

HAUSBAR

DRINKS MIXEN WIE DIE PROFIS



THOMAS HENRY

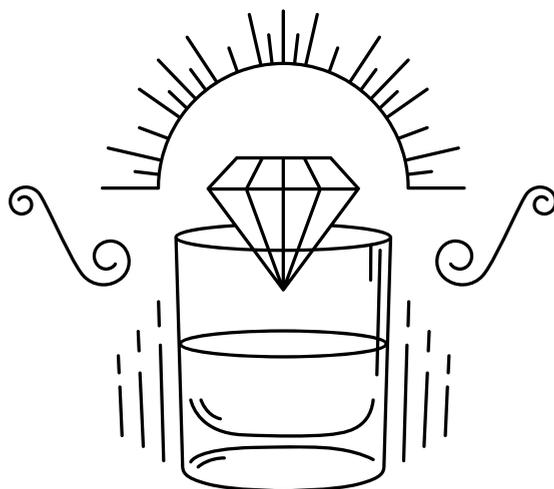
HAUSBAR



THOMAS HENRY

HAUSBAR

DRINKS MIXEN WIE DIE PROFIS



THOMAS HENRY

MIT FOTOGRAFIEEN VON KATJA HIENDELMAYER

riva



**BETTER
DRINKS
BETTER
DRINKING**



EINLEITUNG	WILLKOMMEN IN DER HAUSBAR	7
	DIE GESCHICHTE DER BAR	10
<hr/>		
GRUNDLAGEN	TOOLS	14
	TECHNIKEN	18
	GLÄSER	22
	FACHBEGRIFFE	24
<hr/>		
ZUTATEN	GARNITUR	29
	KRÄUTER & GEWÜRZE	30
	OBST & GEMÜSE	34
	ZUCKER	38
	BITTERS	40
	EIS	42
<hr/>		
FILLER	SPRITZIGE SPEZIALISTEN	46
	10 PRODUKTE	48
	SIGNATURE DRINKS	50
<hr/>		
REZEPTE	GIN & GENEVER	63
	WODKA	77
	RUM, RHUM, CACHAÇA	91
	WHISK(E)Y	105
	TEQUILA & MEZCAL	119
	BRANDY & WEINBRAND	135
	WERMUT	149
	LIKÖR	163
	ALKOHOLFREI	175
	BASISREZEPTE	189
<hr/>		
GLOSSAR	ZUTATEN VON A-Z	201



WILLKOMMEN IN DER HAUSBAR



Die Geschichte des Cocktails und der Bar ist von vielen Mythen umrankt. Denn obwohl es sich bei beiden um Phänomene der jüngeren Geschichte handelt, streiten sich Experten noch immer, woher der Name Cocktail überhaupt kommt. Leitet sich das Wort vom französischen »coqueter« (kokettieren) ab? Wurde es bei Hahnenkämpfen geprägt, bei denen der Gewinner den Siegestrunk mit einer Schwanzfeder des besiegten Gockels schmückte (»cock« – Hahn / »tail« – Schwanz)? Oder hat man bei der Namensfindung anzüglich an die Stärkung der »Manneskraft« gedacht?

Genauso ist es möglich, dass der Name aus der Pferdezucht stammt. Zugpferden im 18. und 19. Jahrhundert hat man gerne die Schwänze aus praktischen Gründen gestutzt, so dass diese sich wie ein Hahnenschwanz aufrichteten. Jene in der Regel nicht reinrassigen Arbeitstiere nannte man daher »cock-tailed«. Der Begriff setzte sich im Pferdesport als Synonym für gemischte Rassen durch. Ein Cocktail könnte daher auch der Drink sein, den man nicht »reinrassig«, sondern mit anderen Zutaten gemischt trinkt. Manche Historiker wiederum verweisen auf den Hahn, der im Dorf früh lauthals den Morgen begrüßt. Denn anders als heute wurden um 1800, als der Begriff in den damaligen Medien erstmalig die Runde machte, Cocktails noch vor dem Frühstück direkt nach dem Aufstehen getrunken. Spirituosen, mit Wasser verlängert, mit Zucker gesüßt und mit Bitters verfeinert. Ein Cocktail galt zu dieser Zeit als Heiltonikum, sollte für den Tag stärken, Krankheiten besiegen, Energie freisetzen und wurde damals von Ärzten und Apothekern wie heute Aspirin verschrieben. Welche Geschichte nun wirklich stimmt? Man weiß es bis heute nicht.

