



**COCKTAILREZEPTE
& TRINKREGELN**

INHALTSVERZEICHNIS

■ Klassiker des 19. Jahrhunderts	3
🍷 Cobblers & PUNCHES	7
🍷 Klassische Aperitifs	11
🍷 Sours	15
🍷 Martinis	19
🍷 Cocktails aus den alten Tagen des Jazz	23
🍷 Prickelnde Cocktails	27
🍷 Klassiker aus Kuba	31
🍷 Tiki-Drinks	35
■ Shots	39
🍷 Typische Cocktails der 80er & 90er	43
🍷 Brunch Cocktails	47
🍷 Dessert Cocktails	51

TRINKREGELN

Für 2 bis 5 Spieler

Ziel des Spiels

Das Ziel des Spiels ist es, mehrere Sätze aus jeweils vier Karten (einer Cocktail-Familie) zu sammeln, indem man sie bei den anderen Spielern erfragt. Wer am Ende des Spiels die meisten Cocktail-Familien hat, ist der Gewinner.

Spielregeln

Die Karten mischen. Jeder Spieler erhält fünf Karten. Die restlichen Karten werden verdeckt auf einen Stapel in der Mitte gelegt. Der Spieler links vom Geber beginnt und fragt einen Spieler seiner Wahl nach der Karte einer bestimmten Cocktail-Kategorie. (Der fragende Spieler muss selbst mindestens eine Karte aus dieser Kategorie besitzen.)

Besitzt der Gefragte eine oder mehrere Karten dieser Cocktail-Kategorie, muss er diese dem fragenden Spieler geben. Dieser ist dann erneut an der Reihe.

Hat der Gefragte keine Karte aus der erfragten Kategorie, zieht der fragende Spieler die oberste Karte vom Stapel. Ist diese Karte aus der gewünschten Kategorie, darf er weiter fragen. Andernfalls ist der nächste Spieler an der Reihe. Hat ein Spieler eine Cocktail-Familie zusammen, legt er sie verdeckt vor sich ab.

Ende des Spiels

Das Spiel endet, wenn keiner der Spieler mehr Karten auf der Hand hat oder keine Karten mehr auf dem Stapel liegen. Hat ein Spieler keine Karten mehr, scheidet er aus. Wer am Ende die meisten vollständigen Cocktail-Familien besitzt, ist der Gewinner.



SAZERAC

Dieser Cocktail aus New Orleans der 1850er Jahre besteht aus nur drei Zutaten: Cognac, Zucker und Peychaud's Bitters. Als eine Reblaus-Epidemie in den 1870er Jahren den Weinreben den Garaus machte, und die Cognac-Vorräte spärlich waren, mussten als Ersatz Rye Whiskey oder Bourbon herhalten – zusammen mit einem Spritzer Absinth. Diese Zutaten werden noch heute verwendet.



- 1 Spritzer Absinth (optional)
- 25 ml Rye Whiskey oder Bourbon
- 25 ml Cognac
- 10 ml Zuckersirup
- 1 Spritzer Peychaud's Bitters
- 1 Spritzer Angosturabitter
- Zitronenschale zum Garnieren (optional)

Geben Sie den Absinth in ein gekühltes Glas und schwenken es; ins Gefrierfach stellen. Alle anderen Zutaten mit Eis verrühren, bis alles sehr kalt ist. Jetzt den Absinth wegschütten und den Cocktail in das mit Absinth benetzte Glas abseihen, zum Schluss die Zitronenschale über den Drink spritzen und hineinfallen lassen.



OLD FASHIONED

Experten nennen ihn den „Ur-Drink“, denn der Old Fashioned wurde erstmals um 1806 über den Tresen geschoben. Sein Rezept, basierend auf Schnaps, Zucker und Bitter, bildete die Grundlage für viele nachfolgende Cocktails. Es gibt ihn mehreren Varianten. Noch heute wird unter Bartendern heiß diskutiert, welches die beste Zubereitungsart ist.



- 50 ml Rye Whiskey oder Bourbon
- 1 TL Zuckersirup
- 1 Spritzer Angosturabitter
- Orangenschale und Cocktailkirsche oder eine Orangenscheibe zum Garnieren

Die Hälfte des Whiskeys mit dem Zuckersirup in ein gekühltes Glas schütten und Eiswürfel dazugeben. Gut verrühren. Den restlichen Whiskey und den Bitter mit noch mehr Eis hinzugeben und wieder verrühren. Die Orangenschale über den Drink spritzen und ins Glas geben; mit Cocktailkirsche oder Orangenscheibe garnieren.



MINT JULEP

Angeblich geht der Mint Julep auf arabische Getränke zurück, denen Rosenwasser als Grundlage diene; schriftlich erwähnt wurde er erstmals 1787 und bestand ursprünglich aus Rum, Pfirsichbrand oder Whiskey. Der mit Dickens befreundete Schriftsteller Captain Frederick Marryat behauptete 1837, dieser „anzügliche Drink“ sei „wie die amerikanischen Damen – unwiderstehlich.“



- 10–12 Blätter frische Minze und ein Zweig zum Garnieren
- 10 ml Zuckersirup
- 50 ml Bourbon
- 1 Spritzer Angosturabitter (optional)

Die Minzblätter und den Zuckersirup in einem gekühlten Julep-Becher oder -Glas miteinander vermischen, den Bourbon und – falls gewünscht – den Bitter dazugeben. Gut umrühren und das Glas mit zerstoßenem Eis auffüllen. Mit einem Zweig Minze und noch mehr Eis garnieren; mit Strohhalm (bitte nicht aus Plastik!) servieren.



