

CALLWEY



BAR BIBEL

CIHAN ANADOGLU

CALLWEY



BAR BIBEL

CIHAN ANADOGLU



BAR BIBEL

CIHAN ANADOGLU



FOTOS VON DANIEL ESSWEIN

CALLWEY



Inhalt



Vorworte **6**

Das »Hearthouse« und die Bar »Circle« **8**

Die Geschichte des Cocktails **12**

*Cocktails, Longdrinks & Spirituosen
around the clock* **16**

Die 200 besten Drinks der Welt **18**

Cihans 50 beste Eigenkreationen **64**

*9 Kreationen internationaler
Bartender* **166**

FOOD & COCKTAIL-PAIRINGS 186

SÄFTE, SIRUPS & ESPUMAS 220

AUSSTATTUNG 224

TECHNIKEN AN DER BAR 230

Service **234**

*Baradressen, Bezugsquellen,
Literaturempfehlungen*

Register **237**

Impressum **240**



Vorwort von Dushan Zarić

Zum ersten Mal begegnete ich Cihan eines Abends bei uns im »Employees Only« in New York. Ich hatte vorher schon von ihm gehört. Klar horcht man auf, wenn einem die Barkeeper-Kollegen erzählen, dass letzte Nacht der Typ aus der Münchener »Schumann's Bar« zu Besuch da war.

Cihan entpuppte sich als unglaublich nett und respektvoll, als wahrer Meister der europäischen Barkeeper-Tradition. Jemand, der von Natur aus tonnenweise Charisma besitzt, aber zu taktvoll und zu bescheiden ist, um damit hausieren zu gehen. Jemand, bei dem die Menschen, die ihn ihren Freund nennen dürfen (ich eingeschlossen), sich glücklich schätzen können.

Als wir uns an diesem Abend kennenlernten, hatten wir beide eine Menge Fragen. Ich wollte alles über das »Schumann's« erfahren, und er löcherte mich über das »EO«. Damals freundeten wir uns an; er und manche seiner Barkeeper-Kollegen kamen immer wieder nach New York, und unser Bar-Team stattete dem »Schumann's« Gegenbesuche ab. Wir wurden quasi Bruder- und Schwester-Bars.

Bei einem dieser Besuche bat man mich, gastweise im »Schumann's« Drinks zu mixen. Ich war gespannt darauf und fühlte mich wirklich geehrt, dass sie mich da ranließen; schließlich wusste ich, wie präzise sie arbeiteten und wie viel sie zu tun hatten. In jener Nacht stand ich mit Cihan und seinem Team hinter der Bar. Mich beeindruckte die Leichtigkeit, mit der der Service ablief, außerordentlich: Ohne Pause wurden Bestellungen angenommen, Drinks gezaubert und Essen serviert. Ich sah, wie Cihan seine Cocktails zubereitete, während er sich locker mit mehreren Gästen unterhielt, die an der Bar saßen. Im »Schumann's« arbeitete man mit der Technik des Freepouring, des freien Ausgießens, bei dem das Getränk in einem langen Strahl

aus der Flasche ins Glas schießt – allerdings ohne den üblichen Ausgießaufsatz. Auch ohne Messbecher. Und jeder Barkeeper tat seinen Job mit einer Haltung wahrer Bescheidenheit und echter Neugier. Das imponierte mir unendlich.

Cihan hatte damals in der Branche schon einen großen Einfluss, er war Berater und teilte sein Fachwissen mit Menschen auf der ganzen Welt. Er gehört zu der neuen Generation deutscher und europäischer Barkeeper, die nicht nur einwandfreie Cocktails mixen, sondern uns außerdem in Erinnerung rufen, dass Klasse und Bescheidenheit wesentliche Elemente echter Gastfreundschaft sind. In seiner Bar »Circle« in München entwickelt Cihan zeitgenössische und klassische Cocktails bis zur Perfektion weiter und bietet den Gästen so unvergessliche Erlebnisse.

Ich bin sicher, dass Cocktail-Fans und Profi-Barkeeper gleichermaßen sein Cocktailbuch schätzen werden. Cihans einzigartige Mixtechniken und seine Grundhaltung machen sogar die einfachsten Kreationen zu flüssigen Kostbarkeiten. Ich kann es kaum erwarten, mein Exemplar in den Händen zu halten und endlich einige seiner faszinierenden Erfindungen selbst auszuprobieren.

DUSHAN ZARIĆ

Mitbegründer »Employees Only NYC«

www.employeesonlynyc.com



Vorwort von Alex Kratena

Es war ein typischer Dienstag- oder Mittwochabend – so normal, dass ich mich nicht mal an den genauen Wochentag erinnere. In der Bar war viel los, aber es passierte nichts Überraschendes. Als es ruhiger wurde, ging ich nach hinten, um einen Kaffee zu trinken und meine Mails zu checken.

Während ich mit meinem Espresso dasaß, las ich eine Nachricht mit dem Angebot, in Deutschland als Gastbarkeeper zu arbeiten. Ich traute meinen Augen kaum: Es ging um das »Schumann's« – wow!

Cihan hatte ich vorher schon ein paarmal getroffen; aber jetzt sollten wir zum ersten Mal zusammen hinter der Bar stehen. Als ich ankam, wurde ich gleich von ihm empfangen. Er führte mich herum, stellte alle im Team vor – alles unter Kontrolle, alles vorbereitet – und ging dann mit mir essen.

Am nächsten Tag, wir machten uns gerade fertig, und ich trank noch einen schnellen

Kaffee, verschwand Cihan kurz im Gemeinschaftsraum. Er kam zurück, reichte mir einen Schlips und eine Jacke und sagte: Das ziehst du heute an.

Ich konnte es nicht fassen – die Jungs hatten mir für die Schicht eine Jacke anfertigen und mit meinem Namen besticken lassen. In der Nacht herrschte Trubel, eine Menge Leute kamen, und ich war natürlich am Kämpfen, schließlich hatte ich hier noch nie gearbeitet und Mühe, mich zurechtzufinden. Aber jedesmal, wenn ich nach rechts schaute, stand Cihan da, und statt auszuflippen, versprühte er einfach unendlich viel positive Energie.

