





1907–1954

FRIDA KAHLO



Frida-Kahlo-Cocktail

Für den Hibiskussirup:

2 Beutel Hibiskustee

100 g Zucker

120 ml Wasser zum Kochen bringen. Teebeutel 15 Minuten darin ziehen lassen. Dann herausnehmen, Zucker hinzufügen, nochmals zum Köcheln bringen und umrühren, bis der Zucker vollständig gelöst ist. Abkühlen lassen.

Für den Cocktail:

3 cl Limettensaft

6 cl Tequila (Silver/Blanco)

3 cl Hibiskussirup

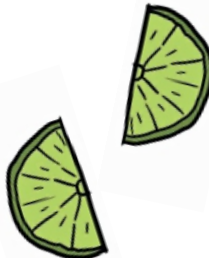
Garnitur: essbare Blüten

Alle Zutaten in einen mit Eis gefüllten Shaker geben und kräftig schütteln. In einem Margaritaglas auf Eis servieren und mit essbaren Blüten garnieren (erhältlich im Feinkostladen).

Frida Kahlo ist so viel mehr als ein markantes Paar Augenbrauen. Berühmt für ihre farbenfrohen Selbstbildnisse, die das Auf und Ab ihres Lebens widerspiegeln, kombinierte sie Surrealismus mit traditioneller mexikanischer Volkskunst. Ihr Leben und ihre Kunst waren einzigartig. Mit 18 wurde sie Opfer eines Busunglücks. Ans Bett gefesselt, begann sie zum Zeitvertreib mit dem Malen. Ihre Bilder waren Ausdruck ihrer körperlichen und seelischen Qualen einschließlich ihrer Eheprobleme. Ihr Ehemann, der berühmte Wandbildmaler Diego Rivera, betrog sie, sie betrog ihn, sie ließen sich scheiden, konnten aber nicht ohne einander leben und heirateten ein zweites Mal.

Trotzdem genoss Kahlo das Leben in vollen Zügen. Sie tanzte und trank bis spät in die Nacht und gewann manches Tequila-Wetttrinken gegen Männer, die doppelt so viel Körpergewicht auf die Waage brachten wie sie. Sie liebte die Natur. Davon zeugen die vielen Tiere und Pflanzen auf ihren Bildern. Sich selbst malte sie meist in bunter Landestracht mit Bändern und Blüten im dunklen Haar. »Ich male Blüten, damit sie nicht verwelken«, sagte sie.

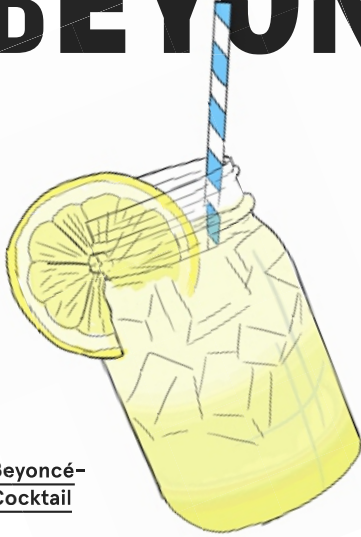
Für Frida haben wir eine Margarita mit Hibiskusnote. Die Mexikaner lieben die essbaren pinkfarbenen Hibiskusblüten mindestens genauso wie Tequila. Beides gehört einfach zusammen.





Geb. 1981

BEYONCÉ



Beyoncé- Cocktail

Für die Limonade:

50 g Zucker

6 cl Zitronensaft

240 ml Wasser und Zucker in einem kleinen Topf zum Köcheln bringen. Abkühlen lassen und Zitronensaft hinzufügen.

Für den Cocktail:

3 cl Bourbon

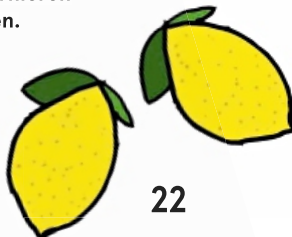
Limonade

Garnitur: 1 Zitronenscheibe

Bourbon in ein mittelgroßes, mit Eis gefülltes Schraubdeckelglas gießen und mit Limonade auffüllen. Mit der Zitronenscheibe garnieren und mit Strohhalm servieren.

