

Tips

Michael Haupt

COLLABORATORS

	<i>TITLE :</i> Tips		
<i>ACTION</i>	<i>NAME</i>	<i>DATE</i>	<i>SIGNATURE</i>
WRITTEN BY	Michael Haupt	September 1, 2024	

REVISION HISTORY

NUMBER	DATE	DESCRIPTION	NAME

Contents

1	Tips	1
1.1	Cocktail Tips	1
1.2	1 x1 Der Cocktail	1
1.3	Getränke und Zutaten	2
1.4	Gläser	3
1.5	MIX-GETRANKE	4
1.6	MIX-Kategorie	7
1.7	Utensilien	7
1.8	Getränk Kunde	8
1.9	Akvavit	8
1.10	Amaretto	9
1.11	Angostura	9
1.12	Apricot Brandy	9
1.13	Benedictine	10
1.14	Bitter Lemon	10
1.15	Bitter Orange	10
1.16	Blue Curacao	10
1.17	Bourbon	10
1.18	Brandy	11
1.19	Cachaca	11
1.20	Campari	12
1.21	Champagner	12
1.22	Club Soda	12
1.23	Cognac	13
1.24	Cointreau	13
1.25	Creme de banane	13
1.26	Creme de Cacao	13
1.27	Creme de cassis	14
1.28	Creme de coconut	14
1.29	Creme de menthe	14

1.30 Akvavit	14
1.31 Eis	15
1.32 Galliano	15
1.33 Gin	16
1.34 Ginger Ale	16
1.35 Grand Marnier	16
1.36 Grenadine	16
1.37 Irish mist	17
1.38 Lime Juice	17
1.39 Madeira	17
1.40 Peach Brandy	17
1.41 Rum	18
1.42 Sake	18
1.43 Sambuca	19
1.44 Sherry	19
1.45 Southern Comfort	19
1.46 Tequila	20
1.47 Tonic Water	20
1.48 Triple sec	20
1.49 Vermouth	20
1.50 Whiskey	21
1.51 Wodka	22
1.52 Zuckersirup	22
1.53 Zwetschenwasser	22

Chapter 1

Tips

1.1 Cocktail Tips

Cocktail's Tips

© Copyright 1997
Michael Haupt

1 x 1 Der Cocktails
Getränke
Gläser
Mix-Getränke
Mix-Kategorie
Utensilien

Kleine Getränkekunde

1.2 1 x1 Der Cocktail

1 X 1 DER COCKTAILS

EISKUNDE

Wer nicht so chlorhaltige Eiswürfel verwenden möchte, sollte stilles Wasser oder abgekochtes Wasser in den Eisbereiter geben. Es können aber auch Obstsaft oder Rote-Bete-Saft eingefroren werden.

Ist das Eis gefroren, wird es in kleinen Mengen im Eiskubel aus Glas oder Metall aufbewahrt.

Einige Cocktails werden mit gestoßenem Eis serviert.

Als Tip: Wickeln Sie mehrere Eiswürfel in ein Handtuch und schlagen Sie das Handtuch auf ein Brett oder eine Holzkannte auf.

GARNIEREN

Damit nicht nur der Gaumen sondern auch das Auge beim Genuß eines Cocktails befriedigt wird, kann fast jeder Cocktail schon

garniert serviert werden. Die gangigste Dekoration besteht aus Zitronen- oder Orangenscheiben. Diese Fruchtstucke konnen immer dann verwandt werden, wenn auch der Saft dieser Frucht im Cocktail ist. Schneiden Sie sich Fruchthalften zurecht, schneiden diese in der Mitte noch einmal ein und stulpen sie einfach uber den Glasrand. Es kann aber auch die Schale der Frucht verwendet werden, die meistens spiralformig geschalt ist. Weitere Dekorationsmaterialien sind Maraschinokirschen und Oliven, die alleine oder mit einem Fruchtstuck auf einen kleinen HolzspieB aufgespieBt werden. Eine besonders schone Verzierung erreicht man durch ausgefallene und bunte Trinkhalme.

SHAKEN

Der Cocktail sollte nicht langer als 6-8 Sekunden im Shaker geschuttelt werden. Wer zu lange schuttelt, muB damit rechnen, daB der Cocktail verwässert wird.

ZUCKERRAND

Ein Zuckerrand am Glas kann sehr dekorativ sein. Mit einem Zitronenviertel wird der Rand eines Glases abgerieben und dieser Rand dann in Zucker gewendet. Wer einen farbigen Kontrast haben mochte, kann roten Einmachzucker verwenden.

ZUCKERSIRUP

Zuckersirup ist ganz leicht selbst herzustellen. Es werden 150 g Zucker in 150 g Wasser unter Ruhren aufgelost und in Flaschen mit SchraubverschluB gefullt. Die Flaschen sind dann im Kuhlschrank aufzubewahren.

1.3 Getränke und Zutaten

Getränke und Zutaten

Ein Cocktail ist nur so gut wie seine Zutaten.
Wer hier spart, tut dies am falschen Ende, lieber wenig hochwertige Zutaten als viele billige...