Bier und Wein tranken Menschen schon 3 000 Jahre vor Christus. Spirituosen galten seit jeher aber eher als Mittel der Alchemie und Pharmazie. Alkohol ist eine hervorragende Trägersubstanz für Pflanzenextrakte und andere Heilmittel – eine Methode, die in der Traditionellen Chinesischen Medizin noch immer zum Einsatz kommt. Ab dem 18./19. Jahrhundert machte die Destillation große technische Fortschritte: So wurde die Produktion günstiger, und Spirituosen hielten immer mehr Einzug in den Alltag der Menschen. Um 1830 kamen Cocktails schließlich auch in der Beletage an und wurden somit sprichwörtlich salonfähig. Dass Alkohol neben medizinischen auch gesellige und anregende Wirkungen haben kann, war zu der Zeit klassenübergreifend kein Geheimnis mehr. —>>



Dass man Spirituosen zunächst verdünnt mit Wasser und Zucker zu sich nahm, lag zumeist daran, dass die Destillate jener Zeit sehr hochprozentig, handwerklich schlecht ausgeführt und pur quasi ungenießbar waren. Seefahrer tranken ihren Rum nicht ohne Grund als Grog – mit heißem Wasser und Zucker gestreckt. Und schon im 16. Jahrhundert sollen mexikanische Agavenbauern ihren Tequila mit fermentiertem Limettensaft und Salz versetzt zu sich genommen haben. Erst mit der Zeit entwickelten sich Spirituosen zu den ausgeklügelt raffinierten und auch pur genießbaren Produkten, wie man sie heute kennt.

Damit der Cocktail zum schimmernden Helden der Nacht werden konnte, bedurfte es allerdings der industriellen Revolution. Durch diese entstanden nämlich nicht nur zahlreiche Städte, in denen sich Menschen nach der harten Fabrikarbeit nach Unterhaltung sehnten. Das Aufkommen der Elektrizität konnte den Tag durch Beleuchtung künstlich verlängern, und Strom ermöglichte zudem die Produktion und Kühlung von Eis. Ein kostbares Gut, das zuvor noch von Gletschern händisch abgetragen werden und viele Meilen reisen musste, um in die Städte zu gelangen. Ein Wunder der damaligen Technik. So entstanden die ersten Bars, und Eis ist bis heute wesentlicher Bestandteil der meisten Drinks. Die damaligen Pioniere hinter dem Tresen schufen zahlreiche Klassiker, die bis heute bekannt sind, und machten den Cocktail zu dem, wie man ihn dieser Tage kennt und definiert. Aus dem bitteren Heiltrank wurden liquide geschmackvolle Kompositionen, die zum elementaren Bestandteil der Food- und Gastronomiekultur avancierten und durchaus Potenzial zum Kunstwerk haben.

Der Rest ist bekanntlich Geschichte. Im 20. Jahrhundert entwickelten sich Bar-Kulturen auf der ganzen Welt. Der wachsende Tourismus und der blühende globale Handel brachten nach dem Zweiten Weltkrieg Produkte und Einflüsse aus aller Welt nach Europa. Cocktails wurden zum dauerhaften Trend und Teil der Popkultur: James Bonds Martini ab den 60ern, die Piña Colada, die nicht nur von Rupert Holmes in die Charts gesungen wurde, oder der White Russian aus »The Big Lebowski« und der Cosmopolitan seit »Sex and the City«. Die Liste lässt sich praktisch endlos fortsetzen. In der hiesigen Cocktailwelt dominierten lange Drinks, die Ferne und Urlaub suggerierten. Daiquiri, Margarita oder der brasilianische Caipirinha sollten auch in Berlin und Basel für tropisch-karibische Gefühle sorgen, so die Hoffnung. Da war man sich sogar für kleine Sonnenschirme aus dem Eiscafé als Deko nicht zu schade.