Ein paar Jahre später war ich wieder mal in der Stadt und weil Cihan wusste, dass ich kommen wollte, bestand er darauf, mich abzuholen. Als ich im Flughafen durch die Glastür ging, war er da, mit strahlendem Lächeln und trotz des späten Feierabends gut gelaunt und unglaublich liebenswürdig. Er hatte seinen Dienstplan geändert und war extra bis zum Flughafen rausgefahren, um mit mir Kaffee zu trinken, zu reden und mich in die Stadt mitzunehmen. Wir gingen ins Parkhaus, und ich war beeindruckt: Der Mann fuhr einen absolut fantastischen Wagen. In London nehme ich immer das Fahrrad, deswegen konnte ich mir einen Kommentar nicht verkneifen.

Aber Cihan hatte nicht vor, mit seinem coolen Auto anzugeben, er wollte sich bei einer Tasse Kaffee mit mir unterhalten. Er sagte, er bekomme alle paar Monate ein anderes Auto gestellt, weil er Markenbotschafter sei.

Letztes Jahr gab ich in Deutschland mehrere Kurse und brauchte einen Veranstaltungsort. Wen rufe ich also an? Natürlich Cihan! Ich wusste, er wollte eine neue Bar eröffnen, und brannte schon darauf, sie anzuschauen. Als ich den Raum betrat, war ich fasziniert, nicht nur vom Konzept, den Drinks und der schicken Ausstattung, sondern vor allem von den vielen winzigen Details, auf die dieser Mann geach-

tet hatte. Ein paar meiner Ideen habe ich definitiv dort geklaut.

Am Abend hielten wir in der Bar unsere Veranstaltung ab, und beim Kaffeetrinken zeigte mir Cihan die Getränkekarte. Normalerweise standen auf den Tischen schlichte Getränkekarten mit fünf Drinks, aber für diesen Abend hatte er keine Mühen gescheut und eine lokale Künstlerin engagiert, die eine umwerfende dreidimensionale Pop-up-Speisekarte kreierte. Cihan verkörpert eine neue Generation des modernen Bartenders. Er hat klein angefangen, immer hart gearbeitet und nie seine Träume aufgegeben. Nichts und niemand kann ihn davon abhalten, immer ein bisschen mehr zu leisten, als man erwartet. Er hat allen gezeigt, dass man mit positiver Energie, wahrhafter Leidenschaft und ansteckendem Enthusiasmus zwar vielleicht nicht die Welt verändert, aber sein eigenes Leben bereichern und den Menschen um sich herum den Tag verschönern kann. Genau diese Eigenschaften zeichnen jeden großen Bartender aus.

Wenn Ihnen Cihan nächstes Mal einen Drink, ein Glas Wasser oder eine Tasse Kaffee anbietet, nehmen Sie an – es gibt dazu immer irgendeine Kleinigkeit, die Ihnen ein Lächeln ins Gesicht zaubert.

ALEX KRATENA
Founder

www.alexkratena.com

www.pourdrink.org

Das »Hearthouse« und die Bar »Circle«



Das »Hearthouse« in München versteht sich als ein Ort der Begegnung im Herzen der Stadt, eine Plattform für Networking und kreativen Austausch. Gesellschaftsübergreifend und innovativ für Member und deren Gäste, die Exklusivität, Privatsphäre, Qualität, aber auch Ausschweifungen lieben – eine einmalige Kombination von unterschiedlichsten Angeboten an einem Ort zur selben Zeit.

Als Bartender ist man Handwerker: Wir kreieren und garnieren unsere Cocktails und erfinden uns dabei jeden Tag neu. Genau das mache ich auch in meiner Bar »Circle by Cihan Anadolglu«, die sich im ersten Stock des Hearthouse, Münchens erstem Private Member Club, befindet. Nur Member und deren Gäste können in meine Bar und meine einzigartigen Cocktail-Interpretationen kosten. Von der Cocktail-Geschichte über das »Hearthouse« und meine Bar bis zu ausgewählten Cocktail-Rezepten: It's Cocktail time!

CIHAN ANADOGLU

Meine Leidenschaft? Bartending! Meine ersten Schritte in die Barwelt machte ich bereits in meiner Jugend in New York City. Nach erfolgreichen Jahren in den besten Koch- und Hotelfachschulen der Welt war es an der Zeit, mich in die Arbeitswelt zu integrieren, um »on the job« noch mehr dazulernen. Bald folgten die Höhepunkte meiner Karriere, wie meine Zeit als Chefbarkeeper in der weltberühmten »Schumann's Bar« in München

oder meine Zusammenarbeit mit ausgewählten Michelin-Sterneköchen, die mich stets zu neuen Ideen inspiriert haben. Als Experte auf meinem Gebiet habe ich zahlreiche Bars und Restaurants rund um den Globus eröffnet, lebte in Metropolen wie New York, Hongkong, London und München. Ich beschäftige mich auch mit journalistischen Aktivitäten für verschiedene Zeitungen und Zeitschriften.

Mittlerweile bin ich ein international renommierter Bartender, Berater der Lebensmittel- und Getränkeindustrie, Autor und Miteigentümer der Bar »Circle by Cihan Anadolglu« in München und teile regelmäßig als Gastbarkeeper mein Know-how in aller Welt.

Eine meiner größten Leistungen ist die Auszeichnung »Bacardi Grey Goose Global Finals«. Ich erhielt die Ehre, meinen eigenen Cocktail für die Oscars 2014 zu kreieren. 2014 bekam ich in New Orleans bei den »Tales of the Cocktail« als Barchef erneut einen Award: »Best International High Volume Cocktail Bar«.

Und tatsächlich habe ich auf meinem Weg den perfekten Partner gefunden, um meinen Traum zu verwirklichen: das »Hearthouse« in

München. In Zusammenarbeit entstand die Bar »Circle« im ersten Stock.

