

Vorwort 4

Einführung

Glaskunde 6

Cocktailzubehör 8

Sober Bar – alkoholfreie »Spirits« 10

Anmerkungen und Tipps zu unseren

Rezepten 14

Kommentar eines Bartenders 14

Fruchtig

ALMOND OAK 18

MARACUJA SPRITZ 20

TROPICAL SLUSH 22

WILDBERRY BOWLE 24

WEISSE SANGRIA 26

ROTE SANGRIA 28

PETTERSSON & FINDUS 30

BERRY MULE 32

MY CHAI 34

RASPBERRY COPPLER 36

Bitter

NOGRONI 40

BROOKLYN 42

ZERO MARTINI 44

FIRENZE 46

BLOODY ORANGE 48

CHOCOLATE BITTERONI 50

DER FUCHS 52

VIRGIN COSMOPOLITAN 54

SPICY COLA 56

Craving

JOHANNISBEER COLADA 60

ALMOND EGGNOG 62

BLACKBERRY EGGNOG 64

BOLERO 66

XOCOLATL 68

ZIEGENPETER 70

VIRGIN COLADA 72

Sauces

ALMOND SOUR	76
MALT SOUR	78
SAURER FIZZ	80
PURPLE ELDER	82
WILHELM TELL	84
WOODSTOCK	86
NO-GIN BASIL SMASH	88

Frisch

CALIMOCHO	92
GRÜNE FELDER	94
BLUE MOON	96
SPARKLING ORANGE	98
PLUMMY GINGER-BOWLE	100
HOT LARRY	102
NO-GIN TONIC	104
VIOLET LEMONADE	106
PETER LUSTIG	108
SPICY MULE	110

Herb

EARL TINI	114
HIGHMOUNTAIN COFFEE	116
SMOKY RED	118
COFFEE COOLER	120
DARK ORANGE SHANDY	122
COLDBREW TONIC	124
COFFEE COLOGNE	126

Barfood

BLÄTTERTEIGSCHNECKEN	130
KRÄUTER-NÜSSE	132
COCKTAIL-OLIVEN	134
MINI-BURGER	136
TRAMEZZINI	140
PASTA CHIPS	142
ZWIEBEL-TARTELETES	144
HALLOUMI-FRITTEN	146

Register

154

Dank

156

Impressum

159