

DAS XXL Cocktail BUCH

für Anfänger und Profis

2. Auflage

Einfache und leckere Cocktail
Rezepte für jeden Anlass

Chris Thomas

Das XXL Cocktail Buch für Anfänger und Profis

Einfache und leckere Cocktail
Rezepte für jeden Anlass

Chris Thomas

Copyright © [2021] [Chris Thomas]

Alle Rechte vorbehalten

Die Rechte des hier dargestellten Buches liegen ausschließlich beim
Verfasser.

Eine Verwendung und Verarbeitung des Textes ist untersagt und bedarf in
Ausnahmefällen einer klaren Zustimmung des Verfassers.

ISBN – 9798519047524

Inhaltsverzeichnis

„Geschüttelt, nicht gerührt!“

Die Basics für Ihre Cocktails

Kleine Gläserkunde – Welches Glas für welchen Cocktail?

Hausbar-Starters

Das (unvollständige) Bar- und Cocktail-ABC

REZEPTE

Arrak

Blue Dream

Tea meets Arrak

Sweet Rosemary

Teatime „Panc“

Chocococoa

Mysterious Red

Bacardí Carta Blanca

Mojito mit Limette

Rote Granate

Flippy Strawberry

White Pineapple

City Harbor

Caribbean Sun

Rum meets Fruit

Ginger goes Cuba

Tropica

Cachaça

Verão Frutado

High Five

Vermelho e Verde

Batida Arranco

Mel de Abelha

Festa da Fruta

Campari

Scandalo

Campari Fruit

Queens

Pomello

Sambuco Rosso

Americano 007

Champagner

Blue Kiss

Champagne Orange

[Picotements d'Amande](#)

[Fête de Framboise](#)

[Limagne](#)

[L'Amour d'Aîné](#)

Cinzano / Wermut

[Wandatoc](#)

[Principessa](#)

[Valazza](#)

[NY Reloaded](#)

Cognac

[Flip 'n Hill](#)

[Cognac Picadoo](#)

[Codgague](#)

[Plabonne d'Ananas](#)

[Enricherie](#)

[Flip no Flop](#)

[Jeanne Pehonia](#)

Cointreau

[Icy Orange](#)

[Lamandarancia](#)

[Dry Northern](#)

[Halfsassa](#)

[Orange Charly](#)

[Fruity Sunset / Bowle](#)

Curaçao 🇸🇶

[Green Eyes Never Lie](#)

[In Heaven](#)

[Gipfelstürmer](#)

[Splash](#)

[Fancy & Sparkling](#)

Gin

[Coocoo](#)

[Rirarosa](#)

[Fiesta Blanca](#)

[Old Meridien](#)

[Schnee-Fizz](#)

[Once or Twice](#)

Maraschino

[Fly Away](#)

[Soarabena](#)

Portwein

[Vila Charles](#)

[Scottoport](#)

[Portodinho](#)

[Betty Boo](#)

[Port-Mix](#)

[Prosecco](#)

[Bellini](#)

[Lady in Red](#)

[Limonetto](#)

[Prosecco Melograno](#)

[Rum](#)

[Dark Amanda](#)

[Limaji-Twist](#)

[Fruity Bambaha](#)

[Beach Runner](#)

[Tequila](#)

[Margarita](#)

[Mamurillo](#)

[Jeannette](#)

[Skyline](#)

[Whisky.](#)

[Collins](#)

[Royhattan](#)

[Esprefreddo](#)

[Wodka](#)

[Sex on the Beach](#)

[Broadway Colors](#)

[Sharky's Eyes](#)

[Mysterious](#)

[KLASSIKER](#)

[White Russian](#)

[Negroni](#)

[Gin Tonic](#)

[Cuba Libre](#)

[Bloody Mary](#)

[Daiquiri](#)

[Manhattan](#)

[Klassischer Martini I](#)

[Klassischer Martini II](#)

[Martini-Wodka 007](#)

[Batida de Côco](#)

[Piña Colada](#)

[White Lady](#)

[Cosmopolitan](#)

[Aperol Spritz](#)

[Kir](#)

[Fruchtbowle](#)

[Kir Royal](#)

[Mimosa](#)

[Hugo](#)

Cocktails rund ums Jahr

Silvester / Neujahr

[Good Luck](#)

[Almond-Vanilla](#)

[What's Up](#)

[Capodanno Italiano](#)

[Halley's](#)

Adventzeit / Weihnachten / Winter

[Rum im Schnee / Punsch](#)

[Irish Coffee](#)

[Knick-Knack](#)

[Make a Wish](#)

Valentinstag

[Oh Honey](#)

[Lovely Sunset](#)

[Live Pink!](#)

After Work Drinks

[Rose & Al](#)

[White Thyme](#)

[Chill Out](#)

Alkoholfreie Cocktails

[Brasiliana](#)

[Basilette](#)

[Winterpunsch](#)

[Let's go](#)

[Happy Day](#)

Haftungsausschluss

„Geschüttelt, nicht gerührt!“

Jeder James Bond-Fan weiß, was damit gemeint ist: Mister 007 möchte seinen Martini-Cocktail stets geschüttelt, nicht gerührt.

Warum das so ist, wo doch ein Martini üblicherweise auf Eis gerührt wird? Darüber gibt es mehr als eine Hypothese, angefangen damit, dass 007 seinen Drink vielleicht ganz besonders kalt wollte? Denn durch das Schütteln kommt die Flüssigkeit länger und intensiver mit dem Eis in Kontakt, wird dadurch allerdings auch mehr verdünnt und steht danach trüb im Glas. Wollte Mr Bond das so? Leider wird das nicht erwähnt ...

Und noch was ist bei Mr Bonds Martini ungewöhnlich: Sein Erfinder, Autor Ian Fleming, lässt ihn einen Wodka-Martini trinken – üblicherweise wird mit Gin kombiniert.

Doch nicht genug damit, bringt Fleming noch ganz eigene Kreationen ins Spiel: Den Vesper-Martini, der mit Gin und Wodka ... äh, ja ... geschüttelt und nicht gerührt wird und den Dirty Martini, der sich nicht mit einer Olive am Zahnstocher begnügt, sondern in den auch noch ein wenig von der Olivenlake hineinkommt.

Für geübte Schüttler, Rührer, Mixer ist dies alles kein Thema – sie haben ihre Meinung dazu und kreieren ihren eigenen Stil als Barmann oder Barfrau. Für den Anfänger jedoch, der erst mal in die Welt der Cocktails hineinschnuppert, tun sich hier schon einige ganz prinzipielle Fragen auf:

Welche Spirituosen und Säfte kann man kombinieren? Und wie? Schütteln oder rühren? Warum? Was bewirkt das eine, was das andere? Was ist mit der Olive im Glas und der Limettenscheibe am Glas?

Was ist üblich und wo kann ich variieren, ohne dass das Ergebnis nur noch zum Wegschütten ist?

Eine ganze Welt tut sich hier auf, die Welt der Geschmacksnuancen und Kreativität, aber auch der Lebensfreude und eines Lebensstils, der am wohldosierten Genießen gefallen findet: Ein Cocktail darf und soll kein Drink sein, den man schnell in sich „hineinschüttet“, sondern ein Anlass, den Facettenreichtum des Lebens zu feiern.

Die Basics für Ihre Cocktails

Basics 1: Spirituosen

Spirituosen sind der unverzichtbare Bestandteil eines Cocktails, es gibt sie seit Jahrtausenden und in großer Vielfalt, verfeinert und nuancenreich. Jedes Land, jede Kultur hat eigene Kreationen und Vorlieben, die das Spektrum der Möglichkeiten noch enorm erweitern.

Wir listen Ihnen hier die wichtigsten Spirituosen auf, die in unseren Rezepten verwendet werden, dazu ein kurzes „Profil“.

Name	Was?	Eigenschaften / Aromen	Vol %	Verwendun g
*Angostura Bitters *Angostura Orangebitte rs	Cocktailbitters	bitter, kräutrig-herb Bitterorange, sehr intensiv	44,7 %	in geringen Dosen wie ein Gewürz
Arrak	aus Zuckerrohr und Reismaische destilliert	zwischen Whisky und Rum	35 – 70%	häufig in Punsch
Bacardí Carta Blanca	weißer Rum	leicht, frisch, Vanille- und Zitrusnote	37,5 %	ideal zum Mischen für viele Sommer- Cocktails
Brandy	Weinbrand, wird aus Wein destilliert	fruchtig, nussig, würzig - je nach Reifegrad	min. 36%	zu üppigem Essen nach dem 2. Gang, Digestif
Cachaça	Destillat aus Zuckerrohrsaft	süße und fruchtige Note	min. 38%, max. 48%	Caipirinha, Batida de Coco

Name	Was?	Eigenschaften / Aromen	Vol %	Verwendun g
Campari	Kräuterlikör	bitter, da verschiedene bittere Kräuter und Chinin enthalten sind	25%	als bittere Note in Aperitifs
Champagne r	Schaumwein ausschließlich aus der Champagne / Fr.	doux, demi-sec, brut; fruchtig- blumig mit herbem Abgang	min. 12%	festliche Cocktails
Cinzano	Vermouth / Wermut	aromatisch-bitterer Kräuterauszug	15%	Aperitif
Cognac	Weinbrand	würzig, Eiche- und Pfeffernote	40%	vielseitig einsetzbar, wird auch pur getrunken
Cointreau	Orangenlikör		40%	passt gut zu Zitrusfrüchten
*Curaçao *Blue Curaçao	*weißer Rum *blau eingefärbt		min. 20%	wird nicht pur getrunken, ist ein Mixgetränk
Genever	„Vorgänger“ von Gin	Wacholder	min. 35%	
Gin	Wacholderschnap s	Wacholder und Koriander, auch Ingwer und Muskat	min. 37,5 %	Bestandteil vieler Cocktails; Gin Tonic
Grand Marnier	Orangenlikör	Bitterorangen und Cognac	40%	Digestif
Maraschino	Kirschlikör aus Maraska- Kirschen	Bittermandelnote, würziges Kirscharoma	~ 30%	wird auch pur getrunken
Portwein rot u. weiß	Süßwein	getrocknete Früchte und Nüsse	20%	

Name	Was?	Eigenschaften / Aromen	Vol %	Verwendun g
Prosecco	Schaum- und Perlwein (Spumante, Frizzante)	säuerlich, zitronig	min. 10,5 %	passt gut zu Früchten
Rum	Destillat der Zuckerrohrmelasse	kräftig-würzig	min. 37,5 %	von Punsch bis Bowler und Cocktail
Sekt	Schaumwein		~ 10%	
Tequila	Destillat der blauen Agave	floral-herb, enthält bis zu 600 feststellbare Aromen	38- 50%	
Whisky	aus Getreidemaische	unterschiedlich, je nach Herstellungsverfahren und Reife	min. 40%	pur und für Cocktails; Irish Coffee, Collins
Wodka		ziemlich geschmacksneutral	40%	pur und gemixt

Basics 2: Fruchtsäfte und -sirupe, frische Früchte

Eine weitere häufige Komponente in Cocktails ist die Zugabe von Fruchtsäften und Fruchtsirupen, oft auch von Fruchtstückchen. Sie geben den Drinks Substanz und Süße.

Hier ist ein feiner Gaumen gefragt, wenn Sie als Barman / Barfrau neue Kreationen zusammenstellen. Entweder betont man durch eine Frucht und / oder einen Fruchtsaft die vorhandenen fruchtigen Noten einer Spirituose oder man kombiniert, um andere Aromen zu vertiefen oder zu ergänzen. Eine ganze Welt der Sinnlichkeit tut sich hier auf - lustbetontes Durchprobieren ist hier angesagt!

Was in jeder (Haus)Bar vorhanden sein sollte, sind säuerliche Fruchtsäfte, die den Cocktails eine feine Säure verleihen – Orangensaft, Zitrone und Limette. Hier empfehlen wir jedoch, nicht auf die „fertigen“ Säfte im

Tetrapack zurückzugreifen – oder wenn, dann nur im äußersten „Notfall“ –, sondern sich an die frischen Früchte zu halten und den Saft selbst auszupressen. Die abgeriebenen Schalen geben vielen Drinks ein interessantes zusätzliche Aroma. Zudem werden ja auch oft Scheiben dieser Zitrusfrüchte als Deko fürs Glas genommen. Wenn Sie regelmäßig Cocktails trinken oder andere damit bewirten, zahlt es sich aus, stets einige frische Früchte griffbereit zu haben.

Andere Säfte, die oft und gerne verwendet werden, sind die von tropischen Früchten wie Mango, Maracuja und Ananas, auch Kokoswasser – hier werden Sie größtenteils auf gekaufte Säfte zurückgreifen müssen. Achten Sie dabei unbedingt darauf, dass es sich um Direktsaft handelt oder falls dieser nicht erhältlich ist, dann auf gute Qualität. Edle Spirituosen mit zusammengepanschten Diskonter-Säften mixen? Lieber nicht!

Häufig verwendete Säfte und Früchte sind weiters Granatapfel, Grapefruit und Cranberry. Viele Früchte kommen auch als Sirup in die Drinks, also konzentriert.

Bei den Säften kann man jedoch auch ein wenig experimentieren und es zur Abwechslung mal mit in Europa heimischen Früchten wie Aprikosen, Pfirsichen oder Kirschen versuchen.

Für Dekozwecke machen sich die kleinen Kumquats gut und die interessant geformte sternförmige Karambole. Maraschinokirschen dienen bei vielen Cocktails als roter Farbtupfer und sollten in der Hausbar auch immer vorhanden sein. Die Schalen besonders der Zitrusfrüchte werden auch gerne als Deko genommen. Cocktails sind kleine Kunstwerke, die nicht nur dem Gaumen und der Nase schmeicheln sollen, sondern auch dem Auge.

Basics 3: Kräuter

Ein weites Experimentierfeld tut sich hier auf, das in großen Teilen noch seiner Entdeckung harrt. Doch gewinnen diese Komponenten nach und nach mehr Aufmerksamkeit und kreative Köpfe an den Bartresen finden immer mehr neue Möglichkeiten, damit überraschende Geschmackserlebnisse zu entwickeln. Wir stellen Ihnen hier einige wenige vor, die bereits jetzt einen wichtigen Platz in der Welt der Cocktails einnehmen.

Sehr häufig wird in Cocktails **Minze** eingesetzt, die mit ihrer angenehmen Schärfe einen interessanten Akzent setzt oder in ihrer milderer Variante im „Hintergrund“ die Frische eines Drinks unterstreicht.

Minze gibt es in vielen verschiedenen Arten - wenn Sie noch nicht so viel Erfahrung haben, nehmen Sie vielleicht zunächst mal die Grüne Minze, sie hat ein mildes Aroma und dominiert nicht so sehr. Mit wachsender Praxis werden Sie herausfinden, welche Minzart mit welchen Spirituosen, mit welchen Früchten und Säften ganz besonders gut harmoniert.

