

MAESTER JAEGER

# GIN OF THRONES

Trinken wie in den Sieben Königsländern



riva

© des Titels »Gin of Thrones« (ISBN 978-3-7423-1318-8)  
2020 by riva-Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München  
Nähere Informationen unter: <http://www.riva-verlag.de>

# VORWORT

**G***ame-of-Thrones*-FANS, versammelt euch! Ich möchte euch eine Geschichte erzählen. Eine Geschichte von Eis und Feuerwasser, eine epische Saga voller Drachen und Ritter, Helden und Schurken und genügend Fusel, um alle Sieben Königslande damit abzufüllen.

Willkommen zu *Gin of Thrones*, einem sorgfältig zusammengetragenen Cocktail-Kompodium, inspiriert von Westeros und dessen Bewohnern. Von den Maestern aus Altsass zu den Säufnern in Flohloch – wir haben in den gesamten Sieben Königslanden und darüber hinaus nach den besten Cocktailrezepten mit *Game-of-Thrones*-Bezug gesucht, um den ultimativen Almanach des Alkohols niederzuschreiben.

Wenn ihr Hardcore-*GoT*-Fan seid (also alle Bücher von George R. R. Martin gelesen habt, jede Folge der TV-Serie auswendig kennt, fließend Hochvalyrisch spricht und den Stammbaum der Familie Targaryen aus dem Stegreif nachzeichnen könnt), dann ist dieses Cocktailbuch genau das Richtige für euch.

Aber wenn ihr von alledem noch weniger wisst als Jon Schnee, dann ist das auch völlig in Ordnung. Hier ist jeder willkommen. **Doch seid gewarnt: Es lauern Spoiler auf den folgenden Seiten!** Wenn ihr die *Game-of-Thrones*-Saga also noch nicht kennt, dann solltet ihr jetzt schnellstens die Bücher lesen oder die Serie anschauen. Auf geht's, worauf wartet ihr noch? Okay, wieder da? Und bereit für das Kommende? Gut, dann kann es weitergehen.

Dieses Buch besteht aus acht Kapiteln, die alle jeweils eine Staffel der TV-Serie repräsentieren und einen berauschenden Cocktailmix vorstellen,



der auf den Ereignissen und Charakteren der jeweiligen Folgen basiert. Ob fruchtige Drinks für laue Sommernächte in Sonnspeer oder feuriger Stoff, der selbst die kalten Herzen der Weißen Wanderer erwärmt, es ist für alle etwas dabei. Auf den folgenden Seiten findet ihr garantiert einen Cocktail für jeden Geschmack.

Für Bannerträger des Hauses Stark gibt es Rezepte wie den *Bran-dy Alexander*, einen Trunk, so bissig wie ein Schattenwolf an einem kalten Morgen in Winterfell. Diejenigen unter euch, die für ihre vollen Gläser auch die passende volle Geldbörse besitzen, dürfen sich an *Lennisters Goldwasser* laben. Das ist euch nicht exotisch genug? Wie wäre es mit einer *Piña-Kbal-Ada* oder *Gegorener Stutenmilch*, mit dem authentischen Geschmack von Essos?