Verwendung: ***=häufig, **=gelegentlich, *=selten

Spirituosens

Liköre

Brandy	***	Apricot Brandy	**
Gin	***	Benedictine	*
Calvados	**	Chartreuse gelb	*
Cognac	*	Cointreau	***
Jamaica Rum	*	Creme de Cacao	*

Kirschwasser	*	Creme de Cassis	*
Weißer Rum	***	Creme de Menthe	**
Bourbon Whiskey	***	Creme de Noyaux	*
Canadian Whiskey	*	Curacao	**
Scotch Whisky	**	Curacao blue	*
Wodka	*	Maraschino	**

Bitters

Amer Picon	*
Campari	**
Dubonnet	*
Renod	*
Protwein	*
Sherry, dry	*
Vermouth, dry	***
Vermouth, rosso	***

Sirupe

Grenadine	**
Johannisbeersirup	*
Limettensirup	**
Mangosirup	*
Orgeatsirup	*
Pfefferminzsirup	*
Zuckersirup	

Säfte

Ananassaft	**
Apfelsaft	*
Grapefruitsaft	**
Maracujasaft	**
Orangensaft	**
Pfirsich-Nektar	*
Tomatensaft	*
Zitronensaft	***

Sonstiges

Absinth	*
Angustora	*
Cocktailkirschen	**
Cocktailzwiebeln	*
Eiweiß	*
Milch	*
Minzeblätter	*
Muskat	*
Olivien	**
Sahne	**
Soda	**
Tabasco	*
Zitrusscheiben	***

1.4 Gläser

Gläser

Cocktailschälchen

100-160 ml, für Cocktail, After-Dinner, Shrub

Whiskybecher

150-250 ml, für On the rocks, Mist, After-Dinner, Whisky, Sour, Gin-Fizz

Longdrinkgläser

250-380 ml, für Longdrinks, Highball, Zombie, Swizzle, Collins, Screwdriver

Becher

200-280 ml, für Limonade, Aperitif, Longdrink, Mist,

Cooler, Cocktail, Fix, After-Dinner

Weinkelche

150-190 ml, für Crusta, Aperitif, Fizz, Cocktail, Cooler, Flip, Sour

Sektflöten

150-230 ml, für Sparkling, Sour, Champagner- u. Sektkocktail, Cup

Südweinkelche

80-130 ml, After-Dinner

Kelch

140-190 ml, für Irish Coffee, Egg-Nog, After-Dinner

1.5 MIX-GETRANKE

MIX-GETRANKE

AMARETTO di Saronno = Der Amaretto ist ein bittersußer Likör aus Mandeln und Gewürzen (Italien).

AMER PICON = Amer Picon ist ein Aperitif, mit Chinarinde, Orange und Enzian aromatisiert (Frankreich).

APRICOT BRANDY = Apricot Brandy ist ein 35 %-iger, süßer Aprikosenlikör.

ARMAGNAC = Armagnac ist ein Weinbrand, der dem Cognac sehr ähnlich ist (Frankreich).

ARRAK = starker asiatischer Branntwein. Arrak ist besonders für Grog und Punch geeignet.

AURUM = Der Aurum ist ein Orangenlikör (Italien).

BACARDI = Bacardi ist ein 40 %-iger weißer Rum aus Kuba.

BENEDICTINE = Ein von den Benediktinern gebräuter Kräuterlikör, mit sehr alter Tradition (Frankreich).

BLUE CURACAO = Der Blue Curacao ist ein Likör aus Pomeranzenblüten in der Farbe "Blau". Der Likör ist auch in den Farben "Gelb", "Grün" und "Orange" erhältlich (Holland).

BOURBON WHISKEY = Der Bourbon Whiskey kommt aus Amerika und ist ein aus Mais und Gerste gebrannter Whiskey, der einen leichten Karamelgeschmack hat (USA).

BRANDY = Brandy ist eine allgemeingültige Bezeichnung für

Weinbrände im englischsprachigen Raum.

CALVADOS = Calvados ist ein Apfelschnaps, der aus dem Cidre gewonnen wird (Frankreich).

CAMPARI = Campari gehört zur Familie der Bittergetränke (Italien).

CASSIS = Der Likör Cassis wird aus schwarzen Johannisbeeren gewonnen (Frankreich).

CHAMPAGNER = Der Champagner ist ein hochwertiger Schaumwein, der direkt in der Flasche gegärt wird.

CHARTREUSE = Von Mönchen hergestellter Kräuterlikör, zum einen mit kräftigem Geschmack (grün) und zum anderen mit einem süßen Geschmack (gelb) erhältlich (Frankreich).

CERRY BRANDY = Cherry Brandy ist ein 30-%iger Kirschlikör.

CIDRE = Ein in Frankreich hergestellter Apfelwein.

COGNAC = Cognac ist ein in der französischen Region Cognac hergestellter Weinbrand. Nur französische Weinbrände dürfen auch Cognac heißen.

COINTREAU = Cointreau ist ein 40-%iger Orangenlikör (Frankreich).

CREMES DE ... = Die "Crème de" Liköre sind dickflüssige Liköre mit verschiedenen Aroma- und Fruchtzusätzen (Crème de Cacao, Crème de Banane usw.).

DRAMBUI = Drambuie ist ein aus Whiskey und Honig hergestellter Likör (Schottland).

EIERLIKÖR = Ein mit Eidottern und Zucker zubereiteter Weinbrand.

FERNET BRANCA = Fernet Branca ist ein 30-%iger Magenbitter (Italien).

GALLIANO = Galliano ist ein hochwertiger Likör, aus Kräutern und Beeren hergestellt (Italien).

GENEVER = Genever ist ein etwas dickflüssiger Branntwein, der aus Wacholderbeeren und Getreide gebraut wird (Holland).

GIN = Der Gin ist ein hochwertiger Schnaps, aus verschiedenen Getreidearten und Wacholderbeeren gebrannt (England).

GRAND MARNIER = Der Grand Marnier wird aus Orangenschalen und Cognac hergestellt. Er ist ein edler französischer Likör.

JAMBOSALA = Jambosala ist ein Likör aus Maracuja-Früchten.