Im 21. Jahrhundert hat sich die Bar-Kultur noch mal radikal weiterentwickelt. Eine neue Generation talentierter Bartender hat alte Techniken und Rezepte wiederbelebt. Dabei stand zunächst die Rückbesinnung auf klassische Werte im Vordergrund. Zutaten wie Sirups, Bitters und Infusionen wurden wieder selbst hergestellt, und man setzte vermehrt auf saisonale und regionale Produkte. So finden sich statt wie früher Kokos und Ananas immer häufiger Rote Bete, Apfel und lokale Wildkräuter in den Drinks guter Bars. Ebenfalls floriert die Szene lokaler Kleinhersteller – eine Reaktion auf die immer mächtiger werdende globalisierte Getränkegroßindustrie. Die Protagonisten setzen auf Kontrolle und Transparenz in der Produktion und haben mit Freiheit und Kreativität eine vielfältige Produktlandschaft geschaffen, die in der Geschichte wohl einmalig ist: Die Tatsache, dass man heute Gin aus dem Schwarzwald und Wermut aus regionaler Produktion

bekommt, wäre vor 20 Jahren unvorstellbar gewesen. Und natürlich inspirieren solche Produkte und Bewegungen auch Bar-Profis. Heute spricht man oft vom Cuisine Style, wenn Elemente und Stile aus Sterneküchen Einzug hinter der Bar halten. Aber auch im Food Pairing spielen ausgetüftelte Drinks eine größere Rolle denn je. Wieso Wein servieren, wenn man gemeinsam mit dem Chefkoch trinkbare Aromakompositionen passend für jeden Gang ersinnen kann? Es muss auch nicht per se alkoholisch sein.

Bartender sind heute nicht mehr nur stille Servierpinguine in Edelhôtels. Sie dürfen Charakter und Persönlichkeit zeigen, kreativ sein, das Unmögliche probieren, bestehende Klassiker revolutionieren und kommende neu erfinden. Das macht sie neben Köchen zu den neuen Stars der zeitgenössischen Gastronomieszene. Die Besten von ihnen werden weltweit für die bekanntesten Clubs gebucht wie internationale DJs.

In diesem Buch zeigen wir Ihnen, wie man heute mit dem Wissen der vergangenen Jahrhunderte die besten Drinks aus den besten Bars der Welt zu Hause zubereiten kann. In der Hausbar geht es nicht darum, das teuerste Equipment parat zu haben, die coolste Haltung beim Shaken zu präsentieren oder das am besten gestärkte Hemd und die akkurateste Fliege zu tragen. Es darf gerne improvisiert werden, und die Devise lautet: Jeder kann zu Hause eine exquisite Hausbar starten. Viele vorhandene Küchenutensilien eignen sich bestens für die Zubereitung von Cocktails, und es braucht eigentlich nicht viel, um professionell mixen zu können, wichtig sind vor allem Begeisterung und Motivation. Perfektes Mixen ist eine Frage des Handwerks und der Übung. Also ran an die Hausbar! Die Ergebnisse und Komplimente belohnen Ihre Mühe um ein Vielfaches. Selbst gemacht schmeckt einfach besser.

Neben ausführlichen Erklärungen und Hintergründen zu grundlegenden Techniken, Tools und Warenkunde finden Sie in diesem Buch auch Erläuterungen zu den wichtigsten Spirituosen und natürlich eine umfassende Rezeptsammlung. Wichtige Klassiker, die in jeder großen Bar zu finden sind, einfache und nachhaltige Drinks für die spontane Hausbar-Party, aber auch hochmoderne, anspruchsvolle Interpretationen, die zu eigenen Kreationen inspirieren.

Wer einmal in einer guten Bar einen schönen Old Fashioned getrunken hat, wird sich gefragt haben, wie aus so wenigen Zutaten etwas so Großartiges geschaffen werden kann. Das Mixen von Cocktails ist immer wieder magisch. Das knackende Eis, das Spiel aus Aromen, Texturen und Temperaturen und das wunderbare Gefühl, wenn einem so etwas erneut perfekt gelingt. Solche Momente kann man sich nicht kaufen, die gibt es nur an der Hausbar. Und wenn die eigene Hausbar wie die besten Bars der Welt zudem ein Ort der Gastfreundschaft und positiven Atmosphäre wird, dann weiß man vielleicht noch immer nicht, woher der Name Cocktail stammt. Aber man fühlt, wie großartig es ist, Teil dieser mysteriösen, eleganten und immer wieder überraschenden Welt zu sein.

