BERLIN BAR BASICS

VON

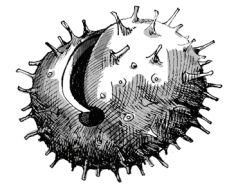
VORWORT

Bei Nacht, wenn die Welt sich ausruht, dann können wir – hier in Berlin – Facetten einer Kultur entdecken, deren Genuss eng mit dem Rausch verflochten ist.
Dieser Tatsache geschuldet, soll das vorliegende Buch – mit Leichtigkeit und auf eine erfreulich direkte Weise – einen Einblick in die Zubereitung von Drinks gewähren.
Die wichtigsten Barbegriffe, Werkzeuge, Grundtechniken, Gläserformen und Spirituosen finden Erläuterung. Und eine vielfältige Auswahl von beliebten Cocktailrezepten steht zum Nachmixen zur Verfügung.
Zudem werden uns auf der Reise durch das Buch kaleidoskopartig besondere Persönlichkeiten, die das Kultur- und Nachtleben dieser ungewöhnlichen, lebensfrohen Stadt geprägt haben und von ihm geprägt wurden, begegnen.

Während der Arbeit an dieser Lektüre wurde mir etwas Eigenwilliges bewusst: Cocktails sind fluide Wesen und vielleicht gibt es auch deshalb so viele verschiedene Interpretationen unter ein und dem selben Namen. Vielleicht aber auch, weil „Leben" ebenso bedeutet, herauszufinden, was man liebt, bevorzugt, einem schmeckt und mutig abzuwandeln und neues zu kreieren. Viel Spaß dabei.

INHALTSVERZEICHNIS

GRUNDBEGRIFFE AN DER BAR	11
BARWERKZEUG- EQUIPMENT	16
GLÄSERTYPEN	18
GRUNDTECHNIKEN	21
BASIS BAUSTEINE	29
TEQUILA	30
GIN	32
AQUAVIT	34
WODKA	36
CACHAÇA	38
RUM	40
PISCO	42
VERMOUTH	44
WHISKY	48
CHAMPAGNER UND ANDERE SCHAUMWEINE	50
BRANDY	56
CALVADOS	60
FRUCHTLIKÖRE	64
BITTERS - BITTERLIKÖRE	66
SIRUPS	70
SÄFTE UND FRÜCHTE	72
WASSER, COLA & CO.	74
MILCH, SAHNE, EIER & CO.	76
EIS	78
ZUCKER, SALZ, KAFFEE UND ANDERE GEWÜRZE	81
DEKO	82



COCKTAILS

TEQUILA DRINKS	87
GIN DRINKS	93
VODKA DRINKS	107
CACHAÇA DRINKS	125
CALVADOS DRINKS	131
RUM DRINKS	135
DRINKS MIT **BITTERLIKÖREN**	147
DRINKS MIT **VERMOUTH**	155
WHISKEY DRINKS	159
BRANDY DRINKS	171
ALKOHOLFREIE DRINKS	181
REGISTER / INDEX	190
DRINKS MIT DEN EIGENEN INITIALIEN	197
IMPRESSUM UND DANKSAGUNG	202

GRUNDBEGRIFFE AN DER BAR

A

Abseihen
Abgießen eines Drinks durch das Barsieb

Aperitifs
Shortdrinks zur Einstimmung des Magens vor einer Mahlzeit, z.B. ein Martini Cocktail, Gimlet oder Manhattan

B

Bartender
Damit wird der Barkeeper oder Bareigentümer bezeichnet

Built in glas
Ein im Glas zubereiteter Cocktail

C

Coladas
karibische Drinks auf Rum-Basis mit Frucht, Kokos und Sahne

Crushed Ice
zerkleinertes Eis

Crusta
Verzierung am Glasrand aus Zucker, Kokosraspeln oder häufiger noch aus Salz

D

Daiquiri
bestehen klassisch aus Rum, Limettensaft und Zuckersirup, beliebt sind die Frozen-Varianten, die mit Früchten im Blender bereitet werden

dash
englischer Bergriff für einen Spritzer/Schuss

Digestifs
Shortdrink zur Einstimmung des Magens nach einer Mahlzeit, z.B.Grappa (Weinbrand), Calvados (Obstbrand), Cynar (Bitterlikör)

E

Eggnog
Dessert- Cocktail mit Eigelb, Zucker und Milch, einst sehr beliebt

F

Flip
dieser Begriff bezeichnet Cocktails aus Weinbrand, die Eigelb oder ganze Eier enthalten. Man erinnere das gute alte Eierlikörchen. Im Gegensatz zu Eggnogs wird der Flip weder mit Milch, noch mit Sahne zubereitet. Die Cocktails tragen den Namen des verwendeten Alkohols, z.B. Brandy-Flip oder Champagner-Flip. Es gibt auch alkoholfreie Flips mit Kaffee, Tomaten- oder Fruchtsaft

Floaten
die Herstellung geschichteter Cocktails wird so bezeichnet

Freezer
englischer Begriff für das Tiefkühlfach

Frosting
Gläser, die im Eisfach tiefgekühlt werden

G

Garnitur
der Fachbegriff für die Dekoration am oder im Glas

H

Half & Half
zu deutsch Halb & Halb

Highball
Cocktail Kategorie, ähnlich dem Longdrink, Mixgetränk auf der Basis von einer Spirituose, die dann mit einem Filler und Soda im hohen Becherglas auf Eiswürfeln aufgefüllt wird. Der Anteil der nichtalkoholischen Zutaten überwiegt

J

Julep
Ein Drink der auf Crushed Ice und frischer Minze basiert. Juleps werden direkt im Glas bereitet, z.B. der Mojito

L

Longdrink
Mixgetränk mit großer Flüssigkeitsmenge (mehr als 12cl) und auf der Basis von 1-2 Spirituosen, die dann mit einem Filler aufgefüllt werden z.B. Gin Tonic, meist wird die Flasche des Fillers dazu gestellt

M

Margarita
Sie besteht klassisch aus Tequila, Limettensaft und Zuckersirup, beliebt sind die Frozen-Varianten, die mit Früchten im Blender bereitet werden

O

On the rocks
Ein Getränk auf Eiswürfel serviert

Ounce
Mengenangabe für Flüssigkeiten in den USA
1 oz entspricht ca. 2,8 cl – praxisgerecht gerundet auf 3 cl

P

Part
Ein Teil von einer Cocktailzutat

Pur
Ein Getränk ohne Eiswürfel und Extras serviert

S

Shaken
Schütteln eines Drinks im Shaker

Spülen
Ausschwenken eines Glases mit einer Spirituose

Straight up
Zubereitung ohne Eis

T

Topping
Auffüllen eines Drinks mit geschlagener Sahne

„triple sec"
Diese Bezeichnung benennt Orangenliköre mit mehr als 30% vol. Alkoholgehalt und ist eigentlich ein alter Name für einen Orangenlikör. Wörtlich aus dem frz. = „dreifach trocken"

Twist
gedrehte Spirale aus der Schale von Zitrusfrüchten

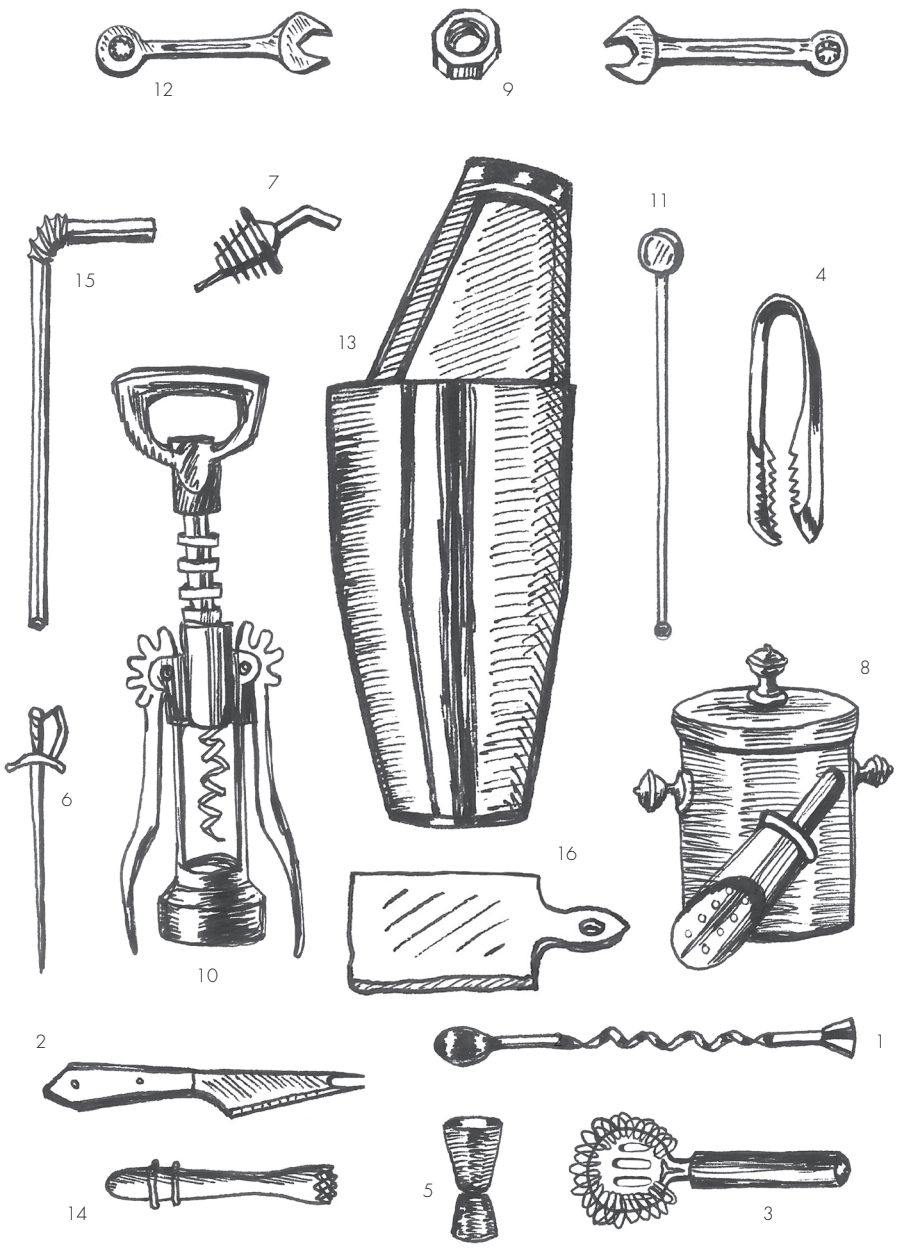
W

Whipped cream
ist leicht geschlagene Sahne

Z

Zerstampfen
Benennt das Zerdrücken/ Zerstößeln von Zitrusfrüchten im Glas

Zeste
Für die Dekoration von Cocktails wird aus Zitrusfrüchten oft ein etwa daumengroßes, dünn geschnittenes Stück der äußeren Schale gedreht und im oder am Glas platziert (s. Twist)



BARWERKZEUG-
EQUIPMENT

Barbesteck
1. Barlöffel (barspoon), 2. Barmesser,
3. Barsieb (Strainer): zum abseihen der Cocktails beim verwenden des Bostenshakers nicht verzichtbar. Seine geschlitzte Platte hält zurück, was nicht in den Drink soll und verstopft dabei nicht, wie die Löcher beim Dreiteiler.

4. Eiszange
5. Barmaß/ Doppelmaß (Jigger) für 2 & 4 cl: zum genauen Abmessen der Zutaten unerlässlich.
6. Cocktailspießchen
7. Dash-Bottle-Aufsatz
8. Eiskübel und Eisschaufel
Eismühle oder Hammer/ Nudelholz & sauberes Küchentuch
9. Ersatzmutter: immer nützlich, die machen oft Probleme
10. Flaschenöffner

Fruchtpresse
Handtuch
Korkenzieher

11. Rührstab (Stirrer)
12. Schraubenschlüssel:
falls mal jemand eine locker hat.

13. Shaker: Bosten Shaker oder Dreiteiler aus Edelstahl mit integrierten Siebaufsatz
14. Stößel (Muddler): zum Zerquetschen von Früchten oder Kräutern, bevorzugt massiv aus Holz
15. Strohhalme
16. Schneidebrett
Standmixer (Blender):
zum zerkleinern von frischen Früchten

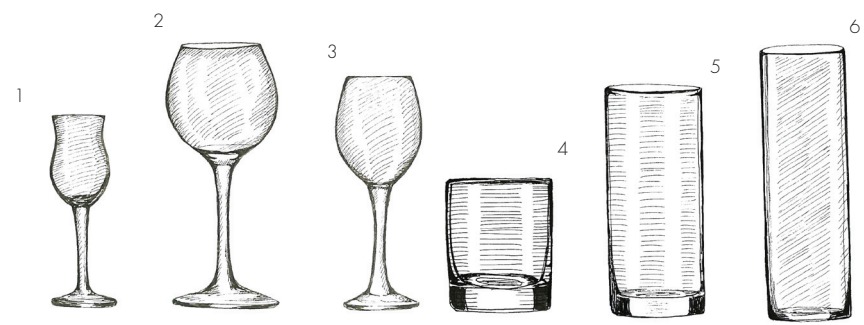
GLÄSERTYPEN

1. Port oder Sherry Glas
2. Rotweinglas
3. Weißweinglas

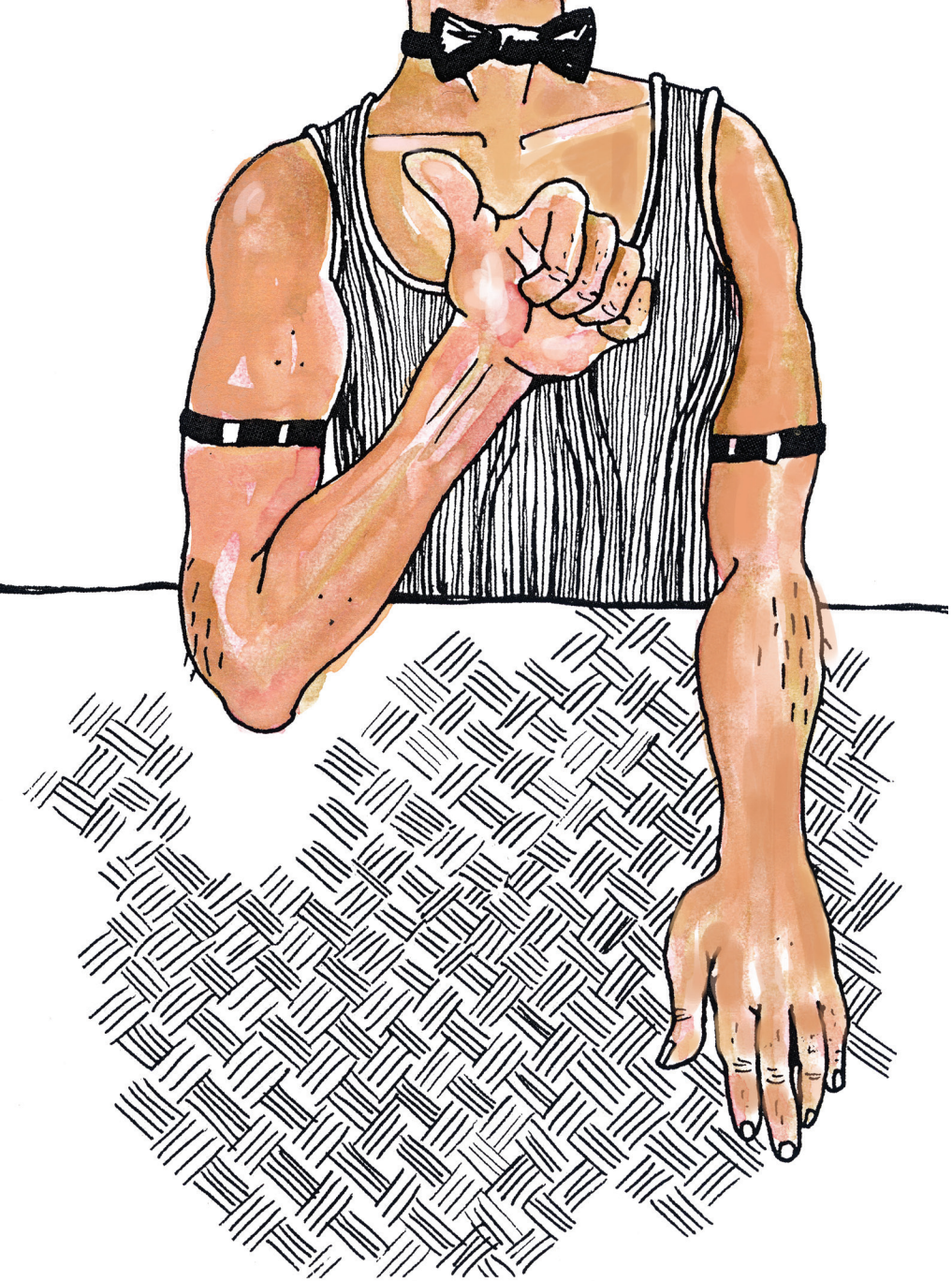
4. Tumbler oder Old Fashioned Glas: für Whisky
5. Highball-Glas (großes Becherglas): aber kürzer und breiter als das Collins Glas
6. Collins Glas (Longdrinkglas)
7. Cocktailglas