KAHLUA = Der Kahlua ist ein aus Mexiko stammender Kaffelikör, der aus gemahlenem Kaffee und Alkohol gebraut wird.

MARASCHINO = Ein 30-%iger Likör, aus Maraschinokirschen

hergestellt.

MARSALA = Marsala ist ein bekannter Wein aus Sizilien. Es gibt ihn in verschiedenen Aromastufen.

MARTINI (siehe Vermouth)

OUZO = Ouzo ist ein hochprozentiger Anisschnaps (Griechenland).

PERNOD = Pernod ist ein 45-%iger Anisaperitif, der mit Wasser verdünnt getrunken wird (Frankreich).

RAKI = Raki ist ein orientalischer Branntwein, aus Rosinen, Feigen und Pflaumen hergestellt (Turkei).

RUM = Rum ist ein aus Zuckerrohr gebrannter Schnaps. Der gängigste ist der braune Jamaika-Rum.

SAMBUCA = Der Sambuca wird aus Holunderbeeren gewonnen und ist ein Likor auf Anisbasis (Italien).

SCHWEDENPUNCH = Der Schwedenpunch besteht aus Arrak (siehe oben), Zitronen, verschiedenen Gewürzen und Wein.

SHERRY = Sherry ist ein spanischer Wein, der über ein intensives Aroma verfügt. Der Sherry ist in unterschiedlichen Geschmacksstufen erhältlich (Dry, Medium, Sweet).

TEQUILA = Tequila ist ein sehr hochprozentiger Branntwein, der aus dem Saft einer mexikanischen Agave gebrannt wird. Bevor man den Tequila trinkt, leckt man eine Prise Salz vom Handrücken.

TIA MARIA = Der Tia Maria ist ein Kaffeelikor, der mit Rum angereichert wurde.

TRIPLE SEC = Der Triple sec ist ein sehr trockener Likor aus Pomeranzenblüten, der im Gegensatz zu den anderen Curacaos farblos ist.

VERMOUTH = Vermouths sind aromatisierte Weine (Vermouth Dry, Bianco, Rosso), aus zahlreichen Kräutern und Gewürzen, die je nach Zusammensetzung eher trocken oder eher süß sind. Marken sind Martini, Cinzano u.a.

WHISKEY = Whiskey ist ein hochprozentiger Branntwein, mit einer langen Tradition. Er wird – je nach Whiskeyart – aus Gerste, Hafer, Mais, Weizen und Roggen gewonnen. Die bekanntesten sind: Bourbon Whiskey (Amerika), Canadian Whiskey (Kanada), Irish Whiskey (Irland) und Scotch Whiskey (Schottland).

WODKA = Wodka ist ein hochprozentiger (ca. 40 %) Schnaps, aus Kartoffeln oder Korn hergestellt (Polen, Rußland).

1.6 MIX-Kategorie

MIX-KATEGORIE

Die meisten Cocktails können einer bestimmten Kategorie zugeordnet werden.

APERITIFS

Aperitifs werden immer vor dem Essen gereicht. Sie dienen als sogenannte Magenöffner und beinhalten oft Sherry, Vermouth oder Liköre.

AFTER DINNER

Auch nach dem Essen werden oft Drinks gereicht, um den Magen zu schließen bzw. um die Verdauung anzuregen.

HAPPY HOUR

Die meisten Cocktails lassen sich der Happy Hour Kategorie zuordnen. Das sind Cocktails die im Shaker, Mixer oder Glas zubereitet werden und oft mit Früchten und schönen Garnierungen gereicht werden.

WAKE UP

Zu den Wake ups gehört zum Beispiel eine Bloody Mary, die müde Geister wieder anregt und gegen den Kater hilft. Zu dieser Kategorie zählen vor allem Drinks mit Tomatensaft und Zitronensaft.

NIGHT CUPS

Die Night Cups werden in der Regel am späten Abend gereicht und beinhalten oft Whiskey und Cognac.

NON-ALCOHOLIC

Auch mit nicht alkoholischen Zutaten können schon garnierte und wohlschmeckende Cocktails zubereitet werden. Meistens werden hier die Säfte verwendet.

HOT DRINKS

Zu der Kategorie Hot Drinks zählen alle warmen Getränke – ob mit oder ohne Alkohol.

1.7 Utensilien

Utensilien

Alle der aufgeführten Gegenstände sind auch in jeder normalen Küche zu finden ↔

wer aber öfter Cocktails mixt, wird besser beraten sein, sich früher oder später professionelles 'Werkzeug' zu besorgen. Immer gilt aber: Gute Cocktails brauchen saubere Utensilien.

Eiskübel	Metall-, Kunststoff- oder Glasgefäß
Shaker	Boston- oder normaler Shaker, mit oder ohne Sieb
Mixing Glass	zum Rühren und Mixen
Cocktailpicker	für Kirschen, Oliven etc.