Wären die USA eine Monarchie, dann wäre Beyoncé, genannt »Queen Bey«, ihre Königin. Die Popdiva und bekennende Feministin ist mindestens so berühmt für ihren Beitrag zur Stärkung des Selbstbewusstseins schwarzer Frauen wie für ihre Musik. Ihre Karriere begann schon sehr früh. Während ihrer Kindheit in Houston gehörte sie diversen Girlgroups an. Bereits als Teenager hatte sie mehrere Hits mit der Band Destiny's Child, unter anderem »Bootylicious«. Später startete sie ihre Solokarriere, heiratete den Rapper Jay-Z und bekam drei Kinder: Blue Ivy und die Zwillinge Sir und Rumi. Schon in frühen Songs wie »Independent Women« besang sie unabhängige Frauen. Ihre späteren Lieder machten sie zu einer der erfolgreichsten Popsängerinnen der Welt. Ihrem Album *Lemonade* (2016) sagt man nach, es sei voller Anspielungen auf die Untreue ihres Ehemanns Jay-Z. Das Video zu »Hold Up«, in dem sie mit einem Baseballschläger breit grinsend auf Autos einschlägt, wirkte auf ihre weiblichen Fans wie eine kollektive Katharsis. Aufsehenerregend war auch ihr Auftritt beim Super Bowl 2016. Mit Tänzerinnen, deren Outfits an die der Black-Panther-Bewegung erinnerten, sang sie »Formation«, eine Hymne an das schwarze Amerika.

Trotz ihres Ruhms hat Beyoncé nie ihre Wurzeln vergessen. Wahrscheinlich hätte sie nichts gegen einen Schuss klassischen Südstaaten-Bourbon in ihrer Limonade.





Geb. 1934

JOAN DIDION



Joan-Didion-Cocktail

3 cl Wermut (lieblich)

6 cl Bourbon

2 Dashes Angostura

1 Maraska-Kirsche

Wermut und Bourbon in ein zur Hälfte mit Eis gefülltes Glas gießen. Angostura und die Kirsche hinzugeben, diese mit einem Löffel am Glasboden zerdrücken. Umrühren.



Wir erzählen uns Geschichten, um zu leben lautet der Titel einer Essaysammlung von Joan Didion. Die US-amerikanische Schriftstellerin, Journalistin und Drehbuchautorin ist eine messerscharfe Beobachterin. Ihre brillante minimalistisch-melancholische Prosa und ihr nüchtern-spröder Stil haben sie zu einer der einflussreichsten Schriftstellerinnen der letzten 50 Jahre gemacht.

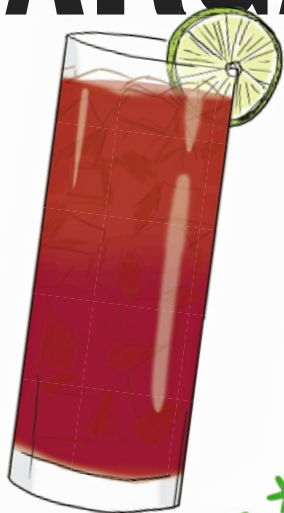
Didion wuchs im kalifornischen Sacramento auf. Ihren ersten schriftstellerischen Erfolg hatte sie im letzten Collegejahr, als sie einen Aufsatzwettbewerb gewann. Der erste Preis war ein Job als Rechercheassistentin bei der *Vogue*. Sie zog nach New York, arbeitete sich bis zur Kulturredakteurin hoch und heiratete John Gregory Dunne, der wie sie seinen Lebensunterhalt mit Schreiben verdiente. Nach der Veröffentlichung ihres ersten Romans zogen beide zurück nach Kalifornien. Dort gewann Didion Einblicke in die gesellschaftlichen Entwicklungen Hollywoods, die sie in Artikeln über die 68er-Kulturrevolution für diverse Zeitschriften festhielt. Diese Artikel wurden in einem Essayband mit dem Titel *Stunde der Bestie* zusammengefasst. Zusammen mit ihrem Ehemann schrieb sie mehrere Drehbücher, unter anderem *Panik im Needle Park* und *Spiel dein Spiel*. Ihre späteren Sachbücher *Das Jahr magischen Denkens* (dafür bekam sie den Pulitzer-Preis) und *Blaue Stunden* befassten sich mit den Themen Altern und Tod. Heute, mit 83, ist Didion eine Schriftstellerikone. 2015 war sie das Gesicht der Werbekampagne des Modelabels Céline. Unnahbar hinter einer großen Sonnenbrille, hat sie nichts von ihrer intellektuellen Ausstrahlung eingebüßt.

Didions Lebensmittelpunkt war und ist Kalifornien, aber New York war zumindest vorübergehend ihre zweite Heimat. Schon deshalb kann man sich für sie gut einen stilvollen Klassiker wie den Manhattan vorstellen.



Geb. 1968

MARGARET CHO



Margaret-Cho- Cocktail

4,5 cl Tequila (Aged/Reposado)

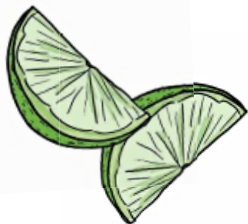
1,5 cl Crème de Cassis

1,5 cl Limettensaft

Ginger Beer

Garnitur: 1 Limettenscheibe

Tequila, Crème de Cassis und Limettensaft in einen mit Eis gefüllten Shaker geben und schütteln. In ein mit Eis gefülltes Collinsglas abseihen, Ginger Beer nachgießen und mit der Limettenscheibe garnieren.