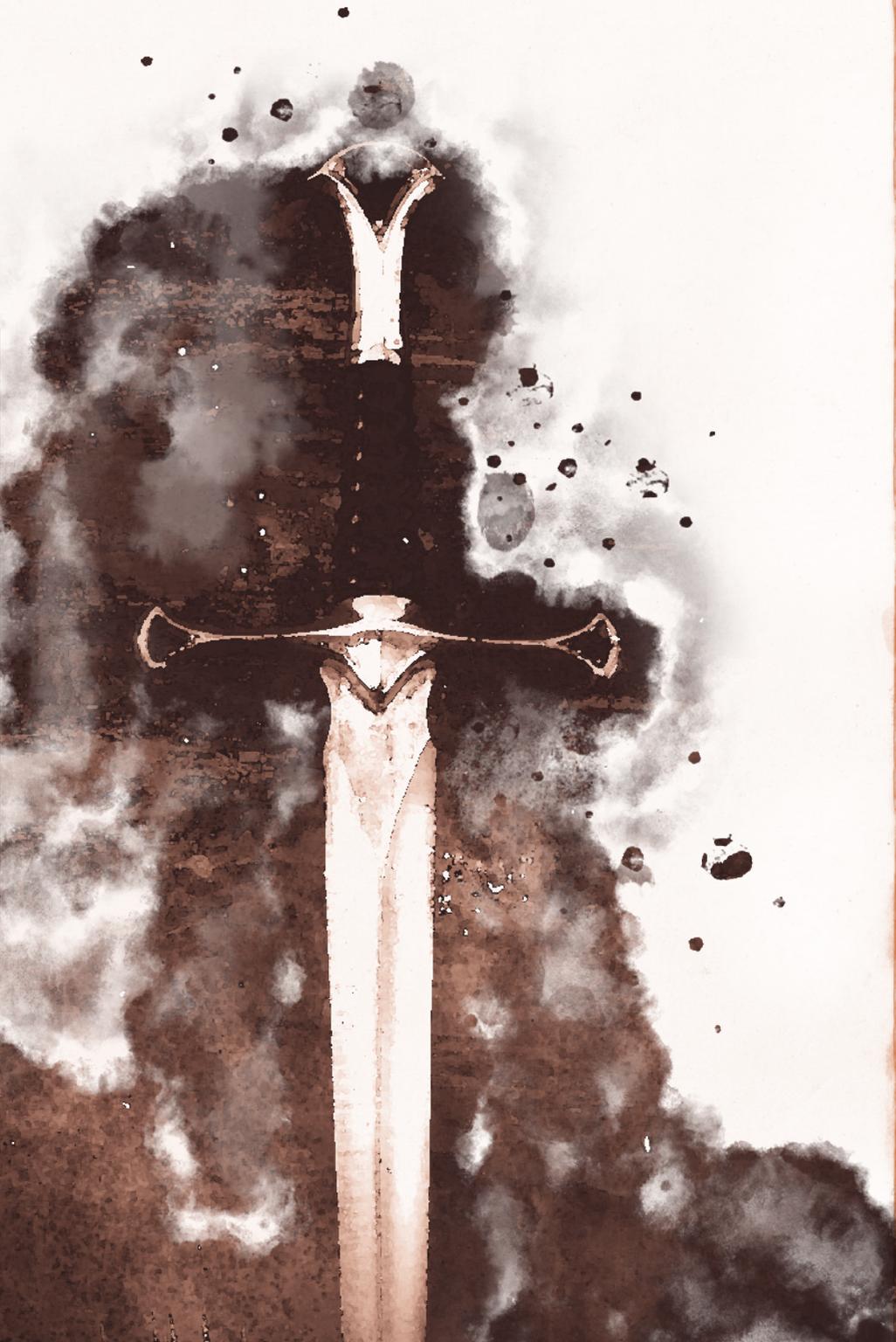
Und wenn ihr von dem ganzen Schnaps mehr Hunger bekommt als die Hunde von Ramsay Bolton, müsst ihr euch nicht sorgen. Wir haben ein Snack-Buffer zusammengestellt, das selbst die Unersättlichsten unter euch satt werden lässt. Auf dem Speiseplan stehen die scharfen *Nüsse der Unbefleckten*, *Theons Cocktailwürstchen* sowie weitere Gerichte, die Gott sei Dank rein gar nichts mit männlichen Geschlechtsteilen zu tun haben. Kurzum: eine bunte Mischung an Snacks, die den Alkohol aufsaugen können, den ihr auf den folgenden 140 Seiten trinken werdet.

Falls eure Feten freudloser sind als eine Hochzeit im Hause Frey, findet ihr obendrein einige Trinkspiele, die jeder Party Leben einhauchen werden. Eure Gäste müssen nur gewillt sein, einen Kurzen zu kippen, immer wenn ein Charakter in der Serie das Zeitliche segnet.