8. Mochito-Glas: südamerikanischer Klassiker für Caipirinha oder Mochito, weil dickwandig und sehr robust können die Limettenstücke im Glas zerstoßen werden

9. Champagner-Flöte
10. Grappa-Glas: auch für Liköre oder Obstbrände
11. Pinnchen (Schnapsgläser): für Shots
12. Cognac Schwenker
13. Pernod Glas



GRUNDTECHNIKEN



GRUNDTECHNIKEN –
ZWEI LINKE HÄNDE? NA UND!

geschüttelt – gerührt – aufgegossen

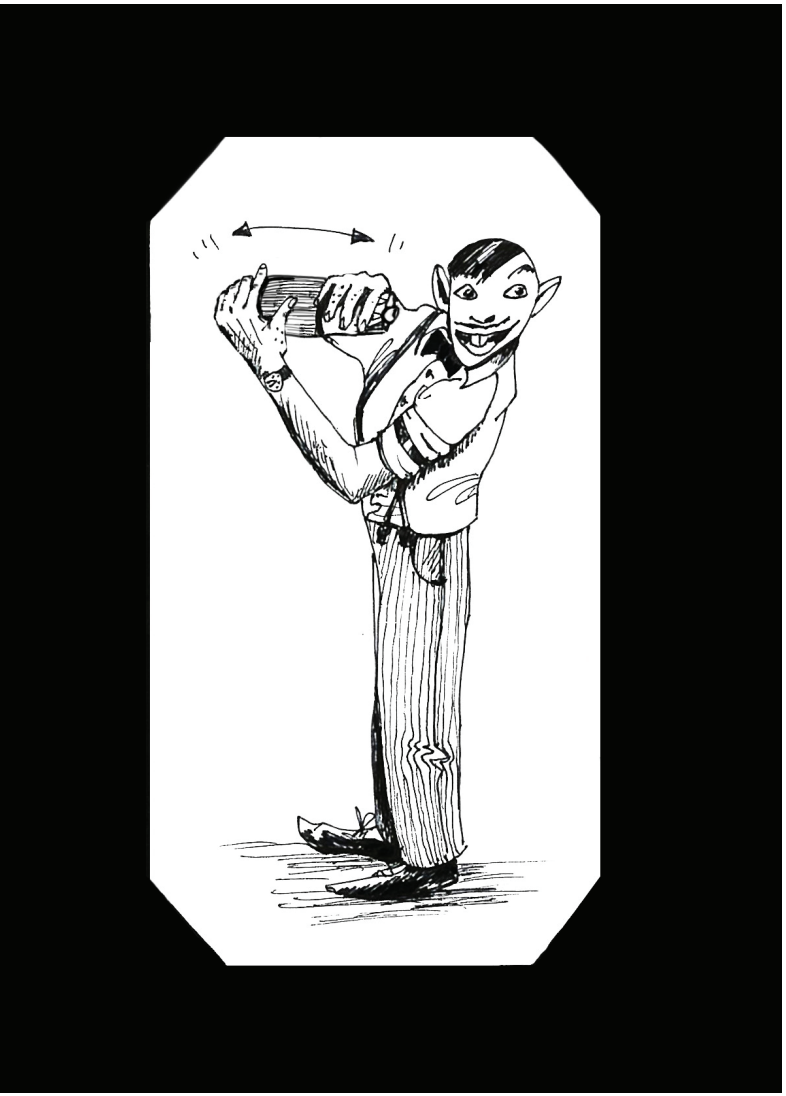
Shaken
entweder mit dem dreiteiligen Shaker oder dem Boston-Shaker

Mit dem Boston-Shaker
(zweiteiliger Shaker aus einem Edelstahl- und einem Glasteil)

Zuerst die Eiswürfel in den Glasteil.
Ihre Anzahl immer im Verhältnis zur Flüssigkeitsmenge!
Bis 12 cl = 2 Eiswürfel. Dann die Flüssigkeiten dazu.
Fest verschließen.
Metallteil übers Glas stülpen und einen kurzen prägnanten Schlag von oben mit dem Handballen.

In einen Shaker von 0,5 l Fassungsvermögen nie mehr als 0,3 l geben (max. 2/3 voll).
Das Shaken soll den Drink kühlen und den Anteil an Luft im Shaker mit der Flüssigkeit vermengen.

Shaker 5 - 10 Sekunden schütteln.
Dazu den Shaker in beide Hände nehmen, Glasteil in eine und Metallteil in die andere Hand. Dann auf Schulterhöhe waagerecht kräftig vom Körper weg und zum Körper hin schütteln.



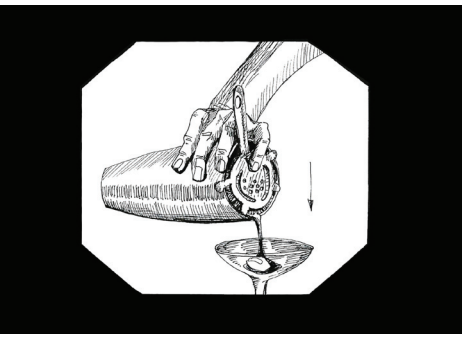
Der Edelstahl-Body vom Shaker kühlt in etwa so schnell wie der Drink darin. Wenn man den also als kalt empfindet, dann kann man aufhören.
Vor dem öffnen den Shaker so abstellen, dass der Glasteil sich oben und der Cocktail sich somit im Metallbecher befindet. Ein kurzer kräftiger Schlag mit dem Handballen mittig auf den Shaker geben, damit sich der Glasteil lockert.
Cocktail ins Glas abseihen.
Dazu immer extra das Sieb mit der Hand sichern.
Das Glas nur zu zwei Dritteln befüllen und nicht bis zum Glasrand. Sahnige Drinks sind eine Ausnahme, weil man mit der Schaumkrone das letzte Drittel des Glases füllt. Cocktailschalen befüllt man bis maximal 1cm unter den Rand.

Bester Tipp ever!
Barwerkzeug immer direkt nach Gebrauch unter fließendem Wasser abspülen!

Und Flüssigkeiten mit Kohlensäure immer erst nach dem Shaken dazu geben.

Abseihen

Abgeseiht auf Eiswürfel wird, weil das Eis im Shaker bereits seine Kälte abgegeben hat, wodurch es im Glas zu schnell schmelzen und den Drink verwässern würde.

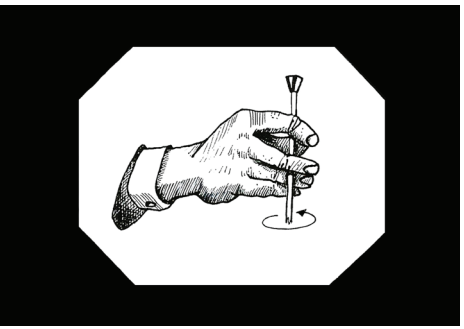


Ausserdem seiht der Profi nicht direkt am Glasrand ab, sondern läßt während des Eingießens noch mal Luft (Sauerstoff) an den Cocktail, wodurch er cremiger wird und eine schönere Krone im Glas bekommt.

Anrichten im Servierglas
Alle Zutaten werden direkt ins Glas gegeben und meistens durch den Gast mit einem Strohhalm verrührt.

Schichten

Es gilt: Je mehr Zucker desto größer die Dichte. Je mehr Alkohol desto kleiner die Dichte.



Die Flüssigkeit mit der größten Dichte immer als erstes in ein schmales Glas mit geraden Wänden geben. In Reihenfolge der abnehmenden Dichte die Zutaten auf einander geben, damit die Schichten intakt bleiben, lässt man die Flüssigkeiten über einen Barlöffel, den man gegen den Glasrand drückt laufen. Den Löffel mit steigen lassen. Bestenfalls langsam und mit Bedacht.
Leicht geschlagene Sahne bildet immer den Abschluss.

Elektrisches Mixen mit dem Blender

Für einen dickflüssigen Cocktail brauchen wir die Hilfe des Standmixers. In der Fachsprache wird er Blender genannt. Zuerst füllt man kleine Eisstücke ein und dann die vorbereiteten Fruchtstücke. Zuletzt werden die Flüssigkeiten dazu gegeben. Fest verschliessen und dann kurz und heftig mixen. Danach den schaumigen Cocktail direkt ins Servierglas geben.

Flambieren

Je hochprozentiger eine Spirituose, desto leichter entflammbar ist sie. Aber sie benötigt zum Brennen mindestens 42% vol. Alkohol. Beim Flambieren verliert der Cocktail einen Großteil seines Alkohols. Die Cocktails immer von der Seite entzünden und nicht von oben auf den Drink schauen. Es besteht Verbrennungsgefahr. Auch für den Gast, da nach dem Ersticken der Flamme das Glas irre heiß ist. Deshalb sollte ein Trinkhalm mit gereicht werden.

Ein Klassiker ist der B52, dessen Name sich geschmackvoller Weise auf den US-Langstreckenbomber Boeing B-52 bezieht. Dieser Bomber wurde unter anderem im Vietnamkrieg zum Abwurf von Brandbomben verwendet.

Stampfen und Stoßen

Bei der Technik den Stampfens werden mit dem Stößel Zitrusstücke im Glas zerquetscht. Die Fruchtstücke nicht zu lange bearbeiten, da sich sonst zu viele Bitterstoffe aus der Schale lösen und den Geschmack des Cocktails nachteilig beeinflussen.
Sind die Limetten zu unergiebig, kann man noch zusätzlich Limettensaft dazugeben.

Abspritzen

Eine kleine Menge Fruchtsaft direkt über dem Cocktail aus einem Zitrusfruchtstück (Orange/ Zitrone/ Limette) quetschen. Gemeint sind nur ein paar Tropfen, ein Spritzer!

BASIS **BAUSTEINE**

Tequila (38-40% vol.)

Diese Spirituose wird aus der blauen Agave der Art „Tequilana Weber Azul" gewonnen. Er kommt aus Zentralmexiko, aus der eng umrissenen Region um die Stadt Tequila. Für Cocktails wird der Variante Blanco der Vorzug gegeben.

Man unterscheidet vier verschiedene Qualitäten:

Blanco/Silver
dieser Tequila wird direkt nach der Destillation abgefüllt. Er hat eine klare Farbe und Besitz einen originären Agavengeschmack.

Joven Apocado
ein mit Karamell angereicherter Tequila, wodurch er ein goldfarbenes Erscheinungsbild erhält. Ein billiges Produkt, mit eben solchen Charme.

Reposado
ein durch einjährige Lagerung im Eichenfass gelagerter Tequila, wodurch er eine goldene Färbung erlangt.

Anejo
ein Jahr gelagerter Tequila.

Bekannte Marken:
Sierra, Jose Cuervo, Sauna

Gin (mind. 37,5% vol. in EU)

Das farblose Destillat wird aus einer gegorenen Maische gewonnen, welche aus 75% Mais, 15% Malz und 10% Roggen besteht. Seinen Charakter erhält die Spirituose durch die Zugabe von Wacholder. Je nach Hersteller werden noch Koriander, Zimt, Zitrusschalen, Mandeln, Lavendel, Anis, Kümmel zugesetzt. Ursprünglich kommt der Gin aus Holland und ist ein Abkömmling des Genevers.

Er wird unterschieden in „Dry Gin"- ohne Zucker und min. 40% vol.

In "Old Tom Gin" oder „Plymouth Gin"- zusätzlich mit Zuckersirup und Zitronennote, sowie in „Sloe Gin"-aromatisiert mit Schlehen. Je nach Gegend verschieden benannte Wacholderschnäpse sind: der Steinhäger in Deutschland, in Holland der Genever, Gin in England oder

in den Slawischen Staaten der Borowitschka.

In mittelalterlicher Zeit wurden in Europa Zweige des Wacholder über die Stalltüren geheftet, um Druden und Hexen fern zuhalten. Den Drudenfuß (Pentagramm) verwendete man ebenfalls als Bannzeichen anstelle des Wacholderzweiges.

Bekannte Marken:

Gordon's, Bombay Sapphire, Hendrikes, Beefeater, Tanqueray

Aquavit (mind. 37,5% vol.)

ist ein weisses bis goldgelbes Destillat aus Kartoffeln oder Getreide unter der Zugabe von Kümmel und Dillsamen oder Koriander, Fenchel, Zimt, Nelken. Es wird vor dem Verkauf, mit Wasser auf Trinkstärke verdünnt. Ursprünglich kommt der Aquavit aus Skandinavien. Die Gewürzmischung bestimmt seinen jeweiligen Geschmack. Im besten Fall konnte er in Holzfässern nachreifen.

Bekannte Marken:
Bommerlunder, Linie Aquavit, Aalborg Akvavit, Kieler Sprotte

Technoviking (mind. 200% vol.)
In Berlin Mitte entstand im Jahr 2000 ein Video während der Berliner „Fuckparade", der Anti-Bewegung zur Loveparade. Zu sehen sind Techno-Fans, die ausgelassen tanzen. Eine Person fällt darin besonders auf. Der Technoviking. Im Netz und auf YouTube wird er zu einer Legende.
Ab dem Jahr 2006 entwickelt sich das Filmchen zum „viralen Hit", lange bevor es diesen Ausdruck überhaupt gibt. Über 16 Millionen Mal wurde er auf YouTube angeschaut. Es ist keine Übertreibung, wenn man sagt, dass der „Technoviking" einer der ersten YouTube-Stars war.

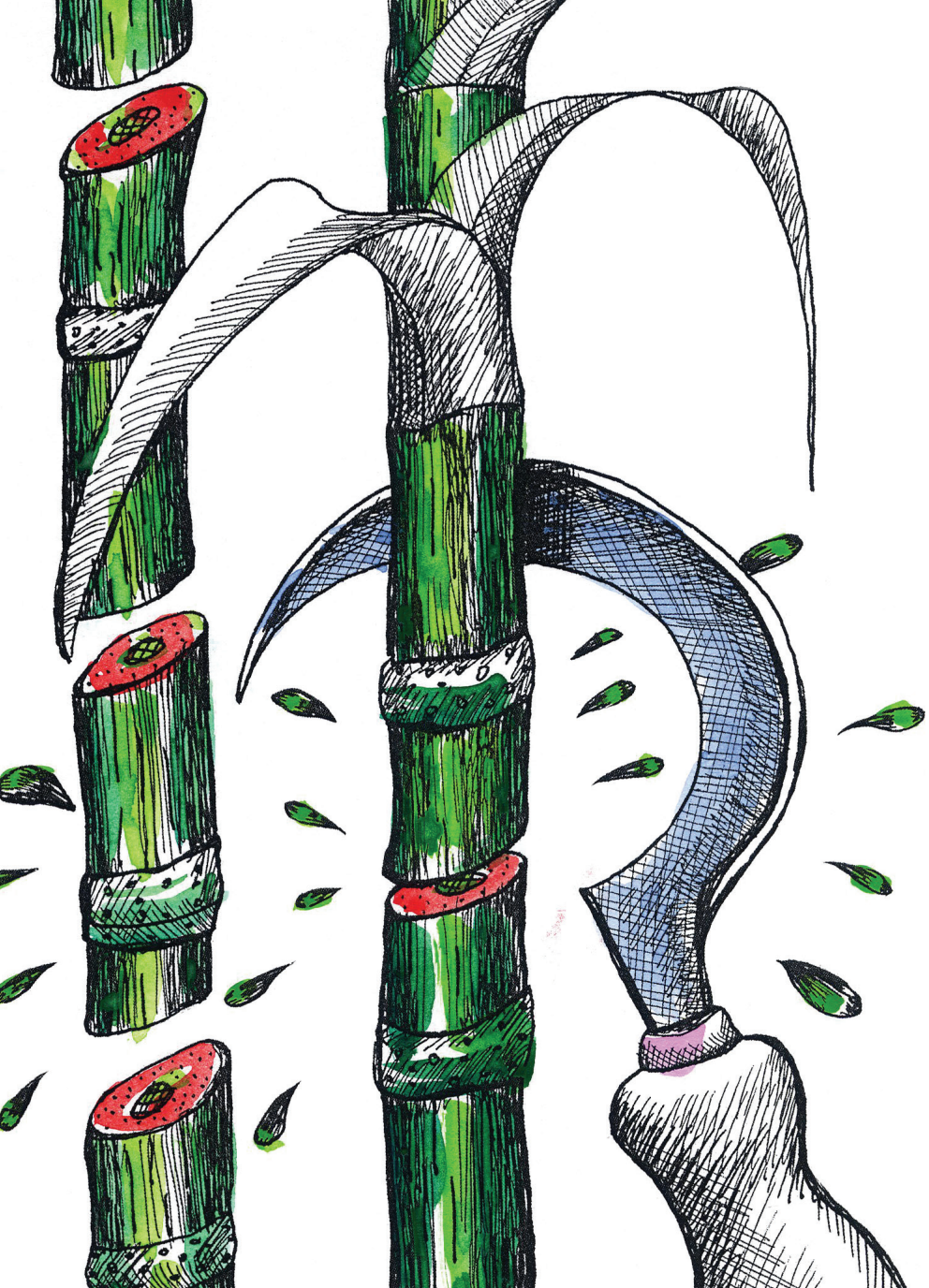
Vodka - Wodka (38-45% vol.)

ist ein Branntwein aus Getreidemischungen. Gemischt werden Gerste, Weizen und manchmal auch Roggen oder Kartoffeln.
Sein Habitus ist normalerweise klar und er ist nahezu geschmacksneutral. Aber es gibt auch eine Vielzahl aromatisierter Formen, etwa mit Büffelgras oder Schlehen.
Durch mehrfache Destillation (Rektifikation) wird der Wodka weicher und klarer, wodurch er nahezu kein Kopfweh provoziert.