Basilikum ist ein bemerkenswerter Newcomer im Reich der Cocktails, seitdem ein kreativer Bartender ihm mit der „bahnbrechenden“ Kreation des *Gin Basil Smash* den Weg in die Bars dieser Welt geebnet hat. Wenn man das Kraut nur in Form von Pesto für die Pasta kennt, kann man sich zunächst nicht vorstellen, dass es in einen Drink passt. Tatsache ist jedoch, dass Basilikum mit seiner intensiven Würze einen gut komponierten Cocktail interessant aufwertet und Drinks ohne Alkohol eine herbe Note verleiht, die sie aus der „Limonaden- und Kracherlfraktion“ heraushebt.

Eine schöne Ergänzung zum Beispiel zu Gin ist frischer **Salbei** – probieren Sie's mal! Sein leicht bitteres kräftiges Aroma harmoniert nicht nur mit Gin. Es ist jedenfalls einen Versuch wert, ihn immer wieder einzusetzen – auch und gerade in alkoholfreien Cocktails, die eine herbe Note vertragen können.

Eine spritzig „zitronige“ Note bringt **Zitronengras** in die Cocktails. Es wird oft für ein zusätzliches frisches Geschmackserlebnis auch in klassischen Rezepten eingesetzt, vom Muddeln (zerdrücken) im Shaker bis kleingeschnitten im Highball-Glas. Außerdem sorgt es in vielen Tonics für den Zitrusgeschmack.

Ein interessanter Fast-Alleskönner ist die **Zitronenmelisse**. Ihr duftiges und zurückhaltendes Aroma harmoniert mit vielen Spirituosen, aber auch mit Früchten und Fruchtsäften. Sie kann auch als Alternative für Minze eingesetzt werden. Probieren Sie mal, ob sie Ihnen im Gin schmeckt? Oder in einem „blumigen“ Rum?

Rosmarin hat nicht nur in der mediterranen Küche seinen fixen Platz, sondern wird auch zunehmend in Cocktails eingesetzt. Sein leicht bitteres, harzig-würziges Aroma hat ihm auch den Namen „Weihrauchkraut“ eingetragen. Neben dem Einsatz als frisches Kraut in Cocktails findet er

auch Verwendung zum Erzeugen aromatischen Rauchs mit der Smoking Gun (siehe Bar- und Cocktail-ABC), um Drinks eine rauchige Note zu verleihen.

Basics 4: Crushed Ice, Cracked Ice und Eiswürfel

Was den Einsatz von Eis betrifft, stehen dem Einsteiger oft viele Fragezeichen über dem Kopf: Welches Eis und wieviel davon? Warum Crushed Ice für den einen Drink, für den anderen jedoch Eiswürfel? Warum wird oft ein großes Glas bis ganz nach oben mit Eiswürfeln gefüllt – verwässert das den Drink nicht? Oder will der Bartender nicht genug von seinen wertvollen Spirituosen hergeben?

Bestimmt fallen Ihnen noch mehr Fragen ein - versuchen wir mal, die wichtigsten zu klären.

Der perfekte Bartender kann wahrscheinlich ein ganzes Buch nur über die „Eisfrage“ schreiben – so genau ins Detail wollen wir hier nicht gehen, doch einige handfeste Tipps für den grundlegenden Umgang mit Eis geben.

** Warum überhaupt Eis?*

Durch das Eis-Schmelzwasser im Drink werden Aromen herausgekitzelt, die nicht zum Vorschein kämen, würde man einfach nur mit Wasser aufgießen. Außerdem macht Eis den Drink natürlich kühler – kalt schmecken Cocktails im Allgemeinen einfach besser.

Ja, klar wird durch das Schmelzwasser der Cocktail verdünnt – doch bei vielen Rezepturen ist genau das schon mit einberechnet – der pure Drink wäre einfach zu heftig.

** Wieviel Crushed Ice gebe ich in den Shaker, wenn keine Menge in der Rezeptur steht?*

Empfohlen werden durchschnittlich 150 - 200 g, das sind etwa 3 Eisschaufeln voll.

** Wann wird gerührt, wann wird geschüttelt?*

Über den Daumen gepeilt: Wenn sich die Zutaten schwer miteinander verbinden lassen, ist Schütteln angesagt. Also wenn beispielsweise Säfte, Sirupe, vielleicht sogar Eiweiß miteinander fusionieren sollen. Durch das Schütteln wird der Cocktail auch „aufgeschäumt“.

Drinks, deren Bestandteile ausschließlich Spirituosen sind, werden so gut wie immer gerührt.

Beides soll den Cocktail abkühlen – im Shaker geschieht das rascher, da genügen zwischen 10 und 15 Sekunden Schüttelzeit, danach wird er nicht noch kühler. Beim Rühren muss man mehr Geduld aufbringen – etwa 1 Minute.

Viele Drinks sollen auch deshalb nicht geschüttelt werden, weil sie danach trüb im Glas stehen – beispielsweise Mr 007's Martini-Cocktail, der ja, auf dessen Wunsch, geschüttelt und nicht gerührt werden soll.

** Welche Drinks werden mit, welche ohne Eis serviert? Welches Eis im Glas?*

Auch über den Daumen gepeilt: Alles, was in ein Shortdrinkglas oder einen Martinichelch kommt – **ohne Eis**. Ein Martini-Cocktail beispielsweise – wird in einem Rührbecher über Eis gerührt und dann ins gekühlte Glas abgeseiht.

In Longdrinks gehören so gut wie immer **Eiswürfel**, möglichst groß, da sie dann nicht so rasch schmelzen. Es gibt für die hohen Longdrink- / Highballgläser auch stabförmiges Eis, englisch Ice Spears.

Eiswürfel kommen auch in alles, das die Bezeichnung „on the rocks“ trägt.

Crushed oder **Cracked Ice** (wie Crushed Ice, nur etwas gröbere Stücke) wird gerne in dickflüssigen Cocktails verwendet, wie zum Beispiel Sahnecocktails oder Pina Colada. Ebenso in Drinks, die die Verdünnung „brauchen“, weil sie sonst zu intensiv sind – dazu zählt u.a. Caipirinha.

Kleine Gläserkunde – Welches Glas für welchen Cocktail?

In der folgenden Tabelle haben wir für Sie aufgelistet, welches Glas wofür gerne verwendet wird, in welchem Glastyp sich ein Drink, eine Spirituose besonders gut entfalten kann.

Tumbler	Highball Longdrinkglas	Martinisch Cocktailspitz	Fancyglas Ballonglas	Cocktail- schale	Weinglas	Champagnerglas
Klassiker, für Cocktails auf Eis	Drinks bis zu 30 cl, für Cocktails mit „Fillern“ (Soda, Tonic, Ginger Ale ...)	fasst etwa 15 cl, Drinks werden ohne Eis und ohne Trinkhalm serviert	für auffallende Drinks und Deko	max. 20 cl, Drinks werden ohne Eis und ohne Trinkhalm serviert; Shortdrinks	Sekt-, Champagner- und Likörcocktails, Drinks mit Früchten und Prosecco	
White Russian	Gin Tonic	Daiquiri	Batida de Coco	Daiquiri	Aperol Spritz	Kir Royal
Whisky	Cuba Libre	Manhattan	Pina Colada	White Lady	Kir	Mimosa
Negroni	Bloody Mary	Martini		Cosmopolitan	Fruchtbowle	Hugo

Die Rezepte für die in der Tabelle erwähnten Drinks finden Sie alle unter „Klassiker“.

Hausbar-Starters

Klein, aber fein soll sie sein und mit allem ausgestattet, was es für die ersten Versuche im Reich der Cocktails so braucht – Ihre erste eigene Hausbar.

Einen hübschen Platz, wo die dekorativen Flaschen der edlen Spirituosen gut zur Geltung kommen, haben Sie vielleicht schon. Dies kann ein „mehrstöckiger“ Servier- / Barwagen sein oder aber ein verspiegeltes Fach; wenn Sie ausreichend Platz haben, können Sie einen kleinen Tresen einplanen, hinter dem sich das Regal mit dem benötigten Zubehör befindet.

Grundausstattung Spirituosen:

- * weißer Rum
- * brauner Rum
- * Gin
- * Wermut
- * Bourbon
- * Cognac / Brandy
- * Wodka
- * Tequila

Grundausstattung Equipment:

- * Cobbler Shaker: Hat ein integriertes Sieb und ist einfacher zu bedienen als ein Boston Shaker
- * Rührbecher mit Barlöffel: für gerührte Cocktails
- * Jigger (kleiner Messbecher)
- * Strainer (Sieb – zusätzlich zum Sieb im Shaker, viele Cocktails müssen zweifach gesiebt werden „double strain“)
- * Zitruspresse
- * Muddler (Stößel): zum Zerdrücken von Früchten oder Kräutern am Glasboden
- * Eiswürfelform

- * Eisschaufel: für Crushed Ice, zugleich ein Maß für die Menge von Crushed Ice, die in den Shaker gehört
- * Cocktailspieße
- * Trinkhalme – gibt es auch aus Glas
- * Sparschäler: zum Abschälen von Zitronen-, Limetten- und Orangenzen
- * Longdrinkgläser, Tumbler, Martinikelche, Ballongläser

Sonstige Zutaten und Getränke zum Auffüllen („Filler“):

- * Zuckersirup: können Sie selbst herstellen, siehe Bar- und Cocktail-ABC unter „Z“
- * frische Kräuter, mindestens Minze
- * frische Zitrusfrüchte, mindestens Limonen und Zitronen
- * Tonic Water
- * Ginger Ale
- * Sekt
- * Prosecco
- * koffeinhaltiges Erfrischungsgetränk aka Cola

Frische Kräuter und frisches Obst kaufen Sie am besten maximal drei Tage vor einem anstehenden Cocktailabend ein, abgestimmt auf die geplanten Drinks.

Das (unvollständige) Bar- und Cocktail-ABC

A:

Aperitif – Cocktail vor dem Essen, oft mit Bitters, da dadurch der Appetit angeregt wird

B:

Barlöffel – Löffel mit langem gedrehten Stiel zum Umrühren gerührter Drinks

Boston Shaker: Shaker für erfahrene Bartender, bestehend aus zwei Bechern, die zum Shaken ineinander gesteckt werden

Bourbon – amerikanischer Whisky aus Mais-Destillat

Built in glass – Cocktail wird in dem Glas serviert, in dem er zubereitet wurde

C:

Cocktailspieße – für „die“ Olive im Martini oder für Fruchtstückchen, wird ins Glas gestellt

Crushed Ice und Cracked Ice – wird in den Shaker gegeben, um einen geschüttelten Drink zu kühlen; es gibt eigene Crushed Ice-Maker, doch kann man sich den eigentlich sparen: Eiswürfel in ein Küchentuch einschlagen und mit einem Hammer das Eis zerkleinern; alternativ geht das auch mit einem Mixer

cl – Abkürzung für Zentiliter, 1 cl = 10 ml; ; in angloamerikanischen Rezepturen werden die Mengen oft in „oz“ angegeben, wobei 1 oz ~3 cl.

D:

Dash – ein Spritzer; dafür gibt es ein genaues Maß, es sind 0,08 cl

Double Old-Fashioned oder D.O.F. – großer Tumbler (siehe dort)

Digestif – wird nach dem Essen getrunken, manchmal auch schon nach dem 2. Gang bei mehrgängigen Menüs; soll die Verdauung anregen

Double Strain – doppeltes Durchsieben, erst durch den Hawthorne Strainer (siehe dort), danach durch ein feines Sieb

E:

Eis – siehe „Ice Cube“ und „Crushed Ice und Cracked Ice“

F:

Filler oder Chaser – Getränke, mit denen ein Cocktail aufgefüllt wird, nachdem die Basis geshaked oder gerührt wurde; Soda, Tonic, Prosecco ...

Fancyglas – allgemein für fantasievolle und verspielte Glasformen, meistens jedoch für ein geschwungenes hohes Glas auf kurzem Stiel; für fantasievolle und bunte Drinks

G:

Grind – das Reiben von Muskatnuss oder anderen Zutaten auf einen Drink

H:

Hawthorne Strainer – Barsieb zum Abseihen von geschüttelten Drinks aus dem Shaker, hat einen Griff und rundum eine Spirale; siehe auch *Strainer*

Highball – Spirituosen kommen gemixt im Glas zum Gast, der *Filler* (siehe dort) wird ihm daneben hingestellt, sodass er sich seinen Longdrink nach Belieben selbst auffüllen kann

I:

Ice Cube – Eiswürfel; von erfahrenen Bartendern werden für das Cocktailglas Eiswürfel in der Größe 3x3 bis 4x4 cm empfohlen; ein einziger sehr großer Würfel ins Glas: für gerührte Drinks, die in Tumblern serviert werden

J:

Julep Strainer – Barsieb, sieht aus wie ein breiter flacher Löffel mit Löchern; wird für das Abseihen von gerührten Drinks aus dem Rührbecher verwendet, indem man ihn schräg auf das Eis im Rührbecher drückt

Jigger – kleiner doppelseitiger Maßbecher aus Metall mit eingravierter Skala, in Europa am gängigsten mit 2 cl und 4 cl Maßeinheit

K:

Karambole – Sternfrucht, wird gerne als Dekoration genommen; als Zutat im Drink spielt sie kaum eine Rolle

L:

Longdrinkglas – gerades hohes Glas mit dickem Boden, für Longdrinks und Highballs, für mindestens 20 cl

M:

Martinikelch – auch Cocktailspitz genannt, seit den 30er Jahren des 20. Jahrhunderts als Cocktailglas in Verwendung

Maische – Brei aus Früchten, Getreide oder Zuckerrohr, der als Basis für die Destillation dient

Muddler – auch Pistill; Stößel, mit dem Früchte, Kräuter oder Zucker im Glas zerstoßen werden; die Tätigkeit heißt daher folgerichtig „muddeln“

N:

Nosing-Glas – tulpenförmiger Spezial-Tumbler (siehe dort); durch die spezielle Form kann sich das Aroma von ungekühlten Weinbränden besser entfalten

neat – rein, unvermischt

O:

on the rocks – Getränk, das auf Eiswürfeln serviert wird; Whisky wird manchmal mit einem eisgekühlten Speckstein (anstatt Eiswürfel) serviert; hat den Vorteil, dass der Whisky nicht verwässert wird, aber dennoch kühl bleibt

P:

Poures – Vorrichtung auf der Spirituosenflasche zum Portionieren, meistens 2 cl und 4 cl

R:

Rührbecher, wird auch *Barglas* oder *Mixing Glass* genannt – für gerührte Cocktails; die Zutaten werden darin mit einem Barlöffel auf Eis verrührt

S:

Shaker – auch Mixbecher / Schüttelbecher zum Schütteln von Cocktails

Strainer – Barsieb; verhindert, dass Eis, Kerne oder Fruchtfleisch in den Drink gelangen

Shake & Strain – Mixen & Abseihen, grundlegend für viele Cocktails

Smoking Gun – zum Aromatisieren von Drinks mit Rauch; dafür eignen sich vor allem fassgereifte Spirituosen wie Cognac und Whiskey; man

verbrennt Holzchips, Kräuter oder Gewürze und leitet den Rauch auf unterschiedliche Weisen in den Drink ein

Straight Up – ohne Eis im Gästeglas, nachdem mit Eis geshaked und danach abgeseiht wurde

T:

Tumbler – kurzes gerades Glas mit dickem Boden; kleine Tumbler werden auch Old Fashioned-Glas oder Whiskyglas genannt

Z:

Zeste von Zitrusfrüchten – kleines Schalenstück, das über dem Drink ausgepresst wird, um die ätherischen Öle und damit die Aromen in den Drink zu spritzen; dient oft auch als Deko am Glasrand

Zuckersirup – Kristallzucker löst sich schlecht in kalten Getränken, deshalb nimmt man diverse Sirupe; Zuckersirup kann man selbst herstellen, indem man 300 g Zucker in 300 ml Wasser so lange kochen lässt, bis es auf 200 ml eingedickt ist; zur Aufbewahrung füllt man den Sirup in sterile Flaschen ab

REZEPTE

ARRAK



Der Palmwein-Schnaps, der aus dem Saft der Kokospalme gewonnen wird, gehört zu den ältesten Spirituosen der Welt. Heute wird der Arrak hauptsächlich in Sri Lanka produziert. Er wird ohne künstliche Aromen hergestellt, man verzichtet auch auf Farb- und Konservierungsstoffe.