MANHATTAN

Das erste Rezept wurde 1884 schriftlich erwähnt, tatsächlich ist der Drink älter. Er wurde zunächst mit dem bei echten New Yorkern beliebten Rye Whiskey gemixt. Die Wahl Ihres Wermuts bestimmt, ob Sie sich einen Dry Manhattan (trockener Wermut, keine Kirsche), einen Sweet Manhattan (italienischer Wermut und eine Kirsche) oder einen Perfect Manhattan (halb und halb) gönnen.



- 60 ml Bourbon oder Rye Whiskey
- 25 ml trockener oder süßer italienischer Wermut
- 1 Spritzer Angosturabitter
- Orangenschale und Cocktailkirsche zum Garnieren

Den Bourbon oder Whiskey, den Wermut und den Bitter in einem mit Eis gefüllten Cocktailshaker verrühren und in ein gekühltes Glas abseihen. Die Orangenschale über den Drink spritzen und mit ins Glas geben, danach die Kirsche hinzufügen.



SHERRY COBBLER

Der Cobbler, eine Art Punsch mit weinhaltigen Spirituosen, Zucker und frischen Früchten, geht bis in die 1820er Jahre zurück, kam dann 1843 über den Atlantik nach Europa, wo er in Charles Dickens' Roman *Martin Chuzzlewit* auftaucht, in der der Held der Geschichte nach dem ersten Schluck „wie in Verzücken die Augen aufschlug.“



- 2 Orangenscheiben und – falls erwünscht – eine weitere zum Garnieren
- 2 Zitronenspalten und eventuell eine weitere als Dekoration
- 2 Ananasscheiben oder –spalten und – nach Bedarf – eine weitere zum Garnieren
- 50 ml trockener oder Medium Sherry
- 5–10 ml Maraschino- oder Zuckersirup

Alle Zutaten in einem mit Eis gefüllten Cocktailshaker gut durchschütteln, in ein gekühltes Glas gießen (Eis, Obst und alles andere) und, je nach Belieben, mit noch mehr Früchten garnieren; einen Strohhalm (bitte nicht aus Plastik!) hinzugeben.



PLANTER'S PUNCH

Angeblich im 19. Jahrhundert von den Gründern des Myers's Jamaican Rum erfunden, hätten die Besitzer der Zuckerplantagen, nach denen er benannt wurde, gewiss ihre Freude an diesem würzigen Punsch gehabt. Als weitere Zutaten werden oft auch Grenadine und Ananassaft verwendet.



- 35 ml brauner Rum
- 25 ml frisch gepresster Limettensaft
- 25 ml frisch gepresster Orangensaft
- 10 ml Zuckersirup
- ein paar Spritzer Angosturabitter
- 50 ml Sodawasser
- frische Minze und eine Orangenscheibe zum Garnieren

Alle Zutaten, bis auf das Sodawasser, in einem mit Eis gefüllten Cocktailshaker durchschütteln, anschließend in ein mit Eis gefülltes Glas abseihen und langsam das Sodawasser einrühren; mit frischer Minze und einer Orangenscheibe garnieren.



SANGRIA

Keiner kann genau sagen, woher die Sangria (abgeleitet von *sangre*, dem spanischen Wort für Blut, das sich auf die Farbe des Getränks bezieht) ursprünglich kommt. Manche führen sie auf das römische Getränk Hippocras zurück, ein mit Zucker gesüßter Gewürzwein. Wie dem auch sei, heute ist es das Nationalgetränk in Spanien und Portugal und wird in etlichen Varianten getrunken.



- 75 ml Rotwein
- 15 ml Brandy oder Triple sec
- 25 ml Orangensaft
- 1 TL Zuckersirup
- Orangen- und Zitronenscheiben

Alles miteinander verrühren, ein paar Obstscheiben zur Seite legen; danach für ein paar Stunden in den Kühlschrank stellen. Ein gekühltes Glas mit Eis füllen und die Mixtur zusammen mit dem Obst eingießen. Mit den Orangen- und Zitronenscheiben garnieren; einen Strohhalm (bitte nicht aus Plastik!) hinzufügen.



PIMM'S CUP

Pimm's wurde im frühen 19. Jahrhundert von James Pimm erfunden, einem Londoner Austernhändler. Er erfand einen Kräuter-Tonic auf Gin-Basis, der die Verdauung seiner Kunden fördern sollte. In den 1960er Jahren gab es sechs verschiedene Pimm's, aber überdauert hat der No. 1. Der Pimm's Cup gehört heute bei britischen Sommerveranstaltungen im Freien zur Alltagskultur.