Dash Bottle	
Meßbecher	für 20 und 40 ml
Dropper	zu tropfenweiser Abgabe
Strainer	Spiralsieb
Barspoon	Inhalt 5ml, zum Rühren langstielige Gabel
Stirer	Rührstab
Straw	Trinkhalm
Ice Pick	Eishammer
Sektkorkenzange	
Eiszange	
Teaspoon	3-5ml Inhalt
Schälmesser	
Korkenzieher	
Obstmesser	
Zitrusschäler	

1.8 Getränkekunde

Akvavit	Galliano
Amaretto	Gin
Angostura	Ginger Ale
Apricot Brandy	Grand Marnier
Benedictine	Grenadine
Bitter Lemon	Irish mist
Bitter Orange	Lime Juice
Blue Curacao	Madeira
Bourbon	Peach Brandy
Brandy	Rum
Cachaca	Sake
Campari	Sambuca
Champagner	Sherry
Club Soda	Southern Comfort
Cognac	Tequila
Cointreau	Tonic Water
Creme de banane	Triple sec
Creme de Cacao	Vermouth
Creme de cassis	Whiskey
Creme de coconut	Wodka
Creme de menthe	Zuckersirup
Curacao	Zwetschenwasser
Eis	

Zurück

1.9 Akvavit

Akvavit

Abgeleitet ist die Bezeichnung für diesen klaren Brand von "aqua vitae" aus dem Lateinischen. Die Basis bildet ein sehr reiner fast

geschmacksneutraler Alkohol aus Getreide oder Kartoffeln (Agraralkohol) mit 96 Vol.-% Alkohol. Dieser wird dann mit geheimnisvollen Zutaten, wie Kümmel, Koriander, Fenchel, Zimt, Dill, Sternanis, Nelken, Zitronenschalen, und Wasser ein zweites Mal destilliert. Dieses Destillat wird dann mit neutralem Alkohol und weichem Quellwasser vermischt und ins Reifelager gegeben.. Aquavit hat einen Alkoholgehalt von 38 Vol.-% bis 42 Vol.-%. Er wird sehr kalt getrunken, nur so entfaltet er sein typisches Aroma. Die tiefen Temperaturen wirken sehr anregend auf die Magenschleimwände, weshalb sich ein Aquavit hervorragend als Digestif anbietet.

Zurück

1.10 Amaretto

Amaretto

Dieser, in Italien aus Bittermandeln, Süßmandeln, Aprikosenkernen, Vanille und Gewürzen hergestellte, bernsteinfarbene Likör hat einen Alkoholgehalt von 25-30 Vol.-%. Bei der Herstellung werden die Blausäureanteile der Mandeln und Aprikosenkernen dem Getränk entzogen.

Zurück

1.11 Angostura

Angostura

Angostura ist wohl der bekannteste Würzbitter, er ist in der Bar unentbehrlich zum Aromatisieren von Drinks. Er wird aus Auszügen von Pomeranzenschalen, Enzianwurzeln, Angelikawurzeln, Chinarinde, Gewürznelken, Muskatblüten, Kardamom, Zimt und Galant produziert.

Zurück

1.12 Apricot Brandy

Apricot Brandy

Dieser Aprikosenlikör enthält etwa 30 Vol.-% Alkohol. Er wird aus Aprikosensaft, Aprikosenbranntwein, Zucker, Stärkesirup, Wasser und Weingeist hergestellt. Verwendet man anstelle des aromareichen Aprikosenbranntwein ein minderwertigeres Produkt, so darf das Endprodukt nur als "Aprikosenlikör" auf den Markt gelangen. Apricot Brandy ist sehr beliebt, da er mit den meisten Spirituosen und Säften gut harmonisiert und sich beim Mixen gut verbindet.

Zurück

1.13 Benedictine

Benedictine

Dieser Likör aus Frankreich hat seinen Namen durch seine Produzenten erhalten. Der bernsteinfarbene, aromatische Kräuterlikör wurde erstmals 1510 von den Benediktinermönchen hergestellt.

Zurück

1.14 Bitter Lemon

Bitter Lemon

Bitter Lemon ist eine chininhaltige Limonade aus Zitronen- und Limetten auszügen. Bei Chinin handelt es sich um einen Bitterstoff aus Chinarinde.

Zurück

1.15 Bitter Orange

Bitter Orange

Orange-Bitter ist ein Würzbitter auf Pomeranzenextrakt-Basis. Der Pomeranzenschalenextrakt wird mit Gin gemischt und dient ausschließlich zum Würzen von Cocktails.

Zurück

1.16 Blue Curacao

Blue Curacao

Blue Curaçao ist wohl der bekannteste Vertreter dieser Gattung. Er wird künstlich blau eingefärbt und enthält eine etwas andere Gewürzmischung, als die anderen Curaçaos.

Zurück

1.17 Bourbon

Bourbon

Bourbon ist der bekannteste unter den amerikanischen Whiskeys. Er wird zu mindestens 51%, höchstens aber 79% aus Mais hergestellt. Je höher der Maisanteil ist, desto milder ist der Geschmack. Der Rest sind Roggen- und Gerstenmalze. Nach der Destillation wird Bourbon mindestens zwei Jahre lang in Fässern aus Weißeiche gelagert. Die Fässer werden vor dem Befüllen ausgekohlt, was die Färbung des Whiskeys beschleunigt und ihm eine gewisse Süße und ein dezentes Vanille-Aroma verleiht. Ein guter Bourbon reift 4 bis acht Jahre im Faß.

Rye Whiskey wird zu mindestens 51% aus Roggenmalz hergestellt, was ihm einen würzigeren Geschmack verleiht. Rye lagert etwa vier Jahre bevor er in den Handel kommt..

Tennessee Whiskey bekommt seinen besonderen, süßlichen und milden Geschmack durch ein besonderes Herstellungsverfahren. Vor dem Einlagern wird der Whiskey etwa vier Tage lang durch eine Holzkohleschicht sickern gelassen. Die Holzkohle verleiht dem Whiskey seinen eigenen Character.

Zurück

1.18 Brandy

Brandy

Brandy ist eigentlich die englische Bezeichnung für Branntwein. Unter diesem Namen gelangen verschiedene ausländische Produkte auf den deutschen Markt. Spanische Brandys gehören zu den besten. Sie schmecken meist mild- süßlich. Aber auch in Italien (Vecchia Romagna) und Portugal (Aguardente) werden hervorragende Brandys hergestellt.

