
VORWORT **06**

**EINE KLEINE GESCHICHTE
DES COCKTAILS**

Wie kam der Mensch zum Alkohol?	10
Die Bar vor der Bar	12
Die Geburt des Cocktails	15
Von Hahnenschwänzen und Eierbechern	16
The American Way of Drinking	17
Schmuggelware und Speakeasy	20
Von Tiki zu Tini	22
Neue Vielfalt	23

PRAXIS

Gläser und Co.	26
Barwerkzeug	29
Zubereitung	32
Maßeinheiten	40
Eis	42

HARMONIELEHRE UND AUFBAU **46**

WAHRNEHMUNG

Alle Sinne beisammen: Perzeptive Basics	58
Geschmack, was ist das eigentlich?	60
Wie unsere Vorprägung die Wahrnehmung beeinflusst	67
Geschmack sehen, fühlen und hören	70

DIE ZUKUNFT DER BAR

Zurück in die Zukunft: Eine Zeitreise	76
Nachhaltigkeit in der Bar	78
Techniken und Equipment	92
Chemie für Bartender	116
Rezepte	118

SPIRITUOSEN

Herstellung	146
Fermentation	147
Destillation	149
Aromatisierungsverfahren	152
Lagerung und Reifung	154
Filtration	158
Verkostung	159
Wodka und Korn	162
Gin, Genever und Verwandtes	164
Aquavit	171
Rum, Rhum und Cachaça	172
Tequila und Mezcal	178
Whisky und Whiskey	182
Gebrannte Weine: von Armagnac bis Pisco	190
Absinth	198
Gebranntes Obst: von Wasser, Geist und Trester	200
Shōchū	204
Likör	204
Aperitifs und Digestifs	209
Alkoholfreie „Spirituosen“	211

WEIN

Schaumwein	214
Sherry	220
Port	222
Madeira	224
Sake	226

WEITERE ZUTATEN

Bitters	230
Süßungsmittel	232
Saft, Nektar und Saftgetränke	236
Erfrischungsgetränke	238

REZEPTE

Der richtige Drink für den richtigen Anlass	242
Drink-Kategorien	256
Rezepte von A-Z	260

Rezeptregister	354
Literaturverzeichnis	356