- 50 ml Pimm's No. 1
- Orangen- und Zitronenscheiben
- halbierte Erdbeeren
- Gurkenscheiben
- frische Minzblätter und ein Zweig zum Garnieren
- 100-150 ml Ginger Ale oder Zitronenlimonade

Pimm's mit dem Obst, den Gurkenscheiben und der Minze in einem gekühlten Glas verrühren. Eine Handvoll Eiswürfel dazugeben und mit der Limonade oder dem Ginger Ale auffüllen; mit einem Zweig Minze garnieren.



AMERICANO

In den 1860er Jahren hieß er noch Milano-Torino (nach den Produktionsstädten der beiden Spirituosen), aber der Americano wird wohl deshalb mit den USA assoziiert, weil er bei amerikanischen Migranten beliebt war, die in den 1920er Jahren wegen der Prohibition nach Paris flohen. Es ist übrigens auch der erste Drink, den James Bond im ersten Bond-Roman, *Casino Royale* (1953), bestellt.



- 50 ml Campari
- 50 ml süßer, roter Wermut
- Sodawasser zum Auffüllen
- Orangenscheiben zum Garnieren

Campari und Wermut in ein mit Eis gefülltes Glas gießen und umrühren. Sodawasser hinzugeben und mit Orangenscheiben garnieren.



NEGRONI

Die Entstehungsgeschichte des Negroni kennt mehrere Varianten; eine besagt, der Drink sei dem Grafen Camillo Negroni im Jahr 1919 in einer Bar in Florenz serviert worden, als er einen Americano mit etwas mehr Kick bestellte. Im Jahr 1947 sagte Orson Welles über den Drink: „Die Bitter sind gut für die Leber, der Gin ist schlecht für den Körper. Sie halten sich gegenseitig die Waage.“



- 25 ml Gin
- 25 ml Campari
- 25 ml süßer, roter Wermut
- Orangenschale zum Garnieren

Die Zutaten in einem mit Eis gefüllten Glas miteinander verrühren.
Die Orangenschale über den Drink spritzen und hinzugeben.



SPRITZ

Es gibt so viele Varianten von Spritz, wie es Weine gibt, dennoch ist er der unentbehrliche Drink des italienischen Straßencafés. Seine Geschichte geht zurück bis ins späte 19. Jahrhundert, als österreichische Soldaten in Venedig stationiert waren und den einheimischen Wein verdünnten, um den Alkoholgehalt an das Bier, an das sie gewöhnt waren, anzupassen.



- 35 ml Bitter, z.B. Campari, Aperol oder Cynar
- 75 ml trockener Weißwein oder Prosecco
- Sodawasser zum Auffüllen
- Orangenscheibe zum Garnieren

Den Bitter in ein gekühltes Glas mit Eis gießen und gut umrühren. Den Weißwein oder den Prosecco dazugeben, leicht verrühren und mit Sodawasser auffüllen, mit einer Orangenscheibe garnieren.



SIDECAR

Dieser Klassiker der 1920er Jahre – ein trockener Aperitif, den manche gerne mit einem Spritzer Zuckersirup verfeinern – wurde entweder vom berühmten Bartender Harry MacElhone von Harry's New York Bar in Paris oder von seinem Londoner Rivalen Pat McGarry aus dem Buck's Club erfunden, je nachdem, wessen Schilderung man glauben mag.



- 50 ml Brandy
- 25 ml Triple sec, Grand Marnier oder Cointreau
- 15 ml frisch gepresster Zitronensaft
- 1 TL Zuckersirup (optional)
- Zitronenschale zum Garnieren

Alle Zutaten in einem mit Eis gefüllten Cocktailshaker durchschütteln und in ein gekühltes Glas abseihen. Die Zitronenschale über den Drink spritzen und mit hinzugeben.



WHISKEY SOUR

Der Sour ist ein Ur-Rezept in Sachen Cocktail, und die Whiskey-Variante hat einen der längsten Stammbäume; der Drink wurde erstmals 1870 schriftlich erwähnt. In der Komödie *Das verflixte 7. Jahr* (1955) versichert der Protagonist, Richard Sherman, seiner Sekretärin, dass er durchaus in der Lage sei, sich sein eigenes Frühstück zu machen: ein Erdnussbutterbrot und zwei Whiskey Sours.



- 50 ml Rye Whiskey oder Bourbon
- 20 ml frisch gepresster Zitronensaft
- 5–10 ml Zuckersirup
- 1 Spritzer Eiweiß (optional)
- 1 Spritzer Angosturabitter (optional)
- Zitronenscheibe und Cocktailkirsche zum Garnieren

Alle Zutaten in einem mit Eis gefüllten Cocktailshaker durchschütteln und in ein gekühltes Glas mit Eis abseihen; mit einer Zitronenscheibe und einer Kirsche garnieren.



MARGARITA

Die Margarita soll irgendwann zwischen 1930 und 1948 in Mexiko entstanden sein. Wie dem auch sei, sie hat die Familie der Daisy Drinks inspiriert und ist nach ihnen benannt (engl. *daisy* = span. *margarita*). Als Grundlage dienen Zitronensaft und süße Liköre oder Sirups. Daisy Drinks reichen bis ins 19. Jahrhundert zurück.