**»WENN SIE MICH FRAGEN,
OB ICH JE IN DER MISSLICHEN
LAGE GEWESEN BIN, MEINEN
TÄGLICHEN COCKTAIL ZU
VERPASSEN: ICH BEZWEIFLE ES.
BEI BESTIMMTEN DINGEN IM
LEBEN PLANE ICH IM VORAUS.«**

**LUIS BUÑUEL (1900–1983,
FILMEMACHER UND HAUSBAR-PIONIER)**

DIE GESCHICHTE DER BAR – EINE FLÜSSIGE CHRONIK

Schon die Menschen der Mittelsteinzeit sollen sich an vergorenen Früchten berauscht haben. Im alten Ägypten wurde Bier gebraut. Auf dem Gebiet der heutigen Türkei soll vor rund 3 000 Jahren Wein nicht nur getrunken, sondern bereits zu Höherprozentigem destilliert worden sein. Auf orientalischen Basaren verkauften Händler frisch gemischte Getränke mit Wasser, Früchten und Gewürzen. Und spätestens mit Anbruch der Neuzeit beginnt sie so richtig, die Zeit der Drinks.

1919–1933 Der US-Kongress verabschiedet den »Volstead Act«, damit beginnt eine dreizehnjährige Prohibitionszeit, die am 5. Dezember 1933 mit dem »Repeal Day« endet.

FRÜHE 1930ER-JAHRE

Der US-Autor Ernest Hemingway bestellt in der Bar »El Floridita« in Havanna auf Kuba einen Daiquiri ohne Zucker und dafür mit mehr Rum. Ihm zu Ehren heißt der Drink »Hemingway Daiquiri« oder »Papa Doble«.

1950ER-JAHRE Im Zuge des Wirtschaftswunders zieht die Hausbar als Möbelstück ins deutsche Wohnzimmer ein, als massive Variante folgt der Spintuosenschrank.

1913 Das »Lexikon der Getränke« erscheint – das erste deutschsprachige Cocktailbuch.

UM 1900 Die »Englische Bar« eröffnet Unter den Linden in Berlin. Sie gilt als erste Bar der Hauptstadt.

1862 »How To Mix Drinks« von Bartender Jerry »The Professor« Thomas erscheint – die Mutter aller Cocktailbücher.

1909 Die »Internationale Barkeeper-Union (IBU)«, heute »Deutsche Barkeeper-Union e.V.«, wird gegründet.

1886 John Stith Pemberton will einen Kopfschmerz lindernden Sirup herstellen und erfindet dabei Coca-Cola.

1944 Victor Bergeron aka Trader Vic erfindet – nach eigenen Angaben – den Mai Tai.

1953 In Ian Flemings »Casino Royale« bestellt sich der Romanheld James Bond einen Vesper Martini: Gin, Wodka und Kina Lillet.

1960ER-JAHRE Nachdem Hawaii US-Bundesstaat geworden ist, wird Tiki zum Design- und Cocktailtrend. Das »Operncafé« im wiedereröffneten Opernpalais wird Ostberlins erste Bar-Adresse.

1954 In der »Caribe Hilton's Beachcomber Bar« auf Puerto Rico wird die erste Piña Colada serviert.

1974 Die »Pusser's Bar« in München bringt die amerikanische Bar-Kultur nach Deutschland.

16. JAHRHUNDERT

Zuckerrohrsetzlinge erreichen die Karibik. Aus dem Saft wird Schnaps gebrannt. Mexikanische Agavenbauern brennen Tequila und trinken ihn mit fermentiertem Limettensaft – ein früher Longdrink. In Schottland wird erstmals Whisky gebrannt.

1655–1970 Die Seeleute der britischen Navy erhalten über 300 Jahre lang tägliche Rumrationen, letztmalig am 31. Juli 1970, dem »Black Tot Day«.

1773 Der Apotheker Thomas Henry aus Manchester bindet erfolgreich Kohlensäure in Wasser und legt einen Grundstein für Limonaden.

1618–1648 Dreißigjähriger Krieg: Britische Truppen trinken sich mit holländischem Genever Tapferkeit an und nehmen den Schnaps mit nach Hause auf die Insel. Dort wird er als Gin berühmt-berüchtigt.

