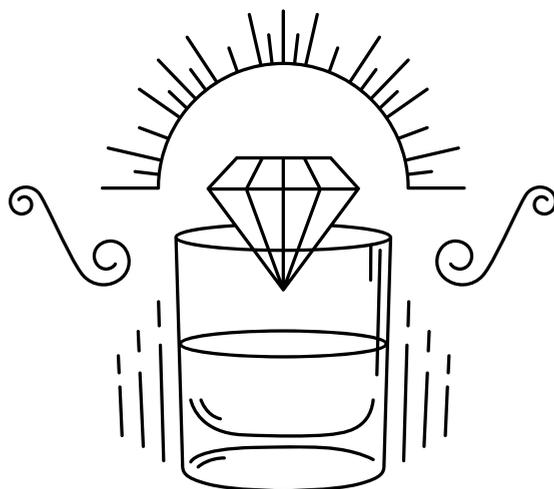


HAUSBAR

DRINKS MIXEN WIE DIE PROFIS



THOMAS HENRY

MIT FOTOGRAFIEEN VON KATJA HIENDELMAYER



© des Titels »Hausbar« (ISBN 978-3-7423-0686-9) 2018 by riva Verlag,
Münchner Verlagsgruppe GmbH, München. Nähere Informationen unter: www.m-vg.de

WILLKOMMEN IN DER HAUSBAR



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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

1



2



3



5



4





6



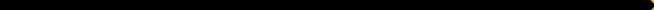
7

TECHNIKEN

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



© des Titels »Hausbar« (ISBN 978-3-7423-0686-9) 2018 by riva Verlag,
Münchner Verlagsgruppe GmbH, München. Nähere Informationen unter: www.m-vg.de



F I L L E R

SPRITZIGE SPEZIALISTEN FÜR DEN DRINK:

DIE FILLER

Aus der Bar sind sie nicht wegzudenken: Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale, Soda Water, Ginger Beer & Co. In ihrer Gesamtheit werden sie oft als »Bitterlimonaden« bezeichnet, von Bartendern auch als »Filler« oder, vor allem im englischsprachigen Ausland, als »Mixer«. Was eigentlich ein Understatement ist. Denn sie sind essenzieller Bestandteil einer Vielzahl von Drinks und haben eine eigene, teils sehr lange Tradition und Geschichte.

Das Soda Water, ein Wasser mit besonders hohem Kohlensäuregehalt, ist die Basis, die Mutter aller Limonaden. Wasser mit Kohlensäure sind hierzulande bestens bekannt: Rund 500 Sorten aus insgesamt 200 Mineralbrunnen stehen als Durstlöscher bereit. Doch an der Bar empfiehlt es sich, Soda statt Sprudel zu nehmen.

