode champenoise) eine Mischung aus Wein, Zucker und ausgewählten Hefekulturen. Wird dem Wein zur Einleitung der zweiten Gärung in der Flasche zugegeben.

Triple Sec (f) Dreifach trocken. Bei Likören, z.B. Curaçao, Bezeichnung für gehobene Qualität und hohen Alkoholgehalt. Zulässig nur bei Likören aus Zitrusfrüchten.

Tumbler (e) Sammelbezeichnung für stiellose schwere Gläser für »On-the-rocks«-Getränke (auch Old-Fashioned-Glas).

Twist of ... (e) Drehen. Meist »Twist of Lemon Peel«. Bezeichnet das Auspressen des Aromas aus einem Stück Zitronenschale.

Unblended (e) Unvermischt. Steht oft zusätzlich auf Single-Malt-Etiketten.

Unze → Ounce.

Vat (e) Lagerfass.

Vatted Malt (e) Bezeichnet einen Malt Whisky, der aus verschiedenen Sorten gemischt ist.

Vecchia (i) Alt. Bei Spirituosen Hinweis auf lange Lagerung.

Vénéérable (f) »Ehrwürdig«, vor allem für alten Calvados verwendet. Zählt zur höchsten Alterungsstufe mit mindestens 6 Jahren Lagerung.

Vieux – Vieil – Vieille (f) Alt. Auf Cognac-, Armagnac- und Calvados-etiketten. Eine der gesetzlich festgeschriebenen Bezeichnungen für die höchste Alterungsstufe. Aus dem Alterskonto sechs mit mindestens 6 Jahren Reifezeit. (s. auch S. 84 ff). Wird auch für Obstbrände verwendet.

Vintage (e) Bezeichnung für Jahrgang, hauptsächlich bei Champagner, Port und Madeira. Vintage werden meist nur aus außergewöhnlichen Weinjahrgängen hergestellt.

V.S.O.P. (e) Bezeichnung bei Cognac, Armagnac und Calvados für mindestens 4 Jahre im Fass gereifte Qualitäten.

V. – Very

S. – Superior

O. – Old

P. – Produkt oder Pale (dt. »ausgezeichnet, alt, blass«).

Kann bei deutschen Weinbränden nach einer Eichenholzfasslagerung von einem Jahr angegeben werden.

X.O. (e) Extra Old. Auf Cognac-, Armagnac- und Calvados-etiketten. Steht für die höchste anzugebende Altersstufe mit mindestens 6 Jahren Reifezeit. Wurde im April 2018 für Cognac auf 10 Jahre angehoben.

Weinaperitifs

Die »Apéritifs à Base de Vin« werden aus Wein und Fruchtauszügen oder Wein und Mistelle (Weine, bei denen die Gärung des Mosts durch Alkoholzusatz verhindert wurde), Alkohol und Frucht- und/oder Gewürzauszügen hergestellt. Eine wichtige Zugabe war dabei das Chinin. Ende des 19. bis Anfang des 20. Jahrhunderts war die Glanzzeit der französischen Weinaperitifs, bekannt als »Quinquinas« oder »Kinas«.

Kinas wurden ursprünglich hergestellt, um den Soldaten in den von Malaria geplagten Kolonien das Chinin schmackhafter zu machen. Die Hersteller von Kinas fanden Kräuterkombinationen, die die Menschen begeisterten, und in jedem Kina fanden sich die geschmacklichen Präferenzen der Region wieder, in der er produziert wurde. Maßgeblich beteiligt an der Entwicklung waren der Likörhersteller Dubonnet, der die gleichnamige Marke schuf, und der Arzt Juppet mit seinem St. Raphaël.

Kinas trinkt man pur auf Eis, mit Tonic Water oder Champagner. Weitere bekannte Weinaperitifs sind Pineau des Charentes (Cognac und Traubensaft), Ratafia (Marc und Traubenmost) und die Vins Doux Naturels, die in allen Mittelmeerländern hergestellt werden. Nach dem Öffnen sollten alle Weinaperitifs kühl aufbewahrt werden.