Sein Geschmack wird zwischen dem von Rum und Whisky eingeordnet. Als Mixgetränk für Cocktails harmonisiert er sehr gut mit exotischen Fruchtsäften und kann in Cocktail-Rezepten den Rum ersetzen, bzw. umgekehrt auch durch Rum ersetzt werden.

BLUE DREAM

ZUTATEN:

- 6 cl Arrak
- 2 TL Heidelbeermarmelade
- 2 cl Limettensaft
- 2 cl Vanillelikör
- 1 TL frische Heidelbeeren
- Eiswürfel

ZUBEREITUNG:

1. Füllen Sie die Zutaten alle außer Heidelbeeren und Eis in einen Shaker und mixen sie gut durch.
2. Gießen Sie den Mix in einen mit Eiswürfeln befüllten Tumbler und garnieren ihn mit einigen frischen Heidelbeeren.

TEA MEETS ARRAK

ZUTATEN:

- 2 cl Aprikosenschnaps
- 2 cl Arrak
- ½ Orange, Saft und Schale
- ½ Vanilleschote
- 30 g Kandiszucker
- 20 cl Weißwein
- 2 cl Wasser
- 2 TL schwarzer Tee

ZUBEREITUNG:

1. Pressen Sie die halbe Orange aus und setzen den Saft mit Aprikosenschnaps, Arrak, Zucker und dem Mark der Vanilleschote an, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
2. Erhitzen Sie den Wein mit der abgeriebenen Orangenschale und übergießen den Schwarztee mit kochendem Wasser.
3. Mischen Sie anschließend alle vorbereiteten Zutaten mit dem Tee und lassen den Drink noch etwa 5 Minuten ziehen.

SWEET ROSEMARY

ZUTATEN:

- 5 cl Arrak
- 2 cl Zuckersirup
- 1 cl Limettensaft
- ½ Orange
- 2 Zweige Rosmarin
- Ginger Ale zum Auffüllen
- Crushed Ice

ZUBEREITUNG:

1. Zerteilen Sie die halbe Orange in mehrere kleine Stücke und geben diese gemeinsam mit dem Limettensaft in ein Fancy-Glas. Mit dem Muddler drücken Sie auf die Orangenteile, bis etwas Saft austritt.
2. Fügen Sie den Zuckersirup, Arrak und die Rosmarinzweige hinzu und verrühren alles gut mit Eis.
3. Füllen Sie mit Ginger Ale auf und rühren noch mal gut um.

TEATIME „PANC“

ZUTATEN:

- 3 cl Arrak
- 8 cl kräftiger Schwarztee
- 1 cl Zitronensaft
- 1 cl Palmzuckersirup
- etwas heißes Wasser
- 1 Scheibe Karambole

ZUBEREITUNG:

Mischen Sie alle Zutaten in einem großen Teeglas und dekorieren mit einer Karambolescheibe.

CHOCOCOCOA

ZUTATEN:

- 4 cl Arrak
- 3 cl Schokoladelikör
- 1 cl Kaffeelikör
- 2 cl süße Sahne
- Eis
- Muskatnuss

ZUBEREITUNG:

Schütteln Sie die Zutaten (ohne Muskatnuss) mit dem Eis kräftig im Shaker und seihen den Mix in einen Cocktailspitz ab. Würzen Sie den Drink mit etwas frisch geriebener Muskatnuss.

MYSTERIOUS RED

ZUTATEN:

- 5 cl Arrak
- 2 cl Agavendicksaft
- 2 cl Grapefruitsaft
- 1 EL Himbeeren
- Mark einer halben Vanilleschote
- 1 Zweig frischer Thymian
- Ginger Ale zum Auffüllen
- Eiswürfel

ZUBEREITUNG:

1. Geben Sie die Himbeeren (bis auf eine) in ein Highballglas und drücken sie mit dem Barlöffel leicht an.
2. Fügen Sie Eiswürfel sowie Arrak, Agavendicksaft, das Mark der Vanilleschote und den Grapefruitsaft zu und rühren nicht zu heftig.
3. Garnieren Sie das Glas mit dem Thymianzweig und einer frischen Himbeere.

BACARDÍ CARTA BLANCA



Bacardí ist der Name eines Unternehmens, das verschiedene Spirituosen produziert, unter anderem den Bacardi Carta Blanca, der sich großer Beliebtheit erfreut. Als weißer, nicht lange gelagerter Rum wird er gerne für Sommer-Cocktails genommen, da er leicht und frisch wirkt. Man kann aber auch braunen Rum für die Rezepte nehmen.

Der Klassiker für weißen Rum ist sicher der Mojito, den wir Ihnen gleich als erstes vorstellen. Schon Ernest Hemingway hat sich daran erfreut.

MOJITO MIT LIMETTE

ZUTATEN:

- 6 cl Bacardí
- 2 cl Limettensaft
- 2 TL weißer Rohrzucker oder 1 cl Zuckersirup
- 2 Stängel frische Minze, davon 3 Blättchen zur Seite legen
- 1 Scheibe Limette
- eiskaltes Soda zum Auffüllen
- 4 EL Crushed Ice

ZUBEREITUNG:

1. Geben Sie die Minze in ein Highball-Glas und drücken einmal leicht mit dem Muddler auf die Blätter, damit sich die frischen Aromen entfalten können. Alternativ können Sie die Minzstängel vor dem Einfüllen ins Glas einmal aufschlagen.

Nicht zu viel auf die Minze drücken, sie soll ganz bleiben, nicht zermantscht werden.

2. Geben Sie nun den Zucker (Zuckersirup) ins Glas sowie den Limettensaft und rühren um, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
3. Nun kommt der Rum dazu und schließlich das zerstoßene Eis (Crushed Ice). Füllen Sie mit eiskaltem Soda nach Belieben auf.
4. Zum Servieren dekorieren Sie den Mojito mit einigen Minzblättchen und einer Limettenscheibe.

ROTE GRANATE

ZUTATEN:

- 4 cl Bacardí
- 2 cl Grenadine
- 2 cl Zitronensaft
- eiskaltes Soda
- Eis

ZUBEREITUNG:

1. Schütteln Sie alle Zutaten mit gestoßenem Eis kräftig im Shaker.
2. Seihen Sie den Cocktail mithilfe eines Strainers (Sieb) in kleine Limonadengläser.
3. Verdünnen Sie nach Belieben mit eiskaltem Sodawasser und servieren den Drink mit einem Trinkhalm.

FLIPPY STRAWBERRY

ZUTATEN:

- 6 cl Bacardí
- 10 cl Ananassaft
- 2 cl Zitronensaft
- 6 cl Erdbeersirup
- 4 cl Kokossirup

ZUBEREITUNG:

1. Verrühren Sie alle Zutaten mit einigen Eiswürfeln gut in einem Rührbecher.
2. Geben Sie extra Eiswürfel in Ballongläser, seihen den Drink durch ein Sieb und füllen damit die Gläser auf.
3. Servieren Sie den Cocktail mit Trinkhalm und einer Erdbeere als Dekor am Glasrand.

WHITE PINEAPPLE

ZUTATEN:

- 1 cl Bacardí
- 1 cl Ananassaft
- ½ Scheibe frische Ananas, davon etwa die Hälfte in Stückchen geschnitten
- 3 Eiswürfel
- eiskaltes Soda zum Auffüllen

ZUBEREITUNG:

1. Für diesen Drink nehmen Sie ein kleines Limonadenglas, in das Sie den Bacardí und den Ananassaft gießen, dazu kommen einige Stückchen frische Ananas.
2. Geben Sie die Eiswürfel zu und rühren Sie mit einem Barlöffel um.
3. Füllen Sie mit kaltem Soda nach Belieben auf und dekorieren mit der restlichen Ananasscheibe.

CITY HARBOR

ZUTATEN:

- 3 cl Bacardí
- 2 cl Whisky-Likör (z.B. Old Pulteney Stroma)
- 2 cl Zitronensaft
- 10 cl Ginger Ale
- 1 Dash Mandarinensirup
- 5 cl Orangensaft
- 4 Eiswürfel
- ¼ Orangenscheibe

ZUBEREITUNG:

1. Zuerst schütteln Sie Bacardí, Whisky-Likör, Zitronensaft und Mandarinensirup gut auf Eis.
2. Geben Sie frische Eiswürfel in ein Longdrinkglas und seihen den Shake darüber. Füllen Sie mit Ginger Ale und Orangensaft nach Belieben auf.
3. Als Dekoration stecken Sie ¼ Orangenscheibe an den Glasrand.

CARIBBEAN SUN

ZUTATEN:

- 6 cl Bacardí
- 7 cl roter Prosecco
- 2 cl Zuckersirup
- 3 cl Limettensaft
- 4 Blättchen Minze, davon eines für die Garnitur zurückbehalten
- 2 Dashes Angostura oder anderer Bitters
- Crushed Ice

ZUBEREITUNG:

1. In einen Shaker mit Crushed Ice füllen Sie alle Zutaten außer den Prosecco ein und schütteln gut durch.
2. Gießen Sie die Mixtur in eine Cocktailschale, indem Sie sie doppelt sieben (double strain).
3. Füllen Sie mit Prosecco auf und lassen ein Minzblatt auf der Oberfläche schwimmen.

RUM MEETS FRUIT

ZUTATEN:

- 3 cl Bacardí Carta Blanca
- 1,5 cl Bacardí Black Rum
- 3 cl Orangensaft
- 3 cl Ananassaft
- 3 cl Cranberrysaft
- 2 Dashes Limettensaft
- 4 Eiswürfel

ZUBEREITUNG:

1. Geben Sie die Eiswürfel in ein Highball-Glas und fügen alle Zutaten hinzu.
2. Rühren Sie, um alles gut miteinander zu vermischen.
3. Garnieren Sie das Glas mit ¼ Orangenscheibe.

GINGER GOES CUBA

ZUTATEN:

- 5 cl Bacardí
- 9 cl Ginger Ale
- 0,5 cl Ingwersirup
- 5 Eiswürfel
- 1 Limettenscheibe

ZUBEREITUNG:

1. Füllen Sie die Eiswürfel in ein Highball-Glas.
2. Gießen Sie erst den Ingwersirup, dann den Rum ins Glas.
3. Füllen Sie mit Ginger Ale auf und rühren alles einmal sanft durch.
4. Garnieren Sie das Glas mit einer Limettenscheibe.

TROPICA

ZUTATEN:

- 4 cl Bacardí
- 3 cl weißer Martini
- 6 cl Mangosaft
- 6 cl Ananassaft
- 1 Dash Cranberrysirup
- 1 Scheibe Kiwi
- Eiswürfel

ZUBEREITUNG:

1. Schütteln Sie Bacardí, Martini und die Säfte kräftig in einem Shaker.
2. Die Eiswürfel geben Sie in ein Ballonglas und füllen den Drink ein.
Den Cranberrysirup lassen Sie am Glasrand entlanglaufen.
3. Garnieren Sie das Glas mit einer Kiwischeibe.

CACHAÇA



... ist ganz einfach das brasilianische Wort für „Schnaps“ – sie ist ein Zuckerrohrschnaps. Im Gegensatz zu Rum, der meistens aus Zuckerrohrmelasse hergestellt wird, ist bei der Cachaça Zuckerrohrmost das Ausgangsprodukt. In Brasilien gibt es neben der industriellen Verarbeitung auch noch kleine Brennereien, deren Produkte nicht exportiert werden, Kenner jedoch davon schwärmen, dass darin eine größere Vielfalt von Aromastoffen erhalten bleibt. Kein Wunder – hat man in Brasilien doch an die 600 Zuckerrohrsorten zur Verfügung, das garantiert einen großen Variantenreichtum.

VERÃO FRUTADO

ZUTATEN:

- 4 cl Cachaça
- 1 Limette
- 1 EL weißer Rohrzucker
- 200 ml Maracujasaft
- 4 Eiswürfel

ZUBEREITUNG:

1. Waschen Sie die Limette und schneiden sie in 8 Teile.
2. Geben Sie die Limettenstücke zusammen mit dem Zucker in ein Highball-Glas und zerdrücken sie mit einem Muddler, sodass der Saft austritt und der Zucker aufgelöst wird.
3. Geben Sie die Eiswürfel dazu, danach die Cachaça und füllen mit Maracujasaft auf.

HIGH FIVE

ZUTATEN:

- 2 cl Cachaça
- 2 cl Tequila
- 2 cl Zitronensaft
- 1 cl Limettensaft
- 6 cl Ananassaft
- 5 Eiswürfel
- Crushed Ice
- 1 Ananasstück als Deko

ZUBEREITUNG:

1. Geben Sie die Eiswürfel in den Shaker, gießen alle flüssigen Zutaten dazu und schütteln sie gut durch.
2. Füllen Sie ein Longdrinkglas mit Crushed Ice und gießen den Drink durch ein Barsieb ins Glas.
3. Dekorieren Sie das Glas mit dem Ananasstück.

VERMELHO E VERDE

ZUTATEN:

- 6 cl Cachaça
- 4 Erdbeeren, davon 1 für Deko
- 4 Blättchen Basilikum, davon 1 für Deko
- ¼ Limette
- 1 TL weißer Rohrzucker
- 4 Eiswürfel

ZUBEREITUNG:

1. Muddeln Sie 3 Erdbeeren, 3 Blättchen Basilikum und die Limette mit dem Zucker im Shaker.
2. Geben Sie die Eiswürfel dazu und die Cachaça. Schütteln Sie alles kräftig durch.
3. Seihen Sie den Mix in ein Tumbler-Glas ab und dekorieren mit einer Erdbeere und einem Blättchen Basilikum.

BATIDA ARRANCO

ZUTATEN:

- 4 cl Cachaça
- 2 cl Weichsellikör
- 2 cl Limettensaft
- 6 cl Orangensaft
- Crushed Ice
- 4 Eiswürfel

ZUBEREITUNG:

1. Schütteln Sie die Zutaten mit Crushed Ice kräftig im Shaker.
2. Füllen Sie die Eiswürfel in ein breites Tumbler-Glas und seihen den Mix darüber.