- Limettenspalte
- Meersalz
- 50 ml Tequila
- 25 ml Triple sec oder Cointreau
- 20 ml frisch gepresster Limettensaft

Den äußeren Rand eines gekühlten Glases ringsherum mit der Limettenspalte benetzen und in Salz dippen. Die übrigen Zutaten in einem mit Eis gefüllten Cocktailshaker durchschütteln, danach ins Glas abseihen. Mit der Limettenspalte garnieren.



CAIPIRINHA

Der Name des brasilianischen Nationalcocktails bedeutet wörtlich *Hinterwäldler*, und der Drink wurde wahrscheinlich im 19. Jahrhundert von Bauern erfunden, um Verwendung für den einheimischen Zuckerrohrschnaps Cachaça sowie für den Zucker selbst zu finden. In Brasilien wird er gewöhnlich mit Eiswürfeln und nicht mit gestoßenem Eis serviert.



- $\frac{3}{4}$ Limetten, plus $\frac{1}{4}$ zum Garnieren
- $\frac{1}{2}$ TL feinsten Zucker
- 50 ml Cachaça

Die Limette vierteln und drei Spalten zusammen mit dem Zucker auf den Boden eines stabilen Glases legen. Danach alles gut zerstoßen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Den Cachaça einrühren und das Glas mit gestoßenem Eis auffüllen. Die vierte Limettenspalte und einen Strohhalm (bitte nicht aus Plastik!) dazugeben.



GIMLET

Der Gimlet stammt von Bord der Royal Navy, dank der Bedeutung von Limetten zur Vorbeugung von Skorbut. Zur Konservierung der Frucht wurde im Jahr 1867 Rose's Lime Cordial erfunden. Es war naheliegend, die Gin-Rationen damit zu kombinieren. Man nimmt an, dass der Name von dem kleinen Werkzeug, dem *Gimlet*, hergeleitet wurde, mit dem die Schnapsfässer angezapft wurden.



- 50 ml Gin
- 20 ml Lime Juice Cordial
- 1 TL frisch gepresster Limettensaft
- Limettenspalten zum Garnieren

Alle Zutaten in einem mit Eis gefüllten Cocktailshaker durchschütteln; anschließend in ein gekühltes Glas abseihen und mit Limettenspalten garnieren.

MARTINIS



CLASSIC MARTINI

So klar der Drink ist, so unklar ist seine Herkunft. Mit Gewissheit weiß man jedoch, dass, als er in der Mitte des 19. Jahrhunderts das erste Mal auftauchte, viel süßer schmeckte und wesentlich weniger Gin enthielt. Der trockene französische Wermut – heute eine wichtige Zutat – war bis in die späten 1890er Jahre nicht sehr verbreitet.



- 50 ml Gin
- 10 ml trockener französischer Wermut
- 1 Spritzer Orangenbitter (optional)
- Olive zum Garnieren (optional)

Alle Zutaten in einem mit Eis gefüllten Cocktailshaker verrühren, bis alles sehr kalt ist. In ein gekühltes Glas abseihen und, je nach Belieben, mit einer Olive garnieren.

MARTINIS



GIN AND IT

Kurz für „Gin and Italian“. Diese süße Martini-Variante wird seit den 1890er Jahren serviert, wurde jedoch unter ihrem heutigen Namen in den 1920er Jahren bekannt. Wie auch bei anderen populären Drinks sind sich die Cocktail-Liebhaber nicht einig, ob er mit Eis serviert werden und in welchem Verhältnis der Gin zum italienischen (oder süßen) Wermut stehen sollte. Entscheiden Sie!



- 50 ml Gin
- 25 ml süßer, roter Wermut
- 1 Spritzer Angosturabitter
- Zitronen- oder Orangenschale oder -scheibe zum Garnieren

Die Zutaten zusammen in einem gekühlten, mit Eiswürfeln gefüllten Glas miteinander verrühren. Die Zitronenschale über den Drink spritzen und mit ins Glas geben.

MARTINIS



MARTINEZ

Es wird vermutet, dass dieser halbtrockene Vorläufer des Martinis in der Mitte des 19. Jahrhunderts für einen Goldgräber in der kalifornischen Stadt Martinez erfunden wurde, wenngleich das Rezept bis in die 1890er Jahre nicht schriftlich erwähnt wurde.



- 50 ml Gin
- 25 ml süßer, roter Wermut
- 1 TL Maraschinlikör
- 1 Spritzer Angosturabitter
- Zitronenschale und/oder eine Cocktailkirsche zum Garnieren

Alle Zutaten in einem mit Eis gefüllten Cocktailshaker verrühren. In ein gekühltes Glas abseihen, die Zitronenschale über den Drink spritzen und hineinfallen lassen und/oder mit einer Cocktailkirsche garnieren.

MARTINIS



VESPER MARTINI

Als dem Schriftsteller Ian Fleming in einem Londoner Hotel dieser Drink serviert wurde, war er so beeindruckt, dass er ihn in seinem Roman *Casino Royale* (1953) erwähnte, in dem James Bond ihn bestellt und später nach seiner unglücklichen Liebe, Vesper Lynd, benennt. Anders als herkömmliche Martinis wird er gemäß Bond geschüttelt, nicht gerührt.