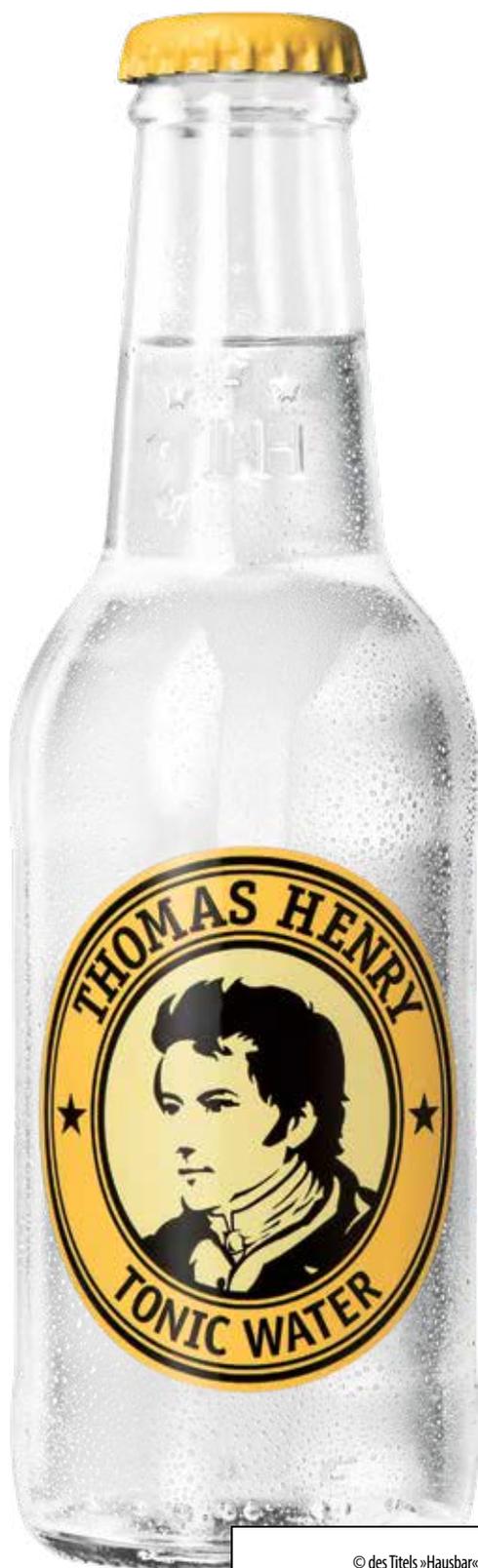
Warum? Ganz einfach beziehungsweise zweifach: Erstens verfügt klassisches Mineralwasser schlicht und ergreifend über deutlich weniger Kohlensäure – für spritzige Longdrinks braucht es mehr. Und zweitens: Ausgewiesenes Mineralwasser verfügt, der Name sagt es, über Mineralien. Die mögen gut für die Gesundheit sein, beim Drink jedoch verschieben sie den Geschmack in mitunter unerwünschte Richtungen. Beim Soda Water kommt noch eine weitere Komponente hinzu: Natriumhydrogencarbonat. Mindestens 570 Milligramm des Natriumsalzes der Kohlensäure müssen in einem Liter stecken – erst dann darf der Name Soda Water verwendet werden. Entwickelt wurde das Soda Water ursprünglich, um Trinkwasser für die britische Kriegsmarine zu konservieren. Im 18. Jahrhundert wurde eifrig getüftelt, um dieses Ziel zu erreichen. Dabei gelang es 1773 einem Apotheker aus Manchester, Thomas Henry, die Karbonisierung und somit die Haltbarmachung von Wasser maßgeblich voranzutreiben. Er sorgte damit nicht nur für gesündere Matrosen, sondern legte nebenbei einen Grundstein für unser heutiges Basisprodukt der Bar.

Die Geschichte der Bar-Limonaden geht aber noch weiter zurück: So war schon vor über 500 Jahren im heutigen Mexiko ein leicht fermentierter – und somit kohlen-säurehaltiger – Grapefruitsaft sehr beliebt. Der wurde oft in Kombination mit Pu

nenen Wein – und einem Spritzer Limette getrunken. Man könnte sagen, das war ein Proto-Longdrink. Auch in der Karibik kannte man den Effekt der Fermentation. Dort kombinierte man den so gegorenen Ingwersaft mit Rum. Dieser Mix heißt heute Dark and Stormy – gemacht mit dem kultigen Ginger Beer, der nächsten Limonade, die heute in den Bars der Welt eine wichtige Rolle spielt.

Bier? Limonade? Was denn nun? Als das Ginger Beer im 18. Jahrhundert die Bühne betrat, wurde es tatsächlich wie ein Bier gebraut und enthielt Alkohol. Heute gibt es viele Varianten, bei denen auf die Fermentation – und somit auch auf den Alkohol – verzichtet wird. An der Bar wird ausschließlich die alkoholfreie Limonade verwendet, dem Ginger Ale nicht unähnlich, aber mit deutlich mehr Ingwer, also schärfer im Geschmack. In Deutschland war dieses Ginger Beer lange Zeit fast ausschließlich in Asia-Shops zu bekommen. Doch immer mehr Bartender entdeckten das scharf-süße Getränk für sich und ihre Drinks, allen voran den Moscow Mule mit Wodka, Limette und eben Ginger Beer. Ein Longdrink, der schon in den 1940er-Jahren in den USA entstand und dort einen regelrechten Hype auslöste – in Mitteleuropa hingegen bis vor wenigen Jahren noch ein Geheimtipp war. Die Liebe zum Moscow Mule begann, als Thomas Henry aus Berlin im Jahr 2010 als erstes deutsches Unternehmen ein eigenes Ginger Beer namens »Spicy Ginger« auf den Markt brachte. Mit seiner ausgezeichneten »Mixability«, wie Bartender es nennen, ist die mit scharfem Ingwer hergestellte Limonade eine perfekte Grundlage für eine Vielzahl von Drinks.

Und das Ginger Ale? Ein Kühlschranksfavorit weltweit. Im Gegensatz zum trüben Ginger Beer hat es eine klare e. Zwischen zwei Sorten



wird unterschieden: den pikanten »golden style« mit dunkler Farbe und den hierzulande bekannteren »dry style« mit hellerer, blasserer Färbung. Der bekannteste und beliebteste Drink mit Ginger Ale ist der Horse's Neck.