DAS HEARTHOUSE

2016 eröffneten wir Münchens ersten Private Member Club im Herzen der Stadt. Unsere Member sollen hier nicht nur Exklusivität finden, sondern Inspiration erfahren und Begegnungen wagen. Das »Hearthouse« umfasst zwei Restaurants, zwei Bars, einen Nachtclub, ein Separee, ein Wohnzimmer, Business- und Meeting-Räume sowie Event-Flächen und bietet ein kulturelles Programm, dessen Akteure DJanes, Starbarkeeper, Schauspieler und Schriftsteller

»Es hinterlässt bei den Gastgebern nur selten einen guten Eindruck, wenn der Gast plötzlich bewusstlos zu Boden sackt.«

Anthony Bourdain

sind: von Film-Screenings und Live-Musik über gemütliche Fußballabende, Performances, Lesungen und Cocktail-Sessions bis hin zu Vernissagen.

Auch meine eigene Bar »Circle« hat hier ihren festen Platz gefunden: Die japanisch inspirierte Ausstattung ist ein einmaliger Höhepunkt der Münchener Barkultur. Eigens hergestellte Essenzen und Liköre sowie eine einzigartige Spirituosen-Auswahl ergänzen das Cocktail-Portfolio, das sich thematisch an den vier Jahreszeiten orientiert. Zudem wurde das »Circle« als »Most innovative Bar« mit dem Fizz Award ausgezeichnet, von Drinks International in »World's Top 100 Cocktail Bars« gelistet und bei den Mixology Bar Awards 2017 als »Beste europäische Bar« sowie »Neue Bar des Jahres« nominiert.

... DAS »CIRCLE« UND MEINE PHILOSOPHIE ÜBER DAS BARTENDING

»Ich bin 91 Jahre alt und weiß immer noch nicht, wie man richtig und perfekt Sushi zubereitet« – so die Worte eines alten Sushi-Meisters in Tokio. Das brachte mich zum Nachdenken: Demut und Bescheidenheit sind die Grundlage eines zufriedenen Lebens. Die Liebe zum Beruf, der Drang zum Perfektionismus, die innere Zufriedenheit, wenn Gäste glücklich deine Bar verlassen, haben mich dazu veranlasst, für meinen Beruf zu »leben«.

Ich sehe meinen Beruf nicht als »Gastro« oder »Nachtarbeit« an, auch wenn viele diese Ausdrücke dafür benutzen. Es ist vielmehr die Liebe dazu, jeden Gast glücklich nach Hause gehen zu lassen. Offenheit und Ehrlichkeit sich selbst und dem Gast gegenüber sind ebenso



Die DNA-Freunde und »Hearthouse«-Betreiber Daniel, Ayhan, Cihan (Betreiber »Circle«), Nikias

festе Bestandteile der Gastfreundschaft und die Grundlage jeden Erfolgs.

Was machst du eigentlich hauptberuflich? Diese Frage höre ich oft. Bartending ist für mich nicht einfach Cocktailmixen, Drinks aus-schenken oder etwas, das man nebenbei zu Uni-Zeiten »auch mal gemacht« hat. »Bartender zu sein, ist keine einfache Sache, es ist keine Frage des Könnens, sondern eine Frage des Charakters«, so der leider kürzlich verstorbene Bartender Sasha Petraske, und er trifft es damit auf den Punkt:

Wir sind keine Mixologen, auch wenn der Ausdruck heutzutage sehr gern benutzt wird; ich lehne diesen Ausdruck für unseren Beruf vehement ab! Auch Künstler sind wir nicht,

»Wenn man sich für einen Beruf entschieden hat, sollte man alles daransetzen, um seiner Arbeit zu verfallen und sie zu lieben. Beschwerde dich niemals über deine Arbeit. Das ist das Geheimnis des Erfolgs und der Schlüssel dazu, gelobt zu werden und seinen Beruf ehrenvoll auszuüben.«

Jiro Ono

Die japanische Craft-Cocktailbar »Circle by Cihan Anadolglu« im ersten Stock des »Hearthouse«.

nur weil wir unsere Cocktails garnieren. Das wäre übertrieben. Kein Sternekoch nennt sich Künstler – sondern Koch –, und genau das sind wir ebenso: Bartender.

Wir sind Handwerker – das beschreibt unseren Beruf am ehesten. Wir kennen unsere Stammgäste und halten uns immer im Hintergrund. Wir wissen, wann jemand genug hat und lassen es gar nicht erst soweit kommen. Wir wissen, was unsere Gäste gern trinken und können uns schon im Vorfeld Gedanken über die Cocktails und Drinks machen. Wir sind nicht der Star des Abends und sollten es auch nie sein. Kurzum: Wir kennen unsere Gäste und haben stets ein Gespür für sie und ihre Wünsche.

Der Beruf des Bartenders ist einzigartig, er erfordert auch einige Opfer, doch die Leidenschaft, die man dafür mitbringt, macht dies ziemlich schnell wieder wett! Jeden Tag lerne ich dazu, jeder Tag ist neu und voller Ereignisse und jeden Tag erfinde ich mich neu!

CREATIVITY, PERFECTION, CURIOSITY, TRADITION, EXPERIENCE, KNOWLEDGE, PURISM, HUMILITY, SERENITY, SURPRISE, ENTERTAINMENT, PROVOCATION sind die Eigenschaften, die sich immer in meinem Schaffen finden.

Was soll ich noch sagen? Ich liebe es einfach!

Cihan
A.



Die Geschichte des Cocktails



1803 kam das Wort »Cocktail« zum ersten Mal in der Zeitung *Farmer's Cabinet* vor. Drei Jahre später wurde im *Balance & Columbian Repository* beschrieben, dass der sogenannte »Bittered Sling« der Name eines Cocktails sei. Auf die Antwort eines Leserbriefes schrieb Harry Crosswell die Definition des Wortes nieder: »Cock Tail then, is a stimulating liquor, composed of spirits of any kind, sugar, water and bitters, it is vulgarly called a bittered sling.«

Nun, es gibt viele weitere Geschichten, die sich um das Wort »Cocktail« und den Ort seiner Entstehung ranken ...