1783 Jacob Schweppe entwickelt das »Genfer System«: Kohlensäure bleibt nun in der Flasche.

1786 Antonio Benedetto Carpano aus Turin verkauft selbst hergestellten Wermut. Er wird über die Grenzen hinaus bekannt.

AB 1850 In den Saloons des »Wilden Westens« trennt ein Tresen mit Durchgangsklappe Gastgeber und Gast, der Name »bar« leitet sich vom englischen Begriff für Querstange ab.

1805 Der amerikanische Unternehmer und »Ice King« Frederic Tudor verschifft Eis aus Massachusetts zum Kühlen von Drinks – bis in die Karibik.

UM 1800 Der Begriff »Cocktail« taucht erstmals in englischen und amerikanischen Zeitungen auf.

1859 Im »The Sazerac Coffee House« in New Orleans serviert John Schiller den Vorläufer des heutigen Sazerac – damals mit Cognac, heute auch mit Rye Whiskey.

1824 Der deutsche Arzt Johann Gottlieb Benjamin Siebert entwickelt ein hochprozentiges, bitteres Tonikum gegen Tropenkrankheiten und nennt es »Angostura«.

1806 Erstmalige Cocktaildefinition in der Zeitung »The Balance and Columbian Repository«: ein Getränk aus Spirituosen, dem Zucker, Bitters und Wasser zur Verfeinerung hinzugegeben werden.

1976 Hans August Schröder eröffnet den legendären »Rum Trader« in Berlin.

1985 Die Bartenderin Sheryl Cook aus Miami kreiert den Cosmopolitan.

2003 Die erste Ausgabe des deutschen Magazins für Bar-Kultur, »Mixology«, erscheint.

AB 2010 Unzählige Spirituosen- und Getränke-Start-ups beleben die Bar- und Hausbar-Kultur.

1982 Charles Schumann eröffnet das »Schumann's« in München. Sein zwei Jahre später veröffentlichtes »Schumann's Barbuch« gilt nach wie vor als Standardwerk.

1996 Im Berliner Club »Cookies« wird der Watermelon Man zum hippen Durstlöcher.

2008 Der Hamburger Bartender Jörg Meyer stellt das Rezept seines Gin Basil Smash erstmalig auf dem »Bitters-Blog« vor.





GRUNDLAGEN



1



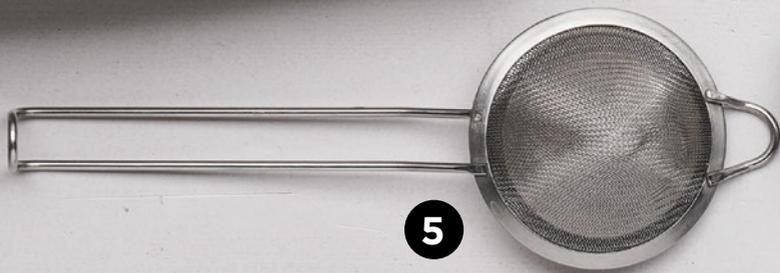
4



TOOLS



2



5



3

6



7

8



11



12



9

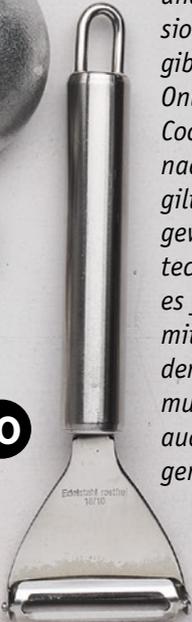


Die Auswahl der richtigen Utensilien für die eigene Hausbar ist wichtig, aber prinzipiell nicht allzu schwer. Viele Tools befinden sich ohnehin bereits in den meisten Küchen, und für gute Shaker und anderes professionelles Equipment gibt es ausgewählte Onlineshops (Barstuff, Cocktailian), die direkt nach Hause liefern. Dabei gilt: Es muss nicht immer ausgewiesenes Spezialwerkzeug sein, um technisch gut arbeiten zu können. Hauptsache, es funktioniert. Einen feinen Martini mit langem Eiscremelöffel in der Thermoskanne von Großmutter kalt rühren? Haben auch schon Profis gemacht.