- 60 ml Gin
- 10 ml Lillet Blanc
- 20 ml Wodka
- Zitronenschale zum Garnieren

Alle Zutaten in einem mit Eis gefüllten Cocktailshaker durchschütteln. Anschließend in ein gekühltes Glas abseihen und die Zitronenschale über den Drink spritzen und mit ins Glas geben.



CORPSE REVIVER #2

Wie der Name schon sagt (dt. *Leichen-Beleber*), wurden die Corpse-Reviver-Cocktails erfunden, um einen Kater zu bekämpfen. In seinem Savoy Cocktail Book empfiehlt der legendäre Barkeeper Harry Craddock, dass „vier davon schnell hintereinander getrunken, die Leiche wieder zum Leben erwecken werden“.



- 25 ml Gin
- 25 ml Cointreau oder Triple sec
- 25 ml Lillet Blanc
- 25 ml frisch gepresster Zitronensaft
- 1 Spritzer Absinth
- Zitronenschale zum Garnieren

Alle Zutaten in einem mit Eis gefüllten Cocktailshaker durchschütteln; in ein gekühltes Glas abseihen und die Zitronenschale über den Drink spritzen und dazugeben.



AVIATION

Der Aviation, erfunden im frühen 20. Jahrhundert vom Chef-Barkeeper Hugo R. Ensslin des Hotels Wallick in New York, wurde nach der zarten, himmelblauen Farbe des Crème de Violette benannt und war zweifellos von der noch jungen Flugzeugindustrie inspiriert. Heutzutage ist der Drink wieder sehr beliebt.



- 50 ml Gin
- 15 ml frisch gepresster Zitronensaft
- 15 ml Maraschinlikör
- 1 Spritzer Crème de Violette (optional)
- Zitronenschale oder Cocktailkirsche zum Garnieren

Alle Zutaten in einem mit Eis gefüllten Cocktailshaker gut durchschütteln; in ein gekühltes Glas abseihen und die Zitronenschale über den Drink spritzen und hineinfallen lassen oder eine Kirsche dazugeben.



GIN RICKEY

Diese erfrischende Mischung aus Gin, Limettensaft und Sodawasser stammt aus dem Jahr 1890. Ein Tablett mit „vier Gin Rickeys, in denen Eiswürfel klirrten“, waren in der aufgeheizten Atmosphäre von F. Scott Fitzgeralds Klassiker *Der große Gatsby* (1925) eine willkommene Abwechslung.



- 50 ml Gin
- 15 ml frisch gepresster Limettensaft
- 1 TL Zuckersirup
- Sodawasser zum Auffüllen
- Limettenscheiben und -spalten zum Garnieren

Die ersten drei Zutaten in einem mit Eis gefüllten Cocktailshaker gut durchschütteln; in ein gekühltes, mit Eis gefülltes Glas abseihen, mit Sodawasser auffüllen und mit der Limette garnieren.



SINGAPORE SLING

Erfunden zu Beginn des 20. Jahrhunderts von Ngiam Tong Boon, dem Barkeeper des Raffles Hotels in Singapur, wo sich Promis wie W. Somerset Maugham, Douglas Fairbanks und Noël Coward an dem Drink erfreuten, hat der Singapore Sling nie seine fruchtige Note verloren, wengleich das Rezept heutzutage variiert.



- 50 ml Gin
- 15 ml Kirschwasser
- 15 ml Bénédictine
- 15 ml frisch gepresster Limettensaft
- 25 ml Ananassaft
- ein paar Spritzer Angostura- oder Orangenbitter
- Sodawasser zum Auffüllen
- Zitronenscheibe und Cocktailkirsche zum Garnieren

Die ersten sechs Zutaten in einem mit Eis gefüllten Cocktailshaker gut durchschütteln. In ein gekühltes, mit Eis gefülltes Glas abseihen und mit Sodawasser auffüllen, leicht umrühren und mit der Zitronenscheibe und der Kirsche garnieren.



BELLINI

Der Cocktail-Maestro Giuseppe Cipriani hat in den 1940er Jahren in Harry's Bar in Venedig diesen Drink mit dem leichten und fruchtigen Geschmack des Sommers kreiert. Der Cocktail heißt so, weil seine schöne rosa Färbung den Barkeeper an ein Gemälde des Renaissance-Künstlers Giovanni Bellini erinnerte.



- 50 ml Pfirsichmus oder Nektar
- 10 ml Pfirsichlikör
- 75 ml gut gekühlter Prosecco

Die ersten beiden Zutaten in einem mit Eis gefüllten Cocktailshaker gut durchschütteln und in ein gekühltes Glas abseihen. Anschließend langsam mit Prosecco auffüllen und sachte umrühren.



CLASSIC CHAMPAGNE COCKTAIL

Gegen diesen Cocktail aus der Mitte des 19. Jahrhunderts haben manche Bartender Vorbehalte. Einer schrieb z.B.: „Kein echter Champagnerliebhaber würde jemals das Sakrileg begehen, einen altehrwürdigen Champagner durch die Zugabe von Zucker – geschweige denn Bitter – zu verderben.“ Der Zucker dient hier jedoch eher dazu, Bläschen zu erzeugen, als dem Drink Süße zu verleihen.