Interessante Marken

A & A – Asbach & Auslese Riesling-Likör

Ganz anders als die Aperitif-Klassiker ist der A & A Riesling-Likör. Ihm vergleichbar sind Pineau des Charentes und die Vins Doux Naturels. Zwei hochgeschätzte deutsche Spezialitäten, der

Weinbrand Asbach und Riesling-Ausleseweine, sind die Komponenten dieser 2003 eingeführten Likörkomposition. A & A trinkt man gekühlt, »on the rocks«, mit Sodawasser oder Ginger Ale. Alkoholgehalt 19 % vol.

Asbach Aperitif Rosé ist eine Mischung aus Rosé-Rheinweinen und Asbach

Weinbrand. Dazu kommen Wermut- und Holunderblütenextrakte. Seine Farbe stammt ausschließlich vom Wein. Man trinkt ihn gekühlt, auf Eis, mit Tonic oder Soda Water oder auch mit Sekt. Alkoholgehalt 15 % vol.

Banyuls ist ein Vin Doux Naturel, also ein Süßwein. Die Anbauregion Languedoc-Roussillon liegt im äußersten Süden Frankreichs, an der Grenze zu Katalonien. Für den Banyuls werden überreife, bereits am Rebstock rosinenartig geschrumpfte Trauben geerntet und verarbeitet. Dabei wird die Gärung mit Alkohol gestoppt.

Cocchi Das seit 1891 in Coconato d'Asti ansässige Unternehmen ist bekannt für seine Spumante und Aperitifs. Cocchi Americano ist ein exzellenter und perfekter Weinaperitif. Der Name hat jedoch nichts mit dem bekannten Cocktail gleichen Namens gemein, sondern stammt vom italienischen Wort *amaricante* ab, der Bezeichnung für bittere Substanzen. Für ihn werden Weißweine mit Enzian, Zitrusfrüchten und weiteren Kräutern und Gewürzen versetzt. Neu ist der Americano Rosa. Beide 16,5 % vol.

Dubonnet Den »Grand Apéritif de France« Dubonnet gibt es seit 1846. Er wird als »Rouge« (14,8 % vol) und »Blanc« (17 % vol) angeboten.

Kina l'Aero d'Or Für den Kina l'Aero d'Or wird Wein mit einer Kräuterinfusion aus Chinarinde, Orangenschalen, Wermut und anderen exotischen Gewürzen versetzt. L'Aero d'Or (»das goldene Flugzeug«) ist eine Hommage an den Franzosen Louis Blériot, der 1909 in einer Eindecker-Eigenkonstruktion als Erster über den Ärmelkanal nach England flog – in 37 Minuten!

Pineau des Charentes entstand durch einen Zufall. Der Geschichte nach mischte im Jahre 1589 ein Winzer der Charente versehentlich frischen Traubenmost mit gebranntem Wein. Pineau des Charentes ist der einzige Aperitifwein Frankreichs mit »Appellation d'Origine Contrôlée« (kontrollierte Herkunftsbezeichnung). Pineau des Charentes darf nur aus frischem Traubenmost und Cognac hergestellt werden. Es gibt ihn weiß, rot und rosé.

RinQuinQuin à la Pêche Ein köstlicher französischer Aperitif (15 % vol) aus Weißweinen, Neutralalkohol, Gewürzextrakten (darunter Chinin) und sieben verschiedenen Pflanzensorten. Er sollte gut gekühlt getrunken werden.

St. Raphaël ist einer der berühmtesten französischen Weinaperitifs. Seine Rezeptur wurde von dem Apotheker Adhémar Juppet um 1880 in Lyon entwickelt. Seinen Namen erhielt er vom Schutzpatron der Apotheker und Reisenden. Der »Rouge« ist würzig-herb, der »Ambré« ist fruchtig und leicht würzig. Beide 14 % vol.



A & A Ginger Ale



4 cl A & A

Kaltes Ginger Ale

In ein Longdrinkglas einige Eiswürfel geben und den A & A dazugeben. Mit kaltem Ginger Ale auffüllen und nach Belieben mit weißen Weintrauben garnieren.

St. Raphaël Cooler



4 cl St. Raphaël Rouge oder Gold

2 cl Cointreau

4 cl Orangensaft

kaltes Tonic Water

Die Zutaten – ohne Tonic Water – mit Eiswürfeln im Shaker kräftig schütteln und durch das Barsieb in ein Longdrinkglas auf einige Eiswürfel abgießen. Mit kaltem Tonic Water auffüllen und leicht umrühren. Mit Orangenscheibe und Physalis garnieren.

