









Franz Brandl

# Best of Cocktails

Mit  
Alkohol

südwest



# INHALT

**TIPPS ZUR ZUBEREITUNG | 4**

**WARENKUNDE | 7**

**BERÜHMTE KLASSIKER | 16**

**INTERNATIONALE COCKTAILS | 36**

**FEINE HAPPY-HOUR-COCKTAILS | 44**

**FRUCHTIGE TROPICAL COCKTAILS | 66**

**MODERNE KREATIONEN | 78**

**STARKE NIGHT-CUPS | 108**

**HEISSE DRINKS | 112**

**REZEPTREGISTER | 118**

**IMPRESSUM | 120**

# TIPPS ZUR ZUBEREITUNG

## BARUTENSILIEN

Das wichtigste Arbeitsgerät des Barmixers ist der Shaker. Beim dreiteiligen Shaker ist das Sieb im Mittelteil bereits eingebaut. Der zweiteilige Boston-Shaker besteht aus einem Edelstahl- und einem Glasteil, und man benötigt zusätzlich ein Barsieb. Shaker und Elektromixer sind das Herzstück der Ausrüstung. Außerdem benötigt man ein kleines Schneidbrett, ein Barmesser, einen Barlöffel, Flaschenöffner, Messbecher und eine Muskatreibe. Mit einer Eiszange oder Eisschaufel und einem Gefäß für das Eis ist die Ausstattung komplett. Mit Ausnahme des Shakers und des Barsiebs (Strainer) finden sich die meisten Gerätschaften in irgendeiner Form im Haushalt.

## GLÄSER

Das Sortiment an Gläsern hält sich in Grenzen. Longdrinkgläser in verschiedenen Größen und Formen sind die meistverwendete Art. Aber auch Tumbler, Stielgläser und Cocktailschalen werden benötigt. Fancygläser werben durch ihre ausgefallenen Formen jedes Getränk noch etwas auf. Für Heißgetränke können auch Henkelgläser oder Tassen verwendet werden.

In der Regel eignen sich die meisten Glasformen für verschiedene Getränkearten. So kann statt einer Schale meistens auch ein Kelch- oder ein Weinglas verwendet werden.

## **ZUBEHÖR**

Zum Aufspießen von Früchten benötigt man Cocktailspieße aus Plastik oder Holz. Trinkhalme in verschiedenen Farben und lange Stirrer (Rührstäbe) eignen sich als Zugabe zu kohlenensäurehaltigen Drinks.

## **VERMISCHEN IM RÜHRGLAS**

Im Rührglas – ein hohes, meist dickwandiges Glas mit Ausgießschnabel – mischt man hauptsächlich die im Ergebnis klaren Short Drinks. Dabei werden die Zutaten mit Eiswürfeln durch das Rühren mit einem Barlöffel vermischt und gekühlt. Durch ein Barsieb wird dann der Inhalt in das Trinkglas abgegossen.

## **SCHÜTTELN IM SHAKER**

Beim Schütteln gibt man zuerst Eiswürfel in das Unterteil des Shakers und gießt die Zutaten dazu. Dann wird der Shaker geschlossen und

in waagerechter Haltung in Schulterhöhe kräftig geschüttelt. Nach dem Absetzen wird der Shaker geöffnet und durch das Barsieb in das Trinkglas auf frische Eiswürfel abgegossen.

### **ZUBEREITUNG IM ELEKTROMIXER**

In den Aufsatz des Elektromixers werden Eiswürfel und die Zutaten gegeben. Dann lässt man den Elektromixer laufen, bis alles gut vermischt und gekühlt ist. Abgegossen wird die gesamte Mischung in Gläser – mit oder ohne frisches Eis. Zuletzt wird der Drink mit Früchten verziert.

### **SHAKER**

Drei Modelle von Shakern sind auf dem Markt: der zweiteilige aus Silber, der dreiteilige aus Edelstahl mit im Mittelteil eingebautem Sieb und der Boston-Shaker. Beim Metallshaker wird das Unterteil gefüllt und das Oberteil nach innen eingesetzt. Nach dem Shaken wird aus dem Unterteil abgegossen. Beim Boston-Shaker wird das Glasteil gefüllt.

# WARENKUNDE

**Anis** Die bekanntesten Anisgetränke sind die wasserhellen Anisliköre Anisettes sowie die spanischen Anisados. Des Weiteren gibt es die Anisspirituosen Pernod, Pastis, Ouzo und Raki.

**Armagnac** Ältester Weinbrand Frankreichs und der kleine Bruder des Cognac. Im Südwesten Frankreichs liegt die Region Armagnac. Man unterscheidet drei Bezirke: Bas-Armagnac, Haut-Armagnac und Ténarèze. Im Gegensatz zum Cognac wird er oft mit Jahrgangs- oder Altersangabe angeboten.

**Bitter** Sie werden aus den Extrakten von Kräutern, Wurzeln, Samen, Früchten, Rinden usw. hergestellt. Die einzelnen Marken sind sehr unterschiedlich und schmecken von herb-süß bis sehr herb. Sie eignen sich vorzüglich zum Genuss als Digestif.

**Bitter-Aperitifs** In der Gruppe der Bittergetränke nehmen die italienischen Bitter-Aperitifs einen besonderen Platz ein. Das hauptsächliche Unterscheidungsmerkmal zu den wirklich Bitteren ist die rote Farbe und ihre ideale Verwendbarkeit als Longdrink.

**Brandy** Die ursprünglich im englischen Sprachraum verwendete Bezeichnung für Wein- und Obstbrände. Fast alle Weinbau treibenden Länder destillieren Wein und verwenden dafür diese Bezeichnung. Führend auf dem deutschen Markt sind die spanischen und italienischen Brandys.

**Cachaça** (sprich: Kaschassa) Die Nationalspirituose Brasiliens wird in unzähligen Marken angeboten. Der Rohstoff für den meist wasserhellen Cachaça (es gibt auch mit Karamell getönte) ist das Zuckerrohr. Im Gegensatz zum Rum, der aus Melasse – den Rückständen bei der Zuckergewinnung – hergestellt wird, ist Cachaça ein Destillat aus frischem Zuckerrohrsaft. Bekannt wurde der Cachaça bei uns erst zu Beginn der 1990er-Jahre durch das brasilianische Nationalgetränk, den Caipirinha (siehe Seite 43).

**Calvados** Nach dem Cognac und dem Armagnac ist der Apfelbrand Calvados die dritte große Spirituose Frankreichs. Er wird ausschließlich in einer eng umgrenzten Region in der Normandie hergestellt. Seine Besonderheit ist, dass er nicht aus den Früchten, sondern aus einem zuvor daraus gewonnenen Apfelwein, dem Cidre, destilliert wird. Die Geschichte des Calvados geht Jahrhunderte zurück, und erst im 20. Jahrhundert wurde er auch außerhalb der Ursprungsregion bekannt. Calvados ist sehr facettenreich, und besonders die Jahre der Reifung wirken sich bei ihm aus. Junger Calvados schmeckt intensiver nach Äpfeln, älterer ist sanft und weich. Der Mindestalkoholgehalt beträgt 40,0 % vol.

**Champagner** Die Heimat des Champagners ist eine recht hügelige Landschaft, etwa 150 Kilometer