Zurück

1.19 Cachaca

Cachaca

Cachaça ist ein brasilianischer Zuckerrohrbrand.

Er wird im Gegensatz zum Rum direkt aus dem Saft des ausgepressten Zuckerrohrs hergestellt. Er ist klar, meist leicht gelblich in der Farbe, hat ein mildes, weiches Aroma und enthält meist 40-42 Vol.-% Alkohol.

Zurück

1.20 Campari

Campari

Campari ist wohl der bekannteste Italienische bitterbranntwein. Er wird aus einer geheimgehaltenen Kräutermischung und Auszügen aus Bitterorangenschalen hergestellt.

Der rubinrote Farbstoff ist ein natürlicher Farbstoff, der von einer Läuseart gewonnen wird. Campari hat seinen Namen von seinem Schöpfer, dem Gastwirt und Destillateur Caspare Davide Campari, der dieses Getränk 1861 creierte. Campari hat einen Alkoholgehalt von ca. 40 Vol.-%. Er eignet sich hervorragend zum Mixen und Würzen von Cocktails und ist auch als Aperitif sehr beliebt.

Zurück

1.21 Champagner

Champagner

Champagner wird in einer klar abgegrenzten Region in Nordfrankreich hergestellt. Der Edelste der Schaumweine hat seinen Namen von dieser Region. Die Champagne ist die Region um Reims und Epernay.

Champagner wird in einem sehr aufwendigen Verfahren hergestellt. Champagner muß in den Flaschen gären, in denen er auch verkauft wird (Methode champenoise). Die Herstellung an sich ist eine Kunst. Jede Flasche wird täglich von Hand um eine Vierteldrehung gedreht.. Champagner gibt es in sechs Nuancen..

Extra Brut ist die Bezeichnung für einen besonders herben Champagner.

Brut steht für sehr trocken bis trocken.

Extra Dry ist trocken bis halbtrocken.

Sec bedeutet halbtrocken. Demi Sec ist schon ein recht süßer Champagner und

Doux ist schon fast eine Zuckerlösung. Doux ist ein sehr süßer Champagner.

Zurück

1.22 Club Soda

Club Soda

Soda ist Wasser mit einem sehr hohen Natriumcarbonatgehalt. Es enthält viel Kohlensäure, die entweder natürlich ist, oder nachträglich eingebracht (aufcarbonisiert) wurde.

Zurück

1.23 Cognac

Cognac

Um sich als Branntweine Cognac nennen zu dürfen, muß dieser aus ganz bestimmten weißen Weintrauben hergestellt werden, die in einem klar abgegrenzten Gebiet um die Stadt Cognac im Südwesten Frankreichs angebaut und verarbeitet werden.

Die Herstellung eines Cognacs unterliegt einer alten Tradition. Ein Cognac muß mindestens zweimal gebrannt werden und mindestens zwei Jahre in Eichenfässern lagern, wo er seine dunkle Farbe erhält. Für Angaben zu Qualität und Reife eines Cognacs verwendet man u.a. folgende Symbole und Abkürzungen.

*** oder V.S. steht für eine Mindestlagerzeit im Faß von zwei Jahren. V.S.O.P., V.O., Vieux und Réserve stehen für eine Reifzeit von mindestens vier Jahren.

V.V.S.O.P. und Grande Réserve Cognacs reifen mindestens fünf Jahre lang. Extra, Napoléon, X.O., Très Vieux oder ein Vieille Réserve liegen sechs bis zehn Jahre im Eichenfaß.

Zurück

1.24 Cointreau

Cointreau

Dieser berühmte französische Likör wird aus reifen Bitterorangen und Zitronen hergestellt. Cointreau enthält 40 Vol.-% Alkohol und wird pur oder auf Eis serviert. Er eignet sich sowohl als Aperitif als auch als Digestif.. Neben der Verwendung als Cocktailzutat, wird er auch gerne zum Aromatisieren von Gebäck und Süßspeisen hergenommen.

Zurück

1.25 Creme de banane

Creme de banane

Crème de Banane ist wie der Name schon sagt ein Crèmelikör aus vollreifen Bananen

Zurück

1.26 Creme de Cacao

Crème de Cacao

Crème de Cacao gibt es in zwei Variationen.

Der helle Crème de Cacao ist ein süßer Likör aus gerösteten und geschroteten Kakaobohnen mit Zusätzen von Vanille. Der dunkle Crème de Cacao hat einen höheren Kakaoanteil und enthält weniger Zucker als der helle und ist dadurch etwas herber im Geschmack.

Zurück

1.27 Crème de cassis

Crème de cassis

Cassis ist dunkelrot und stammt aus Frankreich. Er wird aus dem Saft der schwarzen Johannisbeere hergestellt. Diese Beerenfrucht hat dem Cassis den Namen gegeben. Ein Cassis enthält mindestens 20 Vol.-% Alkohol.

Zurück

1.28 Crème de coconut

Crème de coconut

Crème de Coco ist ein Likör auf Kokosnussbasis. Hierbei handelt es sich um einen weiteren Kokosnussirup. Nur enthält der Cream of Coconut zusätzlich noch einen hohen Sahneanteil, was ihn nicht so geschmacksintensiv und süß wie den Kokosirup macht.

Zurück

1.29 Crème de menthe

Crème de menthe

Crème de Menthe schmeckt wie ein flüssiges Hustenbonbon. Er wird aus Pfefferminze hergestellt. Ungefärbt ist er weiß. Er wird auch grün eingefärbt hergestellt.

Zurück

1.30 Akvavit

Curacao

Unter diesem Namen werden verschiedenen Orangenliköre verkauft. Curaçao wird unter Verwendung der Schale einer bestimmten Pomeranzenart (Bitterorangen) hergestellt.