Der absolute Klassiker unter den Bitterlimonaden ist jedoch das Tonic Water. Mit seinem Wechselspiel aus Bitterkeit und Süße schmeckt es wie für den Gin gemacht. Doch auch hier gibt es eine Vorgeschichte, die mit der Bar erst einmal nichts zu tun hat: Bei der britischen Marine versetzte man ab dem 19. Jahrhundert Soda Water mit dem aus der südamerikanischen Chinarinde gewonnenen Chinin, um Malaria-Erkrankungen vorzubeugen. Seeleute im Dienste der Krone, die sich im südostasiatischen oder afrikanischen Raum aufhielten, erhielten einen Trinkbefehl. Dem leisteten sie Folge, auch wenn es ihnen nicht sonderlich schmeckte. Der hohe Chiningehalt machte die Mischung zu einer außerordentlich bitteren Angelegenheit. Also gaben die Soldaten Zucker hinzu. Und Gin! Geboren war der Longdrink unter den Longdrinks.

Die Geschichte des Bitter Lemon ist eng mit der des Tonic Water verknüpft beziehungsweise eine unmittelbare Weiterentwicklung des gleichen Prinzips. Keine Überraschung also, dass man es im englischsprachigen Raum auch als »Lemon Tonic« kennt. Tonic Water wird zusätzlich mit Zitronensaft oder Zitronensäure aromatisiert und erhält so seine typische, milchig-trübe Farbe. Es wurde ebenfalls erst zum Schutz gegen Malaria getrunken, seinen Siegeszug trat dieses fruchtig-säuerliche und zugleich etwas mildere Tonic in den frühen 1980er-Jahren an. Wodka Lemon ist nach wie vor ein Diskotheken-Klassiker.

In den vergangenen Jahren sind viele Tonic-Water-Variationen in unterschiedlichsten Geschmacksrichtungen hinzugekommen. Zum Beispiel mit Holunder- oder Kirschlorbete, mit Bergamotte oder mit Cold Brew: kalt extrahiertem, hocharomatischem und koffeinreichem Kaffee. So lassen sich viele Drinks vom Gin & Tonic bis zu komplexen Cocktails auf einfache und geschmackvolle Art verfeinern. In vielen Bars ist es heute nicht ungewöhnlich, dass die Gäste nicht nur die Spirituose für ihren Drink individuell aussuchen, sondern eben auch aus diversen Tonic-Versionen ihren Favoriten wählen. Ein Prinzip, das auch an der Hausbar für Spaß und Abwechslung sorgt: Ein Drink mit zwei oder drei verschiedenen Tonics gereicht garantiert überraschende Ergebnisse.

Und sowieso: Der Kreativität bei der Verwendung von Fillern sind keine Grenzen gesetzt. Von der klassischen Cola über exotische Limonaden (z. B. mit Mango) bis zu fermentierten Getränken wie Tepache aus Ananas oder Kombucha aus Tee und Pilzen öffnet sich hier ein weites

werden.

GIN & TONIC



Vier große Eiswürfel in einem Wein- oder Longdrinkglas mit **40 ml GIN** benetzen, Garnitur nach Geschmack (siehe Seite 29) hinzufügen und mit **THOMAS HENRY TONIC WATER** auffüllen.

→ RED ← COFFEE HIGHBALL



Eiswürfel in ein Longdrinkglas geben und **40 ml CAMPARI** hinzugeben.
Mit **THOMAS HENRY COFFEE TONIC** auffüllen und
mit einer Orangenzeste garnieren.

THE HENRY



50 ml WERMUT, 10 ml LIMETTENSAFT und Eiswürfel
in ein Weinglas geben. Mit **THOMAS HENRY ELDERFLOWER TONIC**
aufgießen und mit einem Minzzweig garnieren.

© des Titels »Hausbar« (ISBN 978-3-7423-0686-9) 2018 by riva Verlag,
Münchner Verlagsgruppe GmbH, München. Nähere Informationen unter: www.m-vg.de

BLOOMY ♡ CUP ♡



Eiswürfel mit **40 ml WERMUT** in ein Weinglas geben und kurz umrühren. Mit **THOMAS HENRY CHERRY BLOSSOM TONIC** aufgießen und mit einer Orangenzeste garnieren.

MOSCOW MULE



Kupferbecher oder Longdrinkglas mit Eiswürfeln füllen und **40 ml WODKA** sowie **20 ml LIMETTENSAFT** hinzugeben. Mit **THOMAS HENRY SPICY GINGER** auffüllen und mit Gurkenscheiben garnieren.