Sie kennen sicher die Hahnenkampf-Variante? Einwanderer aus Mexiko und Südamerika haben ihre Hähne kämpfen lassen, den Hahenschwanz des unterlegenen Hahnes dem Gewinner gewidmet und dabei den Sieger mit »on the Cocks Tail« gerühmt und dabei getrunken. Könnte gut möglich sein, dass auch das Wort »Cocktail« hierbei eine Rolle gespielt haben kann – ist aber eher unwahrscheinlich. Auch das französische Wort »coquetier« soll in die Geschichte des Cocktails involviert sein: Aus einem »coquetier« (dt. Eierbecher) hat man früher seinen Drink getrunken.

Um es kurz zu halten: Keiner kann wirklich behaupten, zu wissen, wo der Cocktail seinen Ursprung hat. Doch steht seit den neuesten Recherchen und Gesprächen mit Historikern fest: Cocktails haben ursprünglich etwas mit Pferden zu tun.

Um die Gesundheit eines Pferdes festzustellen, steckte man früher dem Pferd einen

mit Ingwer eingeriebenen Stock in den After. Sofort öffnete der Gaul das Maul und die Zähne traten hervor, sodass er vor einem Verkauf begutachtet werden konnte. »On the Cocks Tail« wurde darauf getrunken, wenn der Handel zustande kam und gebührend gefeiert wurde. Dies ist die letzte, wichtigste und wahrscheinlich eheste Version des Ursprungs des Begriffs »Cocktail«, den Historiker noch vor allen anderen Theorien bewiesen haben.

Der Cocktail ist per definitionem eigentlich eine Untergruppe der Misch- und Mixgetränke – so wie Juleps, Slings und Toddies. Leider verbindet man damit bis heute einen Oberbegriff für alle Mischgetränke.

Als der Cocktail Mitte des 19. Jahrhunderts weltweit bekannt wurde, bekam der Beruf des Bartenders immer mehr Beachtung und wurde durch geschicktes Entertainment auch lukrativ. Immer mehr Leute fingen an, »Cocktails« zu trinken, die ursprünglich als morgendliche Medizin vorgesehen waren.

In den letzten 15 Jahren des 19. Jahrhunderts wurde die Bar ein Treffpunkt für alle. Das Wort »Bar« leitet sich übrigens von »Barriere« ab,

die den Bartender vom Gast trennen sollte. Ein Mindestalter für das Trinken gab es damals nicht, wer über die Barriere schauen konnte, durfte trinken. Frauen war es nicht erlaubt, die »Bar« zu betreten – sie wurden nur zum Zweck der »Unterhaltung« zugelassen.

Einer der bekanntesten Bartender zu seiner Zeit und Autor des ersten Cocktail-Buches war Jerry Thomas. Sein Klassiker *How to Mix Drinks – The Bonvivant's Companion* erschien im Jahre 1862. Er verdeutlichte hier die verschiedenen Getränkekategorien und ebenso die Gruppe des Cocktails. Nun fingen immer mehr Bartender an, Cocktail-Bücher zu schreiben, die in der heutigen Zeit sehr schwer

Der erste bekannte Cocktail war ein Gemisch aus Gerste, Weinsäure, Honig und Apfelsaft, das in einem circa 5000 Jahre alten Tongefäß am Ufer des Tigris zwischen Iran und Irak gefunden wurde.



Es musste nicht immer Paris oder London sein: Um 1935 gab es auch in Berlin eine ausgesprochen etablierte Barkultur wie hier im Majestic Hotel.

auffindbar sind, aber die Grundlage unseres Berufes darlegen. Dies war der Grundstein der Cocktailgeschichte.

Mit der Destillierung mehrerer Spirituosen und Exporten von Alkoholika in alle Welt wurden die Klassiker erfunden und gemixt. Die Rezepturen von damals sind nicht wirklich genießbar, und die Mengenangaben mussten erst recherchiert werden, um den Cocktail an sich zu verstehen. Nun, ab Beginn des 20. Jahrhunderts, wurde der Cocktail immer populärer, und immer mehr Menschen tranken ihn.

Dies führte von 1919 bis 1933 zur Prohibition. Das 14 Jahre währende Alkoholverbot veränderte die Cocktail- und Barkultur grundlegend. Sogenannte »Speakeasy Bars« etablierten sich überall in den USA, genossen sie doch den Ruf, geheim zu sein und nicht jedem Eintritt zu gewähren. Die bekannteste waren der »21 Club« in Manhattan sowie der »Green Mile Club« in Chicago. Ebenso kamen die so-

genannten »Bootlegged Cocktails« auf, die in Flachmännern unter der Kleidung getragen wurden. Geheime Destillieren verdienten sich eine goldene Nase damit, Alkohol herzustellen, wurden immer wieder von der Polizei »ausgehoben« und der Alkohol wurde vernichtet. Eine Legende in der damaligen Szene war Al Capone, der durch den Schmuggel von Alkohol reich wurde. 1933 endete die Prohibition, und Franklin D. Roosevelt – der damalige Präsident der USA – war der Erste, der mit einem Cocktail darauf anstieß.

In dieser Zeit wurde in Europa natürlich weiterhin Alkohol konsumiert, und viele bekannte Bartender erfanden weitere Klassiker. Einer der renommiertesten Barmänner war Frank Meier aus dem Ritz Hotel in Paris mit seinem Buchklassiker *The Artistry of Mixing Drinks*. Nun war auch die Geburtsstunde der Tiki Cocktails gekommen. Die *Piña Colada*, der *Zombi* und der *Mai Tai* hielten den Siegeszug in

die Bars, und alte Klassiker gerieten in Vergessenheit. Diese Zeit war bekannt als die Zeit der bunten Säfte und likörhaltigen Cocktails. Es wurden nicht mehr Cocktails und Drinks getrunken, die einen Mengeninhalte von 6 bis 8 cl hatten und aus Spirituosen bestanden. Stattdessen hielten verrückte Namen wie *Ladykiller*, *Blue Lagoon* usw. Einzug in die Cocktail- und Barkarten der damaligen Zeit.