Ursprungsort:
Polen oder Russland, beide Nationen beanspruchen die Entwicklung für sich. In jedem Fall ist ist Wodka das russische Nationalgetränk und sein Name leitet sich als Verkleinerungsform von dem russischen Wort „Woda"- Wasser ab.

Bekannte Marken:
Puschkin, Alpha Noble, Moskovskaja, Absolut, Finlandia, Chopin

David Bowie (mind. 200% vol.)
Es war eine spannungsreiche Beziehung, die den englischen Künstler und Pop-Star David Bowie mit Berlin verband. Zwischen dem Spätsommer 1976 und dem Frühjahr 1978 nahm er, aus Los Angeles kommend, in Berlin Quartier. Eine ganze Zeit war auch Iggy Pop sein Gast.
Im Szene-Club „Dschungel" (zunächst am Winterfeldtplatz, dann an der Nürnberger Straße 53) habe Bowie einmal ein Mädchen kennen gelernt, auf deren Schulter eine Ratte saß, „die mit einer Kette festgebunden war und ihr überall auf dem Kleid herumkletterte". Das sei selbst ihm „ziemlich schräg" vorgekommen. „Da waren überhaupt sehr schräge Leute. Ich erinnere mich an zwei Typen, die wir immer wieder trafen. Sie hatten Glatzen und waren als Chirurgen verkleidet, inklusive Gummihandschuhen und Stethoskop um den Hals. Auch ziemlich bizarr." Blixa Bargeld, Frontmann der Band Einstürzende Neubauten, war zu jener Zeit ebenfalls häufig Gast im „Dschungel".

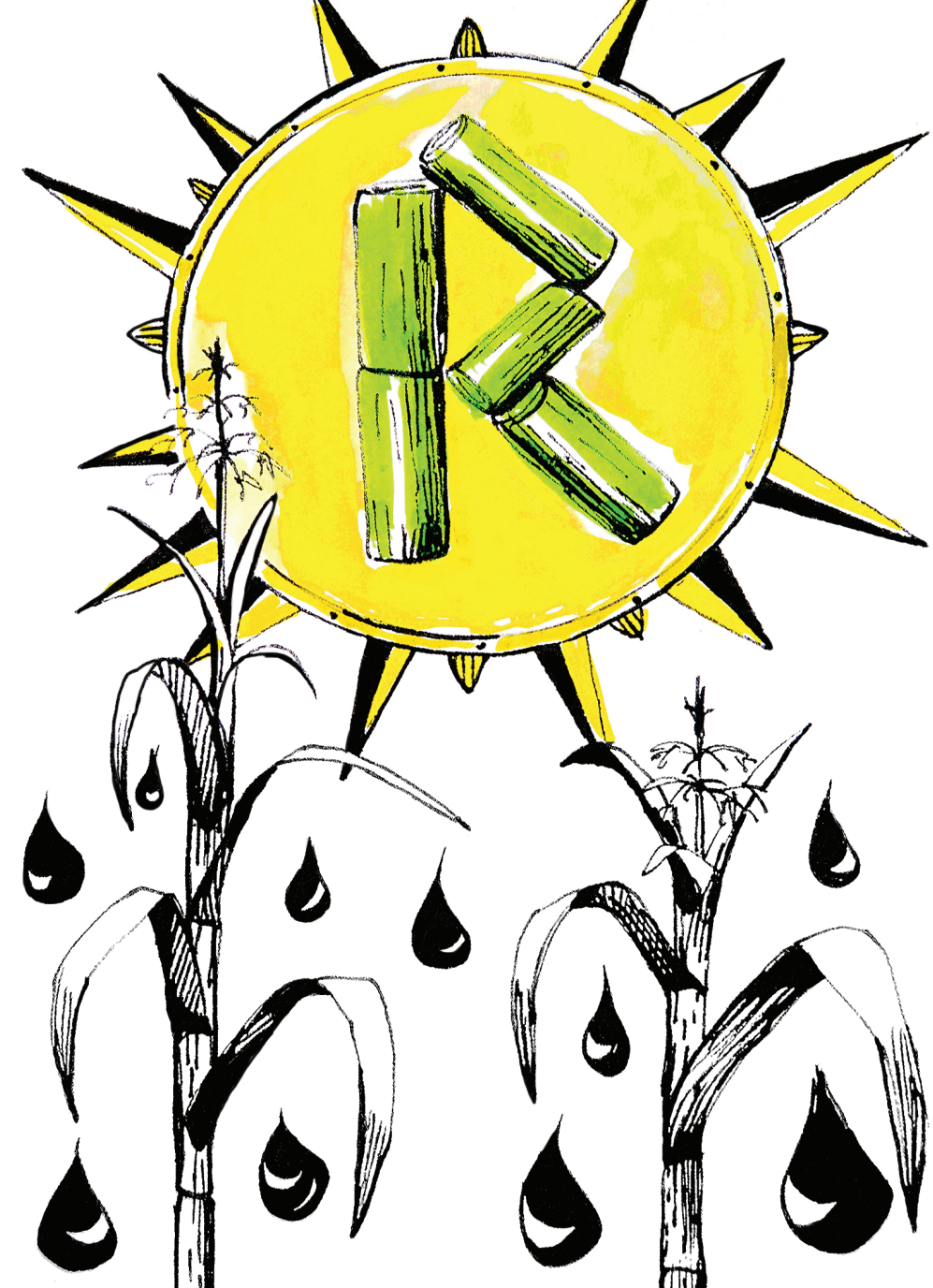


Cachaca (38-48% vol.)

Das brasilianische Nationalgetränk wird im Unterschied zu Rum nicht aus der Melasse, sondern aus dem frisch geernteten Zuckerrohr hergestellt. Er ist ein klarer oder im Holzfass gereifter, gelblich brauner Zuckerrohrschnaps. Die nach Europa exportierten Marken werden allerdings in den meisten Fällen industriell und nicht nach traditionellen Herstellungsverfahren produziert.
Billiger Cachaça riecht wie verrottetes Fleisch und schmeckt scharf und schnapsig, es ist daher empfehlenswert bei der Anschaffung nicht zu sparen.

Ursprungsort: Brasilien

Bekannte Marken:
Canario, Nêga Fulô, Pirassununga (Cachaça 51), Pitú, Velho Barreiro und Ypióca



Rum

(mind. 37,5% vol.)

ist ein weisses oder gelblich braunes Zuckerrohr Destillat, bestenfalls im Holzfass gereift.Es wird aus der honigartigen, dunkelbraunen Melasse des Zuckerrohrs gewonnen. Die Melasse ist ein Zuckersirup und kein Zuckerrübensirup. Man beachte die erheblichen Unterschiede im Geschmack und in der Qualität von Rum. Ursprungsort: Antillen- Inselgruppe in der Karibik (Kuba, Jamaika, Barbados, Hispaniola, Puerto Rico, sowie die kleinen Antillen)

Bekannte Marken:
Bacardi, Ronvaderos, Havanna Club

Ein großer Freund Berlins und von Rum aller Qualitäten war Martin Kippenberger. Er lebte drei turbulente Jahre in der damals noch geteilten Stadt. Eines seiner berühmtesten Werke, die „Paris Bar", hing lange in derselben. Nach der Schenkung des Bildes hatte er dort freie Speisen auf Lebenzzeit.

Pisco (mind. 35-43% vol.)

Dieser reine, klare Weinbrand wird aus 8 verschiedenen Traubenarten hergestellt. Hauptsächlich werden Muskatellertrauben verwendet. Er wird seit ca. 4000 Jahren produziert. Chile und Peru, beide Länder beanspruchen das ausschliessliche Recht, ein Getränk mit dem Namen Pisco erzeugen zu dürfen. Es ist das Nationalgetränk beider Staaten. Gelagert wird er in zapfenförmigen Tongefäßen. Seine Klassifizierung ist sehr komplex, ähnlich wie beim Whisky.

Vermouth (15-18% vol.)

ist ein mit Kräutern und Gewürzen aromatisierter Wein. Sein bitteres Aroma und seinen Namen hat er durch die Zugabe des Wermutkrautes. Ursprünglich wurde die Kräuter zugesetzt, um die unangenehmen Aromen der billigen Weine zu maskieren.

Ursprungsort:
Die erste, süße Variante wurde 1786 in der Region Piemont (Italien) produziert. Später wurden trockenere Abwandlungen in Frankreich hergestellt.

Bekannte Marken: Noilly Prat, Cinzano, Martini, Punt e Mes

Bertold Brecht (mind. 200% vol.)
ein großer deutscher Theatermann und Wahlberliner. 1949 gründeten Bertolt Brecht und Helene Weigel das Berliner Ensemble.
Der Alabama Song, auch bekannt als Whisky Bar, wurde erstmals 1927 in Bertolt Brechts Gedichtesammlung Hauspostille veröffentlicht. Der Text des Songs in der Brecht/Weill-Oper „Aufstieg und Fall der Stadt Mahagonny" ist Englisch.
Die bekanntesten Coverversionen stammen von The Doors und David Bowie.

Whisky (mind. 40% vol.)

Man unterscheidet bei Whisky in Brennverfahren und Herstellungsort, bzw. Herkunftsland. An dieser Stelle sollte noch ein mal gesagt sein: diese Darstellung ist ein sehr vereinfachtes Schema- ein Überblick.
Die Brennverfahren unterteilen sich grob in Malt, Grain und Blended.
Für Malt Whisky wird ausschliesslich Gerstenmalz, Wasser und Hefe verwendet. Er wird in nur einer Brennblase hergestellt. Beim Single Malt kommt der Whisky zusätzlich auch noch aus nur einer Brennerei. Der Vatted Malt bezeichnet gemischte Destillate aus mehreren Brennereien.
Grain Whisky wird aus Gerste, Roggen, Weizen oder Mais hergestellt. Und da er in säulenförmigen Patentbrennapperaten destilliert wird ist er kostengünstiger als der Malt.
Blended benennt eine Whiskyform, die aus Malt und Grain Whiskys zusammen gestellt wurde. Blended bedeutet vermischt. Die Herkunftsländer sind Schottland, Irland, Kanada und die USA.

Bei dem Canadian Whisky besteht die zur Destillation verwendete Maische aus Mais, Roggen und Gerste.In Amerika schreiben nur die Kanadier die Spirituose ohne „e“. Durch sein mildes Aroma ist dieser Whisky zum mixen prädestiniert. Bekannte Marken: Canadian Club und Crown Royal.

Der Bourbon Whiskey kann aus den gesamten USA sein, aber er muss zu mindestens 51% aus Mais bestehen und in angekohlten Fässern der Amerikanischen Weiß- Eiche gelagert werden. Seinen
Namen verdankt er dem Landkreis in Kentucky, aus dem er ursprünglich stammt. Würzigere Marken haben einen Maisanteil von 70-90%.
Bekannte Marken: Four Rosés, Jim Beam, Baker’s Bulleit, David Nicholson.

Der Tennessee Whiskey ist ein Bourbon der aus Tennessee sein muss und eine zusätzliche Holzkohle-Filtration zu durchlaufen hat. Auch seine Maische muss zu mindestens 51% aus Mais bestehen.

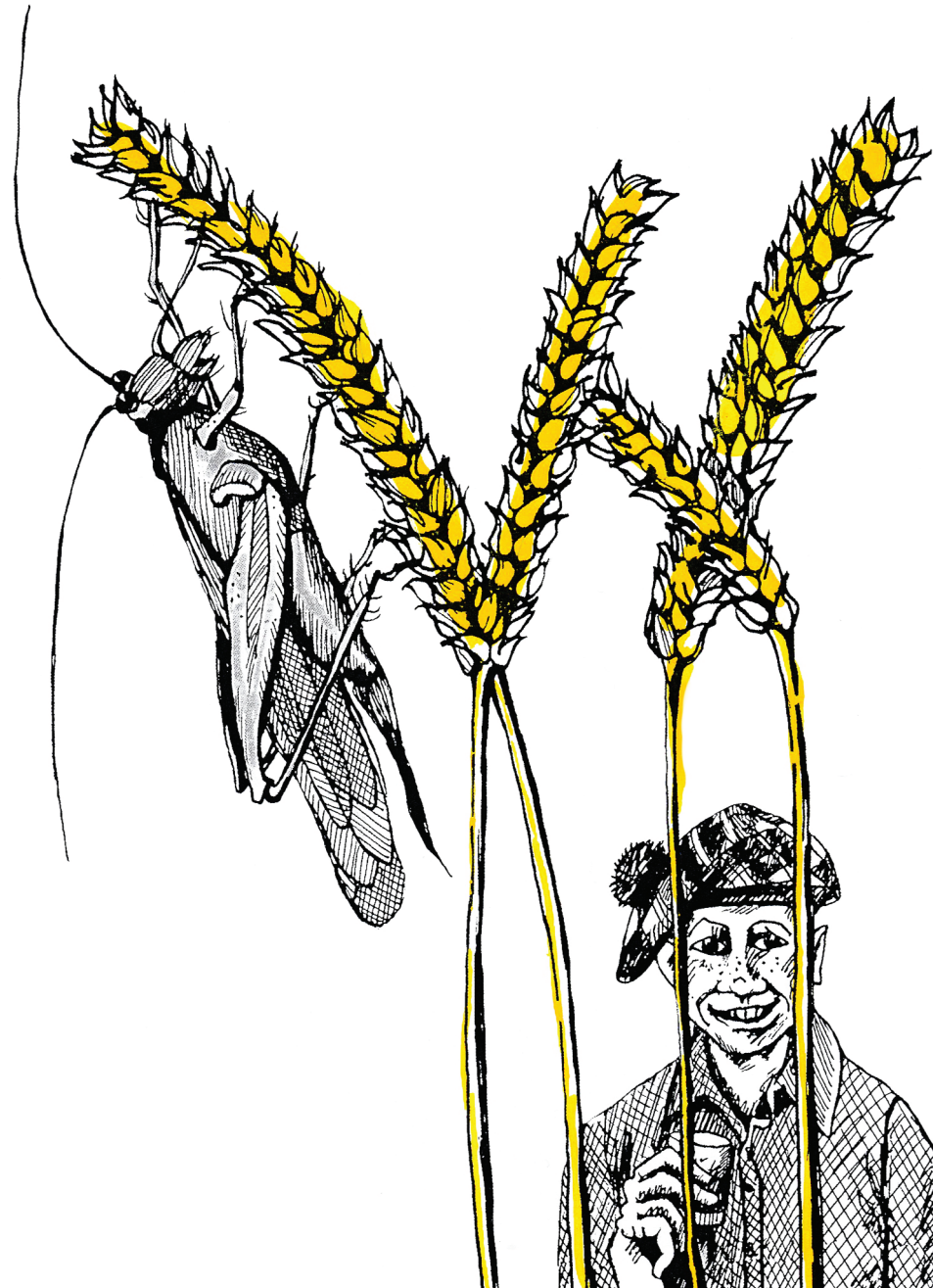
Bekannte Marken: Jack Daniel’s

Der „Scotch"-Whisky muss in Schottland hergestellt sein und mindestens 3 Jahre in Holzfässern gelagert haben. Seine zur Destillation verwendete Maische besteht aus Gerste, Wasser und Hefe. Seinen rauchigen Geschmack erhält er, durch das über dem Torf geräucherte Malz.

Bekannte Marken: Blends sind J&B, Jonny Walker, Ballantines. Und Single Malts sind Glen Fiddich und Loch Lomond.

Der Irish Whiskey ist leicht und rund im Geschmack. Nur die Iren schreiben in Europa die Spirituose mit „e". Er wird aus Gerste, Malz, Wasser und Hefe hergestellt.

Bekannte Marken: Jameson, Tullamore des, Paddy, Bushmills



Champagner (ca. 12% vol.)

Champagner ist ein Schaumwein, der in der Champagne in Frankreich angebaut und gekeltert sein muss. „Einfacher Wein" bekommt durch Zugabe von in Wein gelöstem Zucker und Hefe eine zweite Gärung („Fülldosage") in der Flasche. Die Hefe verwandelt den Zucker in Kohlensäure und Alkohol.
Danach werden die Flaschen 21 Tage aufwendig gerüttelt (gedreht). Ein Teilvorgang zum sammeln und entfernen der abgestorbenen Hefe.
3 Traubenarten finden Verwendung: weiße Chardonay, rote Pinot Noir und Meunier. Die roten Trauben werden geschält und ergeben daher auch weißen Wein.
Tipp: echter Champagner weist am Etikett die geschützte Ursprungsbezeichnung AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) auf.

1812 erfand Napoleon das Sabrieren (frz. Sabre= Säbel), nach einer gewonnenen Schlacht im Russlandfeldzug köpfte er den Champagner mit dem Säbel. Das Ritual heißt „Sabrage" mit dem Briquet-Säbel. Prost.

