

INHALT

Vorwort	6
Grußwort von Gary »Gaz« Regan	8

GESCHICHTE DES ALKOHOLS

Wie alles begann	16
Eine Tour de Force / Cocktail-Geschichte	
VON JARED BROWN & ANISTATIA MILLER	19
Bartending im 21. Jahrhundert VON ANGUS WINCHESTER	42

TECHNIK

Gläser	48
Barwerkzeuge	52
Arbeitstechniken	59
Maßtabelle	59
Jiggern	60
Ausgießen	61
Abseihen	62
Doppelt Abseihen	63
Muddlen	64

Rühren	65
Schichten	66
Shaken	67
Werfen	68
Zesten / Zesten flambieren	69
Goldene Regeln des professionellen Bartendings	
VON ANGUS WINCHESTER	70

WARENKUNDE

Verkostung von Spirituosen	76
Aussehen	78
Aroma / Geruch	78
Mundgefühl / Geschmack	80
Die Destillation	81
Spirituosenkunde	86
Gin	86
Genever	87
Liköre	88
Madeira	90
Obstbrände / Eau de Vie	91
Port	93
Rum, Rhum, Cachaça	94
Sake	96
Sherry	97
Shochu	98
Tequila / Mezcal	99
Wermut	101
Vodka	102
Weinbrand / Brandy	103
Amerikanischer Whiskey	106

Irischer Whiskey	107
Japanischer Whisky	108
Kanadischer Whisky	109
Schottischer Whisky	110
Foodpairing – Der schnelle Weg zu neuen Cocktails	
VON BERNARD LAHOUSSE	112
Wie funktioniert Foodpairing?	113
Frischware Obst	118
Saisonkalender Obst	128
Kräuter und Gewürze	130
Saisonkalender Kräuter und Gewürze	141
Weitere Cocktailzutaten	142
Aromatabelle	146
Hausgemachtes – In eigener Herstellung	148
Vorhang auf für das Eis	160

COCKTAILS

Key Cocktails ☞	165
Batidas	169
Fizz, Collins und Co.	179
Flips, Egg-nogs & Cream Cocktails	207
Herzhafte Cocktails	223
Highballs & Longdrinks	233
Juleps	255
Medium Cocktails	267
Old Fashioneds	283
Paradiesvögel & Grenzgänger	301
Punches	319
Schaumwein Cocktails	355
Sours	371

Wermut Cocktails	435
Zwei- und Dreiteiler	473

ANHANG

Literaturverzeichnis	494
Linkliste	500
Gastautorenbiografien	502
Glossar	506
Index	
Cocktails A-Z	518
Cocktails nach Kategorien	520
Cocktails nach Spirituosen	523
Impressum	528