Wedding Bells



2 cl Dubonnet

2 cl Gin

2 cl Cherry Brandy

2 cl Orangensaft

Die Zutaten mit Eiswürfeln schütteln und in ein Stielglas abseihen.

Red Sin



3 cl Dubonnet Rouge

3 cl Scotch Whisky

2 cl Cherry Brandy

Mit Eiswürfeln im Rührglas gut vermischen und in ein gekühltes Cocktailglas abgießen. Mit einer Orangenschale abspritzen und diese dazugeben.

Dubonnet Fizz



5 cl Dubonnet Rouge

1 cl Cherry Brandy

2 cl Zitronensaft

4 cl Orangensaft

kaltes Sodawasser

Die Zutaten – ohne Sodawasser – im Shaker mit Eiswürfeln kräftig schütteln und in ein Becherglas auf einige Eiswürfel abgießen. Mit etwas Sodawasser auffüllen. Eine halbe Orangenscheibe dazugeben.

Bentley



3 cl Dubonnet Rouge

3 cl Calvados

Mit Eiswürfeln im Rührglas gut vermischen und in ein gekühltes Cocktailglas abgießen.



A & A Ginger Ale >



Vermouth

Unter den Weinaperitifs bilden die Vermouths die bekannteste und mengenmäßig größte Gruppe. Weltberühmtheit erlangten italienische und französische Produkte. Aus Wermutkraut (botanisch: *Artemisia absinthium*) hergestellte Arzneien wurden bereits im Altertum gegen vielerlei Krankheiten verordnet. Die heutige Bezeichnung »Vermouth« ist in dieser Schreibweise nur für italienische und französische Marken zulässig und stammt vom Althochdeutschen *wermout win* ab. Die älteste Produktionsstätte für Vermouth ist die Region um Cuneo, südlich von Turin. Hier lässt sich die Herstellung aromatisierter Weine bis ins 16. Jahrhundert zurückverfolgen.

Der Ursprung

Die Landschaft um das norditalienische Städtchen bietet die besten Bedingungen für die Reben des Moscato d'Asti, eine Weinsorte, die sich besonders gut zum Würzen mit Kräuterauszügen eignete. Um 1786 produzierte die Turiner Firma Carpano erstmalig in größerem Ausmaß Vermouth, und seit jener Zeit hat sich Turin als Zentrum der Vermouthherstellung einen Namen gemacht. Der »Vino Vermouth di Torino« ist

heute führend und charakteristisch für einen ganz bestimmten Vermouthtyp. Der »Torino« – seine Hauptsorten sind der rubinrot leuchtende »Colo-rato« oder »Rosso«, der grünlich weiße, süßherb

schmeckende »Bianco« und der trockene, herbe, kaum Restzucker enthaltende »Secco« oder »Dry« – hat so charakteristische Merkmale, dass seine Ursprungsbezeichnung international geschützt wurde. Bei der Herstellung von Vermouth



sind vier Hauptarbeitsgänge erforderlich: die Zusammenstellung der Ausgangsweine, die Produktion des Kräuterauszugs, die Schöning und Filtration bzw. Stabilisierung des Vermouths sowie die abschließende Lagerung des Fertigprodukts bis zur Abfüllreife.

Empfehlungen

Vermouth trinkt man gekühlt oder on the rocks mit Zugabe einer halben Zitronen- oder Orangenscheibe. Vermouths sind auch Bestandteil weltbekannter Cocktailklassiker.

Interessante Marken

Cocchi Anlässlich des 120-jährigen Firmenjubiläums von Giulio Cocchi 2011 wurde dieser Vermouth di Torino nach der Originalrezeptur von 1891 neu aufgelegt. Die Basis dieses leicht herben bernsteinfarbenen Vermouths sind Muskatellerweine. Cocchi gilt als einer der Besten und präsentiert den Vermouth, wie er einmal war und wie er sein sollte. Im Jahr 2014 wurde der Vermouth Amaro – Double Quinine (16 % vol) vorgestellt. Dieser weist einen höheren Chininanteil auf.