Also, um es mit den Worten Tyrion Lennisters zu sagen: Macht euch bereit, zu trinken und Dinge zu wissen, und genießt mit uns den *Gin of Thrones*.



© des Titels »Gin of Thrones« (ISBN 978-3-7423-1318-8)  
2020 by riva-Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München  
Nähere Informationen unter: <http://www.riva-verlag.de>



# STAFFEL



# 1



© des Titels »Gin of Thrones« (ISBN 978-3-7423-1318-8)  
2020 by riva-Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München  
Nähere Informationen unter: <http://www.riva-verlag.de>



# DAS LIED VON EIS UND FEUER(BALL)

**G**EORGE R. R. MARTIN konnte 1996 noch nicht ahnen, welch massiven Einfluss seine Schöpfung einmal auf die Popkultur haben würde. Das damals erschienene erste Buch seiner *Lied-von-Eis-und-Feuer*-Saga wurde nicht nur ein Bestseller, ihm folgten sechs weitere Bände, die erfolgreichste TV-Serie aller Zeiten und – 25 Jahre später – dieses feuchtfröhliche Cocktailbuch, das ihr gerade in den Händen haltet!

Die Geschichte, die er darin erzählt, prägte eine ganze Generation und erreichte eine solche Reichweite und Komplexität, über die er sich zu Anfang selbst noch gar nicht bewusst gewesen war. Lasst uns also im Gedenken an die ersten Zeilen seiner Kreativität ein wenig auf die Sprünge helfen, damit seine Finger in rasender Geschwindigkeit über die Tastatur gleiten mögen: Wir beginnen unser Trinkgelage mit einem Kurzen zum Hinter-die-Binde-Kippen, der eine Schreibblockade schneller löst, als ihr sagen könnt: »Daenerys aus dem Hause Targaryen, die Erste ihres Namens, Königin der Drachenbucht, Königin der Andalen, der Ersten Menschen und der Rhoynar, Regentin der Sieben Königslände, Beschützerin des Reiches, Mutter der Drachen, Sprengerin der Ketten, Khaleesi und Herrscherin des großen Grasmeeeres, Khaleesi und Herrscherin des Dothrakischen Meeres«.



## REZEPT



### INGREDIENZEN

- 1 cl Fireball Cinnamon Whisky  
(kanadischer Whisky-Zimt-  
Likör)
- 1 cl Pfefferminzlikör
- 1 cl Sahnelikör

### ZUBEREITUNG

1. Alle Ingredienzen in einem mit Eis gefüllten Cocktailshaker mischen.
2. Die Mixtur in ein Schnapsglas eurer Wahl gießen.
3. Runter damit!

*»Er ist der Prinz, der verheißsen wurde,  
und sein ist das Lied von Eis und Feuer.«*

RHAEGAR TARGARYEN



# BARATHEONS FIZZ

**W**ER DIE BARATHEONS vermisst, hebt nun bitte die Hand. Ob der selbstherrliche Renly oder der kühle Stannis – unter dem Wappen mit dem gekrönten schwarzen Hirsch tummelten sich einige der coolsten Charaktere von *Game of Thrones*. Über dem Rest der Familie thronte bierbäuchig König Robert höchstselbst, der in der Serie von Mark Addy überragend gespielt wurde.

Als trinkfester Schürzenjäger, der Ritterturniere liebte und auf dem Eisernen Thron selten majestätisch saß, sondern bestenfalls beschwipst herumfläzte, war König Robert ein Paradebeispiel für ein Leben im Überfluss und vor allem für Ausschweifungen aller Art. Er könnte vermutlich jeden Cocktail in diesem Buch probieren und hätte anschließend trotzdem noch genug Energie, um ein Wildschwein fürs Abendbrot zu jagen. Natürlich möchten wir euch von beidem dringend abraten!

Zu Ehren von Robert und dem Hause Baratheon könnt ihr aber zumindest den Baratheons Fizz kosten, einen Cocktail, wie er einem König gebührt. (Vor allem wenn dieser König am liebsten schon morgens mit dem Trinken beginnt.)



