

**KANPAI!**  
かんぱい!



# KANPAI!

## かんぱい!

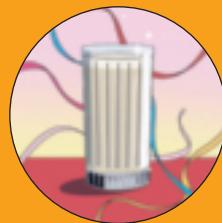
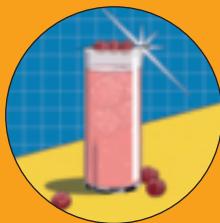
NAOMI COLEMAN

Illustrationen von Phil Constantinesco

PRESTEL  
MÜNCHEN · LONDON · NEW YORK

TEIL EINS

パート 1 サニーデーズ



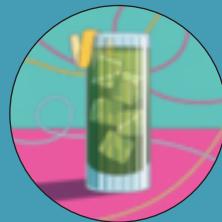
TEIL ZWEI

パート 2 心地よい夜



TEIL DREI

パート 3 夜更かし



Sunny Days  
12



Cosy Evenings  
48



Late Nights  
86

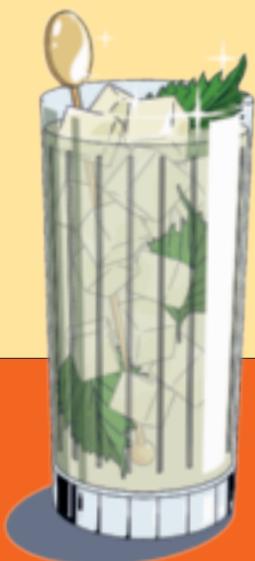


は  
じ  
め  
に

# Einleitung

Von Straßenecken, an denen Stimmen aus den Izakayas (japanische Kneipen) dringen, über Hotelbars mit Blick über die Stadt, bis hin zu Automaten, über die Bier und Mixgetränke wie Chūhai verkauft werden, hat Japans Trinkkultur internationale Aufmerksamkeit erregt. Die japanischen Barkeeper sind für ihre Präzision bekannt, für akkurat geschliffenes Eis und für die Sorgfalt, die sie jedem einzelnen Schritt bei der Zubereitung ihrer Drinks widmen. Das fängt beim Equipment an und endet bei den Cocktails, die mit versierten Handgriffen und Respekt vor Ritualen zubereitet werden.

Japans Streben nach Perfektion in Sachen Trinkkultur beginnt allerdings schon bei den Spirituosen, die dort aus sorgfältig ausgewählten Zutaten hergestellt werden. Und diese Qualität schmeckt man – in den botanischen Gins, den geschmeidigen Whiskys und den aromatischen Likören des Landes. *Kanpai!* ist eine Hommage an diese Aromen und an eine Mixology-Geschichte, die bis ins Jahr 1874 zurückreicht, als im International Hotel in Yokohama die erste Cocktailbar Japans eröffnete. Wenig später kam 1890 der deutsche Barkeeper Louis Eppinger nach Yokohama, um die Bar im Grand Hotel zu



leiten und Cocktails in Japan noch populärer zu machen. Er kreierte während seiner Zeit dort sowohl den »Million Dollar« (Seite 50) als auch den »Bamboo« (Seite 66).

Über ein Jahrhundert später gibt es in Japan mittlerweile unzählige Cocktailbars, von gemütlichen Kneipen, in denen man seinen Drink in aller Ruhe genießt, bis hin zu quirligen Locations inklusive Tanzfläche. Die Karten dieser Lokale sind unterschiedlich, einige bieten internationale Klassiker wie Martinis an, andere eher leichtere Drinks wie den »Cassis Orange« (Seite 106). *Kanpai!* stellt einige dieser Favoriten vor, zusammen mit japanischen Cocktail-Kreationen wie dem »Kaikan Fizz« (Seite 20).

Viele der Rezepturen in diesem Buch sind allerdings neu und präsentieren von japanischen Spirituosen, Gärten und Vorratskammern inspirierte Drinks wie den »Sake 75« (Seite 44) und den Sakura Martini (Seite 102). Andere sind eine Hommage an Klassiker der japanischen Kultur, wie Parfaits (Seiten 30 und 46) oder der »Melon Soda« (Seite 96). Einige der Cocktails eignen sich perfekt für einen gemütlichen Brunch, wie der »Spumoni« (Seite 42), andere zum Entspannen am Kamin, wie der »Hōjicha Toddy« (Seite 84), andere wiederum für die späten Stunden langer Nächte, wie der »Gulf Stream« (Seite 90). Mit jedem seiner 50 Cocktails zelebriert *Kanpai!* ein Stück Japan – von den Aromen, die seine Süßspeisen und Gerichte ausmachen, bis hin zu den Drinks, die seine Barkeeper erfunden haben, und den Klassikern, die deren Stammgäste lieben. Und daher nun »Prost!«, oder besser gesagt: »Kanpai!«



アルコル

# Japanische Spirituosen

In Japan gibt es eine Vielzahl an Spirituosen. Einige stammen direkt aus dem Land, wie Sake und Shōchū, andere werden mit japanischen Methoden und Aromen hergestellt, wie etwa der lokal produzierte Gin. Bei den Rezepturen in diesem Buch können viele japanische Spirituosen durch Alternativen aus anderen Ländern ersetzt werden, aber für das volle Geschmackserlebnis empfiehlt es sich, japanische Marken zu verwenden.



Anmerkung: Die Mengenangaben bei den Rezepten in diesem Buch ergeben jeweils ein Glas.

## ANZUSHU

Anzushu ist ein Likör aus sorgfältig angebauten japanischen Aprikosen. Wie die anderen hier aufgeführten Liköre hat er einen relativ niedrigen Alkoholgehalt und eignet sich daher sehr gut für Cocktails, die man tagsüber genießen kann.