Unterschieden wird er in:
Ultra Brut/sehr herb, Brut/herb, Extra Sec/halbtrocken, Sec/mild

Bekannte Marken:
Lanson, Moet&Chandon, Piper-Heidsieck, Veuve Clicquot

Andere Schaumweine und Perlwein

Schaumwein (mind. 10% vol.) ist der Oberbegriff für weinhaltige Getränke, die unter Druck stehen (Sekt, Prosecco). „Blanc de Noir" bezeichnet weißen Schaumwein, der aus dunklen Trauben hergestellt wird. „Blanc de Blanc" wird ausschließlich aus weißen Trauben gekeltert.

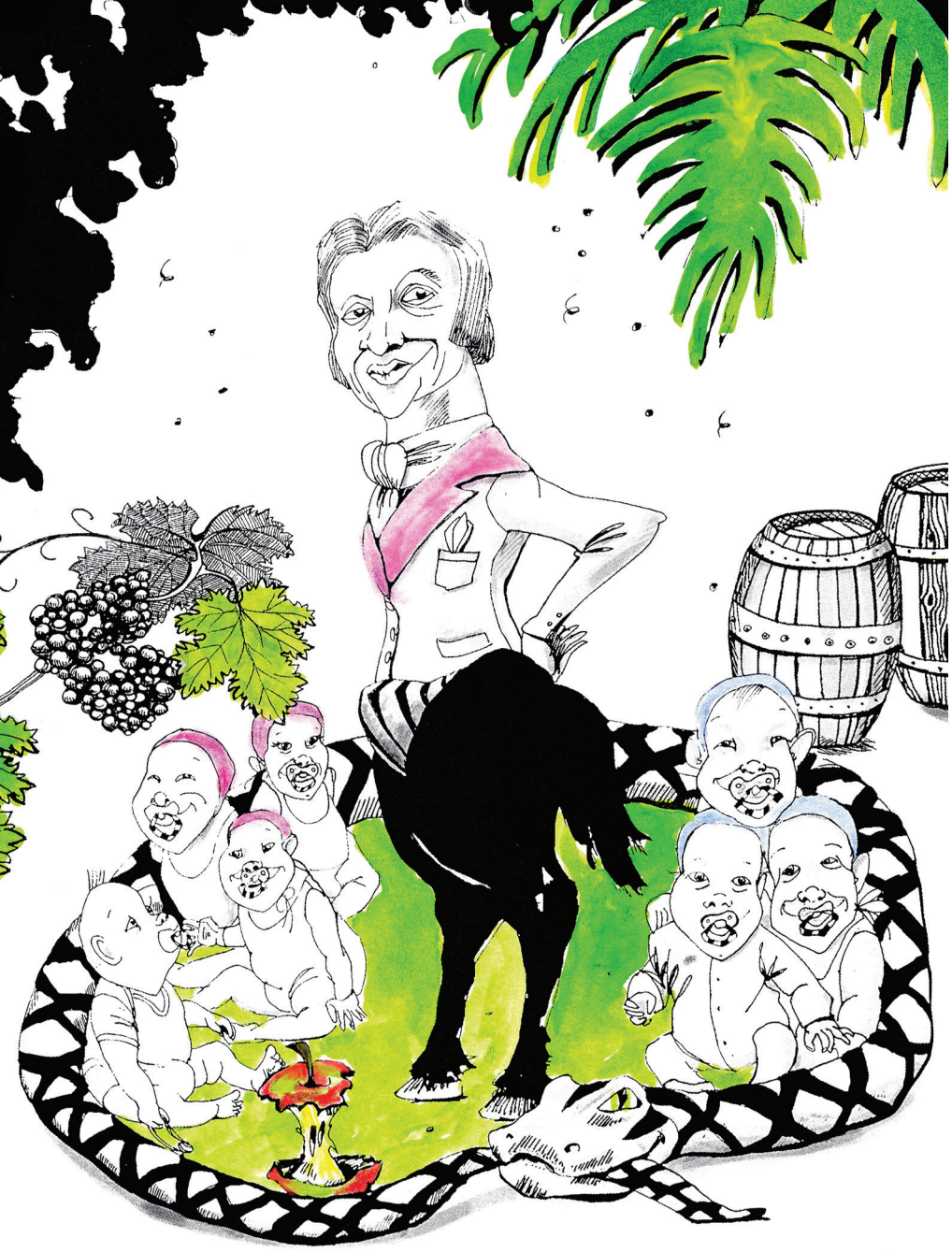
Prosecco kann als Schaumwein (Prosecco Spumante), Perlwein (Prosecco frizzante) oder Stillwein (Prosecco spento/Prosecco tranquillo) angeboten werden. Der Name Prosecco bezeichnet nur die Herkunft des Getränkes.

Sekt ist die dt. Variante des Schaumweins.

Bekannte Marken: Mum, Söhnlein, Rotkäppchen

Perlwein ist ein halbschäumender Wein mit weniger Gekribbel und weniger Alkohol, als Sekt. Seine Kohlensäure wurde künstlich zugesetzt.

Sehr empfehlenswert ist die berliner Stilbruchkombination von Champus und Currywurst mit Pommes.



Weinbrände – Brandy, Cognag & Co.

Man beachte: Ein Weinbrand ist kein Branntwein. Warum? – fällt unter "Operation Mind Fuck" und sprengt den Rahmen dieses Buches. Ich bitte es, bei Interesse anderer Quelle zu entnehmen.

Brandy (36% vol.)
Der Brandy ist die spanische Variante eines Weinbrandes.
Er ist ein Destillat aus Wein, ein Schnaps.

Bekannte Marken: Osborne, Sandeman

Rolf Eden (200% vol.)
Ähnlich aus der Zeit gefallen, wie Weinbrand ist Rolf Eden.
Der sogenannte letzte Playboy Berlins. Er war ein Nachtclubbesitzer im vorwende Westberlin. Legendär. Seine Clubs: Das Old Eden, das New Eden, der Eden-Playboy-Club, das Kabarett Schlüsselloch und 1967 das Big Eden. Danach eröffnete er das Blue Tattoo.

Getrost seinem Moto: „Meine Freundin ist eigentlich zu alt.
Die ist 30" – er erst 85 Jahre jung – hat er 7 Kinder mit 7 Frauen.

Armagnac (mind.40% vol.)
Dieser Weinbrand kommt aus der Gascogne, dem Südwesten Frankreichs. Dort wird seit dem 15 Jahrhundert in nur einem Brennvorgang destilliert und anschließend in Eichenholzfässern mindestens 3 - 20 Jahre gelagert.

Cognac
Er muss aus reinem Weindestillat gemacht sein (Wein oder Tresterwein) in dem Anbaugebiet um die Namens gebende Stadt Cognac herum. Berühmt über Landesgrenzen hinweg ist er, weil sein Anbaugebiet über hervorragenden Boden verfügt = beste Trauben= hochwertigster Cognac (weich im Geschmack).
Fabriziert wird er im Doppelbrand-Verfahren und mehrere Jahrzehnte in Fässern gelagert. Man unterscheidet die Dauer seiner Lagerung in:

V.S. (Very Special): mind. 2 Jahre
Cuvée Supérieure: mind. 3 Jahre
V.S.O.P.: mind. 4 Jahre
V.V.S.O.P.: mind. 5 Jahre
X.O.:mind. 6 Jahre ...diese geschützten Qualitätsbezeichnungen sind auf den Flaschen vermerkt.
Marken: Martell, Rémy Martin, Hennessy, Courvoisier, Otard

Metaxa
Diese griechische Weinbrand Spirituose mit einer Mischung von Kräutern gibt es im Handel bis zu 30 Jahren gelagert, als Metaxa Private Reserve. Durch die dabei verwendeten Eichenfässer ist er goldgelb.

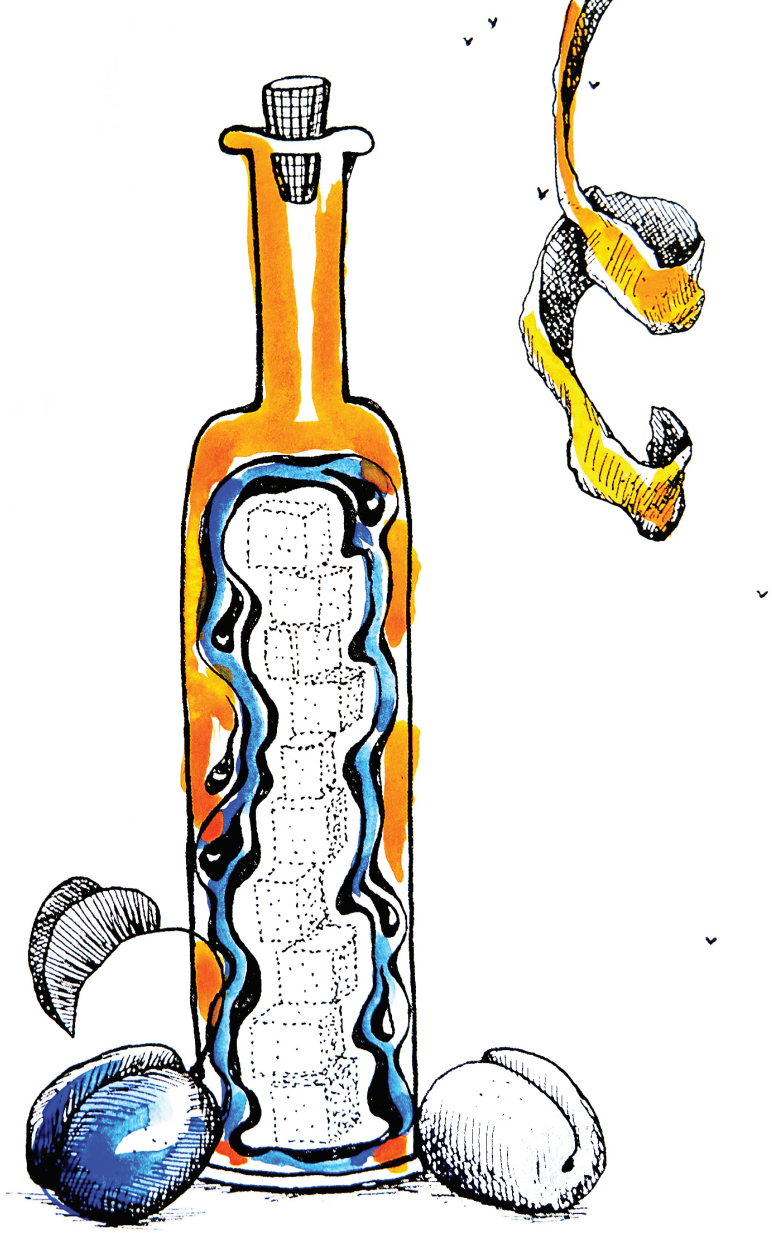
Weinbrand (30% vol.)
Weinbrand ist eine geschützte Bezeichnung.
Er muss aus festgelegten Rebsorten hergestellt sein, denn die Traubensorte bestimmt die Qualität entscheidend mit. Die Feinbrände sind in der Regel zweifach gebrannt. Er ist im internationalen Vergleich eher scharf im Geschmack.

Bekannte Marken:
Asbach Uralt, Dujardin Imperial, Chantré, Jacobi 1880

Calvados (40-45% vol.)

Ist ein in der Normandie hergestellter, bernstein- bis cognacfarbener Apfelbranntwein.
Nachdem der Apfelmost zu Cidre wurde, folgt ein zweistufiger Destillationsprozess. Danach wird er auf trinkstärke reduziert und mehrjährig in Eichen- oder Kastanienbaumfässern gelagert. Je länger, desto samtiger und aromatischer wird der Calvados. „Mariage" nennt sich der Vorgang, bei welchem nach Geheimrezept verschiedene Jahrgänge mit einander vermengt werden.

Bekannte Calvados und Apple Brandy Marken sind Daron, Dauphin, Château du Breuil und Papidoux.



Fruchtliköre (20-25% vol.)

Hergestellt werden sie aus Zucker, aromatisierenden Stoffen, Pflanzen- oder Fruchtauszügen, sowie ätherischen Ölen aus den Fruchtschalen. Es gibt Fruchtsaftliköre, Fruchtaromaliköre und Fruchtbrandys.

Amaretto (25% vol.)
Der herbsüße Likör italienischer Herkunft verfügt über ein nussig, marzipanigen Geschmack. Verwendet werden zu seiner Herstellung: Bittermandeln, Aprikosenkerne, Kräuter, Vanille und Gewürze.

Bekannte Marken: Disaronno

Maracujalikör (20-25% vol.)
Der klare, zuweilen auch trübe Likör wird aus Passionsfrüchten (Maracujas) gewonnen. Marken: Jambosala, Passoa
Pfirsichlikör Neben dem Geschmack von Pfirsich besitzt er noch eine Note von Mandel.

Bekannte Marken: Peche Mignon und Pepino Peach

Kirschlikör Ein tiefroter Kirschsaftlikör von süßem und feinherben Aroma.

Bekannte Marken: Cherry Heerings, Eckes Edelkirsch

Apricot Brandy (24% vol.)
Ein sehr aromatischer Likör auf der Grundlage von Aprikosensaft und Aprikosenbranntwein. Ursprünglich in Holland produziert, da durch die Schifffahrt damals schon Früchte (z.B. Aprikosen) aus Asien zur Verfügung standen.

Bekannte Marken: De Kuyper, Giffard, Bols

Cherry Brandy (25-30% vol.)
Dieser Fruchtlikör wird aus Kirschsaft und Kirschwasser produziert.

Marken: De Kuyper, Bols

Cointreau (40% vol.)
Er besitzt ein zartes Orangenaroma, da zu seiner Erzeugung die ätherischen Öle aus süßen und bitteren Orangenschalen benutzt werden.

Curacao (ca. 20% vol.)
Von der Karibischen Insel Curacao kommt dieser Likör.
Er wird aus einer ursprünglich verwilderten Pomeranzensorte hergestellt. Genauer: aus der Schale einer Bitterorangenart.
In Zeiten der Langeweile an Mixgetränken hat man dem Curacao, unter anderem durch Zusatz von Brilliantblau, seine spektakuläre Farbe geschenkt.

Grand Manier (ca.40% vol.)
Der goldfarbene Likör stammt aus Frankreich. Sein bekanntester Vertreter ist der Cordon Ruge. Er basiert auf ätherischen Ölen der Schalen, Blüten und dem Saft der karibischen Bitterorange.
Im Falle des Cordon Ruge auf der Grundlage von Cognac.
Er gehört zur Familie Triple Sec.

Crème von Früchten („Crème de…")
So werden Liköre bezeichnet, welche dickflüssig, aber ohne Verwendung von Sahne hergestellt werden. Im Gegensatz zu den Creams oder den Whiskylikören.
z.B.: Crème de Cassis, Crème de Coco, Crème de Menthe (Pfefferminz)

Creams und Whiskyliköre (20-25% vol.)
So benannt werden cremig sahnehaltige Liköre.
Ihre Inhaltsstoffe müssen bei der Herstellung homogenisiert werden, damit sie eine Verbindung eingehen können = Emulsionsliköre.

Die bekanntesten Creams sind:
Der Kaluha (Mexiko) und der Tia Maria (Jamaica)
als Kaffee-Liköre.

Schokoladenliköre (20-25% vol.)
werden auf der Basis von Weinbrand, Cognac oder Rum hergestellt.

Bitters - Bitterliköre

Sie werden aus einer großen Vielfalt an Grundstoffen gewonnen; Kräutern, Samen, Rinden, Hölzern, Fruchtschalen, Wurzeln, Gewürzen und Läusen.

Die wichtigsten Bitter seien hier erwähnt:

Angostura (40-48% vol.)
Der rotbraune und sehr starke Bitterlikör wurde von dem Arzt J.G.B.Siegert in der venezolanischen Stadt Angostura entwickelt. Angostura wird unter Einsatz von Pomeranzenschalen, Chinarinde, Enzian- und Angelikawurzel zubereitet.

Aperol (ca.11% vol.)
Der leuchtend orangerote, fruchtige Bitter kommt aus Italien.
Ihn prägt vorwiegend der Gebrauch von Rhabarber, Chinarinde, Gelber Enzian und Bitterorange. Er ist ein leichter Bitter.

Bénédictine D.O.M. (40% vol.)
Dieser bernsteinfarbene Kräuterlikör, mit seinem süßen und kräftigen Aroma wird in Frankreich erzeugt.

Berghain (200% vol.)
Die Härte von Bitterkeit kennt auch, wer am berühmt berüchtigten Doorman – Sven Marquardt – des legendären Techno-Clubs Berghain nicht vorbei kommt.

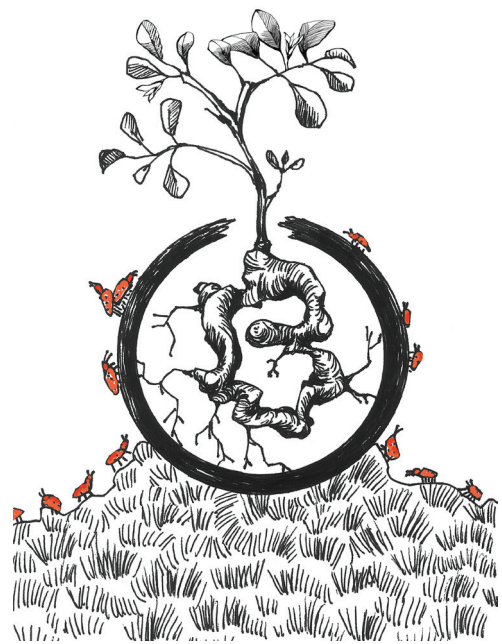
Campari (25% vol. in DEU)
Leuchtend rot in seiner Farbe, wurde dieser Bitterlikör durch die Verwendung des aus Cochenilleschildläusen gewonnenen Karmins. Seit 2006 ist der aus angeblich 80 geheimen Zutaten bestehende Bitter ein veganes Produkt, da man ihn nun durch künstliche Farbstoffe zum leuchten bringt. Sein Aroma ist vorwiegend bitter. Er wird in Italien produziert.