Rassistische Witze, Sex oder Essstörungen – Stand-up-Comedienne Margaret Cho, genannt »die Schutzheilige der Außenseiter«, kennt keine Tabus. Seit den frühen Neunzigerjahren überschreitet sie Grenzen und provoziert ihr Publikum mit anstößigen Witzen.

Sie stand bereits im Teenageralter in San Francisco als Komikerin auf der Bühne. Ihre Witze gingen meist auf Kosten ihrer klischeehaft porträtierten koreanischen Familie. Chos Kindheit war allerdings nicht immer rosig. Sie wurde in der Schule gehänselt und von einem Freund der Familie sexuell missbraucht. Beides thematisierte sie später auf der Bühne, unter anderem mit den folgenden Worten: »Es hilft mir, meine Erinnerungen daran, dass ich geschlagen und gehasst wurde, dass man mich als hässlich, fett, abartig, fremd, pervers, verfressen, faul, dreckig und verlogen bezeichnete, mit anderen zu teilen, und es hilft auch allen, die gerade in derselben Lage sind und das hören.«

1994 bekam sie aufgrund ihrer großen Erfolge eine eigene TV-Show mit dem Titel *American Girl*. Sie war revolutionär, weil zum ersten Mal eine koreanisch-amerikanische Familie im Fokus einer US-Fernsehshow stand. Infolge dieser plötzlichen Publicity entwickelte Cho eine Essstörung und nahm Drogen. Heilung und Entzug wurden zum Thema ihrer ersten autobiografischen One-Woman-Show *I'm the One That I Want*. Heute sind ihre Witze etwas politischer. Außerdem engagiert sie sich als bekennende Bisexuelle für die Rechte der LGBT-Community und die gleichgeschlechtliche Ehe.

Cho ist nach wie vor völlig egal, was man über sie denkt. Welcher Drink würde da besser passen als ein Diablo? Ein Cocktail jenseits des Mainstreams und gerade deshalb so teuflisch gut.

MARGARET CHO



Geb. 1971

SOFIA COPPOLA



Sofia-Coppola-Cocktail

3 cl Gin

1,5 cl St-Germain

Prosecco

Garnitur: 1 Zitronentwist

Gin und St-Germain in eine Cocktail-schale geben. Mit Prosecco auffüllen und mit dem Zitronentwist dekorieren.



Die Filme der mehrfach ausgezeichneten Regisseurin, Drehbuchautorin und Filmproduzentin Sofia Coppola tragen eine eindeutig weibliche Handschrift. Als Tochter des berühmten italoamerikanischen Regisseurs Francis Ford Coppola war ihr das Filmemachen quasi in die Wiege gelegt worden. Schon als Kind spielte sie in einigen Filmen ihres Vaters mit. Berühmt wurde sie jedoch als Regisseurin mit dem Film *The Virgin Suicides* – *Verlorene Jugend* (1999). Ihr Genre sind Mädchen- und Frauengeschichten: von *Lost in Translation* über *Marie Antoinette* und *Somewhere* bis hin zu *Die Verführten*, wobei sie zugunsten des sensiblen Einfühlens in die Charaktere auf spektakuläre Handlung verzichtet. Im Mittelpunkt stehen meist einsame Frauen. Coppola lässt ihre Hauptdarstellerinnen, zartgliedrige Blondinen wie Kirsten Dunst, Scarlett Johansson und Elle Fanning, in die Rollen von Frauen mit komplizierten Lebensumständen schlüpfen, Frauen, die nicht die klischeehaften Männerfantasien bedienen, sondern ihrem Leben einen Sinn geben wollen.

Auch ihr eigenes Leben ist wie ein Film. In den frühen Neunzigerjahren als It-Girl gefeiert, arbeitete sie als Model, entwarf zusammen mit Kim Gordon von der Band Sonic Youth eine Kollektion und feierte 2016 sogar ihr Opernregiedebüt. Sie lebt mit ihren zwei Kindern und ihrem Ehemann Thomas Mars in Paris, einer Stadt, die ihr aufgrund ihres besonderen Flairs zahllose Anregungen liefert.

Coppola verdient einen Drink, der wie ihre Filme mädchenhaft und stark zugleich ist: Prosecco in Anspielung auf ihre italienische Abstammung, Holunderblütenlikör für die raffinierte Süße und kräftiger Gin als Rückgrat des Drinks.