MEL DE ABELHA

ZUTATEN:

- 1 Limette
- 6 cl Cachaça
- 4 cl Limettensaft
- 1 Barlöffel heller Honig
- Eiswürfel

ZUBEREITUNG:

1. Vierteln Sie die Limette, geben sie ins Glas und zerdrücken die Stücke mit dem Muddler, sodass der Saft austritt - die ausgepressten Teile lassen Sie im Glas.
2. Füllen Sie darauf Eiswürfel ins Glas und gießen Cachaça und Limettensaft dazu.
3. Verrühren Sie alles gut und tröpfeln zuletzt den Honig auf den fertigen Drink.

FESTA DA FRUTA

ZUTATEN:

- 3 cl Cachaça
- 2 cl Campari
- 3 cl Kirschsafft
- 3 cl Maracujasaft
- 3 cl Orangensaft
- 2 cl Limettensaft
- Bitter Lemon zum Auffüllen
- Crushed Ice

ZUBEREITUNG:

1. Schütteln Sie die Fruchtsäfte und den Cachaça auf Eis im Shaker gut durch.
2. Gießen Sie die Mischung in ein Fancy-Glas, gießen den Campari dazu und rühren leicht um.
3. Füllen Sie den Drink mit Bitter Lemon auf.

CAMPARI



Der italienische Kräuterlikör enthält Auszüge vieler bitterer Kräuter, auch Chinin sowie Orangenschalen und Rhabarber – er wird deshalb auch als Bitters bezeichnet und gibt besonders Aperitifs die appetitanregende bittere Note. Zu den wichtigsten Zutaten zählt die Rinde des Kaskarillabaums, eines südamerikanischen Wolfsmilchgewächses.

Die auffallende rote Farbe wurde früher aus den Cochenilleschildläusen gewonnen, seit 2006 werden jedoch künstliche Farbstoffe zugesetzt. Der Campari enthält daher seitdem keine tierischen Inhaltsstoffe mehr.

SCANDALO

ZUTATEN:

- 8 cl Prosecco
- 2 cl Campari
- 1 cl Kirschsafft
- 1 cl Limettensaft
- Eiswürfel
- Minzblättchen

ZUBEREITUNG:

1. Nehmen Sie für diesen Cocktail ein großes Weinglas und füllen einige Eiswürfel ein.
2. Gießen Sie die flüssigen Zutaten dazu, rühren vorsichtig um und legen einige Minzbättchen ein.

CAMPARI FRUIT

ZUTATEN:

- 2 cl Campari
- 1 cl Cranberrysaft
- 1 cl Zitronensaft
- 1 cl Orangensaft
- Eiswürfel
- 1 Orangenscheibe
- evtl. etwas Soda zum Auffüllen

ZUBEREITUNG:

1. Füllen Sie Eiswürfel in ein Longdrinkglas und fügen Säfte und Campari hinzu. Sollte noch Platz im Glas sein, füllen Sie mit etwas Soda auf.
2. Garnieren Sie das Glas mit einer Orangenscheibe und servieren den Drink mit Strohalm.

QUEENS

ZUTATEN:

- 3 cl Campari
- 5 cl Cinzano Rosso
- Eiswürfel
- Soda zum Auffüllen
- 1 Scheibe Karambole

ZUBEREITUNG:

1. Gießen Sie Campari und Cinzano in einen Tumbler und füllen das Glas mit Eiswürfeln auf.
2. Obendrauf kommt noch ein guter Schuss Soda und als Deko eine Scheibe Karambole.

POMELLO

ZUTATEN:

- 4 cl Campari
- ½ rosa Grapefruit, davon 0,5 cl Saft und eine halbe Scheibe zum Dekorieren
- Tonic Water zum Auffüllen
- Eiswürfel

ZUBEREITUNG:

1. Geben Sie einige Eiswürfel in ein großes Weinglas und fügen Grapefruitsaft und Campari hinzu, rühren Sie vorsichtig um.
2. Füllen Sie das Glas mit Tonic auf und dekorieren es mit der Grapefruitscheibe.

SAMBUCO ROSSO

ZUTATEN:

- 2 cl Campari
- 1 cl Holunderblütensirup
- 6 cl Sekt
- einige frische Minzblättchen
- Eiswürfel

ZUBEREITUNG:

1. Drücken Sie die Minzblättchen mit dem Muddler etwas an, sodass sich das Aroma entfalten kann.
2. Füllen Sie Eiswürfel in ein großes Rotweinglas und gießen Sekt, Sirup und Campari darüber.
3. Geben Sie die Minzblättchen dazu und rühren Sie den Drink vorsichtig um.

AMERICANO 007

ZUTATEN:

- 3 cl Campari
- 3 cl süßer Wermut
- Soda zum Auffüllen
- Eiswürfel
- Zitronenschnitz

ZUBEREITUNG:

In ein mit Eiswürfeln gefülltes Glas gießen Sie Campari und Wermut, füllen mit Soda auf und garnieren das Glas mit einem Zitronenschnitz.

CHAMPAGNER

Der Schaumwein wird aus Trauben des französischen Weinbaugebiets Champagne hergestellt. Schon bei der Lese gelten strenge Regeln, deren Einhaltung die Qualität und Exklusivität dieses festlichsten aller alkoholischen Getränke garantieren soll. Es werden hauptsächlich drei Rebsorten für die Herstellung verwendet - Chardonnay, Pinot Noir und Pinot Meunier, die in unterschiedlichen Mischungen den Charakter des jeweiligen Champagners ausmachen.



Der Begriff „Champagner“ ist eine geschützte Herkunftsbezeichnung – Schaumweine aus anderen Ländern werden als Sekt bezeichnet.

BLUE KISS

ZUTATEN:

- 3 cl Blue Curaçao
- 1 cl Zitronensaft
- 2 cl Limettensirup
- 10 cl Champagner

ZUBEREITUNG:

1. Shaken Sie alle Zutaten mit Ausnahme des Champagners und seihen Sie die Mischung in ein Fancy-Glas.
2. Füllen Sie mit Champagner auf.

CHAMPAGNE ORANGE

ZUTATEN:

- 1 cl Orangenlikör
- 1 cl Cognac
- 3 Dashes Angostura
- 1 Stück Würfelzucker
- Champagner
- Schale einer Orange

ZUBEREITUNG:

1. Geben Sie ein Stück Würfelzucker in ein Champagnerglas (Sektkelch).
2. Gießen Sie Orangenlikör, Cognac und Angostura dazu und füllen mit Champagner auf.
3. Drücken Sie die Orangenschale zwischen den Fingern und spritzen die ätherischen Öle in den Drink.

PICOTEMENTS D'AMANDE

ZUTATEN:

- 2 cl Mandellikör (Amaretto)
- 2 cl Orangensaft
- Champagner
- Eiswürfel

ZUBEREITUNG:

1. Verrühren Sie Mandellikör und Orangensaft in einem Champagnerglas.
2. Gießen Sie den Mix mit Champagner auf und geben Eiswürfel dazu.

FÊTE DE FRAMBOISE

ZUTATEN:

- 1 cl Erdbeersirup
- 1 cl Mangosaft
- 6 cl frisch gepresster Orangensaft
- 2 cl Limettensaft
- Champagner
- 3 Eiswürfel

ZUBEREITUNG:

1. Shaken Sie den Sirup und die Fruchtsäfte mit Eis im Shaker und seihen Sie den Mix in einen Champagnerkelch ab.
2. Füllen Sie mit Champagner auf.

LIMAGNE

ZUTATEN:

- 9 cl Champagner
- 3 cl Gin
- 3 cl Limettensaft
- 3 cl Zuckersirup
- Eiswürfel
- Limettenschale als Deko

ZUBEREITUNG:

1. Shaken Sie Gin, Limettensaft und Zuckersirup mit Eis im Shaker und seihen den Mix in ein Champagnerglas ab.
2. Gießen Sie den Drink mit Champagner auf und garnieren das Glas mit einem Stück Limettenschale.

L'AMOUR D'AÎNÉ

ZUTATEN:

- 4 cl trockener Champagner
- 3 cl Holunderlikör
- 4 cl Soda oder spritziges Mineralwasser
- Crushed Ice
- Karambole

ZUBEREITUNG:

1. Verrühren Sie die Zutaten mit dem Eis in einem hohen Glas, bis sich alles vollständig miteinander vermischt hat.
2. Garnieren Sie das Glas mit einer Scheibe Karambole.

CINZANO / WERMUT



Cinzano, eigentlich der Name des Unternehmens, das den Wermut produziert, steht schon fast synonym für Wermut. Es ist ein mit Kräuterauszügen gewürzter Weinaperitif, meistens auf der Basis von Weißwein. Der Name Wermut kommt daher, dass auch das – sehr bittere – Wermutkraut im Kräuterauszug enthalten ist und dem Getränk seine spezielle Würze verleiht.

Aufgrund der unterschiedlich komponierten Kräuterauszüge ist jeder Wermut ein Unikat.

Wermut wird so gut wie nie pur getrunken, er ist ein Mixgetränk.

WANDATOC

ZUTATEN:

- 6 cl Cinzano
- 3 cl Kognak
- 3 cl Pfefferminzsirup
- 4 Dashes Angostura
- Crushed Ice

ZUBEREITUNG:

Shaken Sie alle Zutaten kräftig im Mixbecher, seihen ihn ab und servieren den Drink in kleinen klassischen Cocktailgläsern.

PRINCIPESSA

ZUTATEN:

- 3 cl weißer Cinzano
- 3 cl Kognak
- 3 cl Kräuterlikör (z.B. Bénédictine)
- 3 cl Cointreau
- Crushed Ice

ZUBEREITUNG:

Schütteln Sie alle Zutaten in einem Shaker mit dem Eis kräftig durch, seihen den Mix ab und servieren den Cocktail in kleinen Gläsern.

VALAZZA

ZUTATEN:

- 3 cl Cinzano
- 3 cl Gin
- 6 cl Sekt
- 2 Dashes Zitronensaft
- Crushed Ice

ZUBEREITUNG:

1. Schütteln Sie Cinzano, Gin und Zitronensaft im Shaker mit Eis gut durch.
2. Seihen Sie den Mix in Cocktailgläser und gießen mit Sekt auf.
3. Reichen Sie den Cocktail mit Trinkhalm.

NY RELOADED

ZUTATEN:

- 6 cl Cinzano
- 3 cl Gin
- 3 cl Orangensaft
- 3 Dashes Angostura oder anderer Bitters
- Crushed Ice

ZUBEREITUNG:

Shaken Sie alle Zutaten gut in einem Mixbecher, seihen den Drink ab und servieren ihn mit einem Trinkhalm.

Drei Martini-Rezepte von klassisch bis James Bond finden Sie unter „Klassiker“.

COGNAC



Der französische Weinbrand stammt aus der Stadt Cognac. Der Name ist eine geschützte Herkunftsbezeichnung und darf für ähnliche Produkte aus anderen Ländern nicht verwendet werden. Cognac ist traditionell eine Assemblage (Zusammenstellung) aus verschiedenen Branntweinen verschiedener Jahrgänge – nach dem jüngsten enthaltenen Jahrgang wird auch das Alter berechnet. Gelagert wird der Cognac in Eichenfässern.

V.S. – Very Special oder *** bedeutet, dass das jüngste Destillat mindestens zwei Jahre alt ist.

V.S.O.P. – Very Superior Old Pale: jüngstes Destillat mindestens 4 Jahre alt

XO – Extra Old: mindestens 6 Jahre alt

XXO – Extra Extra Old: mindestens 14 Jahre alt

Zutaten wie Obers, Cola und Fruchtsäfte passen gut zu Weinbränden.

FLIP 'N HILL

ZUTATEN:

- 7 cl Curaçao
- 3,5 cl Cognac
- 3,5 cl Mokkalikör
- 1 Dash Portwein
- 1 Eigelb
- Muskatnuss
- Crushed Ice

ZUBEREITUNG:

1. Shaken Sie alle Zutaten mit Eis in einem Mixbecher gut durch.
2. Seihen Sie den Drink in Südweingläser und reiben Sie etwas Muskatnuss darüber.

COGNAC PICADOO

ZUTATEN:

- 2 cl Cognac
- 4 cl Orangensaft
- 2 cl Zitronensaft
- 1 cl Zuckersirup
- Eiswürfel

ZUBEREITUNG:

Shaken Sie alle Zutaten zusammen kräftig im Mixbecher, seihen den Drink in ein gekühltes Tumblerglas ab und servieren sofort.

CODGAGUE

ZUTATEN:

- 4 cl Cognac
- 1 cl Grapefruitsaft
- 12 cl Ginger Ale
- Eiswürfel

ZUBEREITUNG:

1. Geben Sie Eiswürfel in ein Longdrinkglas und verrühren Cognac und Grapefruitsaft direkt im Glas mit den Eiswürfeln.
2. Füllen Sie mit gut gekühltem Ginger Ale auf und rühren nochmals gut um.

PLABONNE D'ANANAS

ZUTATEN:

- 4 cl Cognac
- 2 cl Ananassaft
- 1 cl Himbeersirup
- Eiswürfel
- einige Ananasstückchen

ZUBEREITUNG:

1. Shaken Sie alle Zutaten zusammen mit einigen Eiswürfeln gut im Mixbecher und seihen den Drink in eine Cocktailschale ab.
2. Zum Servieren geben Sie einige kleine Ananasstückchen ins Glas.

ENRICHERIE

ZUTATEN:

- 2 cl Cognac
- 2 cl Bacardi
- 3 cl Maracujasaft
- 2 Eiswürfel

ZUBEREITUNG:

Alle Zutaten im Shaker mit 2 Eiswürfeln kräftig durchschütteln, dann in ein Cocktailglas abseihen.

FLIP NO FLOP

ZUTATEN:

- 6 cl Cognac
- 1 Eigelb
- ½ EL Zucker
- Eiswürfel
- 1 Zitronenscheibe

ZUBEREITUNG:

Alles in einen Shaker geben und kräftig schütteln. Danach seihen Sie den Drink in ein Cocktailglas ab. Als Dekoration stecken Sie eine Zitronenscheibe an den Glasrand.

JEANNE PEHONIA

ZUTATEN:

- 3 cl Cognac
- 3 cl Mandellikör
- 4 cl süße Sahne
- Eiswürfel
- 1 Scheibe Karambole

ZUBEREITUNG:

Alle Zutaten im Shaker gründlich schütteln und in Cocktailgläser abseihen. Als Dekoration macht sich eine Karambole am Glasrand gut.

COINTREAU



Der hochwertige französische Orangenlikör findet in vielen Cocktails Verwendung und wird wegen seiner erstklassigen Qualität geschätzt. Es werden nur allerfeinste Schalen von Orangen und Bitterorangen verarbeitet, die der Master-Distiller persönlich auswählt. Die Früchte reifen auf firmeneigenen Plantagen in Spanien und Haiti heran. Der Geschmack ist fruchtig und entfaltet sich so richtig nach etwa 10 Minuten im Glas.

Sie können für die Rezepte auch einen anderen Orangenlikör nehmen - Kenner schwören jedoch auf den unvergleichlichen Cointreau.