Cuarenta y Tres/ Licor 43 (34% vol.)
Vom Geschmack ist dieser Bitter süß, mild und vanillig.
Der goldgelbe Likör kommt aus Spanien.

Galliano (35% vol.)
Er ist ein hellgelb klarer Kräuterlikör, welcher seit 1896 in Italien hergestellt wird. Einst bekam er seine Farbe durch die Verwendung von Safran, heute durch den Farbstoff E 102, Tartrazin. Zu seiner Erzeugung werden unter anderem Blumen, Süßholz, Anis, Vanille verwendet. Der Vanille Geschmack prägt seinen Charakter.

Ramazotti (30% vol.)
Der Apotheker Ausano Ramazzotti entwickelte 1815 in Mailand diesen milden Halbbitter-Likör (Amaro) von dunkelroter Farbe. Unter anderem schaffen süße und bittere Orangenschalen, Chinarinde, Engelwurz, Kaiserwurz, Rosenblüten, Vanille und Sternanis diesen feinherben und würzig süßen Geschmack.

Cynar (16,5% vol.)
Er ist vom Charakter leicht bitter und herb-süß. Der rötlich braune Likör wird aus Artischocken (Cynara scolymus) und Kräutern – in Italien – zubereitet.



Sirups

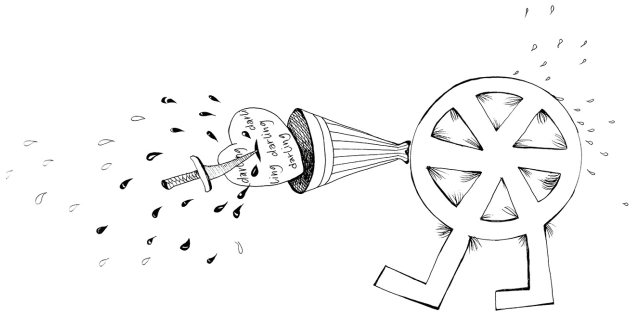
Delikate Süße, bunte Farben und vielfältige Aromen

Wenn sich die Flüssigkeitsmenge im Drink nicht wesentlich erhöhen soll, aber ein Fruchtgeschmack erwünscht ist, dann ist ein Sirup die Lösung.

Sie ermöglichen geschmackliche Noten von Früchten, die eigentlich nahe zu kein Saft hergeben, wie z.B. Mango oder Kokosnuss. Auch Schokoladenaroma ist somit verfügbar.

Allerdings ist vorsichtiger Umgang geboten.
Eventuell sollte man einen Barlöffel benutzen!
Kleine Flaschen sind auch schon sehr ergiebig.

Und Sirups sind ungekühlt lagerbar.



Säfte & Früchte

Ohne Säfte wäre die Welt der Cocktails nur von ganz harten Stoffies bevölkert.
Bei der Qualität der Säfte ist ein hoher Fruchtgehalt und ein niedriger Zuckeranteil entscheidend. Nektare und Fruchtsaftgetränke enthalten gerade einmal 25-50% und viel Wasser und Zucker. Da aber nicht alle Früchte zur Saftherstellung gleich gut geeignet sind kann der Fruchtsaftanteil nicht immer 100% sein. Ausnahmen sind daher: Bananen, Maracujas, Cranberrys, Pfirsiche. Bei Orangen- und Ananassäften sollte der Fruchtsaftanteil 100% betragen.

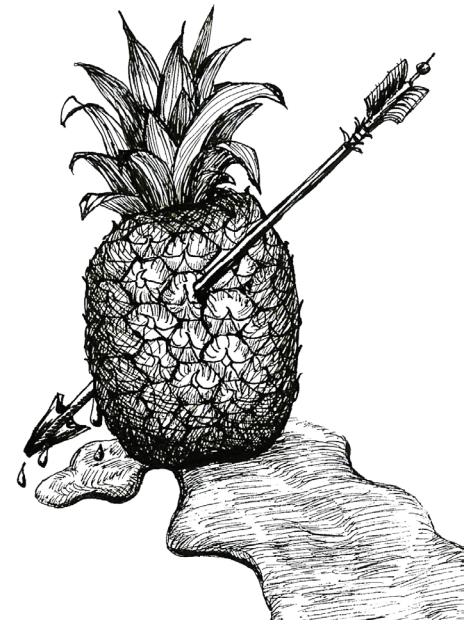
Faustregel ist: weniger als 10% Fruchtsaftgehalt sind für die Bar nicht geeignet. Saft ist frisch gepresst am leckersten. Und angebrochene Flaschen sind gekühlt zu lagern.

Empfehlenswert sind:
Maracuja-/Pfirsich-/Kirsch-/ und Apfelsaft.

Unverzichtbar sind: Orangen-, Zitronen- und Limettensaft (Lime Juice). Zitrusfruchtsaft am besten immer selbstpressen. Präventiv entscheidet man sich hier für ungespritztes Obst, denn mit dem Nervengift Alkohol hat der Körper ja eigentlich schon genug zu schaffen.

Beim Lime muss man in Juice und Squash unterscheiden. Der Lime Juice ist vorgezuckert und auf Limettensaft-Basis. Er wurde ursprünglich entwickelt, um ihn als Sirup (Rose's Lime Juice) den Seeleuten vorbeugend gegen Skorbut (Vitaminmangel bedingte Erkrankung) zu verabreichen.
Lemon Squash ist eine Mischung aus Zitronensaft, Puderzucker und Soda.

Für fast alle Mixgetränke die im Blender/ Standmixer hergestellt werden greift man auf frisches reifes Obst, als Fruchtstücke zurück. Empfehlenswert ist die Verwendung von saisonalem Obst, z.B. Erdbeeren im Frühling für den Frozen Strawberry Daiquiri.
Melonen, Ananas und Pfirsiche im Sommer für Frozen Margaritas. Hilfe! Super köstlich!



Wasser, Cola & Co.

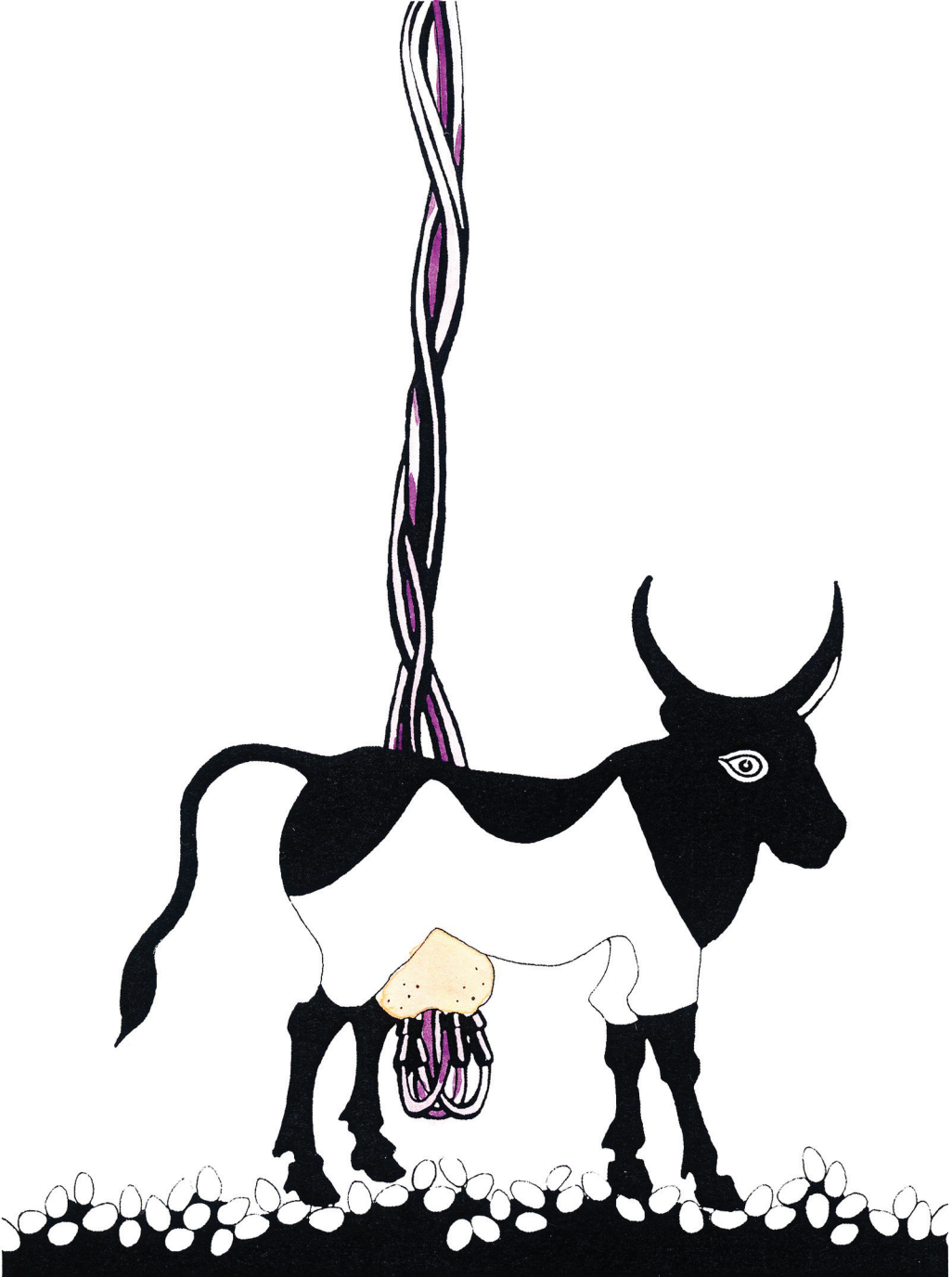
Vorweg das Credo:
Frisch und spritzig ist lecker- schlapp und abgestanden ist unerfreulich!

Und bitte merken: Nie mitshaken, sondern immer erst am Ende den Drink damit auffüllen.

Vorwiegend findet Sodawasser (kurz Soda) an einer guten Bar Verwendung. Als Begriff ist Sodawasser ein bisschen altmodisch.
Soda ist ein mit viel Kohlensäure angereichertes Mineralwasser, welchem meist ein leicht laugiger Geschmack- durch sein Natriumhydrogencarbonat Gehalt- eigen ist. Ursprünglich wurde es von dem ungarischen Benediktinerpater Anyos Jedlik 1826 zu Heilzwecken erfunden.
Typische Marken sind: Fachingen, Karlsbad, Marienbad, Niederselters und Vichy

Daneben sind die Klassiker zum Barmixen:
Cola, Zitronenlimonade,Tonic-Wasser, Ginger-Ale, Bitter Lemon, Orangenlimonade und Red Bull.

Zu den meist bestellten Mixgetränken dieser Welt zählen Longdrinks, wie Gin-Tonic, Whisky-Cola und Pernod-Cola.



Milch, Sahne, Eier & Co.

Bevorzugt findet H-Milch an der Bar Verwendung, weil sie einfach besser schäumt als frische.
Für Sahnehäubchen auf Hot Drinks wird gerne auf Sprühsahne zurückgegriffen, wegen ihrer guten Formbarkeit. Auch Kokosmilch wird an der Bar gelegentlich gebraucht.
Bei manchen Drinks kommt man nicht umhin rohe Eier zu verwenden (z.B. Eggnog oder Flip).
Ein Glas Leitungswasser gibt deutlich Aufschluss über die Frische. Da Eierschalen Luft durchlässig sind, reichern sie sich nach und nach mit der Umgebungsluft an. War das Ei also vor kurzem noch in der Henne, sinkt es unmittelbar zum Boden des Glases. Nach ca. 1 Woche stellt es sich im Glas langsam schräg, und nach ca. 3 Wochen schwimmt es an der Wasseroberfläche.

Durch das reine Eiweiss entsteht eine fluffig-weiße Schaumkrone, wie z.B. beim Pisco Sour.

Mit der Schalen-Methode kann man hygienisch und einfach das Eiweiß vom Eidotter trennen. Das Ei wird in der Mitte auseinander gebrochen. In der einen Hälfte hat man nun pures Eiklar, in der anderen Hälfte einen Rest Eiklar und das Eidotter. Das Eiklar in den Shaker geben und mit der leer gewordenen Schalenhälfte den Rest Eiweiß vom Eigelb trennen.

Eis

Seine Qualität ist enorm wichtig. Eis kühlt, kann optisch bereichern und geschmacksbildend sein.
Daher immer frisches, sehr kaltes und trockenes Eis verwenden. Zuviel Eis führt allerdings zu verwässerten Drinks.

Man unterscheidet zwei Formen von Eis: Eiswürfel und zerstoßenes Eis- „crushed ice".

Bei der eigenen Herstellung sind Eisbeutel ideal. Bei ihnen gibt es nicht die Gefahr von Frostbrand oder Fremdgerüchen. Für crushed ice benötigt man einen Ice Crusher oder die Kombination von Geschirrhandtuch und Hammer. Verwendet man abgekochtes Wasser, entstehen köstlich klare Eiswürfel.

Bei der Zubereitung von einem Cocktail bis zu 12 cl verwendet man 1 - 2 Eiswürfel im Shaker zum kühlen und durchmischen.

Zucker, Salz, Kaffee & andere Gewürze

In der Regel wird zur Herstellung von Drinks brauner Zucker verwendet, vermutlich weil er, wie der Rum aus Zuckerrohr hergestellt wird und die gleiche Heimat hat.

Oft wird mit Zucker gesüßt, um bei limettenlastigen Cocktails die Säure abzufangen. Oder der sauren Zitrone zu kontern. Bei den Hotdrinks findet Honig Verwendung.

Salz bei der Crusta, z.B. beim Tequila (Margarita).

Pfeffer (siehe linke Seite), Salz, Worcestershiresauce und Tabasco werden zur „Bloody Mary" gereicht.

Als Kaffee wird Espresso empfohlen, weil er am bekömmlichsten und aromatischsten ist.
Ausserdem sollten Hot-Drinks immer heiß serviert werden, sonst hätte man sie definitiv anders benannt.

Deko

Garnitur und Präsentation

Die Dekoration, in der Fachsprache Garnitur genannt spiegelt den Charakter des Cocktails visuell wieder und verweist auf den Stil der Bar.
Fruchtstücke, aufgespießte Oliven, Salzrand am Glas können nur Schmuck sein, aber im Idealfall runden die eingesetzten Zutaten den Geschmack des Drinks ab oder kontrastieren ihn.

Goldene Regel: Klasse statt Masse

Die Deko richtet sich am Wesen- dem Geschmack, der Intensität- des Drinks und der Glaswahl aus. Davon hängt die Wahl der Zutaten für die Garnitur ab und seine farbliche Komposition. Gewöhnlich finden sich die Zutaten im Cocktail wieder.
Also: keine Zitronenscheiben am Kokos Cocktail.
Jeder Cocktail weckt eine Assoziationskette. So wird der trockene Martini -man erinnere James Bond auf einer stilvollen Cocktailparty in Anwesenheit umwerfend aussehender Frauen - mit einer grünen Olive (ohne bunte Schirmchen) getrunken.
Man kann ausser des Fruchtfleisches auch die Fruchtstile und Blätter zum garnieren verwenden, so z.B. Minze. Die Verwendung ganzer Früchte kann auch wunderbar ergänzen, so z.B. Himbeeren oder Physalis auf einem Cocktailspieß. Eine Erdbeere auf dem Glasrand platziert oder Blaubeeren mit in die Eiswürfel gegeben…

Zitrusgarnituren
Scheiben-Schnitzer-Spalten-Spiralen

Die Scheiben sollten maximal 1cm breit sein und bis knapp zur Hälfte eingeschnitten werden. Dann kann man sie auf' s Glas stecken und sie halten dort.

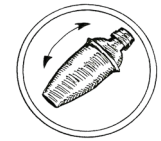
Schnitzer sind halbierte Fruchtscheiben. Man benutzt sie zum Befeuchten des Glasrandes bei der Herstellung einer Crusta (Salz-, Zucker- oder Kokosrand) oder zum Aufstecken.
Und die Spalten sind Limettenviertel oder Achtel. Vor dem Zerteilen werden die Kappen/ Enden abgesäbelt, da in ihnen die Bitterstoffe stecken. Sie werden im Glas zerstößelt, da sie geschmacksbildend für den Drink, wie z.B. beim Caipirinha sind. Am besten entscheidet man sich für Bio Früchte, da sie mit Schale ins Glas kommen.

Die Spirale wird als Deko meistens mit ins Glas gegeben. Am Stilansatz beginnend wird kreisförmig ein 1cm breiter Streifen abgeschält.

Wer unbedingt bei dem Thema „Das Auge ißt mit" Erwähnung finden muss, ist der Berliner Milieu Maler **Heinrich Zille**.
Um die Jahrhundertwende zeichnete er glücklicherweise unzählige Zeugnisse des damaligen Berlins. Zille fand sein „Milljöh" in den Hinterhöfen der Mietskasernen, Seitengassen und Kaschemmen der Arbeiterviertel- im heutigen Mitte. Seine Arbeiten stießen mit ihrer spöttischen Sozialkritik an der Wilhelminischen Zeit nicht immer auf Gegenliebe.