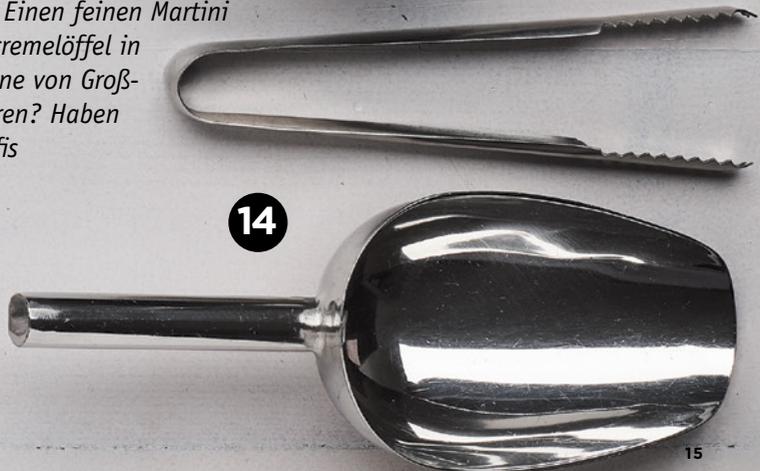
13



10



14





1

RÜHRGLAS

Das Rührglas ist einer der wichtigsten Gegenstände in der Hausbar. Auch für den Fall, dass ein Shaker gerade mal nicht zur Hand sein sollte: Alles, was geschüttelt werden kann, kann auch gerührt werden. Ein professionelles Rührglas ist optimal, aber jedes andere stabile Gefäß ab einer gewissen Größe kann ebenso genutzt werden. Praktikabel und sauber sollte es sein. Ob Teekanne, Thermoskanne oder Blumenvase, anything goes.

2

SHAKER



Shaker gibt es in unterschiedlichen Ausführungen. Es gibt den Dreiteiler, der in den meisten Cocktail-Geschenk-Sets zu finden ist, den zweiseitigen Parisian Shaker, den Boston Shaker mit Metall- und Glasgefäß und den sogenannten »Tin in Tin«. Hier kommen zwei Metallbecher in leicht unterschiedlicher Größe zum Einsatz. Wer noch keinen Shaker hat, dem sei die letzte Variante empfohlen: »Tin in Tin« ist stabiler als die Konkurrenz, lässt sich besser reinigen, öffnen und eignet sich darüber hinaus fürs Werfen und Rühren.

3

JIGGER



Es gibt Bartender, die schwören auf Messbecher/Jigger aus japanischer Fertigung. Man sagt, sie seien besonders gut ausbalanciert. Aber für das Abmessen von Drinks kann man viele Dinge nehmen: ein geeichtes Schnapsglas oder den Plastikdeckel einer Limoflasche zum Beispiel. Wichtig ist am Ende nur, dass das Verhältnis der Zutaten untereinander stimmt. Manchmal bekommt man im Getränkehandel einen Jigger als Präsent einer Spirituosenmarke geschenkt. Bei denen wird gern mal auf die genaue Eichung verzichtet, in der Hoffnung, mehr Schnaps zu verkaufen. Bei »gebrandeten« Modellen also lieber einmal gegenchecken. Wer sich einen Jigger kauft, sollte auf ein gutes Handling achten und darauf, dass die Öffnungen nicht zu schmal ausfallen. Man will ja nichts verschütten.



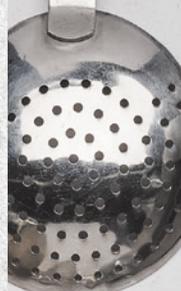
4

STRAINER

Der bekannteste Strainer ist der Hawthorne Strainer, auch weil er sowohl für Rührgläser wie auch Boston Shaker geeignet und somit vielseitig einsetzbar ist. Ein guter Strainer sollte gut in der Hand liegen. Es gibt welche mit kurzem Griff, die zum Abseihen auf den Shaker gelegt werden, und welche mit längerem Griff, die im Shaker positioniert werden. Für welches Modell man sich entscheidet, ist reine Geschmacksache. Profis nutzen aber in der Regel den Strainer mit längerem Griff, da dieser ein kontrollierteres Abseihen ermöglicht. Beim Kauf des Strainers darauf achten, dass die Spirale abnehmbar ist. So lässt sich der Strainer besser reinigen. Außerdem kann man die Spirale separat in den Shaker geben und so Sahne oder Eiweiß im Nu steif schlagen.

5

FEINSIEB



Für den Double Strain gibt es im Fachhandel spezielle Feinsiebe. Einige haben einen breiteren Griff, bei anderen läuft das Sieb spitz (konisch) zu. Wer aber ein einfaches Teesieb in der Schublade hat, braucht sich über die Beschaffung dieses Tools keine Gedanken machen. Ein Teesieb eignet sich hervorragend für den Double Strain.