ICY ORANGE

ZUTATEN:

- 1 cl Cointreau
- 1 cl Rum
- 1 cl Orangensaft
- Crushed Ice
- Zucker

ZUBEREITUNG:

1. Schütteln Sie alle Zutaten - außer Zucker - in einem Shaker mit zerstoßenem Eis gut durch.
2. Tauchen Sie den Rand eines Cocktailglases in Wasser und danach in Zucker, sodass ein weißer „eisiger“ Rand entsteht.
3. Seihen Sie den Mix ins Glas und reichen den Drink mit einem Trinkhalm.

LAMANDARANCIA

ZUTATEN:

- 2 cl Mandelsirup
- 0,5 cl Orangensaft
- 1 cl Cointreau
- Prosecco
- Eiswürfel
- filetierte Orangenspalten für die Garnierung

ZUBEREITUNG:

1. Lösen Sie den Mandelsirup in etwas Wasser auf und verrühren ihn mit Orangensaft und Cointreau.
2. Geben Sie einige Eiswürfel in ein Highball-Glas, gießen die Mixtur hinein und füllen mit eiskaltem Prosecco auf.
3. Spießen Sie einige filetierte Orangenstückchen auf einen Holzspieß und stellen ihn ins Glas.

DRY NORTHERN

ZUTATEN:

- 4 cl Cointreau
- 4 Dashes Angostura
- 1 cl Whisky
- 1 cl trockener Wermut
- 1 Orangenscheibe
- Eiswürfel

ZUBEREITUNG:

1. Verrühren Sie die Zutaten (außer der Orangenscheibe) in einem Rührbecher über Eis.
2. Seihen Sie den Drink in ein Cocktailglas, das Sie zum Servieren mit einer Orangenscheibe garnieren.

HALFSASSA

ZUTATEN:

- 1 Orange
- 1 cl Cointreau
- 1 TL frische Granatapfelkerne
- Sekt zum Auffüllen
- 1 Cocktailspieß

ZUBEREITUNG:

1. Kühlen Sie alle Zutaten gut vor. Pressen Sie eine halbe Orange aus und füllen den Saft mit dem Cointreau in ein Fancy-Glas. Geben Sie die Granatapfelkerne ins Glas.
2. Schneiden Sie die restliche Orange mit der Schale in kleine Stückchen und spießen einige Stückchen auf einen Cocktailspieß.
3. Füllen Sie das Glas mit gut gekühltem Sekt auf und stellen den Cocktailspieß ins Glas.

ORANGE CHARLY

ZUTATEN:

- 3 cl Cointreau
- 2 cl Gin
- 4 cl Grapefruitsaft
- 4 cl Orangensaft
- 2 cl Ananassaft
- 6 Eiswürfel
- 1 Ananasscheibe

ZUBEREITUNG:

1. Schütteln Sie die Säfte, den Gin und den Cointreau mit einigen Eiswürfeln gut im Shaker durch.
2. Geben Sie einige Eiswürfel in ein Ballonglas und seihen den Drink darauf ab.
3. Dekorieren Sie das Glas mit einer Ananasscheibe.

FRUITY SUNSET / BOWLE

ZUTATEN FÜR 8 GLÄSER:

- 2 cl Cointreau
- ¼ Honigmelone
- ¼ kleine Wassermelone
- 1 Liter trockener Weißwein
- 1 Liter gut gekühlter Sekt
- einige Blättchen Minze

ZUBEREITUNG:

1. Lösen Sie aus den Melonen das Fruchtfleisch vorsichtig heraus und schneiden es in kleine Stückchen.
2. Gießen Sie Cointreau und Wein in eine Bowlenschüssel, fügen die Melonenstückchen und die Minze hinzu und stellen die Bowle etwa 3 Stunden kalt.
3. Vor dem Servieren füllen Sie mit Sekt auf, gießen die Bowle in Aperitifgläser und servieren sie mit Löffel.

CURAÇAO



Der Orangenlikör ist vor allem in seiner blauen Einfärbung als Blue Curaçao bekannt und beliebt. Die blaue Farbe gibt jedem mit Curaçao gemixten Cocktail einen ganz besonderen optischen Kick. Gemischt mit z.B. gelben Säften entstehen, wie in einem Malkasten, neue Farben – Grün oder Türkis ... je nach Mischverhältnis. Allein dies eröffnet schon eine ganze neue Welt der Inspiration.

Hergestellt wird Curaçao mithilfe der Schalen von Bitterorangen, die auf der Insel Curaçao vor Venezuela gedeihen. Sie entstanden aus verwilderten Orangenhainen und erregten durch ihr besonderes Aroma den Einfallsreichtum von Destillateuren.

Der Curaçao wird nicht pur genossen, sondern ist vor allem ein Mixgetränk.

GREEN EYES NEVER LIE

ZUTATEN:

- 0,2 cl Blue Curaçao
- 3 cl Wodka
- 2 cl Maracujasaft
- 0,1 cl Limettensaft
- Orangensaft zum Auffüllen
- 1 Cocktailkirsche

ZUBEREITUNG:

1. Geben Sie einige Eiswürfel in ein Highball-Glas und gießen die Zutaten außer den Orangensaft direkt hinein.
2. Rühren Sie vorsichtig um, um die einzelnen Komponenten zu vermischen und füllen Sie mit Orangensaft auf.
3. An den Glasrand stecken Sie eine Cocktailkirsche als Dekoration.

IN HEAVEN

ZUTATEN:

- 4 cl Wodka
- 2 cl Blue Curaçao
- 1 cl Zitronensaft
- Tonic zum Auffüllen
- Eiswürfel
- Zitronenscheibe

ZUBEREITUNG:

1. Füllen Sie ein Longdrinkglas mit Eiswürfeln und geben Wodka, Blue Curaçao und Zitronensaft zu.
2. Füllen Sie mit Tonic auf und stecken an den Rand des Glases eine Zitronenscheibe.

GIPFELSTÜRMER

ZUTATEN:

Pos. 1:

- 2 cl Blue Curaçao
- 2 cl Bacardi Carta Blanca oder anderer weißer Rum
- 4 cl Batida de Côco
- 3 cl Kokosmilch
- 10 cl Mangosaft

Pos. 2:

- 4 Eiswürfel
- etwas Blue Curaçao und weißer Zucker für den Glasrand
- 1 Scheibe Ananas

ZUBEREITUNG:

1. Für diesen großen Cocktail nehmen Sie am besten ein großes Rotweinglas. Tauchen Sie den Glasrand in Blue Curaçao und drehen ihn danach in weißem Zucker, sodass ein dekorativer blauer Rand entsteht.
2. Geben Sie alle Zutaten in Position 1 zusammen in einen Standmixer und schäumen sie etwa eine Minute lang auf höchster Stufe auf.
3. Füllen Sie 4 Eiswürfel ins Glas und gießen den Mix darüber.
4. Dekorieren Sie das Glas mit einer Ananasscheibe und servieren Sie den Cocktail mit einem Trinkhalm.

SPLASH

ZUTATEN:

- 2 cl Blue Curaçao
- 6 cl Bacardi Carta Blanca oder ein anderer weißer Rum
- 10 cl Maracujasaft
- 5 cl Ananassaft
- 4 cl Kokossirup
- 3 cl süße Sahne
- Eiswürfel
- einige Minzblättchen

ZUBEREITUNG:

1. Füllen Sie ein Cocktailglas mit Eiswürfeln.
2. Shaken Sie alle Zutaten mit einigen Eiswürfeln kräftig im Mixbecher durch und sieben den Drink ins Glas. Lassen Sie einige Minzblättchen auf dem Drink schwimmen.

FANCY & SPARKLING

ZUTATEN:

- 4 cl Blue Curaçao
- 10 cl Aprikosennektar
- Sekt zum Auffüllen
- Eiswürfel
- Zitronenscheibe

ZUBEREITUNG:

1. Gießen Sie den Blue Curaçao in ein Longdrinkglas.
2. Darauf gießen Sie vorsichtig den Aprikosennektar, sodass sich die Flüssigkeiten nicht gleich ganz vermischen.
3. Füllen Sie mit Sekt auf, auch vorsichtig, sodass das „Farbspiel“ der Flüssigkeiten bis zum Servieren erhalten bleibt.
4. Geben Sie drei Eiswürfel ins Glas und dekorieren den Rand mit einer Zitronenscheibe.

GIN



Der Alkohol für Gin wird zumeist aus Getreide oder Melasse gewonnen, der typische Geschmack entsteht durch die Würzung mit Wacholder und Koriander. Weitere Würzmittel sind je nach Hersteller unterschiedlich, so werden auch Ingwer, Muskat oder Orangenschalen zur Erzielung von Geschmacksnuancen eingesetzt.

Der „Vorgänger“ von Gin ist der Genever, ein Wacholderschnaps, der bereits im 17. Jahrhundert große Verbreitung fand. Als er auf den Britischen Inseln heimisch wurde, erhielt er die Bezeichnung Gin. Der sogenannte London Gin ist ein nochmals destillierter Gin.

Dry Gin bedeutet, dass nicht mehr als 0,1 g Zucker pro Liter enthalten sein dürfen. Die süße Variante ist der Plymouth Gin.

Gin passt gut zu Fruchtsäften und Ingwer, aber auch einfach verdünnt mit prickelndem Mineralwasser oder Soda ist er ein Erlebnis für den Gaumen.

COOCOO

ZUTATEN:

- 4 cl Gin
- 6 Scheiben Salatgurke mit Schale
- 3 Eiswürfel
- Tonic Water zum Auffüllen

ZUBEREITUNG:

1. Geben Sie die Eiswürfel in einen Tumbler und gießen den Gin dazu.
2. Fügen Sie die Gurkenscheiben hinzu und füllen mit Tonic auf.

RIRAROSA

ZUTATEN:

- 6 cl Gin
- 6 cl Cherry Brandy
- 2 Dashes Kirschsafft
- 1 Dash Bitters
- Zitronenschale
- Crushed Ice

ZUBEREITUNG:

1. Shaken Sie alle Zutaten in einem Mixbecher mit dem Crushed Ice gut durch.
2. Seihen Sie den Drink in Cocktailgläser und garnieren mit einem Stück Zitronenschale.

FIESTA BLANCA

ZUTATEN:

- 4 cl Gin
- 4 cl weißer Curaçao
- 4 cl Bitter Lemon Tonic
- Crushed Ice
- Zitronenscheibe

ZUBEREITUNG:

Schütteln Sie alle Zutaten mit dem Eis kräftig im Shaker durch und seihen den Drink in einen Tumbler.

Dekorieren Sie das Glas mit einer Zitronenscheibe.

OLD MERIDIEN

ZUTATEN:

- 4 cl Gin
- 4 cl französischer Wermut (z.B. Noilly Prat)
- 4 cl Martini Extra Dry
- 4 cl Champagner oder Sekt
- 1 Dash Zitronensaft
- ½ Eigelb
- Crushed Ice
- 1 Limettenscheibe

ZUBEREITUNG:

1. Füllen Sie alle Zutaten mit Crushed Ice in einen Shaker und schütteln sie gut durch.
2. Seihen Sie den Mix anschließend in ein Longdrinkglas und dekorieren das Glas mit einer Limettenscheibe.

SCHNEE-FIZZ

ZUTATEN:

- 5 cl Gin
- 1 cl Maraschino
- 1 Eiweiß
- Eiswürfel
- 1 Maraschinokirsche
- 1 Zitronenscheibe

ZUBEREITUNG:

1. Schütteln Sie Gin, Maraschino, Eiweiß und Eiswürfel in einem Shaker kräftig durch.
2. Seihen Sie den Mix in ein Longdrinkglas und dekorieren mit einer Maraschinokirsche und einer Zitronenscheibe.

ONCE OR TWICE

ZUTATEN:

- 4 cl Gin
- 4 cl Cinzano Bianco
- 4 cl Maraschino
- 2 cl Eierlikör
- 2 Dashes Angostura
- ½ Scheibe Ananas
- Crushed Ice

ZUBEREITUNG:

1. Shaken Sie alle Zutaten (ohne die Ananasscheibe) in einem Mixbecher gut durch.
2. Seihen Sie die Mixtur in ein Longdrinkglas und garnieren mit Ananasstückchen.

Servieren Sie den Drink mit einem Trinkhalm.

MARASCHINO



Der würzige Kirschlikör mit einer leicht süßen Bittermandelnote wird aus Maraskakirschen, einer dalmatinischen Sauerkirschenart, hergestellt. Sie sind etwas kleiner als die „gewöhnlichen“ Kirscharten und haben ein ausgeprägtes herbes Aroma. Die Rezeptur wurde bereits im 16. Jahrhundert von Dominikanermönchen entwickelt. Heute werden auch in Italien Maraskakirschen angebaut – der berühmteste Maraschino von Luxardo wird in der Nähe von Padua erzeugt.

Die Maraskakirschen werden auch eingelegt – das sind dann die sogenannten Maraschinokirschen, wie sie als Deko bei vielen Cocktails Verwendung finden.

FLY AWAY

ZUTATEN:

- 3 cl Maraschino
- 3 cl Gin
- 3 cl Grüner Chartreuse
- 3 cl frischer Zitronensaft
- Crushed Ice

ZUBEREITUNG:

1. Füllen Sie alle Zutaten mit viel Eis in einen Shaker und schütteln kräftig.
2. Seihen Sie den Drink in ein Fancy-Glas und dekorieren mit einer dunklen auf einen Cocktailpick gespießten Weinbeere.

SOARABENA

ZUTATEN:

- 6 cl Gin
- 3 cl Maraschino
- 2 cl frischer Limettensaft
- 1 cl Crème Violette
- 1 Maraschinokirsche
- Crushed Ice

ZUBEREITUNG:

1. Füllen Sie alle Zutaten außer der Maraschinokirsche mit reichlich Crushed Ice in einen Shaker und schütteln kräftig.
2. Seihen Sie den Drink in einen Martinielch ab und dekorieren ihn mit der Maraschinokirsche.

PORTWEIN



Der würzige Süßwein wird ausschließlich in Portugal produziert, weshalb der Name zugleich eine geschützte Herkunftsbezeichnung ist. Sein „Vorgänger“ ist der Vinho de Lamago, der bereits im 13. Jahrhundert in Portugal hergestellt wurde.

Die Reben für den „Port“, wie er auch kurz genannt wird, stammen aus dem Dourotal, das sich von der portugiesischen Stadt Porto aus ostwärts bis zur spanischen Grenze schlängelt. Schon seit jeher wird der Wein über den Hafen in Porto vertrieben, von woher er auch seinen Namen hat.

Der Port ist zumeist ein Rotwein, es gibt ihn jedoch – seltener – auch weiß und rosé.

Nach der Vinifizierung verbleibt der Wein zunächst für ein halbes Jahr im Dourotal, danach lässt man ihn in den großen Weinkellereien in Porto / Vila Nova de Gaia mindestens zwei, maximal sechs Jahre lang reifen.

VILA CHARLES

ZUTATEN:

- 3 cl Portwein
- 1,5 cl Cognac
- 1,5 cl Grand Marnier
- 0,1 cl Zuckersirup
- Eiswürfel für den Rührbecher
- Eiswürfel fürs Glas

ZUBEREITUNG:

Rühren Sie die Zutaten auf Eis in einem Rührbecher und seihen sie über Eiswürfeln in einen Tumbler ab.