TEQUILA DRINKS

MARGARITA



süß · sauer · salzig

Tequila	4 cl	
Zitronensaft	2 cl	
Cointreau (Orangenschalenlikör)	2 cl	

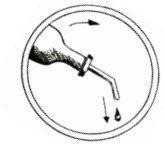
Glas zu 3/4 tiefgefroren.
Glasrand mit Zitronenspalte anfeuchten & auf Salzteller drehen.
Zutaten im Shaker auf Eiswürfeln schütteln.
Ins Cocktailglas abseihen.

Tequila 4 cl / Zitronensaft 2 cl / Cointreau (Orangenschalenlikör) 2 cl
Glas zu 3/4 tiefgefroren. Glasrand mit Zitronenspalte anfeuchten.
Auf einem Salzteller drehen= Crusta.
Zutaten auf Eiswürfeln im Shaker schütteln. Ins Cocktail Glas abseihen.

---

großes Becherglas

TEQUILA SUNRISE



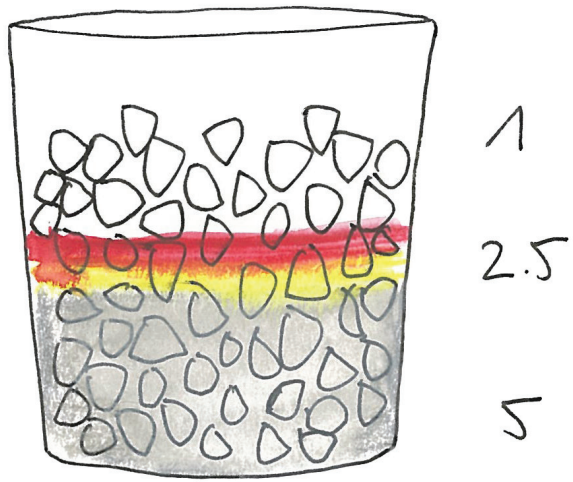
Tequila silver 5 cl
Grenadinesirup 2 cl
Orangensaft 8 cl

Erst 2 Eiswürfel, dann mit Tequila aufgießen. Danach den Orangensaft und zuletzt den Grenadinesirup.

Orangenscheibe & Strohhalm sind möglich.

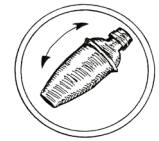
Tequila silver 5 cl / Grenadinesirup 2 cl / Orangensaft 8 cl
Erst 2 Eiswürfel ins Glas, dann den Tequila aufgießen.
Danach den Orangensaft und zuletzt
den Grenadinesirup. Orangenscheibe und Strohhalm sind möglich.

GIN DRINKS



kleines Becherglas

HEMINGWAY



Gin 5 cl

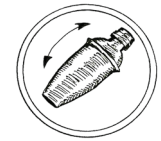
Zitronensaft 2.5 cl

Grenadine 1 cl

Es ist nur 1 Version
von X - Versionen!
Alles direkt auf
Crushed Ice im
Boston 6 x hin & her!

Gin 5 cl / Zitronensaft 2.5 cl / Grenadine 1 cl
Es ist nur eine Version von x-Versionen!
Alles direkt auf Crushed Ice im Boston 6 x hin und her.
So, wie es ist ins Glas füllen. Für S. mit Orangensaft!

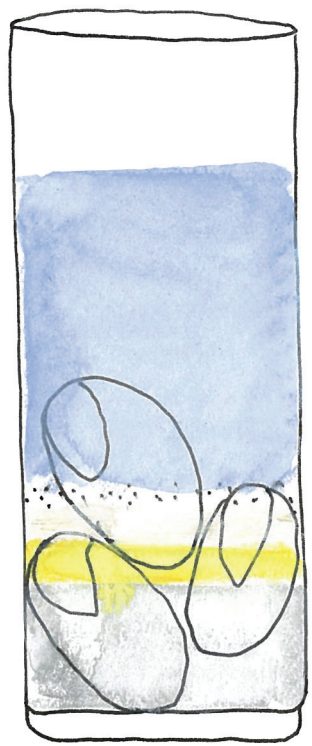
SINGAPORE CLASSIC



Gin	4 cl	
Kirschlikör (Cherry Heering)	2 cl	
Cointreau	1 Dash	
Bénédictine	1 Dash	
Zitronensaft	2 cl	
Sodawasser		

Alles - außer Soda - im Shaker auf Eiswürfeln schütteln. Abseihen ins Glas auf 1-2 Eiswürfel. Mit Soda auffüllen. Ohne Deko.

Gin 4 cl / Kirschlikör (Cherry Heering) 2 cl / Cointreau 1 dash
Bénédictine 1 dash / Zitronensaft 2 cl / Soda
Alle Zutaten- ausser Soda- auf Eiswürfeln im Shaker schütteln. Abseihen ins Cocktail Glas auf 1-2 Eiswürfel. Mit Soda auffüllen. Ohne Deko servieren.



5

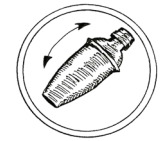
1

2

5

Collins Glas

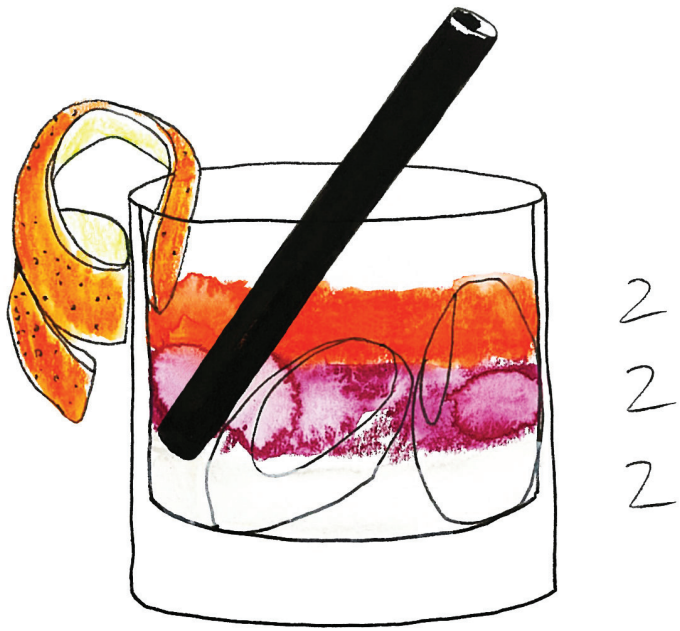
GIN FIZZ



Gin	5 cl	
Zitronensaft	2-3 cl	
Zuckersirup	1 cl	
Puderzucker	1 Barlöffel	
Mineralwasser/ Soda	5 cl	

Alle Zutaten ohne Soda auf Eiswürfeln schütteln, ins Glas auf 2-3 Eiswürfel abseihen. Mit Soda auffüllen.

Gin 5 cl / Zitronensaft 2-3 cl / Zuckersirup 1 cl
Puderzucker 1 Barlöffel / Mineralwasser/ Soda ca. 5 cl
Alle Zutaten ohne Soda auf Eiswürfeln schütteln.
Ins Glas auf 2-3 Eiswürfel abseihen. Mit Soda auffüllen.



2
2
2

Old Fashion Glas

NEGRONI

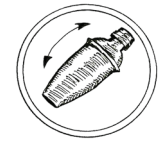
Gin 2 cl
Vermouth rosso 2 cl
Campari 2 cl

Alles im vorgekühlten Tumbler oder Old Fashion Glas auf 2 Eiswürfeln verrühren.
Mit einem Stück gedrehter Orangenschale (Zeste) dekorieren.

Gin 2 cl / Vermouth rosso 2 cl / Campari 2 cl
Alles im vorgekühlten Tumbler oder Old Fashion Glas auf 2 Eiswürfel verrühren.
Mit einem Stück gedrehter Orangenschale (Zeste) dekorieren.

1
1.5
3

FRENCH 75

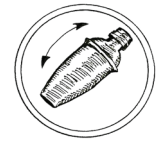


Gin	3 cl	
Zitronensaft	1.5 cl	
Zuckersirup	1 cl	
Champagner		

Gin, Zitronensaft und Zuckersirup auf Eis-würfeln schütteln. Ins vorgekühlte Glas abseihen. Mit Champagner auffüllen.

Gin 3cl / Zitronensaft 1.5cl / Zuckersirup 1cl / Champagner
Gin, Zitronensaft und Zuckersirup auf Eis im Shaker schütteln.
Ins vorgekühlte Cocktail Glas abseihen. Mit Champagner auffüllen.
Kirsche als Deko.

GIMLET



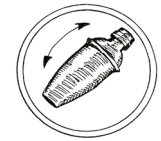
Gin 5cl
Lime Juice 1cl
Zitronensaft 1cl

Alles auf Eis im Shaker schütteln.
Ins Glas abseihen.
Kein Eis & keine Deko.

Gin 5cl / Lime Juice 1cl / Zitronensaft 1cl
Alle Zutaten auf Eis im Shaker schütteln. Ins Cocktail Glas abseihen.
Kein Eis und keine Deko.

WODKA DRINKS

BLOODY MARY

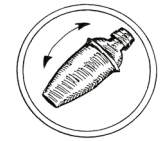


Vodka Absolut 4.5 cl
Zitronensaft 1 cl
Tomatensaft 10 cl
Tabasco
Selleriesalz / Pfeffer
Worcestershire Sauce

Im großen Becherglas auf Eiswürfeln schütteln. Ins Glas geben. Schon leicht vorwürzen. Auf Wunsch Gewürze seperat reichen.

Vodka Absolut 4.5 cl / Zitronensaft 1 cl / / Tomatensaft 10 cl / Tabasco
Selleriesalz / Pfeffer / Worcestershire Sauce
Im großen Becherglas auf Eiswürfeln schütteln. Ins Glas geben. Schon leicht vorwürzen.
Auf Wunsch Gewürze dazu reichen.

COSMOPOLITAN



Vodka Absolut	4 cl	
Cointreau	1,5 cl	
Limettensaft	1 cl	
Cranberrysirup	0.5 cl	
Cranberryjuice	5 cl	

Cocktailschale vorgekühlt.
Alle Zutaten auf Crushed
Ice schütteln und in
Cocktailschale abseihen.

Vodka Absolut 4 cl / Cointreau 1.5 cl / Limettensaft 1 cl
Cranberrysirup 0.5 cl / Cranberryjuice 5 cl
Cocktailglas vorkühlen. Alles im Bostenshaker auf crushed ice schütteln und in ein Cocktailglas abseihen. Keine Deko.

LONG ISLAND ICE TEA

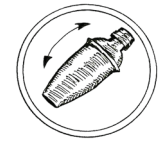
Absolut Vanilia	2 cl	
Tequila weiss	2 cl	
Havanna Club blanco	2 cl	
Gin	2 cl	
Cointreau	1 cl	
Zitronensaft	1 cl	
Orangensaft	2 cl	
Cola	8 cl	

Alles ohne Cola im Becherglas auf Eiswürfeln verrühren. Mit Cola auffüllen

---

Absolut Vanilia 2 cl / Tequila weiss 2 cl / Havanna Club blanco 2 cl
Gin 2 cl / Cointreau 1 cl / Zitronensaft 1 cl / Orangensaft 2 cl / Cola 8 cl
Alle Zutaten- ausser Cola- im Becherglas auf Eiswürfeln verrühren.
Mit Cola auffüllen.

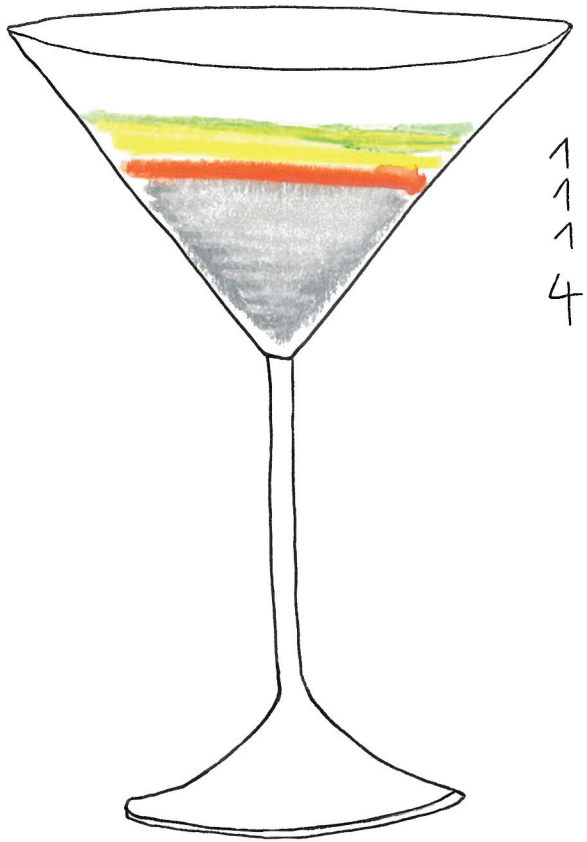
ESPRESSO MARTINI



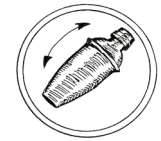
Vodka 4 cl
Kahlua 1 cl
Espresso, doppelt 2.5 cl
Zuckersirup 1 cl
Kaffeebohnen

Alles auf Eiswürfeln im Bostenshaker schütteln.
Abseihen ins vorgekühlte Cocktailspitz.
Kaffeebohnen = Deko

Vodka Absolut 4 cl / Kahlua 1 cl / doppelter Espresso 2.5 cl
Zuckersirup 1 cl / Kaffeebohnen 3 Stück
Cocktailspitz vorkühlen.
Alles im Bostenshaker auf crushed ice schütteln und abseihen. Kaffeebohnen Deko.



KAMIKAZE



Vodka	4 cl	
Cointreau	1 cl	
Zitronensaft	1 cl	
Lime Juice	1 cl	

Alles im Shaker auf Eis schütteln.
Abseihen. Ohne Alles offerieren – keine Deko.

Vodka 4 cl / Cointreau 1 cl / Zitronensaft 1 cl / Lime Juice 1 cl
Alle Zutaten auf Eis im Shaker schütteln.
Ins Cocktail Glas abseihen. Ohne Eis und ohne Deko offerieren.

---

großes Becherglas

MOSCOW MULE

Vodka 5 cl

Ginger Beer 15 cl

Gurkenscheibe

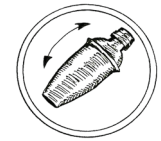
1-2 Eiswürfel, Gurken-
scheibe ins Glas.
Vodka & Ginger Beer
dazu. Verrühren.

Vodka 5 cl / Ginger Beer 15 cl
Gurkenscheibe / 1-2 Eiswürfel und Gurkenscheibe ins Becherglas.
Vodka und Ginger Beer dazu. Vorsichtig verrühren.

---

grosses Becherglas

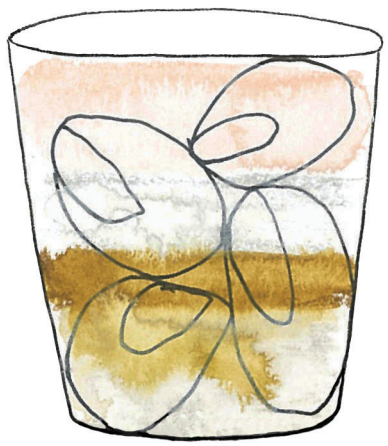
WATERMELON MAN



Vodka Absolut	5 cl	
Melonenlikör	3 cl	
Zitronensaft	2-3 cl	
Ananassaft	6 cl	
Pfirsichsaft	4 cl	
Grenadine	0.5 cl	

Alle Zutaten im Boston-Becherglas schütteln.
Boston abnehmen.
Servieren.

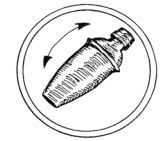
Vodka Absolut 5 cl / Melonenlikör 3 cl / Zitronensaft 2-3 cl /
Ananassaft 6 cl / Pfirsichsaft 4 cl / Grenadine 0.5 cl
Alle Zutaten im Boston-Becherglas schütteln. Shaker abnehmen. Servieren.



4
4
2.5
4

kleines Becherglas

WHITE RUSSIAN



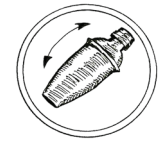
Vodka Absolut 4 cl
Kahlua (Kaffeelikör) 2.5 cl
Milch 4 cl
Sahne 4 cl

Alle Zutaten auf Eiswürfeln im Bostenshaker schütteln oder verrühren. Je nach Wunsch. Abseihen in kleines Becherglas auf Eiswürfel.

Vodka Absolut 4 cl / Kahlua Kaffeelikör 2.5 cl / Milch 4 cl / Sahne 4 cl
Alle Zutaten auf Eiswürfeln im Bostenshaker schütteln oder verrühren.
Je nach Wunsch. Abseihen ins kleine Becherglas auf Eiswürfel, falls geschüttelt.

