



COCKTAILS

Ob Shortdrink oder Longdrink, ob mit oder ohne Alkohol, gerührt oder geschüttelt: der Cocktail gilt seit jeher als erfrischendes und kultiges Mixgetränk. Die geschmackliche und farbliche Vielfalt ist sicher der Hauptgrund für seine ungebrochene Anziehungskraft. Doch auch die dekorative Optik ist entscheidend.

Um die Herkunft des Begriffs „Cocktail“, auf Deutsch „Hahnenschwanz“, ranken sich viele Mythen. Eine besagt, der Drink habe seinen Namen erhalten, weil er so bunt sei wie ein Hahnenschwanz. Eine andere erzählt, dass diese Art von alkoholhaltigen Mixgetränken früher mit bunten Hahnfedern geschmückt worden sei. Die verbreitetste Version allerdings überliefert, dass nach einem Hahnenkampf der Besitzer des Siegerhahns dem Unterlegenen die bunten Schwanzfedern als Trophäe auszupfen durfte – und dann stieß man gemeinsam auf den Hahnenschwanz an, „on the cock's tail“.

Wie genau der Cocktail zu seinen Namen kam, liegt genauso wie der Erfinder des Mixgetränkes im Dunkeln. Entstanden ist der farbenfrohe Drink in den „Goldenen Zwanzigern“ in Amerika, also zu Zeiten der Prohibition. Cocktails entsprangen damals den Bemühungen, die eingeschmuggelten, hochprozentigen Getränke von oftmals niedriger Qualität durch Mischungen schmackhafter zu machen.

Bis in die 70er Jahre hinein waren alkoholfreie, gesunde Cocktails verpönt. Seitdem erfreuen sich die alkoholfreien Mixgetränke mit frischen Fruchtsäften allerdings einer steigenden Beliebtheit.

Ein Cocktail setzt sich stets aus drei Bestandteilen zusammen: der Basis, dem Modifier und dem Flavoring Part. Die Basis stellt den Hauptbestandteil des Cocktails dar. Sie hat den größten Anteil an der Gesamtfüssigkeit und

Oben: Apfel Vodkatini

Unten: Campari einmal anders.....



Fotos: Hersteller/PR (5)



bestimmt die Cocktailrichtung. So ist die Basis des Daiquiris beispielweise der Rum.

Der Modifier unterstreicht die Geschmacksrichtung, darf dabei aber den Geschmack des Cocktails nicht dominieren. Dafür eignen sich besonders Säfte, Limonaden oder Sodas.

Vom Flavoring Part sollten nur ein paar Tropfen genommen werden, da er vom Geschmack her der intensivste Bestandteil ist. Er rundet den Drink ab und bestimmt dessen Farbe und Aroma. Flavoring Parts sind vorwiegend Sirups oder Bitterstoffe. Wird zu viel von ihnen verwendet, kann der Cocktail ungenießbar werden. Durch die Vielzahl an Möglichkeiten, die sich durch die Kombinationen und die Dosierungen ergeben, teilt man Cocktails in Gruppen ein. Es gibt insgesamt über 30 Gruppen, am bekanntesten sind die Bezeichnungen Aperitif, Shortdrink oder Shooter und Longdrink.

Aperitifs sind vorwiegend trockene Cocktails, die als Hauptzutat eine der Basisspirituosen, zum Beispiel Wodka oder Rum, haben. Sie wirken appetitanregend und werden – wie der Name schon sagt – vor einem Essen getrunken. Unter Aperitifs fällt unter anderem auch der Wodka Martini, der als das Lieblingsgetränk des Filmagenten James Bond weltbekannt wurde.

Shortdrinks sind in der deutschen Barszene auch als „Kurze“ bekannt. Sie enthalten eine Mischung von starken und schwachen Alkoholen in der Menge von 5 bis 10 cl. Meist werden sie in einem Zug getrunken.

Im Gegensatz dazu besteht ein



Milkinator 43



Vodka Swizzle

Longdrink aus mindestens 14 cl Inhalt, häufig zwischen 0,2 und 0,3 l. Er setzt sich aus einer Basisspirituose und dem passenden Beigetränk wie Saft oder Limonade zusammen. Typisches Beispiel hierfür ist der Cuba Libre, der aus Rum und Cola hergestellt wird. Geschüttelt oder gerührt? Das hängt vor allem davon ab, wie gut sich die einzelnen Zutaten vermischen. Bei Inhaltsstoffen, die sich nur schwer mit anderen verbinden (wie Sirup oder Milch), müssen die Mischungen 10 bis 20 Sekunden im Shaker gemixt werden.

Die Cocktails, bei denen sich die Zutaten leicht verbinden und die eiskalt serviert werden müssen, werden im Rührglas zubereitet. Ein typischer gerührter Cocktail ist der Martini Dry.

Neben den klassischen Methoden des Schüttelns und Rührens gibt es auch noch die Möglichkeiten, den Cocktail im Trinkglas selbst zuzubereiten, wenn sich die Zutaten sehr leicht mischen lassen.