SCOTTOPORT

ZUTATEN:

- 6 cl schottischer Whisky (z.B. Glenfiddich)
- 3 cl Portwein
- 1,5 cl Wermut, trocken
- 2 Dashes Angostura oder anderer Orange Bitters
- Crushed Ice
- Eiswürfel

ZUBEREITUNG:

1. Shaken Sie alle Zutaten kräftig mit Crushed Ice im Mixbecher.
2. Seihen Sie den Drink doppelt („double strain“) in ein mit Eiswürfeln gefülltes Longdrinkglas.

PORTODINHO

ZUTATEN:

- 6 cl Portwein
- 1,5 cl Limettensaft
- 1 cl Zuckersirup
- 2,5 cl frisch gepresster Orangensaft
- 2 cl Grenadine
- Eiswürfel

ZUBEREITUNG:

1. Füllen Sie einen Rührbecher mit Eiswürfeln und rühren darin alle Zutaten etwa 20 Sekunden lang.
2. Seihen Sie den Drink in einen gekühlten Tumbler.

BETTY BOO

ZUTATEN:

- 4 cl Portwein
- 3 cl Cognac
- 2 cl Bacardí Carta Blanca
- 2 Dashes Angostura
- 0,1 cl frisch gepresster Orangensaft
- Eiswürfel
- Orangenschale für Deko

ZUBEREITUNG:

1. Geben Sie alle Zutaten mit Eiswürfeln in einen Rührbecher und rühren etwa 15 Sekunden lang gut um.
2. Seihen Sie den Drink in ein Martiniglas und dekorieren es mit der Orangenschale.

PORT-MIX

Portwein kann auch ganz unkompliziert mit nur einer weiteren Zutat gemixt werden, etwa Tonic oder Sekt / Champagner, Limonade, Limettensaft, diverse Obstsäfte ...

Dazu gibt man den Port in ein Longdrinkglas, fügt Eiswürfel hinzu und füllt mit dem zweiten Getränk auf.

Finden Sie Ihre Lieblingsmischung heraus!

PROSECCO



Ursprünglich war „Prosecco“ der Name der Rebsorte, aus der der Schaumwein produziert wurde. Die Rebsorte wurde umbenannt in Glera, Prosecco ist nun die Herkunftsbezeichnung. Für den „echten“ Prosecco müssen zu 85% Trauben aus einer vorgeschriebenen Region in Venetien verwendet werden, nur 15% dürfen aus anderen Weingärten stammen.

Prosecco Frizzante ist die weniger schäumende Variante des Prosecco Spumante und wird auch als Perlwein bezeichnet. Erkennbar ist dies auch an den Korken – der Spumante mit mindestens 3,5 bar Flaschendruck wird mit einem den Champagnerflaschen ähnlichen Korken mit Drahtkorb (Agraffe) verschlossen, der Frizzante mit 2,5 bar Flaschendruck begnügt sich mit einem einfachen Korken und einer Schnur.

Geschmacklich bringt die Glera-Traube Säure in den Prosecco, Kenner schmecken auch Aromen von Zitrusfrüchten und Quitten.

BELLINI

ZUTATEN:

- 10 cl Prosecco
- 1 Pfirsich

ZUBEREITUNG:

Pürieren Sie den Pfirsich im Mixer und geben ihn in ein Cocktailglas, gießen Sie den Prosecco dazu und rühren um.

LADY IN RED

ZUTATEN FÜR 8 GLÄSER:

- 75 cl Prosecco
- 8 cl Zuckersirup
- 250 g Kirschen
- 400 g Weichseln
- 1 cl Kirschlikör
- 1 cl Zitronensaft

ZUBEREITUNG:

1. Waschen Sie Kirschen und Weichseln jeweils getrennt voneinander, halbieren und entsteinen sie.
2. Vermengen Sie die Kirschen mit etwas Zuckersirup, Kirschlikör und Zitronensaft und lassen sie marinieren.
3. Die Weichseln pürieren Sie möglichst fein mit dem Zuckersirup im Mixer und streichen sie noch zusätzlich durch ein feines Sieb. Danach frieren Sie sie mindestens 5 Stunden ein, dabei immer wieder umrühren.
4. Sobald die Masse gefroren ist, pürieren Sie sie noch mal und geben sie danach erneut kurz in den Tiefkühler.
5. Richten Sie das Weichseleis mit den marinierten Kirschen in Gläsern an und füllen mit Prosecco auf.

LIMONETTO

ZUTATEN:

- 10 cl Prosecco
- 5 cl Tonic Water
- 4 cl Soda
- 4 cl Limoncello (Zitronenlikör)
- einige Blättchen frische Minze
- 1 Limettenscheibe
- Eiswürfel

ZUBEREITUNG:

1. Füllen Sie ein Longdrinkglas mit Eiswürfeln.
2. Gießen Sie Limoncello, Tonic Water und Prosecco ins Glas und füllen mit Soda auf.
3. Garnieren Sie das Glas mit einer Limettenscheibe und einigen Minzblättchen.

PROSECCO MELOGRANO

ZUTATEN:

- 15 cl Prosecco
- 0,5 cl Holunderblütensirup
- ¼ Limette
- 1 EL Granatapfelkerne

ZUBEREITUNG:

1. Schneiden Sie die Limette in kleine Stücke.
2. Geben Sie Granatapfelkerne und Limettenstücke in ein Sektglas, gießen den Holunderblütensirup dazu und füllen mit Prosecco auf.

RUM



Der Grundstoff für diese Spirituose ist Zuckerrohrmelasse, ein Nebenprodukt der Zuckererzeugung.

Je nach Herstellung und Lagerung, hat der Rum ganz unterschiedliche Eigenschaften, Aromen und unterschiedliches Aussehen: Es gibt weißen, goldfarbenen oder dunklen Rum. Rund 80% der Spirituose kommen aus der Karibik.

Dunkler Rum wird auch pur und „on the rocks“ getrunken, der hellere und der weiße eignen sich vor allem als Komponente von Mixgetränken.

Im 16. Jahrhundert wurde Seemännern ein Teil ihrer Heuer in Rum „ausgezahlt“ – wäre das auch eine Idee für Sie ...?

DARK AMANDA

ZUTATEN:

- 2,25 cl dunkler Rum
- 1,5 cl frisch gepresster Limettensaft
- 1,5 cl Mandelsirup
- 1 Barlöffel Vanillesirup
- 1,5 cl Sahne
- 2 Dashes Angostura
- Eiswürfel
- Crushed Ice
- 1 Prise frisch geriebene Muskatnuss

ZUBEREITUNG:

1. Füllen Sie einen gekühlten großen Tumbler etwa bis zur Hälfte mit Crushed Ice.
2. Die Zutaten geben Sie in einen Shaker mit Eiswürfeln und shaken kräftig 10 Sekunden.
3. Seihen Sie den Drink in den Tumbler ab und reiben etwas Muskatnuss darüber.

LIMAJI-TWIST

ZUTATEN:

- 6 cl dunkler Rum
- 2 cl frisch gepresster Limettensaft
- 2 BL (Bartlöffel) weißer Rohrzucker
- 5 dunkle kernlose Weintrauben
- Eiswürfel

ZUBEREITUNG:

1. Achteln Sie die Limette und schneiden Sie die Spitzen weg (können bitter sein).
2. Geben Sie die Limettenteile zusammen mit den Weintrauben und dem Zucker in den Shaker.
3. Zerdrücken Sie mit dem Muddler die Weintrauben und die Limette.
4. Nun füllen Sie die Eiswürfel und den Rum ein und shaken etwa 15 Sekunden kräftig.
5. Der Drink wird in einen vorgekühlten Tumbler auf Eis abgeseiht.

FRUITY BAMBAHA

ZUTATEN:

- 4 cl weißer Rum
- 2 cl brauner Rum
- 2 cl Kokoslikör
- 4 cl Ananassaft
- 4 cl Orangensaft
- 1 cl frisch gepresster Zitronensaft
- etwas Grenadinesirup
- Crushed Ice
- Zitronenscheibe

ZUBEREITUNG:

Schütteln Sie alle Zutaten kräftig mit Eis im Shaker und seihen den Mix in ein Fancyglas.

Als Garnitur stecken Sie eine Zitronenscheibe auf den Glasrand.

BEACH RUNNER

ZUTATEN:

- 6 cl brauner Rum
- 8 cl frisch gepresster Orangensaft
- 3 cl Maracujasaft
- 3 cl Ananassaft
- 3 cl Mangosaft
- 1 cl Limettensaft
- Crushed Ice

ZUBEREITUNG:

1. Füllen Sie den Shaker mit Eis und sämtlichen Zutaten und schütteln kräftig.
2. In ein Fancyglas geben Sie eine halbe Eisschaufel (siehe Cocktail-ABC) voll Crushed Ice und seihen den Drink aus dem Shaker darüber.

TEQUILA



Die mexikanische Spirituose wird aus der blauen Agave hergestellt, wobei äußerst strenge Regeln gelten – es wird sogar jede einzelne für die Produktion angepflanzte Agave überwacht, geerntet wird noch immer per Hand. Tequila hat in Mexiko nicht nur einen hohen gesellschaftlichen Stellenwert, sondern auch einen religiösen.

Es gibt den Tequila als „Mixtos“ oder „100% de Agave Azul“, wobei der Mixtos an Qualität manchmal zu wünschen übriglässt und man sich eher an den 100%er halten sollte.

Tequila gibt es mehr oder weniger gereift, insgesamt sind es 5 Reifegrade: Von nur wenigen Tage Ruhezeit bis mindestens 3 Jahre Lagerung. Der lange gereifte Tequila wird fast ausschließlich für den Export produziert, da man in Mexiko den typischen Agaven-Geschmack des „unreifen“ Tequilas mehr schätzt.

MARGARITA

ZUTATEN:

- 6 cl Tequila 100%
- 2 cl Cointreau
- 3 cl Limettensaft
- 1 cl Agavensirup
- Crushed Ice
- 1 Limettenscheibe und Salz für den Salzrand am Glas

ZUBEREITUNG:

Geben Sie alle Zutaten mit Crushed Ice in einen Shaker und schütteln etwa 12 Sekunden gründlich.

Danach seihen Sie den Mix in gekühlte Margaritaschalen mit Salzrand ab.

Salzrand: Reiben Sie den Glasrand nur an der Außenseite mit der Limettenscheibe ab und drehen dann das Glas in Salz.

MAMURILLO

ZUTATEN FÜR 10 GLÄSER:

- 1 Kilo Aprikosen
- 7,5 cl Sekt
- 7,5 cl Weißwein
- 1 cl Tequila
- 6 cl Zuckersirup

ZUBEREITUNG:

1. Waschen und entkernen Sie die Aprikosen und schneiden sie in schmale Spalten.
2. Verrühren Sie den Tequila mit dem Zucker und den Aprikosen in einer Bowleschüssel und füllen mit Weißwein auf.
3. Lassen Sie die Mischung etwa 6 Stunden im Kühlschrank ziehen.
4. Vor dem Servieren gießen Sie mit gekühltem Sekt auf und servieren den Mamurillo in Bowle- oder Weißweingläsern.

JEANNETTE

ZUTATEN:

- 2 cl Tequila
- 2 cl Bananenlikör (Pisang Ambon)
- 3 cl Ananassaft
- 1 cl Cranberrysirup
- Crushed Ice
- ein Stück Ananas als Garnitur

ZUBEREITUNG:

1. Geben Sie alle Zutaten (außer das Ananasstück) mit Crushed Ice in einen Shaker, schütteln gut durch und seihen den Mix in ein Aperitifglas.
2. Servieren Sie den Drink mit einem Trinkhalm, auf den Glasrand kommt das Ananasstück als Deko.

SKYLINE

ZUTATEN:

- 2 cl Tequila 100%
- 2 cl Cachaça
- 6 cl Ananassaft
- 2 cl Limettensaft
- 1 cl Orangensaft
- Eiswürfel
- Crushed Ice
- kleines Ananasstück für den Glasrand

ZUBEREITUNG:

1. Geben Sie 5 Eiswürfel in den Shaker und füllen alle Zutaten bis auf Ananasstück und Crushed Ice ein. Shaken Sie alles gut durch.
2. Füllen Sie ein kleines Longdrinkglas ein Drittel mit Crushed Ice und seihen den Mix aus dem Shaker darüber ab.

WHISKY



Die Basis für den Whisky ist Getreidemaische, aus der er durch Destillation gewonnen wird. Danach muss er mindestens drei Jahre in Holzfässern reifen. Die Bezeichnungen wie Grain (mehrere Getreidearten), Rye (überwiegend Roggen) oder Malt (ausschließlich gemälzte Gerste) bezeichnen die unterschiedlichen Verfahren und Zutaten bei der Produktion. In der Getreidemaische ist immer Gerste enthalten, dazu kommen Weizen, Mais, Roggen oder Hafer, seltener Quinoa, Dinkel oder Buchweizen. An die verwendete Gerste werden hohe Ansprüche gestellt, da nur hochqualitatives Getreide zum Mälzen (dabei entsteht aus Getreide Malz durch kontrollierte Gärung) geeignet ist.

Der Geschmack und die Aromen des Whiskys werden durch die jahrelange Reifung in Holzfässern beeinflusst – dabei kommt es nicht nur auf die Holzart des Fasses an, sondern auch auf dessen vorhergehende Verwendung und auf das Mikroklima im Lagerhaus.

Das Wort „Whisky“ ist gälischen Ursprungs und bedeutet „Wasser des Lebens“.

COLLINS

ZUTATEN:

- 5 cl irischer Whisky
- 2 cl Zuckersirup
- ½ Zitrone, Saft
- Soda
- Cocktailkirsche als Garnitur

ZUBEREITUNG:

1. In einen Tumbler geben Sie zunächst den Whisky und lösen darin den Zuckersirup auf.
2. Pressen Sie den Saft einer halben Zitrone direkt ins Glas und verrühren nun alles gut.
3. Füllen Sie mit Soda bis zu 2/3 auf und garnieren das Glas mit der Cocktailkirsche.

ROYHATTAN

ZUTATEN:

- 3 cl schottischer Whisky
- 2 cl Martini Rosso
- 1 Dash Angostura
- Eiswürfel

ZUBEREITUNG:

Verrühren Sie die Zutaten in einem Rührbecher mit den Eiswürfeln und seihen den Mix dann in eine gekühlte Cocktailschale ab.

ESPREFREDDO

ZUTATEN:

- 2 cl Whisky
- 3 cl Mandellikör (Amaretto)
- 2 cl Zitronensaft
- 6 cl Grapefruitsaft
- 3 cl Orangen
- (alle Säfte, soweit möglich, frisch gepresst)
- 120 ml kalter Espresso
- Crushed Ice
- Eiswürfel
- 1 Orangenscheibe

ZUBEREITUNG:

1. Füllen Sie den Shaker mit Crushed Ice, gießen alle Zutaten dazu und schütteln kräftig.
2. Füllen Sie ein Longdrinkglas mit Eiswürfeln und seihen den Mix aus dem Shaker ins Glas ab.
Dekorieren Sie das Glas mit einer Orangenscheibe.