Erst im 21. Jahrhundert fand die Renaissance der Cocktails statt, und Bartender aus New York und London gruben die »verlorenen« Rezepte wieder aus. Auch in Deutschland trug man einen großen Teil dazu bei, die Barkultur zu fördern und eine andere Richtung einzuschlagen.

Das Ergebnis ist bekannt, nicht nur Spirituosenunternehmen haben den Trend erkannt und vergessene Alkoholika wieder auf den Markt gebracht, auch Bartender haben die Rezepte aus den alten Büchern neu aufgesetzt und teilweise weiterentwickelt.

Immer mehr Küchengeräte sind mittlerweile Teil der Barkultur, und selbst die Medizintechnik bleibt nicht verschont. Infusionen, Essenzen, sogar destillierte Spirituosen sowie Bitters und hochwertige Liköre sind nur einige der Materialien, mit denen Bartender heutzutage arbeiten.

»Viele Cocktails und deren geschichtliche Hintergründe zu kennen, ist unglaublich wichtig und für einen Bartender nur von Vorteil.«

Sous-vidé-Geräte, die vorwiegend in der Küche benutzt werden, gehören mittlerweile zur Grundausstattung jeder professionellen Cocktailbar. Auch frische Säfte und hochwertige Spirituosen und Liköre sind Teil der Grundausstattung. Diese und viele andere Stoffe mixen die Bartender bis zur Perfektion und bringen damit Eigenkreationen ebenso wie die klassischen Rezepte in alle Munde – und mit ihnen auch ihre Erfinder.

Ein typischer Baralltag im Londoner Murray's Club im Jahr 1932: Die Bartender sind adrett in Uniform gekleidet, die Servicedamen verschiedener Nationalitäten haben ihr ganz eigenes Outfit. An Orten wie diesem wurden heutige Klassiker kreiert und den Gästen gemixt.

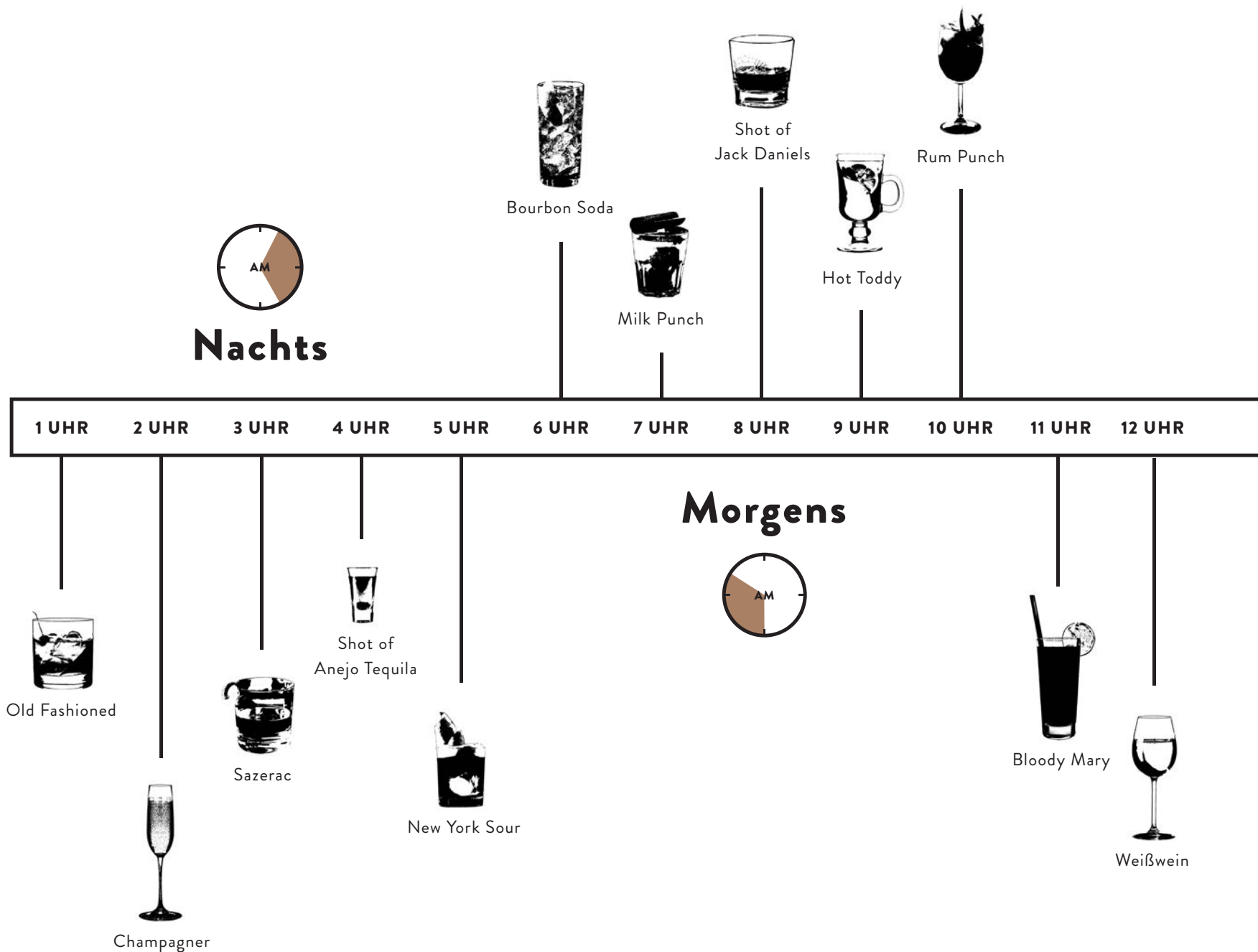
»Ein guter Bartender sollte sich in erster Linie immer darum bemühen, seine Gäste zufriedenzustellen, indem er auf ihre Wünsche eingeht. Wenn er bisher noch nicht ausreichend viel gelernt hat, sollte er höflichst und zuvorkommend fragen, wie die Gäste gern ihre Getränke serviert bekommen möchten. Auf diese Weise wird er beliebt werden und zu Erfolg kommen.«