- 1 brauner Zuckerwürfel
- ein paar Spritzer Angosturabitter
- 25 ml Brandy
- 1 TL Grand Marnier (optional)
- gut gekühlter Champagner zum Auffüllen
- Zitronenschale (optional)

Den Zuckerwürfel mit Angosturabitter durchtränken. Den Cognac und den Grand Marnier in einem mit Eis gefüllten Cocktailshaker verrühren und in eine gekühlte Champagnerflöte abseihen. Den Zuckerwürfel hinzugeben, mit Champagner auffüllen und mit der Zitronenschale garnieren.



KIR ROYAL

Wie sein Verwandter, der klarere Kir, ist der Kir Royal seit den 1950er Jahren in französischen Cafés beliebt, als der damalige Bürgermeister von Dijon, Félix Kir, für den Drink warb, um die lokale Produktion des Crème de Cassis zu fördern.



- 25 ml Crème de Cassis
- 150 ml Champagner, Crémant oder ein anderer Sekt

Den Crème de Cassis in ein gekühltes Sektglas gießen und mit Sekt auffüllen.



DEATH IN THE AFTERNOON

Ernest Hemingway, der als Erfinder dieses Drinks gilt, rät den Lesern, „drei bis fünf davon langsam zu trinken.“ Wie sein Herausgeber später bewundernd beobachtete, „bedarf es eines Mannes mit Haaren auf der Brust, um fünf davon zu trinken ... und die englische Sprache immer noch so zu beherrschen wie Hemingway.“



- 15 ml Absinth
- 15 ml frisch gepresster Zitronensaft
- 1 TL Zuckersirup
- Champagner zum Auffüllen

Die ersten drei Zutaten in einem mit Eis gefüllten Cocktailshaker miteinander verrühren; in ein gekühltes Glas abseihen und mit Champagner auffüllen.



CUBA LIBRE

Dieser Drink wurde erstmals 1900 in Havanna gemixt, als ein amerikanischer Soldat einen Rum mit Coca-Cola und Limettensaft bestellte und den Toast „Por Cuba libre!“ ausbrachte, um Kubas kurz zuvor erlangte Unabhängigkeit von Spanien zu feiern. Besungen wird der Cuba Libre von den Andrews Sisters in dem Song *Rum and Coca-Cola* (1945).



- 2 Limettenspalten und eine weitere zum Garnieren
- 1 Spritzer Angosturabitter (optional)
- 50 ml goldener Rum
- Coca-Cola zum Auffüllen

Ein Glas mit Eiswürfeln füllen, die Limettenspalten darüber ausdrücken und ins Glas fallen lassen. Anschließend, falls erwünscht, den Bitter, aber auf jeden Fall den Rum dazugeben und gut verrühren; mit Coca-Cola auffüllen, langsam umrühren und mit einer weiteren Limettenspalte garnieren.



MOJITO

Dieser Abkömmling des Mint Julep ist heute einer der meistverkauften Cocktails weltweit, wenngleich man ihn sorgfältig zubereiten muss, um ein gutes Ergebnis zu bekommen. Der Drink fand weite Verbreitung, als zu Beginn des 20. Jahrhunderts die ersten Fabriken, die kommerziell Eis herstellten, nach Kuba kamen.



- 10–12 frische Minzblätter und einen Zweig zum Garnieren
- 10 ml Zuckersirup
- 15 ml frisch gepresster Limettensaft
- 50 ml weißer Rum
- Sodawasser zum Auffüllen

Die Minze zusammen mit dem Zuckersirup und dem Limettensaft in ein gekühltes Glas geben und langsam miteinander gut vermischen. Den Rum dazugeben, dann das Glas mit gestoßenem Eis füllen und gut umrühren; mit Sodawasser auffüllen, mit einem Zweig Minze garnieren und mit einem Strohhalm (bitte nicht aus Plastik!) servieren.



DAIQUIRI

Woher der Daiquiri, der nach einer kubanischen Bergarbeiterstadt benannt wurde, ursprünglich stammt, ist mit der Zeit in Vergessenheit geraten. Entscheidend ist ein ausgeglichenes Verhältnis zwischen süß und sauer, und es gibt etliche Varianten mit verschiedenen Limetten-Zucker-Verhältnissen. Hemingway trank Frozen Daiquiris, die mit „püriertem“ Eis gemischt sind.



- 50 ml weißer Rum
- 15 ml frisch gepresster Limettensaft
- 10 ml Zuckersirup
- Limettenspalte zum Garnieren

Alle Zutaten in einem mit Eis gefüllten Cocktailshaker gut durchschütteln und in ein gekühltes Glas abseihen; mit einer Limettenspalte garnieren.



EL PRESIDENTE

In einem Cocktail-Handbuch des Esquire aus dem Jahr 1949 als ein „Elixier für trockene Kehlen“ beschrieben, wurde die elegante Mischung aus weißem Rum, Wermut, Grenadine und Orange Curaçao zu Ehren des kubanischen Präsidenten Gerardo Machado, der von 1925 bis 1933 regierte, benannt.



- 50 ml weißer Rum
- 25 ml trockener Wermut
- 1 TL Grenadine
- 1 Spritzer Grand Marnier (optional)
- Orangenschale zum Garnieren

Alle Zutaten in einem mit Eis gefüllten Cocktailshaker gut durchschütteln und in ein gekühltes Glas abseihen. Die Orangenschale über den Drink spritzen und hinzugeben.