Ferdinand's ist der weltweit erste Vermouth, der aus Riesling-Wein hergestellt wird. Saar-Riesling und regionale Kräuter sind seine Basis. Bei der Herstellung wird auf Natürlichkeit Wert gelegt und mit Traubenmostkonzentrat gesüßt. Er wird in den Sorten White, Dry und Red angeboten.

Dolin Das Haus Dolin produziert seit 1821 Weine in der an die Schweiz und Italien angrenzenden französischen Landschaft Savoyen. Der charaktervolle Dolin Vermouth wird als »Blanc« und »Rouge« mit 16 % vol und als »Dry« mit 17,5 % vol angeboten.

Gancia Das für seinen Vermouth, Vino Spumante, Prosecco und Asti bekannte Unternehmen wurde 1850 in Canelli/Piemont von Carlo Gancia gegründet. Gancia war der Erste der zahlreichen Vermouth-Produzenten dieser Zeit, der einen Bianco Vermouth anbot. Der außergewöhnliche Gancia Vermouth Rosso di Torino hatte seinen Ursprung im Jahr 1852 und er ist bis heute das Herzstück unter den weiteren Sorten Bianco, Rosso und Extra Dry. Angeboten wird der Rosso di Torino in einer ursprünglichen Flasche.

González Byass Vermouth La Copa Das in Jerez de la Frontera ansässige Unternehmen González Byass ist unter anderem bekannt für seine Sherrys (»Tio Pepe«) und Brandys. La Copa ist die Neuauflage eines Rezepts aus dem Jahr 1896. Er wird auf traditionelle Weise auf Basis von Sherryweinen zubereitet. Alkoholgehalt 15 % vol.

Matter Die Brennerei Matter in Kallnach im Schweizer Kanton Bern stellt auch Vermouth in höchster Qualität her. Alles an diesen Vermouths ist handwerklich geprägt, und nur ausgewählte Zutaten werden verwendet. Er wird als »Bianco«, »Rosso« und »Dry« angeboten.

Punt e Mes Carpano in Turin war 1786 der erste große Produzent von Vermouth. Dem klassischen Carpano Vermouth wurde um 1870 der »Punt e Mes«, der eine Spur bitterer als roter Vermouth ist, zur Seite gestellt. Im Jahr 2010 wurde mit dem »Antica Formula« auch der bis 1870 hergestellte ursprüngliche Carpano wieder angeboten.

Vermouth Cassis >

Vermouth Cassis



4 cl Vermouth Dry
2 cl Crème de Cassis
kaltes Sodawasser

Vermouth und Cassis mit Eiswürfeln in einen Tumbler gießen, mit Sodawasser auffüllen und leicht verrühren. Mit einer Zitronenschale abspritzen und diese mit ins Glas geben.

Berry Rosso



3 cl Vermouth Rosso
2 cl Wodka
1 cl Erdbeersirup
2 cl Zitronensaft
8 cl Orangensaft

Mit Eiswürfeln im Shaker kräftig schütteln in ein Longdrinkglas auf Crushed Ice abgießen. Mit einer Erdbeere garnieren.

Perfect Cocktail



2 cl Vermouth Dry
2 cl Vermouth Rosso
2 cl Gin

Die Zutaten in ein mit Eiswürfeln gefülltes Rührglas geben, gut vermischen und in ein gekühltes Cocktailglas abseihen. Mit einer Zitronenschale abspritzen.

Bronx



3 cl Gin
1 ½ cl Vermouth Dry
1 ½ cl Vermouth Rosso
3 cl Orangensaft

Mit Eiswürfeln im Shaker kräftig schütteln in ein Cocktailglas abgießen. Eine halbe Orangenscheibe dazugeben.

Apricot Secco



2 cl Vermouth Dry
2 cl Gin
2 cl Apricot Brandy

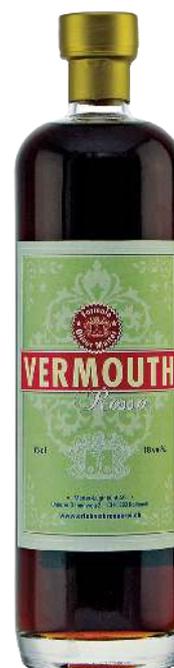
Die Zutaten in ein mit Eiswürfeln gefülltes Rührglas geben, gut vermischen und in ein gekühltes Cocktailglas abgießen.