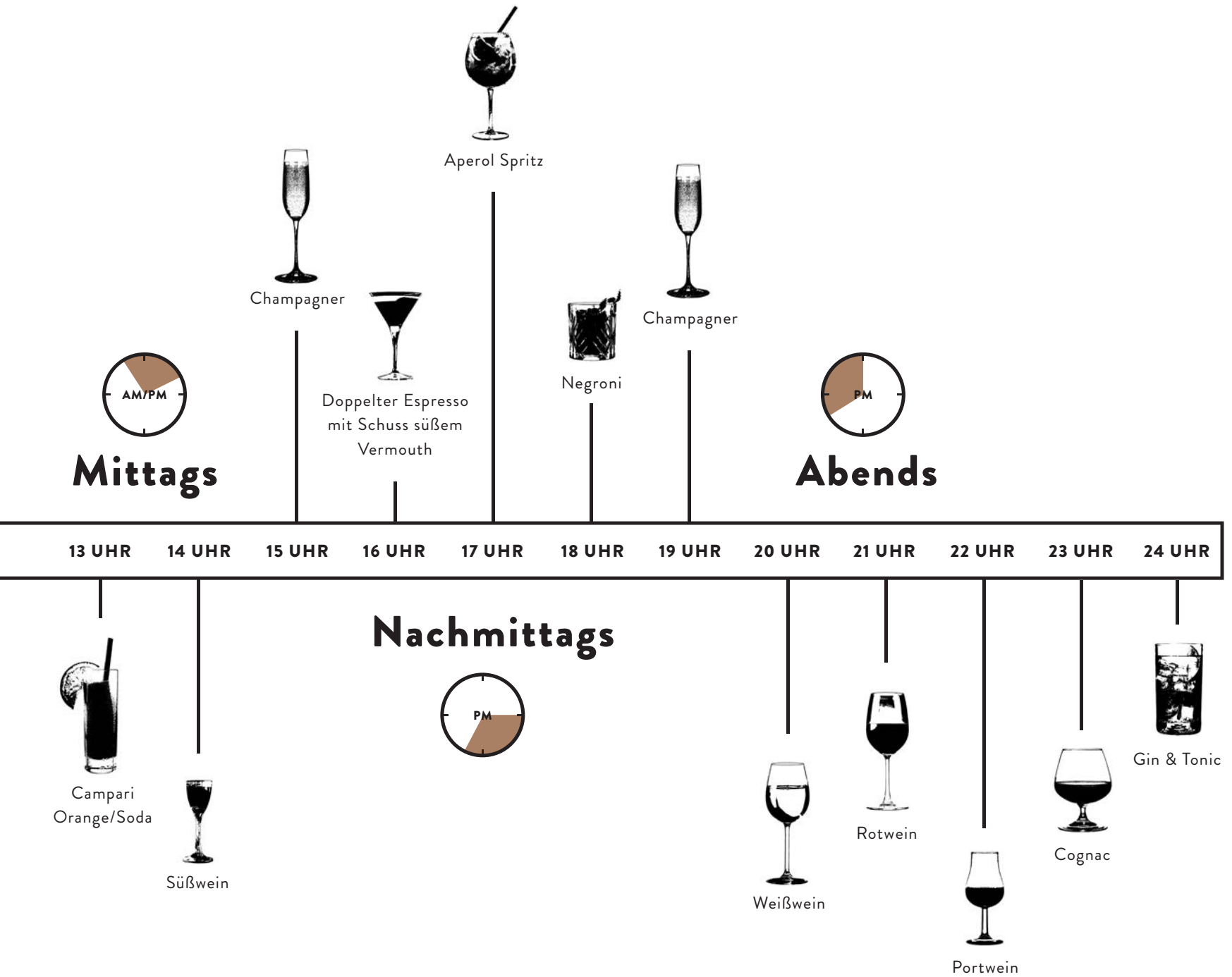
Jerry Thomas



Cocktails, Longdrinks & Spirituosen

AROUND THE CLOCK







Die 200 **besten** **Drinks** **der Welt**

Klassische Cocktails sind das A und O unseres Berufes. Jeder Bartender oder jede Person, die diesen Beruf ausüben möchte, sollte eine Vielzahl von diesen ungefähr 200 klassischen Rezepten kennen, deren Inhalt sowie die Zubereitungsarten und Garnituren. Natürlich gibt es weit mehr als die hier aufgeführten 200 Klassiker, ich denke aber, dass die wichtigsten genannt sind, die zum Einmaleins eines Bartenders zählen. Um die Cocktails schneller finden zu können, haben wir sie in verschiedene Spirituosen-
gruppen unterteilt.

Gin-Cocktails

Im Jahr 1714 wurde Gin das erste Mal schriftlich in dem Buch *The Fabel of the Bees: or Private Vices, Public Benefits* erwähnt. Seit Jahren ist er die Trendspirituose schlechthin und als Hauptbestandteil vieler Cocktails und Longdrinks ein Must-have, das auch in Zukunft nicht aus der Mode kommen wird. Gewonnen wird der feine Brand meist aus Getreide oder Melasse und verfeinert mit Noten von Wacholder sowie anderen Gewürzen. Der König unter den Cocktails ist der Martini-Cocktail – ursprünglich mit Genever zu einem *Martinez Cocktail* gemixt, eroberte er in Begleitung des Gin die Barkarten. Ein zweiter Klassiker unter den Longdrinks ist der Gin & Tonic. Ein bekannter Bartender-Freund sagte einmal: »Selbst wenn du in Jeans und T-Shirt in eine Bar gehst, du dir aber einen Gin & Tonic bestellst, hast du einen inneren Smoking an.« Wir persönlich lieben Gin und haben eine tolle kleine Auswahl bei uns im Haus. Wir folgen dabei aber keinem Trend, sondern testen viele verschiedene Produkte – was uns hier überzeugen kann, ist allein der Geschmack.