Heimat dieser Pomeranzenart war früher vorwiegend auf der westindischen Insel Curaçao, woher diese Liköre ihren Namen haben. Heutzutage kommt die Schale überwiegend aus Tahiti. "Gewöhnliche" Curaçaos haben einen Alkoholgehalt von 20-25 Vol.-%. Ein dry oder sec Curaçao hat etwa 30 Vol.-% und ein triple sec etwa 35 Vol.-% Alkohol.

Zurück

1.31 Eis

Eis

Ohne Eis gibt es keine Cocktails. Eis hat die Aufgabe den Drink im Shaker stark anzukühlen ohne ihn zu verwässern und sollte den Drink im Glas möglichst lange kühl halten.

Bei Eiswürfeln ist die Größe wichtig. Je größer der Würfel, oder Kugel, umso besser, da ein großer Würfel langsamer schmilzt, als ein kleiner. Um besonders klare Eiswürfel zu bekommen sollte man abgekochtes Wasser oder Mineralwasser nehmen. Man kann auch Fruchtsäfte zu Eisgefrieren, das gibt manchmal tolle Farbspiele in Cocktails. Um Crushed Ice herzustellen, nimmt man am Besten eine Eismühle, man kann es aber auch ohne Mühle herstellen. Dazu nimmt man ein paar Eiswürfel in ein Bartuch und bearbeiten das mit einem Fleischklopfer, Hammer oder ähnlichem Schlaginstrument. Zur Not geht's auch mit einer Flasche oder Wasserrohrzange :-). Crushed Ice sollte man möglichst kurz vor der Verarbeitung herstellen, da es wegen der großen Oberfläche recht schnell schmilzt.

Zurück

1.32 Galliano

Galliano

Galliano ist ein itaöienischer Likör aus etwa 70 Kräutern und Pflanzenauszügen, die dieser gold-gelben Spirituose ihren typischen, aromatischen Geschmack verleihen.

Er enthält etwa 35 Vol.-% Alkohol. Galliano gibt es noch in zwei anderen Variationen. Der farblose enthält Orangenaromen, der bräunlichee enthält Auszüge aus Mandeln.

Zurück

1.33 Gin

Gin

Der klare Brand aus Gerste, Roggen und weiteren Zutaten, wie z.B. Wacholder, Koriander, Zitrusfruchtschalen, Anis, Kardamom, Veilchenwurz,..., ist ein Muß für jede Bar.

Nach dem Destillieren wird Gin mit weichem Quellwasser auf die übliche Trinkstärke von 38-45 Vol.-% Alkohol heruntergesetzt. Dry Gin und London Dry Gin sind ungesüßte Gin-Sorten mit 40-45 Vol.-% Alkohol. Old Tom Gin und Plym (Plymouth) Gin werden mit Zuckersirup leicht gesüßt. Sloe Gin werden schlehen zugesetzt, was diesem Gin sein typisches Aroma verleiht.

Zurück

1.34 Ginger Ale

Ginger Ale

Ginger Ale ist eine gelbliche, klare Limonade aus Ingwerauszügen.

Zurück

1.35 Grand Marnier

Grand Marnier

Dieser französische Orangenlikör wird aus der Schale von Pomeranzen (siehe auch Curaçao) hergestellt.

Der Grand Marnier Cordon Rouge ist rötlich-orange gefärbt. Der "normale" Grand Marnier ist hellgelb. Er wird gerne als Digestif genossen, man nimmt ihn aber auch zum Aromatisieren von Nachspeisen, oder zum Flambieren. Da der Alkoholgehalt beider Sorten von 40 Vol.-% nicht zum Flambieren bei Zimmertemperatur ausreicht, muß man ihn leicht erwärmen.

Zurück

1.36 Grenadine

Grenadine

Der blutrote Sirup aus Granatäpfeln ist wohl der wichtigste in der Bar.

Er färbt drinks von zartrose bis tiefrot, je nach Dosis. Wenn ein Drink rot gefärbt werden soll, können auch Erdbeer-, Preiselbeer-,

Kirsch-, oderr Himbeersirup verwendet werden.

Zurück

1.37 Irish mist

Irish mist

Dieser irische Whikeylikör ist dem Drambuie sehr ähnlich. Er wird aus irish Whiskey, Heidehonig und Kräutern hergestellt. Er enthält etwa 35 Vol.-% Alkohol.

Zurück

1.38 Lime Juice

Lime Juice

Dies ist ein Sirup aus Limetten. Er ist zum Beispiel zum Nachsüßen und aromatisieren eines Caipirinhas unerlässlich. Er kann in einem Drink Zitronensaft und Zucker ersetzen.

Zurück

1.39 Madeira

Madeira

Madeira ist goldgelb und hat einen Alkoholgehalt von 15-20 Vol.-%. Er wird nur auf der portugiesischen Insel Madeira hergestellt. Es gibt vier Sorten Madeira, die nach der verwendeten Traubensorte benannt sind:

Bual(Boal)ist ein leichter, nicht ganz so süßer Madeira. Verdelho ist ein halbtrockener Madeira mit einem leichten Honigaroma.. Malvasier(Malmsey) ist der süßeste Vertreter der Gattung. Sercial ist der trockenste Madeira.

Zurück

1.40 Peach Brandy

Peach Brandy

Peach Brandy ist ein Fruchtaromalikör. Er ist klar, farblos und hat einen Alkoholgehalt von 30-35 Vol.-%.