BLUE HAWAII

Tikis sind exotische, Rum-basierte Drinks mit dem Aroma Polynesiens, die im Amerika der Nachkriegszeit populär waren, insbesondere an der Westküste. Sie sind die beste Ausrede dafür, die buntesten und kitschigsten Cocktail-Accessoires hervorzuholen. Dieser Drink hier wurde 1957 kreiert und ist nach dem Hit in Bing Crosbys Film *Waikiki Wedding* (1937) benannt.



- 35 ml weißer Rum
- 25 ml Blue Curaçao
- 25 ml frisch gepresster Limettensaft
- 75 ml gepresster Ananassaft
- 1 Spritzer Angosturabitter
- Ananasspalte, Orangenscheibe oder Cocktailkirsche zum Garnieren

Alle Zutaten in einem mit Eis gefüllten Cocktailshaker gut durchschütteln und in ein mit Eis gefülltes Glas abseihen; mit dem Obst Ihrer Wahl garnieren und einen Strohhalm (bitte nicht aus Plastik!) dazugeben.



MAI TAI

Wer den Film *Blaues Hawaii* (1961) mit Elvis Presley kennt, kennt auch den Cocktail: Er wurde 1944 von Victor J. Bergeron in der berühmt-berüchtigten Bar Trader Vic's in Kalifornien erfunden, um Verwendung für den abgelagerten Jamaica-Rum zu finden. Seine tahitianischen Freunde sagten, er sei „mai tai roa a'é“ – nicht von dieser Welt. So kam er zu seinem Namen.



- 50 ml abgelagerter brauner Rum
- 15 ml Orange Curaçao
- 25 ml frisch gepresster Limettensaft
- 10 ml Orgeat-Sirup
- Maraschinokirsche und Orangenscheibe zum Garnieren

Alle Zutaten in einem mit Eis gefüllten Cocktailshaker gut durchschütteln und in ein mit gestoßenem Eis gefülltes Glas abseihen; mit einer Cocktaillirsche und einer Orangenscheibe garnieren.



ZOMBIE

Der Drink, der angeblich den Tiki-Hype auslöste, wurde in den 1950er Jahren in der legendären Hollywood-Bar Don the Beachcomber erfunden. Er enthält eine starke Mischung von zwei oder drei Sorten Rum, zusammen mit Tropen- und Zitrusfrüchten. Es heißt, Don habe den Drink selbst kreiert, um einem verkateren Gast zu helfen, ein Business Meeting zu überstehen.



- 25 ml abgelagerter brauner Rum
- 25 ml goldener Rum
- 25 ml weißer Rum
- 25 ml frisch gepresster Limettensaft
- 25 ml Grapefruitsaft
- 25 ml Ananassaft
- 1 TL Grenadine
- 1 Prise gemahlener Zimt
- 1 Spritzer Angosturabitter
- 1 Spritzer Absinth (optional)
- Ananas, Orangenscheibe oder Limettenspalte zum Garnieren

Alle Zutaten in einem mit Eis gefüllten Cocktailshaker gut durchschütteln; in ein mit Eiswürfeln gefülltes Glas abseihen und mit dem Obst Ihrer Wahl garnieren.



PIÑA COLADA

Die Piña Colada (der Name bedeutet wörtlich *abgeseihnte Ananas*) wurde wohl in den 1950er Jahren in San Juan, Puerto Rico, kreiert, wenngleich ihre wahre Herkunft heiß diskutiert wird. Es ist das Nationalgetränk des Landes, inklusive des eigenen jährlichen Festivals am 10. Juli. Die Piña Colada kam auch in dem Film *Der Pate II* (1974) vor, was die Beliebtheit des Drinks noch untermauerte.



- 50 ml weißer Rum
- 125 ml Ananassaft
- 35 ml ungesüßte Kokosmilch oder Sahne
- 10 ml Zuckersirup
- 1 Spritzer Angosturabitter oder Limettensaft (optional)
- Ananasspalte oder Cocktailkirsche zum Garnieren (optional)

Alle Zutaten zusammen mit gestoßenem Eis in einen Mixer geben und vermischen; in ein gekühltes Glas gießen und mit Obst garnieren, das man auch essen darf.

SHOTS



B-52

Benannt nach einem Langstreckenbomber im Vietnamkrieg, ist der süßliche und klebrige B-52 ein Kind der Disco-Ära der 1970er Jahre und brachte etliche Varianten hervor.



- 15 ml Kahlúa
- 15 ml Baileys
- 15 ml Grand Marnier

Die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge langsam in ein gekühltes Schnapsglas gießen, sodass sie einzelne Schichten bilden (zur Technik der Schichtenbildung siehe Pousse Café).



POUSSE CAFÉ

Der Pousse Café wurde kreiert, um den Kaffee nach dem Essen etwas aufzupeppen, doch heute dient er vor allem dazu, die ruhige Hand des Bartenders zu bewundern. Der

Trick ist, einen Löffel am Rand des Glases, genau über der letzten Schicht, zu halten, und dann langsam und gleichmäßig die nächste flüssige Schicht über den Löffel laufen zu lassen, sodass sie am Glas herabsickert.