Alaska



4 cl Tanqueray No.10 Gin
1 cl Chartreuse Jaune
1 dash The Bitter Truth Orange Bitters
1 dash Amontillado Sherry

•
GARNITUR
keine

ZUBEREITUNG

Im Rührglas auf Eiswürfeln ca. 10 Sekunden
vorsichtig verrühren und ins Glas abseihen.

•
Glas: Cocktailschale – Coupe

Alexander



3 cl Tanqueray No.10 Gin
2 cl Creme de Cacao weiß
3 cl Sahne

•
GARNITUR
Muskatnuss

ZUBEREITUNG

Im Shaker auf Eiswürfeln ca. 10 Sekunden
kräftig schütteln und ins Glas abseihen.
Muskatnuss über den fertigen Drink reiben.

Glas: Cocktailschale – Coupe

1916

Hugo Ensslin, Recipes for Mixed Drinks

Aviation



5 cl Tanqueray No.10 Gin
2 cl frisch gepresster Zitronensaft
1,5 cl Maraschino
1 BL The Bitter Truth Crème de Violette

•
GARNITUR
keine

ZUBEREITUNG

Im Shaker auf Eiswürfeln ca. 10 Sekunden
kräftig schütteln und ins Glas abseihen.

•
Glas: Cocktailschale – Coupe

1916

Hugo Ensslin, Recipes for Mixed Drinks

Bijou



3 cl Tanqueray No.10 Gin

3 cl Chartreuse Verte
 3 cl Vermouth Rosso
 1 dash The Bitter Truth Orange Bitters

GARNITUR

keine

ZUBEREITUNG

Im Rührglas auf Eiswürfeln ca. 10 Sekunden
 vorsichtig verrühren und ins Glas abseihen.

Glas: Cocktailschale – Coupe

1890

Harry Johnson, Bartenders' Manual

Bramble



6 cl Tanqueray No.10 Gin
 3 cl frisch gepresster Zitronensaft
 1,5 cl Crème de Mure (Brombeerlikör)
 1 cl Zuckersirup (siehe Seite 222)

4 Brombeeren

GARNITUR

Brombeeren
 Puderzucker

ZUBEREITUNG

Im Shaker auf Eiswürfeln ca. 10 Sekunden
 kräftig schütteln und in den Tumbler
 auf crushed ice abseihen. Brombeeren
 mit Puderzucker bestäuben und oben-
 drauf geben.

Glas: Tumbler

1980^{er}
 Jahre

Dick Bradsell, »Fred's Club Soho«, London

Bronx



6 cl Tanqueray No.10 Gin
 2 cl Vermouth dry
 2 cl Vermouth Rosso
 2 cl frisch gepresster Orangensaft

GARNITUR

keine

ZUBEREITUNG

Im Shaker auf Eiswürfeln ca. 10 Sekunden
 kräftig schütteln und ins Glas abseihen.

Glas: Cocktailschale – Coupe

1908

William Boothby, The World's Drinks and how to mix them

Claridge



4,5 cl Tanqueray No.10 Gin
 4,5 cl frisch gepresster Zitronensaft
 1,5 cl Orangenlikör oder Triple Sec
 1,5 cl The Bitter Truth Apricot Brandy

GARNITUR

optional: Zitronenzeste

ZUBEREITUNG

Im Rührglas auf Eiswürfeln ca. 10 Sekunden
 vorsichtig verrühren und ins Glas abseihen.
 Optional mit Zitronenzeste garnieren.

Glas: Cocktailschale – Coupe

1930

Harry Craddock, The Savoy Cocktail Book

Clover Club



6 cl Tanqueray No.10 Gin
 3 cl frisch gepresster Zitronensaft
 2 cl Himbeersirup
 ½ Eiweiß

GARNITUR

Himbeere

ZUBEREITUNG

Im Shaker auf Eiswürfeln ca. 10 Sekunden
 kräftig schütteln, in einen zweiten Becher
 abseihen und weitere ca. 10 Sekunden ohne
 Eis »dry« shaken. Mit Himbeere garnieren.

Glas: Cocktailschale – Coupe

1935

Albert Stevens Crockett, The Old Waldorf-Astoria Bar Book

Dirty Martini



6 cl Tanqueray No.10 Gin
1 cl Vermouth dry
4 dashes Olivenlake

•
GARNITUR

1 Olive oder mehrere (nach Belieben)

•
ZUBEREITUNG

Im Rührglas auf Eiswürfeln ca. 10 Sekunden
vorsichtig verrühren und ins Glas abseihen.

Mit Olive garnieren.

•
Glas: Martiniglas

1933

*Franklin D. Roosevelt hat mit dem Dirty Martini
auf das Ende der Prohibition angestoßen.*

Dry Martini Cocktail



8 cl Tanqueray No.10 Gin
1 cl Noilly Prat Vermouth

•
GARNITUR

1 mittelgroße grüne Olive mit Stein

•
ZUBEREITUNG

Im Rührglas auf Eiswürfeln ca. 10 Sekunden
vorsichtig verrühren und ins Glas abseihen.

Olive dazugeben.

Glas: Martiniglas

ca.
1940

Gibson



6 cl Tanqueray No.10 Gin
1 cl Vermouth dry

•
GARNITUR

1 Perlwiebel oder mehrere (nach Belieben)

•
ZUBEREITUNG

Im Rührglas auf Eiswürfeln ca. 10 Sekunden
vorsichtig verrühren und ins Glas abseihen.

Mit Perlwiebel garnieren.

•
Glas: Martiniglas

1908

William Boothby, The World's Drinks and how to mix them

Gimlet



5 cl Tanqueray No.10 Gin
5 cl Rose's Lime Juice

•
GARNITUR

keine

•
ZUBEREITUNG

Im Rührglas auf Eiswürfeln ca. 10 Sekunden
vorsichtig verrühren und ins Glas abseihen.