Für Cocktails, die pürierte Früchte enthalten, wird der Blender eingesetzt. Dies ist ein elektronischer Mixer, der die Früchte zerkleinert und mit den anderen Zutaten vermengt. So werden zum Beispiel Frozen Daiquiris hergestellt.

Cocktails heben sich vor allem auch durch ihre Dekoration von anderen Drinks ab. Das Auge trinkt bekanntlich mit.

Dabei können die Mischgetränke je nach Geschmack mit Früchten, Crusta-Rändern und Eis verziert werden.

Im Obstregiment setzen sowohl die traditionellen Cocktaikirschen als auch Fruchtscheiben, Schalenspiralen und Fruchtspießchen farbenfrohe und dazu schmackhafte Akzente.

Crusta-Ränder werden hergestellt, indem der obere Glasrand zunächst in Zitronensaft oder Sirup getaucht und anschließend mit Zucker, Salz oder Kokosraspeln bestreut wird.

Gecrushtes Eis oder Eiswürfel mit eingeschlossenen Früchten oder Sirups können einem Cocktail den letzten Schliff geben.

Um den Eigengeschmack nicht zu überdecken, sollte aber auf ein starkes Aroma bei den Cocktaildekorationen verzichtet werden.

Letztendlich machen einen guten Cocktail weder seine Größe, noch seine Garnitur oder die Menge der Flüssigkeit aus – sondern nur seine Ausgewogenheit und die Qualität der Zutaten.

Wer sich dafür entscheidet, seinen Gästen einen besonderen Cocktailabend zu bieten, kann sich einen professionellen Cocktailmixer bestellen. Denn die Herstellung eines Cocktails ist letztendlich nicht so einfach, wie es auf den ersten Blick scheint. Es braucht Erfahrung und setzt ein gewisses Können voraus, bis man alle Tricks beherrscht.

Einen mobilen Cocktailservice im Raum Düsseldorf bietet die Firma „Shake It Cocktails“ unter www.shakeit-cocktails.de an. Dabei werden im Rahmen eines Fullservices alle Zutaten, Gläser, Eis, Bartheke sowie ein professioneller Barkeeper gestellt.

Für Experimentierfreudige, die das Cocktailmischen selbst ausprobieren wollen, bieten die

verschiedenen Bars und Clubs in der Regel von Zeit zu Zeit Seminare an, um auch Laien die Kunst des richtigen Mixens beizubringen. In Köln kann ein Cocktailkurs unter www.11cl.de ab rund 48 Euro pro Person gebucht werden.

Weitere Infos rund um Cocktails

www.bartime.de
www.cocktaildreams.de

Top 10 der beliebtesten Cocktails

- B-52
- Bloody Mary
- Caipirinha
- Long Island Iced Tea
- Mai Thai
- Piña Colada
- Sex on the Beach
- Swimming Pool
- Tequila Sunrise
- Zombie

Angesagte Bars in Düsseldorf

- Bar am Kaiserteich - Ständehausstr. 1
- Bar fifty nine (im Intercontinental Hotel) - Königsallee 59
- Meerbar - Neuer Zollhof 1 (Medienhafen)



Cocktail-Kurse

Was braucht ein guter Cocktail? Wie shake ich lässig? Was sind die richtigen Gläser und originelle Dekorationen? Cocktailfans haben von Mai bis September die Gelegenheit, von den Barprofis aus Harry's New York Bar im Intercontinental Köln zu lernen. Neben raffinierten Rezepten sind zahlreiche Tipps und Tricks dabei, die die Teilnehmer der Kurse mit nach Hause nehmen können. Die angebotenen Themen sind breit gefächert: Champagner-Cocktails, Sommerdrinks, alkoholfreie

Kreationen und klassische Cocktails. Die Kurse finden einmal pro Monat dienstags um 18:30 Uhr statt und kosten zwischen 49 und 69 Euro pro Person.

Informationen unter Telefon 0221.28 06-12 70 oder www.koeln.intercontinental.com

Fotos: Hersteller/PR (6)

FÜR COCKTAIL-PROFIS

Eva Solo – Eiswürfelbereiter
79 €, www.evasolo.dk



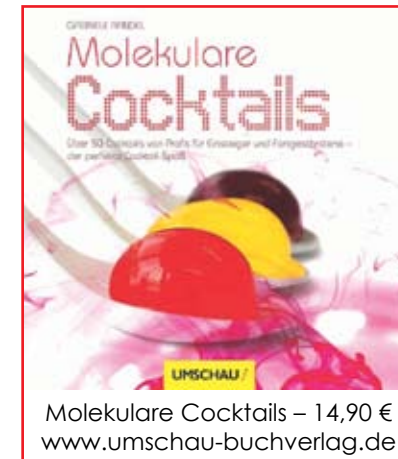
Leopold – Zitronenausgießer
7,95 €, www.leopold-vienna.com



Leopold – Eiscrusher „Ice Wolf“
125 €, www.leopold-vienna.com



Alessi – Shaker
230 €, www.alessi.de



Molekulare Cocktails – 14,90 €
www.umschau-buchverlag.de



Les vergers Boiron – Fruchtpüree
ca. 12,50 €, www.bosfood.de

WMF – sechsteiliges Set „Loff Bar“
94,95 €, www.wmf.de