Duchess



2 cl Vermouth Dry
2 cl Vermouth Rosso
2 cl Absinthe

Die Zutaten in ein mit Eiswürfeln gefülltes Rührglas geben, gut vermischen und in ein gekühltes Cocktailglas abgießen.



Bitteraperitifs

Innerhalb der großen Gruppe der Bittergetränke nehmen die italienischen Bitteraperitifs einen besonderen Platz ein. Die hauptsächlichsten Unterscheidungsmerkmale zu den »echten« Bitteren sind die klar-rote Farbe, der geringere Alkoholgehalt und ihre ideale Verwendbarkeit als Long-drink. Viele mittelgroße und kleinere Unternehmen in Italien und auch in der Schweiz stellen Bitteraperitifs her. Diese meist handwerklich produzierten Marken bieten durch ihre unterschiedlichen Zusammensetzungen eine große Geschmacksvielfalt und unterscheiden sich in allen Bereichen von der Fabrikmassenware. Alle Bitter werden nach dem gleichen Verfahren hergestellt, nur die Bitteraperitifs sind eben anders. In der Regel werden sie – im Gegensatz zu den Digestifbitter – nicht pur, sondern verlängert getrunken. Dabei ist die Zugabe von Sodawasser die klassische und auch heute noch vielfach praktizierte Art der Zubereitung. Dass sich die Bitteraperitifs zum Mixen eignen, haben international bekannte Rezepturen bewiesen. Bitteraperitifs trinkt man jedoch nicht nur als Aperitif vor dem Essen. Sie sind, verlängert mit Fruchtsäften oder Tonic Water, ideale Getränke für jede Tageszeit.



Interessante Marken

Galliano L'Aperitivo Die Likörmarke Galliano wurde 1896 in der toskanischen Stadt Livorno von Arturo Vaccari vorgestellt. Die stark Vanillehaltige Variante war in den USA sehr erfolgreich und heute werden vier Qualitäten angeboten: Das Original L'Autentico, der Smooth Vanilla - auf dem die Galliano-Mixrezepte beruhen, der Kaffeelikör Ristretto und seit dem Jahr 2020 der L'Aperitivo. Die Rezeptur des rot-rose-farbigen L'Aperitivo wird von mediterranen Zitrusfrüchten, darunter Bergamotte und Chinotto geprägt. 24 % vol.

Gin Chilla »Aperitivo Bavarese« Mit diesem neuen Aperitif stellt die Lantenhammer Destillerie einmal mehr ihre Kreativität unter Beweis. Gin Chilla (25 % vol) hat als Basis den hauseigenen Bavarka Gin und eignet sich insbesondere durch seine Wacholdernote, seine floralen Akzente und seine Zitrusaromen für spritzige Sommerdrinks.

Gran Classico Bitteraperitif

Die Brennerei Matter in Kallnach im Schweizer Kanton Bern produziert diesen erfolgreichen und gefragten Bitteraperitif, der auf einer originalen Turiner Bitter-Rezeptur aus dem Jahr 1864 basiert. Dieser Klassiker ist eine Mischung aus zahlreichen Kräutern und Wurzeln, wie Bitterorange, Wermut, Enzian, Rhabarber und weiteren aromatischen Pflanzen. Gran Classico Bitter ist ein reines Naturprodukt und im Gegensatz zu manch großen Bitteraperitif-Marken ohne jegliche Zugabe von Farb- und Aromastoffen. Nach seiner äußerst erfolgreichen Einführung auf dem US-Markt eroberte der Gran Classico auch den deutschen Markt. Mit seinem komplexen, erfrischend-bittersüßen Geschmack kann der Gran Classico Bitter äußerst vielseitig serviert werden: traditionell mit Sodawasser oder Orangensaft oder ganz klassisch als Teil der berühmten Cocktails Americano und Negroni (28 % vol).

Luxardo Bitter Luxardo war der »Erfinder« des Maraschino Liqueurs. Das Familienunternehmen wurde 1821 in Zara/Dalmatien gegründet und produziert heute in der Nähe von Padua/Italien. Neben einer Vielzahl an Likören bietet Luxardo auch einen aromatischen und ausgewogenen Bitteraperitif (25 % vol) an.