CACHAÇA DRINKS

BATIDA DE COCO



Cachaça 4 cl

Mangosirup 1 cl

Sahne 2 cl

Orangensaft 14 cl

Alles im Shaker auf Eiswürfeln schütteln. Ins Glas auf 1-2 Eiswürfel abseihen. Orangenscheibe + Strohhalm

---

Cachaca 4 cl / Mangosirup 1 cl / Sahne 2 cl / Orangensaft 14 cl
Alles auf Eiswürfeln im Shaker schütteln und ins Cocktailglas auf 1-2 Eiswürfel abseihen.
Orangenscheibe & Strohhalm dazu.

---

kleines Becherglas

CAIPIRINHA

Cachaça 5 cl

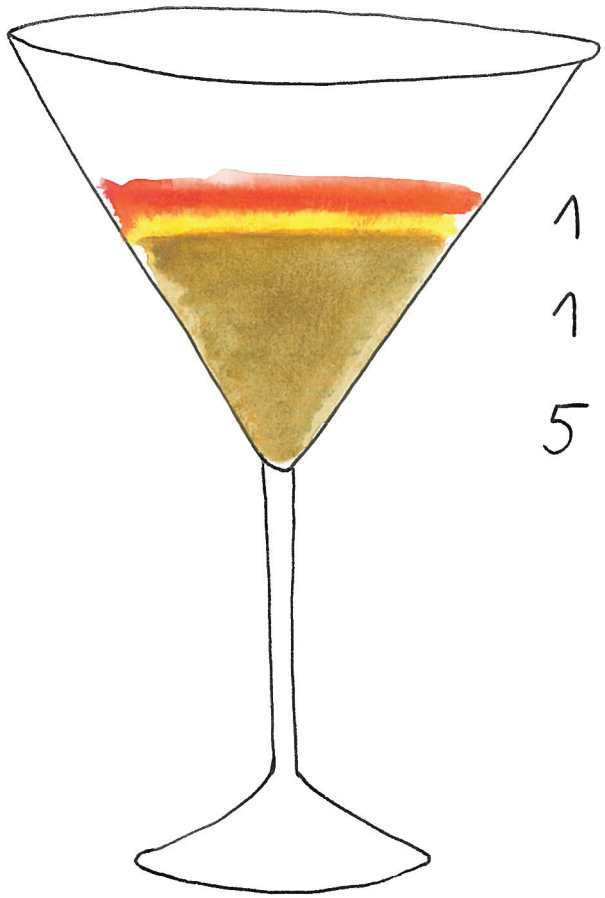
Rohrzucker braun 1-2 Barlöffel

Limetten 1 Stück

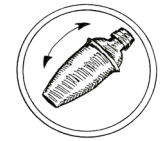
Limettenachtel und Zucker im kl. Becherglas zerstößeln. Cachaça dazu - umrühren. Mit Crushed Ice auffüllen und verrühren.

Cachaca 5 cl / Rohrzucker, braun 1-2 Barlöffel / Limetten 1 Stück
Limettenachtel und Zucker im kleinen Becherglas zerstößeln.
Cachaca dazu. Umrühren.
Mit Crushed Ice auffüllen und verrühren.

CALVADOS DRINKS



RED JANE



Calvados 5 cl
Zitronensaft 1 cl
Grenadine 1 cl

Alles auf Eiswürfeln im Shaker schütteln.

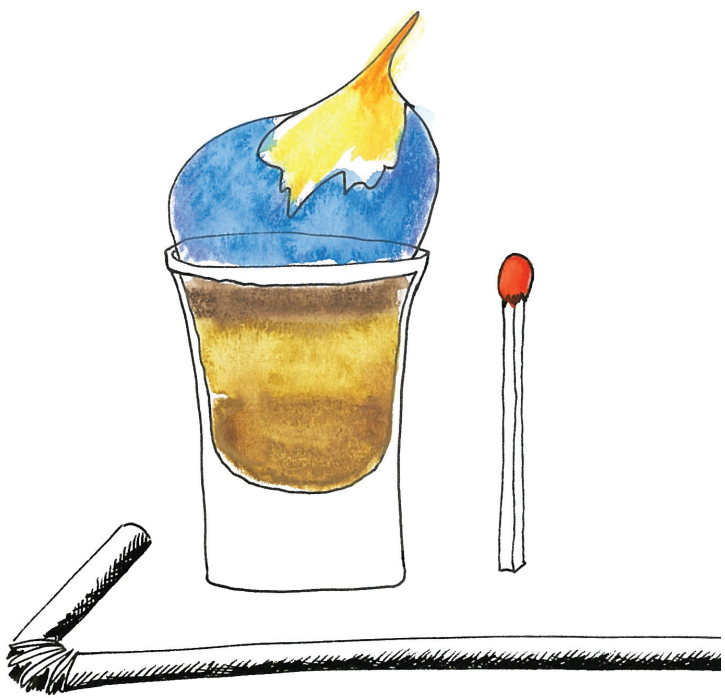
Abseihen.

Ohne Deko servieren.

Ohne Eiswürfel.

Calvados 5 cl / Zitronensaft 1 cl / Grenadine 1 cl
Alles auf Eiswürfeln im Shaker schütteln und ins Cocktailglas abseihen.
Keine Deko oder Eiswürfel.

RUM DRINKS



B 52

Kaffeelikör 2 cl

Baileys 2 cl

73%iger Rum 1 cl

Zuerst Kaffeelikör in kleines hitzebeständiges Glas geben. Dann Baileys über Barlöffel darin = 2 Schichten! Zum Schluss Rum dazu. Streichhölzer, Serviette und Strohhalm!

Kaffeelikör (Kahlua) 2 cl / Baileys 2 cl / Rum (73% iger) 1 cl
Kaffeelikör in kleines hitzebeständiges Glas füllen.
Den Baileys über den Barlöffel darüber schichten. Zum Schluss den Rum dazu.
Streichhölzer, Serviette und Strohhalm. Achtung Verbrennungsgefahr!

---

großes Becherglas

CUBA LIBRE

Havanna Club 3 Jahre, blanco 5 cl

Limette max 1/2 Stk. → 4 × 1/8

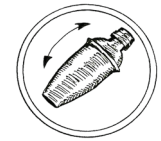
Zitronensaft 1 cl

Cola 18 cl

Limette achteln und „anstößeln".
Glas zu 3/4 mit Eis-Würfeln füllen. Rum & Cola dazu, verrühren.

Havanna Club (3 Jahr, blanco) 5 cl / Limette max. 1/2 Stück= 4x 1/8
Zitronensaft 1 cl / Cola 18 cl
Limette achteln und „anstößeln". Glas zu 3/4 mit Eiswürfeln füllen.
Rum und Cola dazu, verrühren.

DAIQUIRI CLASSIC



Havanna Club blanco (Rum) 5 cl

Limettensaft 2-3 cl

Zuckersirup 1 cl

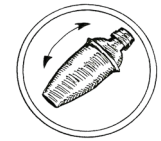
Cocktailschale vorgekühlt.
Zutaten auf Eiswürfeln im Shaker schütteln.
In Cocktailschale abseihen.

Havanna Club blanco 5 cl / Limettensaft 2-3 cl / Zuckersirup1 cl
Cocktailschale vorkühlen. Alles im Bostenshaker auf Eiswürfeln schütteln.
In eine Cocktailschale abseihen. Keine Deko.

---

großes Becherglas

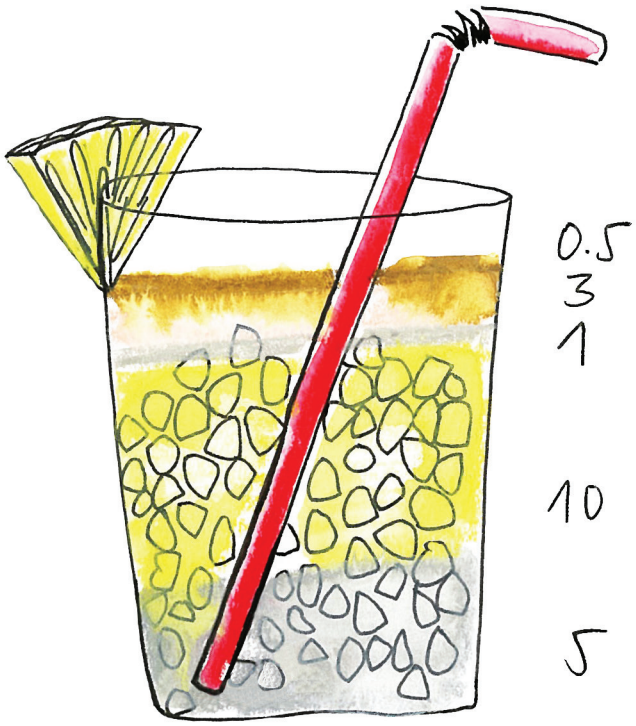
MAI TAI



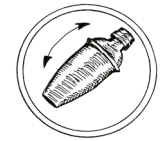
Havanna Club 3 Jahre 3cl
Meyers Rum 2cl
Old Pascas 1cl
Apricot Brandy 1cl
Mandelsirup 0,5cl
Roses Lime Juice 4cl
Limettensaft 4cl
Ananassaft 1cl
Grenadine 0,5cl

Alles im Becherglas mit Bostenaufsatz gut schütteln.
Limettenviertel ins Glas drücken
Crushed Ice + Minzezweig

Havanna Club (3 Jahre) 3 cl / Meyers Rum 2 cl / Old Pascas 1 cl / Apricot Brandy 1 cl
Mandelsirup 0.5 cl / Roses Lime Juice 4 cl / Limettensaft 4 cl / Ananassaft 1 cl / Grenadine 0.5 cl
Alles im Becherglas mit Bostenaufsatz gut schütteln. Limettenviertel ins Glas drücken.
Mit crushed ice auffüllen und mit einem Minzezweig garnieren.



PIÑA COLADA



Havanna Club 3 Jahre	5 cl	
Ananassaft	10 cl	
Kokossirup	1 cl	
Sahne	3 cl	
Meyers Rum	0.5 cl	

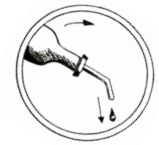
Alle Zutaten (außer Meyers Rum) auf Crushed Ice im gr. Becherglas kräftig schütteln. Boston abnehmen und mit Meyers Rum floaten.

Havanna Club (3 Jahre) 5 cl / Ananassaft 10 cl / Kokossirup 1 cl
Sahne 3 cl / Meyers Rum 0.5 cl
Alles ausser- Meyers Rum- auf crushed ice im großen Becherglas
mit Bostenaufsatz kräftig schütteln. Bosten abnehmen und mit Meyers Rum floaten.

DRINKS MIT **BITTERLIKÖREN**

1
4

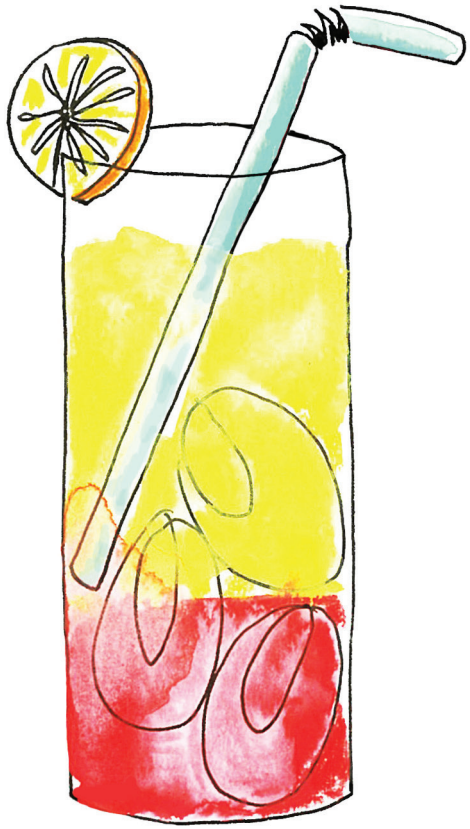
APEROL ROYAL



Aperol 4cl
Limettensaft 1 cl
Prosecco

Erst den Prosecco einfüllen. Ohne Eis. Dann Limettensaft und Aperol dazu.

Aperol 4 cl / Limettensaft 1 cl / Prosecco
Erst den Prosecco einfüllen- ohne Eis. Dann Limettensaft und Aperol dazu.



4

Collins Glas

CAMPARI ORANGE

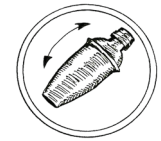
Campari 4 cl

Orangensaft

Campari ins Collins Glas auf 2-3 Eiswürfel. Mit Orangensaft auffüllen.

Campari 4cl / Orangensaft
Campari ins Collins Glas auf 2-3 Eiswürfel geben. Mit Orangensaft auffüllen.

FEMALE



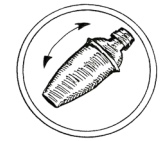
Amaretto	4 cl	
Apfelsaft	6 cl	
Grenadinesirup	1 cl	
Prosecco		

Amaretto & Apelsaft auf Eis im Shaker schütteln. Auf 1-2 Eiswürfel abseihen. Mit Prosecco auffüllen und dann Grenadinesirup dazu.

Amaretto 4 cl / Apfelsaft 6 cl / Grenadinesirup 1 cl / Prosecco
Amaretto und Apfelsaft auf Eiswürfeln im Shaker schütteln.
Auf 1-2 Eiswürfel ins Cocktailglas abseihen.
Mit Prosecco auffüllen und zuletzt den Grenadinesirup dazu.

DRINKS MIT **VERMOUTH**

METROPOLITAN



Vermouth bianco 2cl
Zuckersirup 2cl
Angostura 1 Dash
Brandy 5cl

Alles auf Eiswürfel
im Bostenshaker gut
durchschütteln.
In ein Glas ohne
Eiswürfel abseihen.

Vermouth (bianco) 2 cl / Zuckersirup 2 cl / Angostura 1 dash /Brandy 5 cl
Alles auf Eiswürfeln im Bostenshaker gut schütteln. In ein Glas ohne Eiswürfel abseihen.

WHISKEY DRINKS

2 D

4

Old Fashion Glas

HORSE'S NECK

Whiskey Bourbon 4 cl

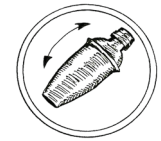
Angostura 2 Dashes

Ginger Ale

Tumbler mit Eiswürfeln befüllen. Whiskey und Angostura hinzu. Mit Ginger Ale auffüllen. Mit Orange abspritzen & Zitronenzeste dazu.

Whiskey Bourbon 4 cl / Angostura 2 dash / Ginger Ale
Tumbler mit Eiswürfeln befühlen. Whiskey und Angostura hinzu.
Mit Ginger Ale auffüllen.
Mit Orange abspritzen und mit Zitronenspirale garnieren.

MANHATTAN SWEET



Whiskey 4 cl
Martini Rosso 2 cl
Angostura 1 Dash

Alles im Bostenshaker auf Eiswürfeln schütteln.
In ein Glas mit einem Eiswürfel abseihen.
Keine Deko!

Whiskey 4 cl / Martini Rosso 2 cl / Angostura 1 dash
Alles im Bostenshaker auf Eiswürfeln schütteln.
In eine Cocktailschale auf einen Eiswürfel abseihen.
Ansonsten keine Deko!

5

5

Old Fashioned Glas

OLD FASHIONED

Bourbon Whiskey 5cl

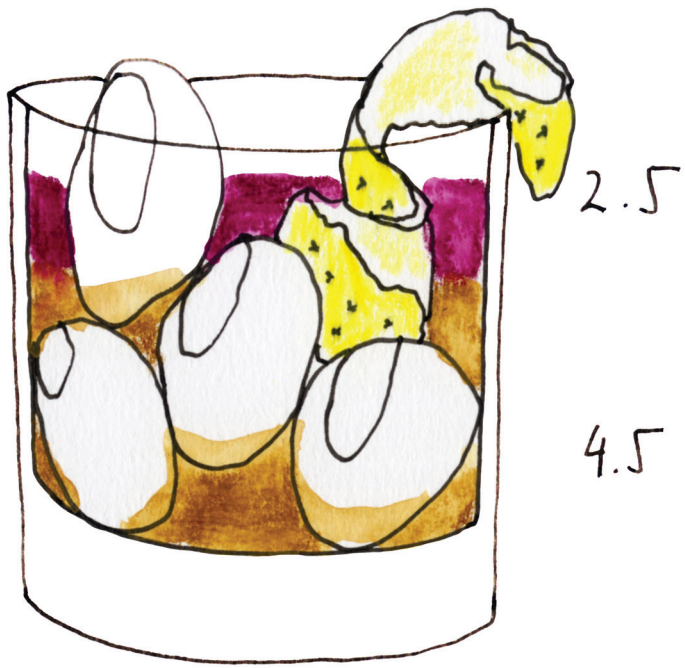
Angostura 2 Dashes

Soda 5cl

Zuckerwürfel 2 Stk.

1-2 Eiswürfel und Zuckerwürfel, dann Whiskey und Angostura, abschließend mit Soda auffüllen. Verrühren.

Bourbon Whisky 5 cl / Angostura 2 dashes / Mineralwasser Soda 5 cl / Zuckerwürfel 2 Stück
1-2 Eiswürfel und die Zuckerwürfel, dann Whisky und Angostura. Auffüllen mit Soda. Verrühren.



Old Fashion Glas

RUSTY NAIL

Scotch 4.5 cl

Drambuie 2.5 cl

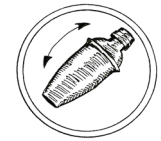
(likör auf Whisky-Basis)
mit Kräutern & Honig

Alles „on the rocks" ins Glas geben – gerührt.