Zurück

1.41 Rum

Rum

Rum war Jahrhunderte lang das Getränk der Seefahrer, Piraten, Freibeuter, Räuber, Schmuggler und Sklavenhändler und war genauso lang das begehrteste Schmuggelgut.

Beheimatet ist Rum in der Karibik (Jamaica, Barbados, Kuba,...), wo er auch heute noch neben dem Zucker das wichtigste Exporterzeugnis ist. Das Aroma, der Geschmack und das Bukett der verschiedenen Hersteller weichen so sehr voneinander ab, das man die Unterschiede mit den Unterschieden der verschiedenen Weinsorten vergleichen kann.

Das genaue Rezept zur Rumproduktion ist ein wohlgehütetes Geheimnis. Eins ist aber klar und bei allen Rumproduzenten gleich. Der Grundstoff Melasse, der bei der Zuckerproduktion aus Zuckerrohr eigentlich als Abfallprodukt anfällt. Rum ist nach dem Brand farblos und klar. Weißer Rum wird zuerst einige Wochen in Fässern aus heller Esche gelagert und zur weiteren Reife in Edelstahltanks gefüllt. Braune Rumsorten werden in dunklen Holzfässern gereift, wo sie durch das Holz eine braune Farbe und das eigene Aroma entwickeln. Oft wird dem braunen Rum als Farbstoff Zuckercouleur zugesetzt.

Als Original Rum darf in Deutschland nur ein Rum auf den Markt gelangen, wenn er ohne jede Veränderung und ohne Zusätze aus der Destillee kommt. Echter Rum wurde hingegen auf eine Trinkstärke von 38-54 Vol.-% heruntergesetzt. Die meisten Rumsorten, vor allem aber der weiße Rum, sind "echter Rum". Als Rumverschnitt dürfen solche Getränke bezeichnet werden, die noch mindestens 5% Original Rum mit Herkunftsangabe enthalten. Der Rest sind dann Wasser und neutraler Alkohol. Weißer Rum ist nicht nur "leichter" als brauner, er hat auch ein nicht so prägnantes Aroma. So eignet er sich hervorragend für Mischgetränke, während der braune Rum bei Heißgetränken wie Punsch oder Grog sein Aroma hervorragend entfalten kann.

Zurück

1.42 Sake

Sake

Das Herstellungsverfahren für Japans Nationalgetränk ähnelt dem des Rums. Mit dem Unterschied, daß Sake aus Reismelasse und nicht aus Zuckerrohrmelasse hergestellt wird.

Er ist klar, hellgelb und schmeckt etwas nach Pflaume oder Sherry. Er enthält nur etwa 16-19 Vol.-% Alkohol.

Zurück

1.43 Sambuca

Sambuca

Sambuca ist farblos, etwas dickflüssig und süßlich. Er ähnelt im Geschmack den französischen Anisspirituosen, wird aber im Gegensatz zu ihnen aus Süßholz und Holunderbeeren hergestellt.

Das Trinken eines Sambucas ist schon fast eine Kulthandlung. Sambuca wird in Schnapsgläsern oder Balongläsern, ähnlich denn Weinbrandgläsern, ausgeschenkt..

Man gibt einige (meist 3) Kaffeebohnen hinzu und steckt den Sambuca in Brand. Dann löscht man ihn nach einer Weile und trinkt ihn warm.

Zurück

1.44 Sherry

Sherry

Sherry hat seinen Namen von der Anbauregion der er entstammt. Er wird im Umkreis um Jerez de la Frontera in Spanien hergestellt. Der Name für diesen versetzten Südwein ist entstanden, weil die Briten den Namen Jerez nicht aussprechen konnten. Also nannten sie das Getränk Sherry. Man unterscheidet Sherry nach Geschmack und Alkoholgehalt wie folgt:

Fino ist der trockenste Sherry. Er ist klar, hellgelb und hat ein feines Mandelaroma. Der Alkoholgehalt liegt zwischen 15,5 und 17 Vol.-%..

Manzanilla ist ein trockener Sherry aus Sanlúcar de Barrameda. Er schmeckt leicht, frisch, aromatisch und leicht bitter. Sein Alkoholgehalt liegt bei 16 Vol.-%..

Amontillado ist halbtrocken und bernsteinfarben. Er ist stärker als der Fino sein Alkoholgehalt liegt bei 18-25 Vol.-%..

Oloroso heißt der dunkelbraune, körperreiche und im Geschmack leicht nussige Sherry. Sein Alkoholgehalt liegt bei 24 Vol.-%..

Cream Sherry ist der süßeste Sherry. Es handelt sich hier um eine Oloroso-Auslese. Die Farbe des Cream Sherry ist dunkelbraun.

Zurück

1.45 Southern Comfort

Southern Comfort

Er ist wohl der bekannteste Whiskylikör. Er wird unter anderem aus

Orangen- und Pfirsichextrakten hergestellt und enthält 40 Vol.-% Alkohol. Entwickelt wurde der Southern Comfort vor etwa 130 Jahren in New Orleans.

[Zurück](#)

1.46 Tequila

Tequila

Tequila ist das mexikanische Nationalgetränk und war schon den Azteken bekannt.

Tequila ist ein Destillat aus dem Saft einer Agavenart. Nach dem Brand ist er farblos, klar. Der braune oder goldene Tequila bekommt seine Farbe durch Reife in Eichenfässern. Tequila wird mindestens zweimal gebrannt, während der "kleine Bruder" des Tequilas, der Mezcal nur einfach destilliert wird. Tequila hat in der Regel zwischen 40 Vol.-% und 45 Vol.-% Alkohol.

[Zurück](#)

1.47 Tonic Water

Tonic Water

Tonic ist eine weitere Bitterlimonade mit Chininzusätzen. Tonic schmeckt herbfrisch und leicht süßlich.