Picon Zur Zeit der Entstehung der französischen Weinaperitifs Dubonnet und St. Raphaël schuf Gaetan Picon sein Aperitifgetränk. Er verwendete Orangenschalenextrakte und Enzian sowie Chininrinde, jedoch Neutralalkohol und keinen Wein. Picon gibt es heute in drei Sorten: den Picon Amer (21 % vol) mit markanten bitteren Noten, den leicht süßlichen Picon à l'Orange (18 % vol) und den Picon Bière (18 % vol), der in Frankreich gerne mit Bier gemischt wird.

Poli Airone Rosso Aperitivo Die berühmte Grappadestillerie Poli wurde 1898 gegründet, und bis heute steht der Grappa im Mittelpunkt. In neuerer Zeit erweiterte das in Schiavon/Veneto ansässige Unternehmen seine Produktlinien und bietet mit dem Airone Rosso Aperitivo auch einen Bitteraperitif (17 % vol) an. Die Kräuter und Gewürze dafür werden in Grappa mazeriert.

Sirene Bitter Im Städtchen Garda am gleichnamigen berühmten Gardasee hat die winzige Destillerie Piperita ihren Sitz. Die Firmengründerin Elisa Carta stellt nur ein einziges Produkt her: Sirene Bitter. Der Name bezieht sich auf die Legende, dass im Gardasee Meerjungfrauen lebten, die gerne Fischer verführten. Der Namenszusatz »Elisir d'Amore« verweist darauf, dass Sirene Bitter genauso verführerisch ist wie die Sirenen im See. Jahrelange Recherchen und Experimente waren nötig, um die Rezeptur des handgemachten italienischen Bitters zu entwickeln. Aus einer Vielzahl an Kräutern und Wurzeln entsteht ein Bitter, wie man ihn nur selten findet. Dass bei der Produktion auf künstliche Farbstoffe oder Aromen verzichtet wird, versteht sich hier noch von selbst. Alkoholgehalt 23 % vol.

Russian Rose



2 cl ital. Bitteraperitif
4 cl Wodka
4 cl Orangensaft
kaltes Bitter Lemon

Im Shaker – ohne Bitter Lemon – mit Eiswürfeln schütteln und in ein Longdrinkglas auf Eiswürfel abgießen. Mit Bitter Lemon auffüllen. Eine halbe Orangenscheibe dazugeben.

Americano



4 cl ital. Bitteraperitif
4 cl Vermouth Rosso
kaltes Sodawasser

Bitteraperitif und Vermouth Rosso mit Eiswürfeln in einen Tumbler geben, mit Sodawasser auffüllen und leicht umrühren. Mit Zitronen- oder Orangenschale abspritzen und diese dazugeben.

Negroni



3 cl ital. Bitteraperitif
3 cl Vermouth Rosso
2 cl Gin

Die Zutaten mit Eiswürfeln im Rührglas gut vermischen und in einen Tumbler auf einige Eiswürfel abgießen. Mit Zitronen- oder Orangenschale abspritzen und diese mit dazugeben. Für die Longdrinkvariante füllt man wie beim Americano mit kaltem Sodawasser auf.

Bitter-Orange



4 cl ital. Bitteraperitif
frisch gepresster Orangensaft

Den Bitteraperitif in ein Longdrinkglas mit Eiswürfeln gießen und mit Orangensaft auffüllen. Mit einem Barlöffel umrühren und eine halbe Orangenscheibe dazugeben.

Americano >

Italian Blossom



4 cl ital. Bitteraperitif
4 cl frisch gepresster Orangensaft
kalter trockener Sekt

Den Bitteraperitif und den Orangensaft in ein Longdrinkglas auf einige Eiswürfel geben und mit kaltem Sekt auffüllen. Mit einem Barlöffel leicht umrühren und eine halbe Orangenscheibe dazugeben.



Gin Chilla Sprizz



4 cl Gin Chilla
6 cl Sekt
2 cl Sodawasser

In ein Weinglas einige Eiswürfel geben und die Zutaten dazugeben. Mit Rosmarin, Zitrone oder Gurke garnieren.

Rosso e Freddo



3 cl ital. Bitteraperitif
3 cl Wodka
kaltes Tonic Water

In ein Longdrinkglas einige Eiswürfel geben und Bitteraperitif und Wodka dazugießen. Mit Tonic Water auffüllen. Eine halbe Orangenscheibe dazugeben.