WODKA



Die Ausgangsstoffe für Wodka sind immer kohlenhydrathaltig, meistens Getreide, oft aber auch Kartoffeln oder Melasse. In Russland und der Ukraine gilt das Reinheitsgebot - Wodka darf nur aus den eben erwähnten Rohstoffen gewonnen werden. In den meisten Ländern gilt dieses Gebot jedoch nicht, daher kann Wodka dort auch aus anderen Rohstoffen, die prinzipiell für Destillation zugelassen sind, produziert werden.

Durch die unterschiedlichen Ausgangsstoffe sind auch der Geschmack und das Aroma unterschiedlich. Um schließlich jedoch ein möglichst geschmacksneutrales Getränk zu bekommen, wird das Destillat sehr sorgfältig filtriert.

SEX ON THE BEACH

ZUTATEN:

- 4 cl Wodka
- 4 cl Pfirsich- oder Aprikosenlikör
- 2 cl Ananassaft
- 4 cl Grenadine
- 4 cl Orangensaft
- Crushed Ice
- Eiswürfel

ZUBEREITUNG:

1. Füllen Sie Crushed Ice in den Shaker und schütteln alle Zutaten gut durch.
2. Geben Sie in ein Longdrink- oder Fancyglas einige Eiswürfel und seihen den Mix aus dem Shaker darüber ab.
3. Als Dekor stecken Sie eine Cocktailkirsche und ein Stück Ananas auf einen Cocktailpick und stellen ihn ins Glas.

BROADWAY COLORS

ZUTATEN:

- 4 cl Pfirsichnektar
- 4 cl Wodka
- 4 cl Grand Marnier
- Crushed Ice

ZUBEREITUNG:

1. Füllen Sie alle Zutaten und Crushed Ice in einen Shaker und schütteln sie gut durch.
2. Seihen Sie den Mix in einen Tumbler.

SHARKY'S EYES

ZUTATEN:

- 3 cl Wodka
- 1 cl Limettensaft
- 1 cl Bitterlemon
- 1 Dash Angostura
- 3 Blätter scharfe Minze
- ½ Limone, in Stückchen geschnitten
- Crushed Ice
- Eiswürfel
- 1 Limettenscheibe

ZUBEREITUNG:

1. Geben Sie die Limonenstücke und die Minzblätter in ein Fancyglas und drücken sie mit dem Muddler, bis etwas Saft austritt und die Minze ihr Aroma verströmt.
2. Füllen Sie Wodka, Limettensaft, Bitterlemon und Angostura mit Crushed Ice in den Shaker und schütteln kurz durch.
3. Füllen Sie das Fancyglas mit Eiswürfeln und seihen den Mix aus dem Shaker darüber. Als Garnitur stecken Sie eine Limonenscheibe an den Glasrand.

MYSTERIOUS

ZUTATEN:

- 5 cl Wodka
- 5 cl Mangosaft
- 5 cl Ananassaft
- 4 cl Tonic Water oder Soda
- Eiswürfel
- 1 Zitronenspalte

ZUBEREITUNG:

1. Shaken Sie Wodka und Säfte mit Eiswürfeln im Mixbecher.
2. Geben Sie in ein Longdrinkglas 3 Eiswürfel, seihen den Mix darüber ab und füllen mit Tonic oder Soda auf. Als Deko stecken Sie eine Zitronenspalte auf den Glasrand.

KLASSIKER

... für den Tumbler:

WHITE RUSSIAN

ZUTATEN:

- 4 cl Wodka
- 3 cl Kaffeelikör
- 5 cl Sahne
- 1 Kaffeebohne als Deko
- Eiswürfel

ZUBEREITUNG:

1. Füllen Sie einen Tumbler mit Eiswürfeln und gießen Sie den Wodka und den Kaffeelikör dazu.
2. Verrühren Sie die Flüssigkeiten mit dem Barlöffel, bis das Glas beschlagen ist.
3. Gießen Sie die Sahne in den Shaker und schütteln Sie sie so lange, bis sie dickflüssig ist.
4. Lassen Sie die Sahne vorsichtig auf den fertigen Drink im Tumbler fließen, sie soll sich nicht damit vermischen, sondern als Schicht darüberliegen.
5. Dekorieren Sie den Cocktail mit der Kaffeebohne, die Sie auf die Sahne legen.

NEGRONI

ZUTATEN:

- 3 cl Campari
- 3 cl Cinzano Rosso
- 3 cl Gin
- ½ Orangenscheibe
- Eiswürfel

ZUBEREITUNG:

1. Füllen Sie einen Tumbler mit Eiswürfeln und rühren um, um das Glas gut zu kühlen.
 2. Nun füllen Sie zuerst den Gin ein, danach den Campari und dann den Cinzano. Rühren Sie nochmals um.
 3. Dekorieren Sie das Glas mit der halben Orangenscheibe.
- ... für das Highball- / Longdrinkglas:

GIN TONIC

ZUTATEN:

- 3 – 5 cl Gin
- 20 cl Tonic Water
- 3 – 4 Eiswürfel
- ein Zweig Rosmarin (optional)

ZUBEREITUNG:

1. Geben Sie die Eiswürfel in ein Longdrinkglas und gießen den Gin dazu.
2. Füllen Sie mit Tonic auf und stellen den Rosmarinzweig ins Glas (optional).

Den Tonic kann man gut als Highball anbieten – man serviert das Glas mit Eis und Gin und gibt eine Flasche Tonic dazu, sodass der Gast den Longdrink selbst so stark „verdünnen“ kann, wie er es möchte. Die üblichen Mischungsverhältnisse bei Gin Tonic sind 1:2, 1:3 oder 1:4.

Statt des Rosmarinzweigs können Sie den Drink auch mit einer Gurkenscheibe oder einer Limettenzeste genießen.

CUBA LIBRE

ZUTATEN:

- 4 cl weißer Rum (z.B. Havana Club)
- 1 Limette
- eine Prise weißer Rohrzucker
- Guarana-Cola zum Auffüllen
- (ersatzweise anderes nicht zu süßes koffeinhaltiges Erfrischungsgetränk)
- Eiswürfel

ZUBEREITUNG:

1. Geben Sie eine kleine Prise Zucker in ein Longdrinkglas und drücken darüber ein wenig von der Limette aus.
2. Achteln Sie die Limette (Spitzen abschneiden, können bitter sein) und geben Sie die Stücke ins Glas.
3. Nun kommen die Eiswürfel dazu, dann der Rum.
4. Füllen Sie mit Cola auf und rühren um. Servieren Sie den Cuba Libre mit einem Trinkhalm.

BLOODY MARY

ZUTATEN:

- 3 cl Wodka
- 10 cl Tomatensaft
- 0,5 cl Zitronensaft
- 1 Dash Worcestershiresoße
- 1 Dash Tabasco
- 1 Prise frisch gemahlener Pfeffer
- Eiswürfel
- 1 kleine Selleriestange
- 1 Zitronenspalte

ZUBEREITUNG:

1. Füllen Sie einen Rührbecher mit Eiswürfeln und geben nacheinander Wodka, Tomaten- und Zitronensaft und die Gewürzzutaten hinzu.
 2. Rühren Sie mit einem Barlöffel um, bis das Glas beschlägt.
 3. Gießen Sie den Mix aus dem Rührbecher durch ein Sieb in ein Longdrinkglas, stellen die Selleriestange in den Drink und garnieren mit einer Zitronenspalte.
- ... für den Martinikelch

DAIQUIRI

ZUTATEN:

- 6 cl weißer Rum
- 2 cl frischer Limettensaft
- 2 cl Zuckersirup
- Crushed Ice
- Limettenzeste

ZUBEREITUNG:

1. Geben Sie den Rum, den Limettensaft und den Zuckersirup in den Shaker, füllen mit Crushed Ice auf und schütteln kräftig etwa 15 Sekunden.
2. Seihen Sie den Drink in ein gut gekühltes Martiniglas ab.
Für Daiquiri können Sie auch eine Cocktailschale nehmen.

MANHATTAN

ZUTATEN:

- 5 cl Rye Whiskey (z.B. Stork Club Rye Whiskey)
- 2 cl Cinzano Rosso oder ein anderer roter Wermut
- 1 Dash Angostura
- Eiswürfel
- Cocktailkirsche

ZUBEREITUNG:

1. Füllen Sie einen Rührbecher mit Eiswürfeln.
2. Geben Sie alle Zutaten außer der Kirsche in den Rührbecher und rühren mit einem Barlöffel gut um.
3. Seihen Sie den Drink in einen gut gekühlten Martinichelch und garnieren mit der Cocktailkirsche.

KLASSISCHER MARTINI I

ZUTATEN:

- 6 cl Gin
- 1 cl Cinzano oder anderer Wermut, trocken
- 1 grüne Olive

ZUBEREITUNG:

1. Geben Sie Eiswürfel in einen Rührbecher und fügen Gin und Cinzano hinzu.
2. Rühren Sie die Mischung mit einem Barlöffel, bis sie kalt ist.
3. Seihen Sie den Mix in einen gekühlten klassischen Martinikelch.
4. Die Olive spießen Sie auf einen Cocktailpick und stellen ihn ins Glas.

KLASSISCHER MARTINI II

ZUTATEN:

- 2 cl Cinzano oder anderer Wermut, trocken
- 6 cl Gin
- 1 Dash Orange-Bitter
- Eiswürfel
- Zitronenschale

ZUBEREITUNG:

1. Schütteln (!) Sie die Zutaten (außer Zitronenschale) in einem Shaker gut durch und seihen sie in einen Martinikelch.
2. Garnieren Sie das Glas mit einem Stückchen Zitronenschale.

MARTINI-WODKA 007

ZUTATEN:

- 1 cl Wermut z.B. Cinzano
- 5 cl Wodka
- Crushed Ice
- 1 grüne Olive auf einem Cocktailspießchen

ZUBEREITUNG:

1. Shaken (!) Sie Wermut und Wodka mit dem Crushed Ice so lange, bis der Drink kühl ist.
2. Seihen Sie den Drink in einen klassischen Martinikelch und legen die aufgespießte Olive ins Glas.
... für Fancyglas / Ballonglas

BATIDA DE CÔCO

ZUTATEN:

- 4 cl Cachaça
- 3 cl Batida de Côco (Kokosnuss-Creme)
- 6 cl Ananas- oder Mangosaft
- 1 cl Obers
- 0,5 cl Zuckersirup
- Eiswürfel
- Crushed Ice
- kleines Stück Ananas
- 1 Cocktailkirsche

ZUBEREITUNG:

1. Geben Sie Eiswürfel in den Shaker, dazu alle Zutaten bis inklusive Zuckersirup und schütteln kräftig.
2. Füllen Sie das Glas bis zur Hälfte mit Crushed Ice und seihen den Drink darauf.
3. Als Deko stecken Sie Kirsche und Ananasstückchen auf einen Cocktailspieß und stellen ihn in den Drink.
4. Servieren Sie die Batida de Côco mit zwei Trinkhalmen.

PIÑA COLADA

ZUTATEN:

- 4 cl Kokossirup oder Kokoscreme
- 2 cl Sahne
- 6 cl weißer Rum
- 8 cl Ananassaft
- 2 Dashes Zitronensaft
- Eiswürfel
- ½ Scheibe Ananas als Deko

ZUBEREITUNG:

1. Geben Sie die Eiswürfel und alle Zutaten außer der Ananasscheibe in einen Shaker und schütteln kräftig.
 2. Seihen Sie den Drink in ein gekühltes Fancyglas ab und dekorieren das Glas mit der halben Ananasscheibe.
- ... für die Cocktailschale

WHITE LADY

ZUTATEN:

- 6 cl Dry Gin
- 2 cl Cointreau
- 1 cl Zuckersirup
- 3 cl Zitronensaft
- 1 Eiweiß
- Zitronenzeste
- Eiswürfel

ZUBEREITUNG:

1. Füllen Sie die Zutaten außer der Zitronenzeste in einen Shaker und schütteln sie kräftig erst ohne Eis.
2. Öffnen Sie den Shaker, fügen Eiswürfel hinzu, schließen den Shaker und shaken noch mal kräftig durch.
3. Seihen Sie den Drink in eine Cocktailschale und spritzen eine Zitronenzeste darüber, die Sie dann vom Glasrand in den Drink hineinhängen lassen.

COSMOPOLITAN

ZUTATEN:

- 4 cl Gin
- 1 cl Cointreau
- 2 cl frisch gepresster Zitronensaft
- 3 Himbeeren oder 1 cl Himbeersirup
- Crushed Ice

ZUBEREITUNG:

1. Geben Sie alles zusammen in einen Shaker und schütteln kräftig durch.
2. Double Strain in eine gekühlte Cocktailschale oder einen Martinichelch.
... für das Weinglas

APEROL SPRITZ

ZUTATEN:

- 4 cl Aperol
- 0,1 cl Soda
- Prosecco zum Auffüllen (etwa 8 cl)
- 1 Orangenscheibe
- Eiswürfel

ZUBEREITUNG:

1. Gießen Sie Soda und Aperol in ein Weißweinglas.
2. Geben Sie einige Eiswürfel und die Orangenscheibe ins Glas.
3. Füllen Sie mit Prosecco auf.

KIR

ZUTATEN:

- 9 cl trockener Weißwein
- 1 cl Cassislikör

ZUBEREITUNG:

Geben Sie den Cassislikör in ein Weißweinglas und füllen mit Weißwein auf.

FRUCHTBOWLE

ZUTATEN FÜR 10 GLÄSER:

- 2 Liter Weißwein
- 1 Liter halbtrockener Sekt
- 8 cl Zuckersirup
- 400 g Erdbeeren
- 100 g Himbeeren

ZUBEREITUNG:

1. Vierteln Sie die Erdbeeren und geben sie zusammen mit den Himbeeren in eine Bowlenschüssel.
2. Gießen Sie 1 Liter Weißwein dazu und stellen die Schüssel für eine Stunde in den Kühlschrank.
3. Danach gießen Sie den zweiten Liter (gekühlten) Weißwein dazu und süßen mit Zuckersirup.
4. Zuletzt kommt der kalte Sekt dazu.
5. Füllen Sie die Bowle in vorbereitet kalte Weißweingläser – es sollten in jedem Glas einige Fruchtstücke sein.
6. Servieren Sie die Bowle mit Trinkhalm.
... für das Champagner- oder Sektglas:

KIR ROYAL

ZUTATEN:

- 10 cl kalter Champagner
- 1 cl Cassislikör
- 1 Zweig Minze

ZUBEREITUNG:

Geben Sie den Cassislikör in ein Champagnerglas und füllen mit Champagner auf.

Den Minzzweig stellen Sie ins Glas.

MIMOSA

ZUTATEN:

- 7 cl Champagner / Sekt
- 7 cl Orangensaft
- ½ Orangenscheibe oder 1 Pfirsichspalte

ZUBEREITUNG:

Gießen Sie den Champagner in ein Champagnerglas und füllen mit dem Orangensaft auf.

Als Garnitur können Sie eine Pfirsichspalte oder eine halbe Orangenscheibe an den Glasrand stecken.