Zeste als Garnitur.

Scotch 5 cl / Drambuie 2.5 cl
Alles auf Eiswürfeln ins Glas geben. Verrühren. Zitronenspirale als Garnitur.

WHISKEY SOUR



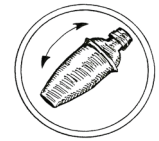
Bourbon 5 cl
Zitronensaft 2-3 cl
Zuckersirup 1 cl
Puderzucker 1 Barlöffel

Alle Zutaten auf Eis-
würfeln schütteln,
abseihen und Kirsche
dazu.
Oder Ramazotti Glas.

Bourbon Whisky / 5 cl / Zitronensaft 2-3 cl
Zuckersirup 1 cl / Puderzucker 1 Barlöffel
Alle Zutaten im Shaker auf Eis schütteln, abseihen ins Sour Glas und Kirsche dazu.
Ramazotti Glas ist auch machbar.

BRANDY DRINKS

ABRAKADABRA

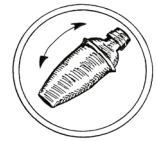


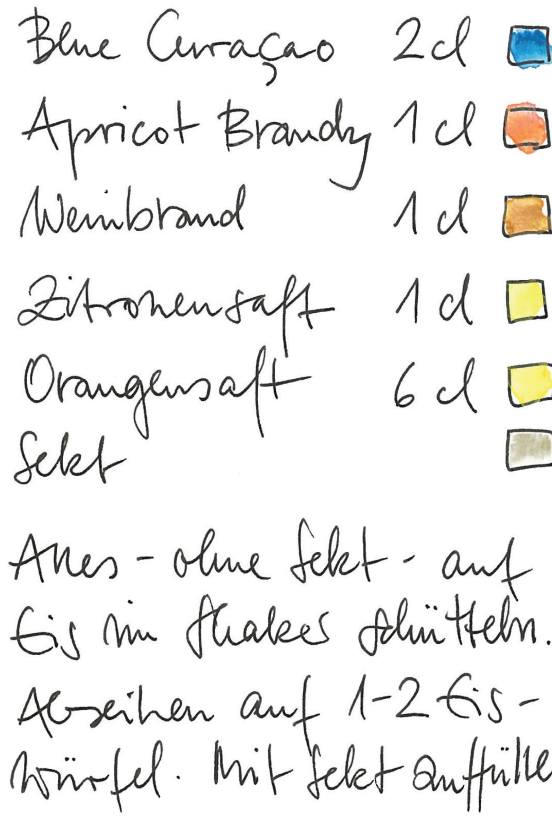
Brandy	2 cl	
Anisée/Pernod	2 cl	
Limettensaft	2 cl	
Zuckersirup	2 cl	

Alles im Shaker auf Eiswürfeln schütteln. Ins Glas abseihen. Limettenspirale als Garnitur möglich.

Brandy 2 cl / Anisée bzw. Pernod 2 cl / Limettensaft 2 cl / Zuckersirup 2 cl
Alle Zutaten im Shaker auf Eiswürfeln ordentlich schütteln. Ins Cocktail Glas abseihen.
Limettenspirale ans Glas.

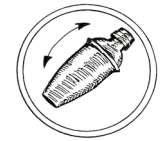
BAR 37





Blue Curacao 2 cl / Apricot Brandy 1 cl / Weinbrand 1 cl
Zitronensaft 1 cl / Orangensaft 6 cl / Sekt
Alle Zutaten- ausser Sekt- auf Eiswürfeln im Shaker schütteln.
Abseihen auf 1-2 Eiswürfel ins Servierglas. Mit Sekt auffüllen. Deko möglich.

BRANDY ALEXANDER



Brandy 4cl
Créme de Cacao 3cl
braun
Sahne, süß 3cl
Muskatnuss, frisch

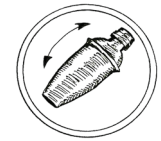
Alles im Shaker kräftig auf Eiswürfeln schütteln. Abseihen. Drink nur zur Hälfte bestreuen. So bleibt dem Gast die Wahl.

Brandy 4 cl / brauner Créme de Cacao 3 cl / Sahne 3 cl /frisch geriebene Muskatnuss
Alle Zutaten im Shaker kräftig auf Eis schütteln. Ins Cocktail Glas abseihen.
Nur eine Hälfte des Drinks mit Muskatnuss bestreuen.
So kann der Gast wählen, ob er den Drink mit oder ohne genießen möchte.

1
1
4

Champagnerschale

PICK ME UP

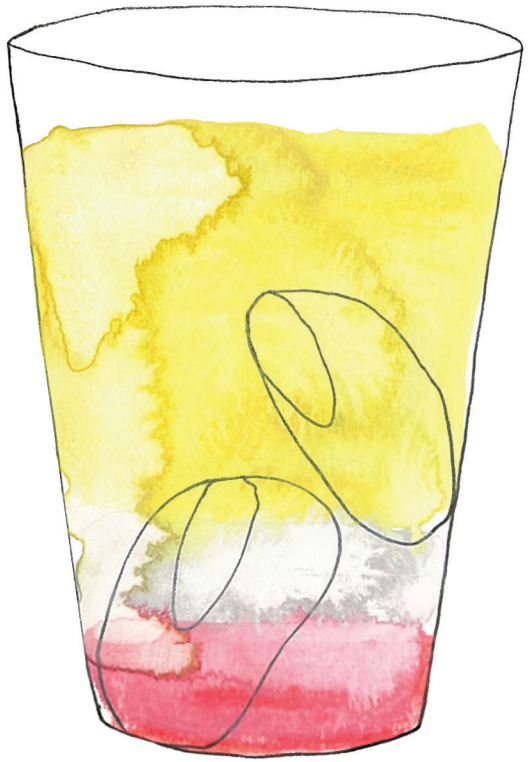


Cognac	4 cl	
Limettensaft	1 cl	
Grenadinesirup	1 cl	
Angostura	1 Dash	
Champagner		

Alles - ohne den Champus - im Shaker auf Eis schütteln.
Ins Glas auf 1-2 Eis - würfel abseihen.
Auffüllen mit Champagner.
Limettenscheibe + Strohhalm

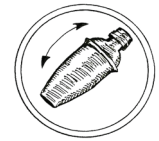
Cognac 4 cl / Lime Juice 1 cl / Grenadinesirup 1 cl / Angostura 1 dash / Champagner
Alle Zutaten- ohne den Champus- im Shaker auf Eis schütteln.
Ins Cocktail Glas auf 1-2 Eiswürfel abseihen. Auffüllen mit Champagner.
Limettenscheibe und Strohhalm.

ALKOHOLFREIE DRINKS



Großes Becherglas

COCONUT LIPS



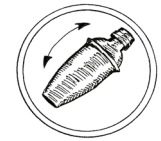
Himbeersirup 2 cl
Himbeersirup 2 cl
Ananassaft 16 cl

Alles im Shaker mit Eis schütteln, auf 1-2 Eiswürfel abseihen.

Strohhalm und Ananasdeko.

Himbeersirup 2 cl / Kokossirup 2 cl / Ananassaft 16 cl
Alles auf Eiswürfeln im Bostenshaker gut schütteln. In ein Glas auf 1-2 Eiswürfel abseihen.
Strohhalm und Ananasstück als Deko möglich.

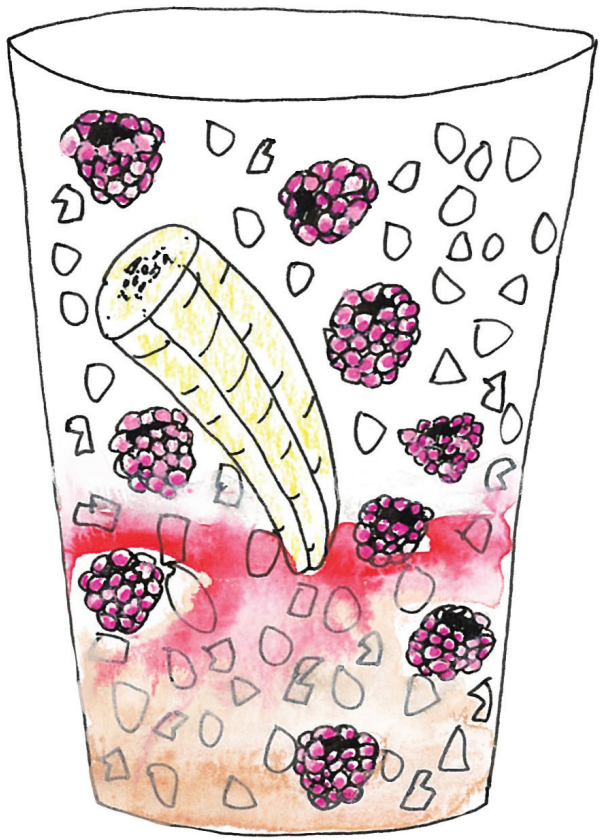
MELOKINCHEN



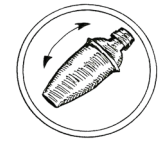
Wassermelone	1 Stück	
Zitronenmelisse	6 Blättchen	
Kirschsirup	2 cl	
Kirschnektar	2 cl	
Sahne	2 cl	

Melonenstücken (ohne Schale) zerstößeln, Melisse dazu, Kirschsirup darüberträufeln. Sahne, Nektar & 4 Eiswürfel dazu. Kräftig schütteln. Abseihen. Garnieren.

Wassermelone 1 Stück / Zitronenmelisse 6 Blättchen / Kirschsirup 2 cl
Kirschnektar 2 cl / Sahne 2 cl
Wassermelone ohne Schale klein würfeln und im Shaker mit dem Stößel bearbeiten.
Melisseblättchen dazu, Kirschsirup darüber träufeln, 4 Eiswürfel, Sahne und
Nektar in den Bostenshaker. Kräftig schütteln. Abseihen und mit einem Melissezweig garnieren.



SCHWEINCHEN BABE



Himbeeren (TK)	12 Stück
Banane	1/2 Stück
Mandelsirup	1.5 cl
Grenadinesirup	1 cl
Milch	3 cl
Sahne	2 cl

Alles in den Blender. Mixen. Crushed ice dazu, noch ein mal mixen. Ins Glas füllen. Strohhalm dazu.

Himbeeren (TK) 12 Stück / halbe Banane / Mandelsirup 1.5 cl
Grenadinesirup 1 cl / Milch 3 cl / Sahne 2 cl
Alles im Blender mixen. Mit Crushed Ice auffüllen, noch ein mal mixen und ins Glas füllen.
Strohhalm dazu.

A COCKTAIL

Register/ Index

A
Abrakadabra
Abseihen
Abspritzen
Amaretto
Angostura
Anrichten
Aperitifs
Aperol
Aperol Royal
Apricot Brandy
Aquavit
Armagnac

B
Bar 37
Barbesteck
Barkeeper
Barlöffel
Barmaß
Barmesser
Barsieb
barspoon
Bartender
Batida de Coco
Bénédictine D.O.M.
B52
Bitterliköre
Bitters
Blended Whisky
Blender
Bloody Mary
Boston-Shaker
Bourbon Whiskey
Brandy
Brandy Alexander
Built in glas
C

C
Cachaça
Caipirinha
Calvados
Campari
Campari Orange
Canadian Whisky
Champagner-Flöte
Champagner/ Sekt
Cherry Brandy
Cocktailschale
Coconut Lips
Cognac
Cognac Schwenker
Cointreau
Colada
Collins Glas
Cosmopolitan
Creams
Crème von Früchten
Crushed Ice
Crusta
Cuarenta y Tres/ Licor 43
Cuba Libre
Curacao
Cynar
D
Daiquiri
Daiquiri Classic
dash
Dash-Bottle-Aufsatz
Digestifs
Doppelmaß
E
Eggnog
Eis
Eiszange
Espresso Martini

F
Female
Filler
Flambieren
Floaten
Freezer
French 75
Frosting
Fruchtliköre
G
Galliano
Garnitur
Gewürze
Gimlet
Gin
Gin Fizz
Grain Whisky
Grand Manier
Grappa-Glas
H
Hemingway
Highball
Highball-Glas
Horse's Neck
I
Irish Whiskey
J
Jigger
Julep
K
Kaffee
Kaluha
Kamikaze
Kirschlikör
L
Limettensaft
Longdrink
Longdrinkglas
Long Island Ice Tea

M
Mai Tai
Malt Whisky
Manhattan
Maracujalikör
Margarita
Melokinchen
Metaxa
Metropolitan
Milch
Mochito Glas
Moscow Mule
Muddler

N
Negroni
O
Obst
Old Fashioned
Old Fashioned Glas
On the rocks
Orangenlikör
Ounce

P
Part
Perlwein
Pernod Glas
Pfirsichlikör
Pick me up
Pina Colada
Pinnchen
Pisco
Port Glas
Präsentation
Prosecco

Q

R

Ramazotti
Red Jane
Rotweinglas
Rum
Rusty Nail

S

Säfte
Sahne
Salz
Schalen-Methode
Schaumwein
Schichten
Schnapsglas
Schweinchen Babe
Scotch Whisky
Shaken
Sherry Glas
Shots
Shortdrink
Singapore Classic
Sirups
Stampfen
Standmixer
Stirrer
Stößel
Straight up
Strainer

T

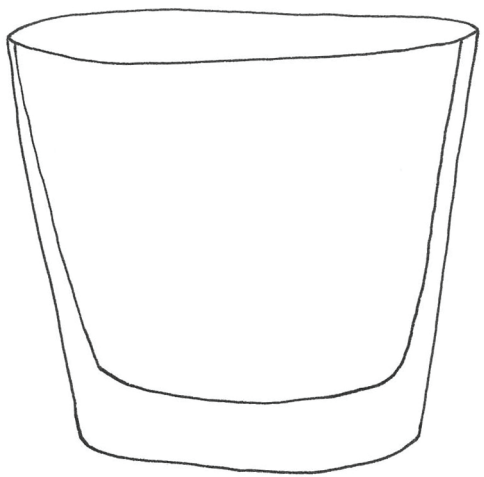
Tequila
Tequila Sunrise
Topping
Triple Sec
Tumbler
Twist

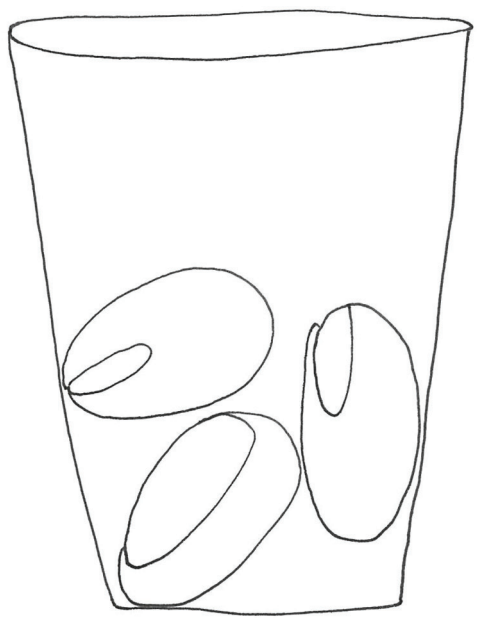
U

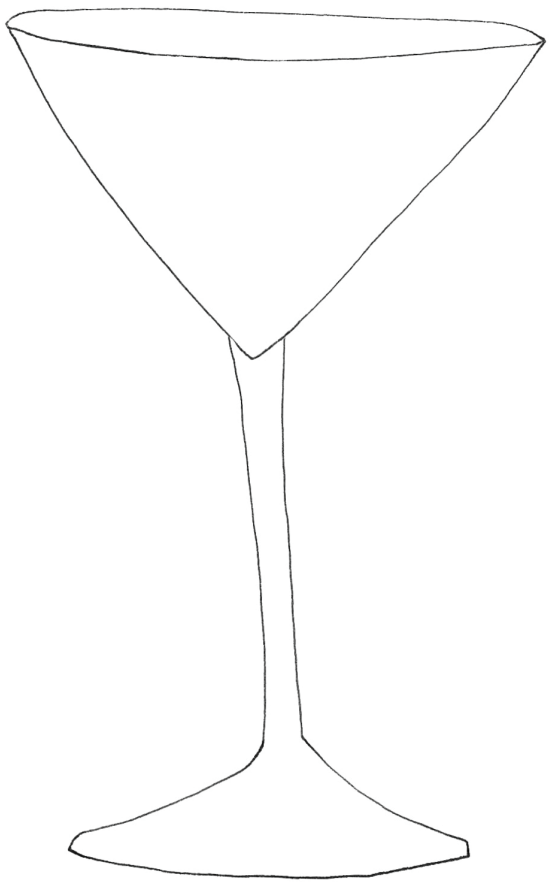
V
Vermouth
W
Watermelon Man
Weinbrand
Weißweinglas
Whipped cream
Whiskey
Whiskyliköre
Whiskey Sour
White Russian
Wodka

X
Y
Z
Zeste
Zitrusgarnituren
Zucker

DRINKS MIT DEN
EIGENEN INITIALIEN







IMPRESSUM

Aller herzlichsten Dank an Sarah Schönfeld, Jonathan Gainer,
Lizzy Courage, Christine Knispel, Giulia Paoulucci, Edna Niclas,
Oskar & Greta Bünnig.

– 2016 –