## GIN

In Japan gibt es jede Menge einheimische Pflanzen, die erfolgreich bei der Gin-Herstellung eingesetzt werden. Lokale Brennereien peppen den typischen Wacholdergeschmack dieser Spirituose mit botanischen Ingredienzien wie Sakura (Kirschblüten), Sansho (japanischer Pfeffer) und Yuzu (asiatische Zitrusfrüchte) auf. Jeder Gin gibt Cocktails seine eigene Note, also lohnt es sich, zu experimentieren, bis man seinen persönlichen Favoriten gefunden hat.

## MIDORI

Midori ist ein süßer Melonenlikör. Er wird normalerweise nicht pur getrunken, sondern als Basis für Cocktails verwendet. Seine leuchtend grüne Farbe verleiht den Drinks, in die er gemischt wird, einen unverwechselbaren Farbton.

## MOMOSHU

Momoshu ist ein Likör aus japanischen weißen Pfirsichen, der einen sehr milden, süßen Geschmack hat, perfekt zu anderen Drinks passt und auch pur getrunken werden kann.

## SAKE

Das Nationalgetränk Japans wird aus nur vier Zutaten hergestellt: Reis, Kōji, Hefen und Wasser. Es gibt so viele verschiedene Sake-Sorten zu entdecken. Manche schmecken am besten warm, andere kalt, und viele eignen sich wunderbar als Basis für Cocktails.

## SHŌCHŪ

Im Vergleich zu anderen traditionellen japanischen Spirituosen hat Shōchū einen höheren Alkoholgehalt. Es ist ein klarer, destillierter Schnaps, der durch Vergären einer Grundzutat (unter anderem Reis, Süßkartoffeln oder Gerste) und durch Destillation hergestellt wird. Je nach Zutat und Reifung variieren die Aromen stark, sodass manche Shōchūs mild, andere blumig, wieder andere süß oder kräftig im Geschmack sind.

## UMESHU

Umeshu wird aus der pflaumen- bzw. aprikosenähnlichen Ume-Frucht hergestellt und oft als Wein bezeichnet, ist aber eigentlich ein Likör. Die Früchte werden in Zucker und Alkohol eingelegt, wodurch diese süße, vielseitig einsetzbare Köstlichkeit entsteht.

## WHISKY

Japanischer Whisky hat einen ganz eigenen Geschmack. Auf der Basis einer über 100-jährigen lokalen Tradition stellen moderne Brennereien Whisky mit weniger Torf als ihre schottischen Kollegen her, obwohl sie die gleichen Methoden anwenden. Das Ergebnis ist ein Whisky, der für seinen leichten, weichen Abgang bekannt ist.

## YUZUSHU

Yuzu-Zitrusfrüchte, einschließlich Schalen, werden in Sake eingelegt und mit Zucker gesüßt, um Yuzushu herzustellen. Der Likör verleiht zitruslastigen Cocktails wie etwa Margaritas eine wunderbare Note.

# Weitere spezielle Zutaten

Die Rezepturen in diesem Buch verwenden Zutaten wie etwa Matcha und Yuzu, um den Drink zu etwas ganz Besonderem zu machen. Obwohl einige davon auch hierzulande in den meisten Supermärkten zu finden sind, bekommt man andere, wie etwa Shiso, wahrscheinlich nur in asiatischen Lebensmittelläden.



## CALPICO

Calpico (auch als Calpis bekannt) ist ein beliebtes milchhaltiges Getränk, das man in Japan überall und sogar an Automaten bekommt. Es gibt viele verschiedene Sorten, aber die meisten schmecken süß und spritzig.

## MATCHA

Bei Matcha handelt es sich um ein Pulver aus gemahlenen grünen Teeblättern. Es hat einen erdigen Geschmack und wird traditionell als Getränk mit Wasser aufgebrüht, macht sich aber auch super in Kuchen und Cremes.

## MISO

Miso ist eine fermentierte Sojabohnenpaste, die für ihren Umami-Geschmack bekannt ist. Miso ist sehr vielseitig und eine wichtige Zutat in der japanischen Küche.

## SAKURA

Die beliebte Kirschblüte ist ein Symbol Japans und wird im Frühling mit Festen im ganzen Land gefeiert. Die schönen Blütenblätter werden auch als Botanicals in japanischem Gin verwendet.

## SHISO

Shiso ist ein mit der Minze verwandtes Kraut und in der japanischen Küche sehr beliebt. Die Blätter schmecken nach Minze, Nelken, Lakritz und Zimt.

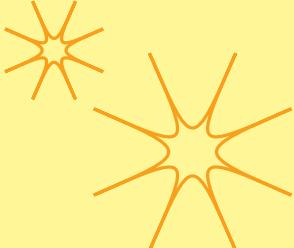
## WASABI

Diese grüne Paste wird aus der Wurzel des in Japan heimischen Wassermoorrettichs hergestellt. Sie ist weltweit als Beilage zu Sushi bekannt, passt aber auch gut zu Cocktails, die eine gewisse Schärfe vertragen.

## YUZU

Yuzu ist eine Zitrusfrucht aus Teilen Ostasiens, mit einer tollen Balance aus Süße und Säure – sie schmeckt wie eine Mischung aus Zitrone, Orange und Grapefruit. Wenn keine Yuzus erhältlich sind, kann man sie in den Rezepten dieses Buches durch Zitronen ersetzen.

パート1  
サニーデーズ



TEIL EINS

# Sunny Days



Wenn blauer Himmel dazu einlädt, eine Picknickdecke im Park auszubreiten oder auf der Terrasse einen Brunch zu veranstalten, sind diese Drinks die perfekte Ergänzung für entspannte Tage in der Sonne.

