

VORWORT	06	HARMONIELEHRE UND AUFBAU	46
EINE KLEINE GESCHICHTE DES COCKTAILS		WAHRNEHMUNG	
Wie kam der Mensch zum Alkohol?	10	Alle Sinne beisammen: Perzeptive Basics	58
Die Bar vor der Bar	12	Geschmack, was ist das eigentlich?	60
Die Geburt des Cocktails	15	Wie unsere Vorprägung die Wahrnehmung beeinflusst	67
Von Hahnenschwänzen und Eierbechern	16	Geschmack sehen, fühlen und hören	70
The American Way of Drinking	17		
Schmuggelware und Speakeasy	20	DIE ZUKUNFT DER BAR	
Von Tiki zu Tini	22	Zurück in die Zukunft: Eine Zeitreise	76
Neue Vielfalt	23	Nachhaltigkeit in der Bar	78
		Techniken und Equipment	92
PRAXIS		Chemie für Bartender	116
Gläser und Co.	26	Rezepte	118
Barwerkzeug	29		
Zubereitung	32		
Maßeinheiten	40		
Eis	42		

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
Soft, 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