6

MUDDLER



Stößel/Muddler sind für die Herstellung von Klassikern wie Mojito und Caipirinha unerlässlich. Zwar gibt es beim Kauf von Cachaça immer wieder mal Stößel aus Holz gratis dazu; verwenden sollte man die aber lieber nicht. Holz ist aus hygienischen Gründen bedenklich und gibt zudem Geschmack vorheriger Zubereitungen ab. (Hausbar-)Profis setzen auf Muddler aus robustem Kunststoff.

7

BARLÖFFEL



Der lange schmale Löffel für Latte macchiato oder Eiscreme ist bereits in den meisten Küchen

zu finden. Damit lässt sich ein spezieller Barlöffel weitestgehend ersetzen. Unpraktisch ist der Barlöffel dennoch nicht. Durch die Windungen im Stiel ist er besser zum Rühren geeignet und wird zum Teil auch als Maßeinheit benutzt (1 BL = ca. 5 ml). Außerdem können über den Stiel Flüssigkeiten wie Filler mit Pirouetten ins Glas befördert werden – ein netter Showeffekt. Für das Schichten/Layern ist der Löffel indes das wichtigste Instrument – ohne ihn geht hier gar nichts.

8

MESSER UND SCHNEIDEBRETT

Sollte in jeder Küche vorhanden sein. Messer und Brett sind vor allem für das Schneiden von Zitrusfrüchten an der Hausbar wichtig. Ein handliches, leichtes Sägemesser für die Küche eignet sich bestens. Die Schneidebretter sollten – wie der Stößel – nicht aus Holz sein, und auch den Erwerb spezieller Barmesser kann man getrost von der To-do-Liste streichen. Einige Barmesser haben an der Klingenspitze eine Art Gabel wie bei einem Käsemesser. Wofür die allerdings praktisch sein soll, darüber grübeln Bartender auf der ganzen Welt bis heute.

9

SAFTPRESSE/ZITRUSPRESSE

Frisch gepresst schmeckt jeder Zitronen-, Grapefruit- und Orangensaft einfach besser. Und wenn der Saft erst in die selbst gemachten Drinks kommt! An professionellen Bars sieht man oft spezielle Zitruspressen (auch »Mexican Elbow« genannt), die ein wenig an zu klein geratene Kartoffelpressen erinnern. Eine normale Saftpresse tut es aber auch und sollte in den meisten Haushalten parat liegen.

10

SPARSCHÄLER

Für frisch geschnittene Zesten empfiehlt sich ein handelsüblicher Sparschäler. Es gibt zwar spezielle Zester und Zestenreißer, wirklich vonnöten ist ein solches Tool aber nicht. Feine Zestenstreifen lassen sich auch gut mit einem Küchenmesser schneiden.

11

SIPHON

Wer Fan der heimischen Patisserie ist, hat einen Sahnephon unter Umständen bereits zu Hause. Vor Jahrzehnten sorgte dieses Utensil fernab der süßen Konditorei für einen regelrechten Schaum- beziehungsweise Espuma-Wahnsinn in der Sternegastronomie – kaum eine Flüssigkeit, die vor dem Anrichten nicht mit Kohlensäure versetzt wurde. Der Grund: Durch das Aufschäumen lassen sich sanfte und zugleich komplexe Texturen von Komponenten schaffen, die auch Drinks auf ein neues sensorisches Level heben. Wer keinen Siphon zur Hand hat, kann auch mit einem Milchaufschäumer arbeiten.

12

GEWÜRZREIBE

Frisch geriebene Gewürze entfalten ihre Aromen grundsätzlich umfangreicher als ihre abgepackten und gemahlten Pendanten. Muskat, Zimt und Sternanis sind so in der Lage, Drinks faszinierend zu veredeln und geschmacklich zu vertiefen.

13

MIXER

Generell können Stand- und Stabmixer das Gleiche. In einer wichtigen Funktion unterscheiden sie sich jedoch: Ein Standmixer bzw. Blender kann Eis häckseln, was für frostige Slushy Drinks wie Frozen Margaritas eine prima Sache ist. Praktisch auch nach harten Wochenenden: Der Detox-Green-Smoothie für das gute Gewissen und gegen den Kater lässt sich mit einem Standmixer ebenfalls professionell zubereiten. So haben Hausbar wie Haussegen was davon.