## REZEPT

INGREDIENZEN

- 6 cl frisch gepresster, gekühlter Orangensaft
- 6 cl Champagner
- Orangenscheibe zum Garnieren

ZUBEREITUNG

1. Orangensaft in ein Schaumweinglas geben.
2. Das Glas mit dem Champagner aufgießen und mit einer Orangenscheibe garnieren.
3. Trinken, bis ihr zu fett für euren Brustharnisch seid.

*»Ich will, dass der Leichenschmaus der größte wird, den das Königreich je gesehen hat, und dass jeder einen Bissen von dem Wildschwein abbekommt, das mich erwischt hat.«*

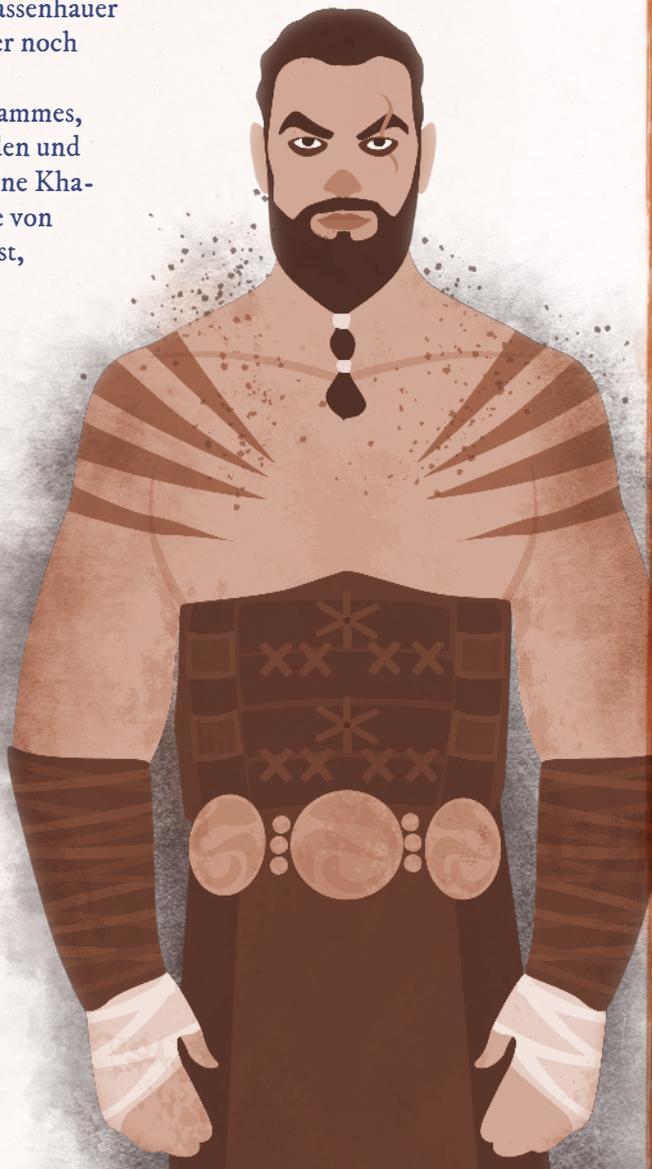
ROBERT BARATHEON



# PIÑA-KHAL-ADA

**D**IESES EXOTISCH KLINGENDE Labsal ist seit Jahrzehnten eine beliebte Erfrischung für all diejenigen, die ihre Spirituosen am liebsten am Strand und unter Palmen schlürfen. Und das aus gutem Grund. Der Cocktail ist so berühmt, dass ihm zu Ehren sogar ein alter Gassenhauer geschrieben wurde! Wie ging der noch gleich ...?