HUGO

ZUTATEN:

- 1,5 cl halbtrockener Sekt
- 1 cl Soda
- 2 cl Holunderblütensirup
- ¼ Limette
- 2 Blätter Minze
- Eiswürfel

ZUBEREITUNG:

1. Gießen Sie den Sekt in ein Sektglas und füllen mit Soda auf.
2. Geben Sie nun den Holundersirup dazu und den Saft der Limette.
3. Reiben Sie die Minzblätter kurz ein wenig zwischen den Fingern und geben sie ins Glas.
4. Rühren Sie um und geben Eiswürfel ins Glas.

Cocktails rund ums Jahr

SILVESTER / NEUJAHR

GOOD LUCK

ZUTATEN:

- 2 cl Wodka
- 1 Kumquat
- 1 EL frische Granatapfelkerne
- 1 cl Orangensaft
- Champagner oder Sekt zum Auffüllen
- Eiswürfel
- 1 Orangenscheibe

ZUBEREITUNG:

1. Geben Sie in einen ausreichend großen Sektkelch drei Eiswürfel sowie Kumquat und Granatapfelkerne und gießen Orangensaft und Wodka dazu.
2. Füllen Sie den Drink erst knapp vor dem Servieren mit Champagner oder Sekt auf, damit sich die Kohlensäure nicht verflüchtigt.
3. Dekorieren Sie das Glas mit einer Orangenscheibe.

ALMOND-VANILLA

ZUTATEN FÜR 4 GLÄSER:

- 7,5 cl Mandellikör
- 40 cl Apfelsaft
- 25 cl Weißwein
- ½ Vanilleschote
- 1 Apfel mit der Schale

ZUBEREITUNG:

1. Schneiden Sie den Apfel in kleine Spalten und lassen diese im Mandellikör eine halbe Stunde ziehen.
2. Kochen Sie den Weißwein mit Apfelsaft und der halben Vanilleschote auf, fügen die Apfelspalten hinzu und erwärmen sie.
3. Tauchen Sie den Rand der Gläser in Wasser, dann in Zucker, sodass ein „eisiger“ Rand entsteht. Füllen Sie den warmen Drink in die Gläser.

WHAT'S UP

ZUTATEN:

- 3 cl Orangenlikör
- 3 cl Apfelsaft
- 2 cl Orangensaft
- 1 cl Ananassaft
- Champagner oder Sekt zum Auffüllen
- 1 Physalis
- 1 Orangenscheibe
- etwas Kirschsaft und weißer Zucker für den Glasrand

ZUBEREITUNG:

1. Tauchen Sie den Rand des Cocktailglases zuerst in Kirschsaft und drehen es dann in Zucker – so entsteht ein dekorativer roter Zuckerrand.
2. Verrühren Sie den Orangenlikör mit den Säften im Rührbecher und gießen den Mix ins Cocktailglas.
3. Füllen Sie mit Champagner / Sekt auf und dekorieren das Glas mit Physalis und Orangenscheibe.

CAPODANNO ITALIANO

ZUTATEN:

- 3 cl Gin
- 3 cl Campari
- 3 cl Cinzano Rosso
- Orangenschale
- Eiswürfel

ZUBEREITUNG:

Füllen Sie einen Tumbler mit Eiswürfeln, gießen alle Zutaten hinein, geben ein Stück Orangenschale dazu und rühren um. Eine weitere Orangenschale dient als Dekoration.

HALLEY'S

ZUTATEN:

- 5 cl Sekt
- 3 cl Sherry
- 1 Dash Limettensaft

ZUBEREITUNG:

In einem Sektglas verrühren Sie Sherry und einen Spritzer Limettensaft.
Anschließend füllen Sie mit Sekt auf.

ADVENTZEIT / WEIHNACHTEN /
WINTER

RUM IM SCHNEE / PUNSCH

ZUTATEN:

- 2 cl brauner Rum
- 200 ml Milch
- 50 ml Sahne
- 1 EL weißer Rohrzucker
- 1 Prise Zimt

ZUBEREITUNG:

1. Erhitzen Sie die Milch und lösen darin den Zucker auf. Mit einer Schneerute schlagen Sie die Milch schaumig.
2. Füllen Sie die Milch in eine ausreichend große Tasse (etwa 250 ml) und gießen den Rum dazu.
3. Garnieren Sie den Punsch mit einer Sahnehaube und bestreuen ihn mit etwas Zimt.

IRISH COFFEE

ZUTATEN:

- 4 cl irischer Whisky
- 12 cl heißer Kaffee
- ½ TL Zuckersirup
- 50 g Sahne

ZUBEREITUNG:

1. In eine hitzebeständige Glastasse geben Sie als erstes den Zuckersirup und gießen den heißen Kaffee hinzu.
2. Rühren Sie gut um und lassen dann den Whisky in die Tasse einfließen.
3. Setzen Sie dem Getränk eine Haube aus geschlagener Sahne auf.

KNICK-KNACK

ZUTATEN FÜR 5 SHOT-GLÄSER À 4 CL:

- 10 cl Wodka
- 3 Karamellbonbons
- 3 getrocknete Feigen
- 10 cl heißer Kaffee
- 50 ml Sahne
- etwas gemahlenen Zimt

ZUBEREITUNG:

1. Schneiden Sie die getrockneten Feigen in Stücke und zerdrücken Sie die Bonbons ein wenig.
2. Geben Sie die Feigenstücke und die zerdrückten Bonbons in ein großes Trinkglas, gießen mit Wodka auf und rühren gut um. Lassen Sie das Glas mindestens drei Stunden stehen, sodass sich die Bonbons auflösen.
3. Gießen Sie je 2 cl heißen Kaffee in die Shotgläser.
4. Darüber seihen Sie mit einem Haushaltssieb den Wodka-Bonbon-Mix.
5. Toppen Sie den Shot mit einem Tupfen Schlagsahne und streuen etwas Zimt darauf.

MAKE A WISH

ZUTATEN:

- 4 cl Wodka
- 1 cl Granatapfelsirup
- 3 cl Kirschsafft
- 3 cl Apfelsaft
- 3 cl Kokosmilch
- 2 cl Kokoswasser
- 1 EL Granatapfelkerne
- Crushed Ice
- Eiswürfel

ZUBEREITUNG:

1. Füllen Sie alle Zutaten außer den Granatapfelkernen und Eiswürfeln in einen Shaker und schütteln gut durch. Geben Sie 4 Eiswürfel in ein Longdrinkglas.
2. Seihen Sie den Drink in das Longdrinkglas ab.

VALENTINSTAG

Mengenangaben sind für jeweils 2 Gläser

OH HONEY

ZUTATEN:

- 6 cl Wodka
- 4 cl Granatapfelsaft
- Bitter Lemon zum Auffüllen
- ½ EL Zuckersirup
- 4 Blätter Minze
- 2 Stiele Minze
- Eiswürfel

ZUBEREITUNG:

1. Muddeln Sie die Minzblätter im Shaker und geben dann Eiswürfel dazu.
2. Gießen Sie Wodka, Zuckersirup und Granatapfelsaft in den Shaker und schütteln gründlich.
3. Füllen Sie einige Eiswürfel in zwei Gläser und seihen den Mix aus dem Shaker darüber.
4. Gießen Sie mit Bitter Lemon auf und stellen je einen Minzestängel ins Glas.

LOVELY SUNSET

ZUTATEN:

- 7 cl Gin
- 7 cl Limettensaft
- 4 große Erdbeeren
- ½ Vanilleschote
- 2 cl Erdbeersirup
- Soda zum Auffüllen
- Eiswürfel

ZUBEREITUNG:

1. Waschen Sie die Erdbeeren und achteln sie.
2. Schneiden Sie die Vanilleschote auf und kratzen das Mark heraus.
3. Verrühren Sie in einem Rührbecher Limettensaft, Gin, Vanillemark und Erdbeersirup.
4. Geben Sie in jedes Glas gleich viele Erdbeerstücke, fügen einige Eiswürfel zu und gießen den Mix aus dem Rührbecher darüber.
5. Füllen Sie mit Soda auf und stecken jeweils eine Erdbeere als Deko auf den Glasrand.

LIVE PINK!

ZUTATEN:

- 6 cl Gin
- 1 cl Erdbeerlikör
- 1 cl Erdbeersirup
- 0,5 cl frisch gepresster Zitronensaft
- Zitronenzeste
- 10 cl Mineralwasser ohne Kohlensäure
- Rosé-Sekt zum Auffüllen
- einige ungespritzte Rosenblätter als Deko

ZUBEREITUNG:

1. Geben Sie Gin, Erdbeersirup, Erdbeerlikör, stilles Mineralwasser und Zitronensaft in einen Rührbecher ohne Eis und verrühren alles gut.
2. Gießen Sie den Mix in zwei Sektgläser und füllen mit dem gut gekühlten Rosé-Sekt auf.
3. Pressen Sie die Zitronenzeste über dem Drink aus und lassen einige Rosenblätter auf dem Drink schwimmen.

AFTER WORK DRINKS

ROSE & AL

ZUTATEN:

- 6 cl Wodka
- 1 TL Waldhonig oder Agavensirup
- Ginger Ale zum Auffüllen
- 0,5 cl frisch gepresster Zitronensaft
- Eiswürfel
- 1 Rosmarinzweig

ZUBEREITUNG:

1. Geben Sie Wodka, Zitronensaft und Honig in einen Rührbecher mit Eiswürfeln und rühren gut um.
2. Gießen Sie die Mischung in einen Tumbler mit Eiswürfeln und füllen mit Ginger Ale auf.
3. Stellen Sie den Rosmarinzweig ins Glas.

WHITE THYME

ZUTATEN:

- 4 cl frisch gepresster Zitronensaft
- 7 cl weißer Rum
- 0,5 cl Zuckersirup
- 2 Zweige frischer Thymian für den Shaker
- Eiswürfel
- 1 Zweig frischer Thymian als Deko
- 1 Zitronenscheibe

ZUBEREITUNG:

1. Muddeln Sie im Shaker Zitronensaft und 2 Thymianzweige.
2. Fügen Sie Rum, Sirup und Eiswürfel hinzu und shaken gut durch.
3. Seihen Sie den Mix aus dem Shaker in einen Tumbler, geben eine Zitronenscheibe in den Drink und garnieren mit dem Thymianzweig.

CHILL OUT

ZUTATEN:

- 2 cl Cointreau
- 2 cl Gin
- 2 cl Sake
- 2 cl frisch gepresster Zitronensaft
- 1 Dash Orange Bitters
- Crushed Ice
- 1 Zitronenscheibe

ZUBEREITUNG:

Shaken Sie alle Zutaten mit Eis gut durch und seihen den Mix in einen mit Crushed Ice zu 1/3 gefüllten Tumbler. Garnieren Sie den Drink mit einer Zitronenscheibe auf dem Glasrand.

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

BRASILIANA

ZUTATEN:

- Maracujasaft
- Tonic
- ½ Limette
- 2 EL brauner Rohrzucker
- Crushed Ice

ZUBEREITUNG:

1. Schneiden Sie die halbe Limette in vier Stückchen, geben sie ins Limonadenglas und drücken sie mit dem Muddler mehrmals, sodass etwas Saft austritt.
2. Fügen Sie den Zucker und Crushed Ice hinzu und füllen mit Maracujasaft und Tonic auf – Mischungsverhältnis nach Belieben.

BASILETTE

ZUTATEN:

- 5 Blättchen frisches Basilikum
- 5 Blättchen Pfefferminze
- 15 cl Kokoswasser
- 0,5 cl Limettensaft
- 2 Blättchen Minze als Deko
- Crushed Ice

ZUBEREITUNG:

1. Geben Sie Kräuter, Kokoswasser und Limettensaft in einen Mixer und mixen die Zutaten auf höchster Stufe, bis sich alles gut vermischt hat und die Kräuterblättchen zerkleinert sind.
2. Füllen Sie den Drink in einen Tumbler, geben Crushed Ice hinzu und dekorieren mit den Minzblättchen.

WINTERPUNSCH

ZUTATEN:

- 250 ml Schwarztee
- 125 ml klarer Birnensaft
- 125 ml Apfelsaft
- 125 ml Kirschaft
- ½ Zitrone, Schale
- 1 Stange Zimt
- 3 Gewürznelken
- 2 Stück Sternanis
- 1 cl frisch gepresster Orangensaft

ZUBEREITUNG:

1. Geben Sie alle Fruchtsäfte in einen Topf und fügen die Gewürze sowie die abgeriebene Zitronenschale hinzu.
2. Erhitzen Sie die Säfte langsam, sie dürfen nicht kochen. Entnehmen Sie die Zimtstange und die Gewürznelken, wenn der Mix fast kocht.
3. Gießen Sie den Orangensaft und den Schwarztee dazu und erhitzen alles noch mal.

Servieren Sie den Punsch in Teegläsern.

LET'S GO

ZUTATEN:

- 1 cl Grapefruitsaft
- 1 cl Ananassaft
- 1 cl Soda
- 1 TL Zuckersirup
- Eiswürfel

ZUBEREITUNG:

1. Gießen Sie die Fruchtsäfte und den Sirup in ein großes Longdrinkglas und verrühren alles gut.
2. Füllen Sie mit eiskaltem Soda auf und servieren den Drink mit Eiswürfeln.

HAPPY DAY

ZUTATEN:

- 8 cl Himbeersaft
- 5 cl Maracujasaft
- 1 Dash Limettensaft
- 0,5 cl Bitter Lemon
- 3 Blätter Minze
- Soda zum Auffüllen
- Eiswürfel

ZUBEREITUNG:

1. Geben Sie die Minzblätter in einen Rührbecher und zerdrücken sie vorsichtig etwas mit dem Muddler.
2. Fügen Sie die gut gekühlten Obstsäfte hinzu und verrühren sie, gießen Sie Bitter Lemon zu.
3. Seihen Sie den Mix in ein Limonadenglas mit Eiswürfeln und füllen mit Soda auf.

Haftungsausschluss

Dieses Buch enthält Meinungen und Ideen des Autors / der Autorin und hat die Absicht, Menschen hilfreiches und informatives Wissen zu vermitteln. Die enthaltenen Strategien passen möglicherweise nicht zu jedem Leser, und es gibt keine Garantie dafür, dass sie auch wirklich bei jedem funktionieren. Die Benutzung dieses Buchs und die Umsetzung der darin enthaltenen Informationen erfolgt ausdrücklich auf eigenes Risiko. Haftungsansprüche gegen den Autor für Schäden materieller oder ideeller Art, die durch die Nutzung oder Nichtnutzung der Informationen bzw. durch die Nutzung fehlerhafter und/oder unvollständiger Informationen verursacht wurden, sind ausdrücklich ausgeschlossen. Das Werk, inklusive aller Inhalte, gewährt keine Garantie oder Gewähr für Aktualität, Korrektheit, Vollständigkeit und Qualität der bereitgestellten Informationen. Druckfehler und Fehlinformationen können nicht vollständig ausgeschlossen werden.

Impressum: Ataro Kitap Yayıncısı, İsmet Kaptan, Gazi Blv. No:116, 35210 Konak/İzmir, Turkey, atarokitap.izmir@gmail.com