[Zurück](#)

1.48 Triple sec

Triple sec

Triple Sec Curaçao ist auch klar, aber fast farblos.

Er ist der stärkste Curaçao, wobei man den Alkoholgehalt nicht unbedingt herausschmeckt. Er hat ein feines Aroma.

[Zurück](#)

1.49 Vermouth

Vermouth

Vermouth ist ein Wein, der mit Kräutern, Zucker, Karamel, Wasser und

Alkohol versetzt wurde.

Er wird hauptsächlich in Italien und Frankreich hergestellt. Süßer Vermouth ist weiß (bianco) oder rot (rosso) und enthält 15-16 Vol.-% Alkohol..

Trockener Vermouth enthält höchstens 40 g Zucker pro Liter. Er ist weiß und hat etwa 18 Umdrehungen, äh.. 18 Vol.-% Alkohol.. Halbsüßer Vermouth wird als rosé hergestellt. Er hat etwa 16 Vol.-% Alkohol. Neuerdings gibt es auch alkoholfreien Vermouth.

Zurück

1.50 Whiskey

Whiskey

Jetzt kommt die Antwort zu dem Mysterium, wie man den beliebtesten Branntwein der Welt schreibt. Im Prinzip ist das ganz einfach. Irischer und amerikanischer wird Whiskey, also mit "e" geschrieben, während die schottischen und kanadischen ohne "e", also Whisky, geschrieben werden.

Scotch, also schottischen Whisky, erkennt man an dem typischen Rauchgeschmack des Torffeuers, über dem die Gerste beim Mälzen gedarrt wird. Bei Scotch Whiskys gibt es auch Unterschiede in der Bezeichnung. Die wohl bekanntesten Scotchs sind Highland-Scotch, sie kommen aus den Highlands in Schottland, dann gibt es da noch den Islay von den Inseln vor der Küste Schottlands. Scotch wird zum größten Teil als "pure Malt" Whisky auf den Markt. d.h. der Whisky wird aus Gerstenmalz hergestellt und mit anderen Malts verschnitten. "Single Malts" sind dagegen unverschnittene Whiskys. In Schottland werden aber auch Grain Whiskys hergestellt. Sie werden aus vermälzter und unvermälzter Gerste, Mais und anderen Getreidesorten produziert und zum Blending, also verschneiden, verwendet. Schottischer Whisky lagert mehrere Jahre in Holzfässern und hat bei der Abfüllung etwa 40-45 Vol.-% Alkohol. Scotch ist nicht gleich Scotch. Er wird nach seiner Herkunft unterschieden in Highland, Lowland, Islay und Campbeltown.

Irish Whiskey wird aus Gerste, Weizen, Roggen und Hafer hergestellt. Es gibt nur sehr wenige Single Malts aus Irland. Die meisten irischen Whiskeys sind vatted Whiskeys, wobei der Ausdruck vatted den gleichen Vorgang meint wie blendend, also verschnitten. Nach dem Brennen wird der irische Whiskey auf ca. 40-43 Vol.-% Alkohol mit frischem irischen Quellwasser verdünnt. Irische Whiskeys sind meist milde, aromatische Whiskeys, was mit der Lagerung zusammenhängt. Irish Whiskeys lagern mindestens drei, aber meist fünf bis zwölf Jahre in ausrangierten Wein-, Sherry-, Rum-, Brandy- oder Bourbonfässern, was ihnen ihr spezielles Aroma verleiht.

Canadian Whisky ist dem Bourbon ähnlich, denn auch dieser wird zum größten Teil aus Mais hergestellt. Canadian Whisky wird zweifach gebrannt und lagert mindestens zwei Jahre wie der Irische Whiskey auch

in ausrangierten Wein-, Sherry-, Rum-, Brandy- oder Bourbonfässern. Canadian Whiskys sind in der Regel ein Blend aus verschiedenen Einzelwhiskys und neutralem Alkohol, was sie leichter und, von der Farbe her heller als die amerikanischen Whiskeys macht.

Zurück

1.51 Wodka

Wodka

Wodka ist russisch und bedeutet soviel wie Wässerchen.

Wodka ist ein klarer, fast geschmacksneutraler, milder, reiner Branntwein aus Getreidemischungen oder Kartoffeln. Gute Wodkas bestehen nurr aus Getreide, vor allem Gerste, Weizen und gelegentlich auch Roggen. Der Alkoholgehalt bei Vodka liegt in der Regel bei 40-45 Vol.-%..

Neben klaren Wodkas gibt es auch aromatisierte Wodkas, die Essenzen aus Büffelgras, Pfeffer, Sherry, Schlehen, Zitrusfrüchten, Kräutern oderr Wurzeln enthalten . Wenn er pur getrunken wird sollte Vodka möglichst eiskalt serviert werden.

Zurück

1.52 Zuckersirup

Zuckersirup

Der flüssige Rohrzucker oder auch Läuterzucker ist farblos und klar. Er dient in der Bar nur zum Nachsüßen von Cocktails.

Er kann auch sehr leicht selber hergestellt werden. Man muß nur 1kg Rohrzucker in 1l kochendes Wasser einrühren. Je länger man die Mischungg kochen läßt, umso dickflüssiger wird der Sirup. Nach dem Abfüllen sollte der Sirup kühl und dunkel gelagert werden.

Zurück

1.53 Zwetschenwasser

Zwetschenwasser

Zwetschgen-/ Pflaumen- oder Kirschwasser sind Destillate aus vergorener Pflaumen-,aKirsch- oder Zwetschgenmaische.

Zurück