»Du bist der Khal deines Stammes, lebst auf dem Rücken von Pferden und die Mutter der Drachen soll deine Kha-lesi bald werden. In der Steppe von Essos ist das Meer dir ganz wurst, nach einer blutigen Schlacht löscht Piña-Khal-Ada deinen Durst.«



»*Che dothrás  
che drivos.*«

»**RIDE OR DIE**«  
AUF DOTHRAKI

## REZEPT

INGREDIENZEN

4 cl weißer Rum  
 4 cl Kokosnusscreme (oder  
 gegorene Stutenmilch,  
 wenn ihr das echte Dothraki-  
 Erlebnis wollt)  
 10 cl Ananassaft  
 Crushed Ice  
 Ananasscheibe zum Garnieren

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten (außer der Garnierung) mit dem Crushed Ice in einem Cocktailshaker mischen.
2. Alles gut durchschütteln, so als würdet ihr auf einer Dothraki-Hochzeit tanzen.
3. Die Mischung in ein gekühltes Glas gießen, garnieren und genießen.

*»Yer Jalan Atthirari Anni.«  
 (Du bist der Mond  
 meines Lebens.)*

KHAL DROGO



# INZEST BETWEEN THE SHEETS

**D**IE LENNISTERS – so sagt man – begleichen stets ihre Schulden. Und offenbar treiben sie es auch gern innerhalb der Familie. Diesen Eindruck bekommt man zumindest beim acht Staffeln andauernden Techtelmechtel der Zwillinge Cersei und Jaime. Doch so eklig deren Geschwisterliebe auch gewesen sein mag, sie sind nicht die einzigen *GoT*-Charaktere, die ihre Familienmitglieder offensichtlich ein wenig zu lieb haben.

Viserys Targaryen hatte ebenfalls ein recht ungesundes Verhältnis zu seiner Schwester, Craster Bergfried war die reinste Inzesthölle, Theon Graufreud griff Schwester Asha unter den Rock und Jon Schnee turtelte mit seiner eigenen Tante. Wenn man so darüber nachdenkt, dann scheint es, als gehörte Inzest genauso zu *Game of Thrones* wie Drachen, Tod und Saufgelage.

Um also einen Genpool zu ehren (oder vielmehr zu bedauern), der dürftiger ist als einige der Handlungsäden von Staffel 8, kitzeln wir eure Geschmacksnerven mit diesem passend betitelten Gesöff.



## REZEPT

INGREDIENZEN

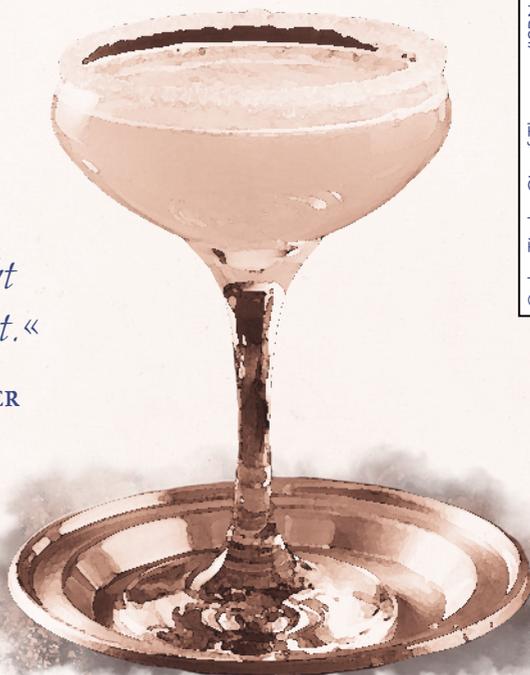
3 cl weißer Rum  
 3 cl Cointreau  
 1,5 cl frisch gepresster  
 Zitronensaft  
 3 cl Cognac  
 Eis  
 Zucker

ZUBEREITUNG

1. Weißen Rum, Cointreau, Zitronensaft und Cognac mit Eis in einem Cocktailshaker mischen.
2. Den Shaker gründlich durchschütteln.
3. Den Rand eines Cocktailglases mit ein bisschen Zitrone einreiben und mit Zucker versehen. Den Inhalt des Shakers hineingießen.