14

FÜRS EIS

Eis spielt eine zentrale Rolle in jeder Bar. Es gibt Eisschaufeln und Barzangen, die für das Portionieren von Eis erfunden wurden. Solange man aber direkten Kontakt mit der Hand vermeidet, kann hierfür alles eingesetzt werden, was sich im Haushalt findet; Esslöffel, Schöpfkellen, Kaffeetassen, Nudelzangen – es ist deine Bar.

1



2



3



5



4





6



7

TECHNIKEN

Mit guter Technik ist man klar im Vorteil – da macht das Mixen gegenüber den meisten anderen Lebensbereichen keine Ausnahme. Dabei geht es weniger um virtuose Luftakrobatik wie in zahlreichen Hollywoodfilmen als vielmehr um das konzentrierte Zusammenführen einzelner Zutaten zu etwas Neuem. Leider haben Erlebnisgastronomie und Massentourismus seit den 90ern viel zum Entkernen traditioneller Bar-Prozesse beigetragen. Oft ging es nur noch um Show. Die neue Generation zeitgenössischer, visionärer Bartender rückt die klassischen Werte traditioneller Techniken jedoch mit Erfolg zurück in den Fokus. Denn wer einmal der Faszination von knackendem Eis, Homogenisierung und dem Spiel von Viskosität, Temperatur und Texturen erlegen ist, weiß, dass neben ausgeklügelter Wissenschaft und Fingerspitzengefühl auch immer ein bisschen Magie mit im Spiel ist.



1 RÜHREN

Das Rühren gehört zu den wichtigsten Techniken hinter der Bar. Es geht darum, die Zutaten im Rührglas mit viel Eis homogen zu verrühren und dabei runterzukühlen, damit so wenig Schmelzwasser wie möglich entsteht. Perfektes Werkzeug: der Barlöffel. Die Windungen im Stiel erhöhen die Drehbewegungen im Glas. Außerdem hilft es, das Eis immer wieder mit dem Löffel vorsichtig unterzuheben, damit sich die Temperatur besser verteilen kann. Wenn das Rührglas zuvor gefrostet wurde, steht dem perfekten Ergebnis erst recht nichts mehr im Wege. Tipp: Beim Rühren das Glas am Fuß festhalten, damit möglichst wenig Körpertemperatur auf das Glas einwirken kann.

2 SHAKEN

Der Shaker kommt zum Einsatz, wenn Flüssigkeiten unterschiedlicher Viskosität homogen verbunden werden sollen. Im Vergleich zum Rühren entsteht aber mehr Schmelzwasser und zusätzlich Brucheis. Geschwindigkeit und Kraft sind also durchaus von Bedeutung, denn Schmelzwasser im Drink ist zunächst einmal der Feind – zumindest während der Zubereitung.

Unterschieden wird zwischen Dryshake und Wetshake. Wenn sich Milchprodukte oder Eiweiß unter den Zutaten befinden, empfiehlt sich ein Dryshake. Dabei werden die Zutaten zunächst 10 bis 15 Sekunden kräftig und ohne Eis geschüttelt, erst danach kommt das Eis hinzu, und es wird ein weiteres Mal geschüttelt (Wetshake), um auf die richtige Temperatur runterzukühlen. Das verspricht eine feinere und cremigere Konsistenz. Bei den meisten Drinks kommt nur der Wetshake zum Einsatz.

Wichtig beim Shaken ist ein stabiler Stand. Dafür Beine schulterbreit aufstellen, Körperschwerpunkt zentrieren und dann aus dem Handgelenk eine solide und konstante Schüttelbewegung erzeugen. Ob der Shaker nun auf Schulterhöhe, über dem Ohr oder eher auf Brusthöhe angesetzt wird, darf jeder selbst entscheiden. Man sollte sich bei diesem intensiven Bewegungsablauf vor allem erstmal sicher und stabil fühlen.

Kommen wir zum kniffligen Part: dem Öffnen. Egal ob beim Boston Shaker oder

ÄTHERISCH:

Das Zerdrücken der Zeste (»mit Zeste abspritzen«) verleiht Drinks einzigartige Aromennoten.