Glas: Cocktailschale – Coupe

1922

Harry MacElhone, Harry's ABC of Mixing Cocktails

Gin & It



6 cl Tanqueray No.10 Gin
3 cl Vermouth Rosso

•
GARNITUR

½ Orange

•
ZUBEREITUNG

Im Martiniglas auf Eis ca. 10 Sekunden
vorsichtig verrühren. Orangenspalte über
dem Drink auspressen oder hineingeben.

•
Glas: Martiniglas

1890

Wurde früher als Sweet Martini in New Yorker Bars getrunken.

Gin & Sin



4 cl Tanqueray No.10 Gin
4 cl Orangensaft
2 cl Zitronensaft
1 cl Zuckersirup (siehe Seite 222)
1 dash Grenadine

GARNITUR

keine

ZUBEREITUNG

Im Shaker ca. 10 Sekunden auf Eiswürfeln kräftig schütteln und ins Glas abseihen.

Glas: Cocktailschale – Coupe

Gin Fizz



6 cl Tanqueray No.10 Gin
3 cl frisch gepresster Zitronensaft
2 cl Zuckersirup (siehe Seite 222)
6–8 cl Sodawasser

GARNITUR

¼ Zitrone

ZUBEREITUNG

Im Shaker auf Eiswürfeln ca. 10 Sekunden kräftig schütteln, mit Soda auffüllen und ins Glas abseihen. Zitronenspalte in den fertigen Cocktail geben.

Glas: Longdrinkglas

VARIATIONEN:

Silver Fizz – mit einem zusätzlichen Eiweiß

Sloe Gin Fizz – mit Gin, in dem Schlehen eingelegt sind

Grand Royal Sloe Gin Fizz – mit Gin, in dem Schlehen eingelegt sind, einem zusätzlichen ganzen Ei und Champagner anstatt Sodawasser

Hanky Panky Cocktail



4 cl Tanqueray No.10 Gin
4 cl Vermouth Rosso
1 cl Fernet Branca

GARNITUR

keine

ZUBEREITUNG

Im Rührglas auf Eiswürfeln ca. 10 Sekunden vorsichtig verrühren und ins Glas abseihen.

Glas: Martiniglas

1930

Harry Craddock, The Savoy Cocktail Book

Income Tax Cocktail



3 cl Tanqueray No.10 Gin
2 cl Vermouth dry
2 cl Vermouth Rosso
3 cl frisch gepresster Orangensaft
2 dashes The Bitter Truth Aromatic Bitters

GARNITUR

Orangenzeste

ZUBEREITUNG

Im Shaker auf Eiswürfeln ca. 10 Sekunden kräftig schütteln und ins Glas abseihen. Orangenzeste über dem Drink ausdrücken und ins Glas geben.

Glas: Cocktailschale – Coupe

1920

Dieser Cocktail wurde als Adaption des Bronx Cocktails erfunden.

Journalist



4 cl Tanqueray No.10 Gin
2 cl Vermouth dry
2 cl Vermouth Rosso
1 cl Zitronensaft
1 cl Triple Sec oder Orangenlikör
2 dashes The Bitter Truth Aromatic Bitters

GARNITUR

Zitronenzeste

ZUBEREITUNG

Im Rührglas auf Eiswürfeln ca. 10 Sekunden vorsichtig verrühren und ins Glas abseihen. Zitronenzeste über dem Drink ausdrücken und ins Glas geben.

Glas: Cocktailschale – Coupe

1930

Harry Craddock, The Savoy Cocktail Book

Knickerbocker Martini



4 cl Tanqueray No.10 Gin
3 cl Vermouth dry
1 cl Vermouth Rosso

GARNITUR
Zitronenzeste

ZUBEREITUNG

Im Rührglas auf Eiswürfeln ca. 10 Sekunden vorsichtig verrühren und ins Glas abseihen. Zitronenzeste über dem Drink ausdrücken und ins Glas geben.

Glas: Martiniglas

1930

Harry Craddock, The Savoy Cocktail Book

Last Word



2 cl Tanqueray No.10 Gin
2 cl Chartreuse Verte
2 cl Maraschino
2 cl frisch gepresster Limettensaft

GARNITUR
keine

ZUBEREITUNG

Im Shaker auf Eiswürfeln ca. 10 Sekunden kräftig schütteln und ins Glas abseihen.

Glas: Cocktailschale – Coupe

1951

Ted Saucier, Bottoms Up

Martinez Cocktail

(Großvater des Martini Cocktails)



5 cl Tanqueray No.10 Gin
3 cl Vermouth Rosso
1 cl Maraschino
2 dashes The Bitter Truth Orange Bitters

GARNITUR
Zitronenzeste

ZUBEREITUNG

Im Rührglas auf Eiswürfeln ca. 10 Sekunden vorsichtig verrühren und ins Glas abseihen. Zitronenzeste über dem Drink ausdrücken und ins Glas geben.

Glas: Martiniglas

1884

O.H. Byron, The Modern Bartenders' Guide

Martini Cocktail Original



6 cl Tanqueray No.10 Gin
2 cl Noilly Prat Vermouth

2 dashes The Bitter Truth Orange Bitters

GARNITUR
Zitronenzeste

ZUBEREITUNG

Im Rührglas auf Eiswürfeln ca. 10 Sekunden vorsichtig verrühren und ins Glas abseihen. Zitronenzeste über dem Drink ausdrücken und ins Glas geben.

Glas: Martiniglas

ca.
1888

Vermutlich Harry Johnson, Bartenders' Manual

Monkey Gland



6 cl Tanqueray No.10 Gin
3 cl frisch gepresster Orangensaft
1 dash Pernod oder Absinth
2 dashes Grenadine

GARNITUR
Orangenzeste

ZUBEREITUNG

Im Shaker auf Eiswürfeln ca. 10 Sekunden kräftig schütteln und ins Glas abseihen. Orangenzeste über dem Drink ausdrücken und ins Glas geben.

Glas: Cocktailschale – Coupe

1920^{er}
Jahre

Harry MacElhone, »Harry's New York Bar«, Paris