*»Was man nicht  
 für die Liebe tut.«*

JAIME LENNISTER



# NANS SCHLUMMER-TRUNK

SIE WAR DIE älteste Bewohnerin von Winterfell. Älter als viele der faulenden Leichen, die einst in der Gruft der Burg ruhten, und sogar so alt, dass sie sich noch an eine Zeit erinnerte, in der Hodor mehr als bloß »Hodor« sagen konnte. Die Rede ist selbstverständlich von der Alten Nan, der zahnlosen Amme und wandelnden/lebenden Enzyklopädie, was schreckliche Erzählungen aus dem Zeitalter der Dämmerung betrifft.

*Der Letzte Held, der Eisdrache, der Rattenkoch:* Das Repertoire der Alten Nan hält alle Klassiker bereit. Und was Drinks angeht, gibt es keinen größeren Klassiker als den guten alten Old Fashioned, der Großvater (oder sollten wir lieber sagen: die alte Amme) aller Cocktails. Wie könnte man der alten Schachtel also besser huldigen als mit diesem Drink, der – genau wie die schrecklichen Gutenachtgeschichten der Nan – absolut zeitlos ist.



»Ich kenne eine Geschichte von einem Jungen, der Geschichten hasste.«

ALTE NAN

# REZEPT



## INGREDIENZEN

- 1 Zuckerwürfel
- 2 Spritzer Angosturabitter
- Etwas Wasser
- 6 cl Bourbon Whiskey
- 2 große Eiswürfel
- Orangenzeste und Cocktailkirsche zum Garnieren

## ZUBEREITUNG

1. Den Zuckerwürfel in ein Tumblerglas geben und mit dem Angosturabitter und einem Schluck Wasser befeuchten.
2. Den Zuckerwürfel mit einem Barlöffel zerdrücken, den Whiskey ins Glas gießen und die Eiswürfel hinzugeben.
3. Gründlich umrühren – etwa so lange, wie die Alte Nan für eine ihrer Geschichten braucht.
4. Den Glasrand mit der Orangenzeste einreiben, damit sich ihre Öle darauf verteilen. Die Zeste und die Cocktailkirsche dann in den Drink geben und servieren.



# ROBIN ARRYNS MILCHSHAKE

**D**IE SERIE *Game of Thrones* konfrontierte uns während ihrer acht Staffeln mit allerlei Facetten des Horrors. Wir sahen, wie Helden geköpft, Städte geplündert und Unschuldige gequält wurden. Das gruseligste Bild bot aber nicht Blut oder Gemetzel, sondern zweifellos Lysa Arryn beim Stillen ihres Sohnmanns Robin, der sich bereits im frühen Teenageralter befand und trotzdem noch an Mamis Busen hing wie ein Säugling. Pfui!

Während Lysa Arryn mit ihrem Milchshake nur zur Verweichlichung von Robin beitrug, enthält dieser sahnige Cocktail alles, was es braucht, um aus schwächlichen Mutter-söhnchen gestandene Männer zu machen.



## REZEPT



### INGREDIENZEN

- 400 ml Muttermilch von  
Lysa Arryn (herkömmliche  
Vollmilch tut's zur Not  
aber auch)
- 6 cl Sahnelikör
- 1 Kugel Vanilleeis
- 1 Kugel Schokoeis
- 1 EL Schokosoße
- Kokospulver, Schlagsahne  
und Schokostreusel zum  
Garnieren

### ZUBEREITUNG

1. Alle flüssigen Ingredienzen in einem Mixer mit der Eiscreme mischen, bis eine dickflüssige Masse entstanden ist.
2. Den Rand eines großen Glases mit Kokospulver versehen. Die Milchshakemischung hineingeben und alles mit Schlagsahne, Schokostreuseln und was euch sonst noch so das Wasser im Mund zusammenlaufen lässt, garnieren.
3. Den Shake mit derselben Inbrunst hinunterstürzen, mit der Petyr Baelish sein Weib das Mondtor hinabstieß.

*»Mami, ich will sehen, wie der böse Mann fliegt.«*

ROBIN ARRYN, LORD VON HOHENEHR