- 15 ml Grenadine
- 15 ml Crème de Cacao braun oder Kalhúa
- 15 ml Crème de Menthe
- 15 ml Brandy
- 15 ml weißer Overproof Rum

Die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge langsam und vorsichtig in ein gekühltes Schnapsglas gießen, um mehrere Schichten zu formen. Vor dem Servieren etwas warten, bis sich alle Schichten gesetzt haben.



SLIPPERY NIPPLE

Heute ein berühmt-berüchtigtes Beispiel des Hypes der 1980er Jahre für süße Cocktails mit etwas schlüpfrigem Namen, wird der Drink manchmal, was mitunter vorhersehbar ist, mit einer Kirsche garniert.



- 15 ml Butterscotch Likör oder Brandy
- 15 ml Sambuca
- 15 ml Baileys Irish Cream

Die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge langsam und vorsichtig in ein gekühltes Schnapsglas gießen, um mehrere Schichten zu formen (zur Technik der Schichtenbildung siehe Pousse Café auf Seite 40). Vor dem Servieren etwas warten, bis sich alle Schichten gesetzt haben.



TEQUILA SLAMMER

Eventuell haben die Hells Angels ihn erfunden. Für die Shot-Variante benötigt man etwas Salz, das von der Hand geleckt wird, einen Shot Tequila und eine Zitronenspalte zum Reinbeißen. Wird er mit Champagner serviert, besteht das Geheimnis darin, die Hand auf das Glas zu legen und es auf den Tisch zu knallen, damit alles aufschäumt und man gezwungen ist, alles auf einmal hinunterzustürzen.



- 35 ml Tequila
- 35 ml Champagner

Den Tequila in ein gekühltes Shot-Glas gießen, dann langsam und vorsichtig mit Champagner auffüllen.



SEX ON THE BEACH

Dieser Klassiker aus den 1980er Jahren, die bekannt waren für die etwas anzüglichen Namen der Fruchtcocktails, soll von einem Bartender in Florida entwickelt worden sein, der eine Verwendung für den Pfirsichlikör suchte, der damals neu auf den Markt kam. Auf die Idee für den Namen brachten ihn die Touristen, die sich am dortigen Strand tummelten.



- 50 ml Wodka
- 15 ml Pfirsichlikör
- 10 ml Chambord
- 50 ml Cranberrysaft
- 50 ml frisch gepresster Orangensaft
- Orangenscheibe zum Garnieren

Alle Zutaten in einem mit Eis gefüllten Cocktailshaker gut durchschütteln und in ein mit Eis gefülltes Glas abseihen; mit einer Orangenscheibe garnieren, ein oder zwei Strohhalme (bitte nicht aus Plastik!) dazugeben.



COSMOPOLITAN

Der Cosmopolitan ist einer der berühmtesten Drinks der sogenannten Cocktail-Renaissance der 1990er Jahre, als man sich wieder für diese Drinks zu interessieren begann.

Berühmtheit erlangte der Cosmopolitan durch die Cocktail-Legende Dale DeGroff in Manhattans Rainbow Room, wo auch Madonna mit diesem Drink gesehen wurde.



- 35 ml Zitronenwodka
- 15 ml Triple sec oder Cointreau
- 10 ml frisch gepresster Limettensaft
- 15 ml Cranberrysaft
- Orangenschale zum Garnieren

Die Zutaten in einem mit Eis gefüllten Cocktailshaker gut durchschütteln; danach in ein gekühltes Glas abseihen und die Orangenschale über den Drink spritzen und dazugeben.



BRAMBLE

Vom verehrten Mixologen Dick Bradsell im Londoner Soho Club in der Mitte der 1980er kreiert, geht der Bramble wohl auf Bradsells Kindheitserinnerungen an das Pflücken von Brombeeren auf der Isle of Wight zurück. In den Achtzigern wurde der Drink zum Klassiker.



- 50 ml Gin
- 25 ml frisch gepresster Zitronensaft
- 10 ml Zuckersirup
- 15 ml Crème de Mure
- Brombeere und Zitronenscheibe zum Garnieren

Den Gin, Zitronensaft und Zuckersirup in einem mit Eis gefüllten Cocktailshaker gut durchschütteln. Danach in ein mit gestoßenem Eis gefülltes Glas abseihen und die Crème de Mure über das Eis träufeln; mit einer Brombeere und einer Zitronenscheibe garnieren.



LONG ISLAND ICE TEA

Dieser Drink sieht aufgrund seiner Färbung zwar aus wie Eistee, enthält aber keinen Tee, dafür jedoch die fünf bekanntesten klaren Spirituosen. Er wurde wegen der Zitrusäfte früher als „Sour Mix“ bezeichnet. Der Cocktail wurde in den 1970er Jahren von einem Bartender aus Long Island kreiert – oder auch aus der Zeit der Prohibition „wiederentdeckt“ – und wurde immer beliebter.



- 15 ml weißer Rum
- 15 ml Gin
- 15 ml Wodka
- 15 ml Tequila
- 15 ml Triple sec oder Cointreau
- 15 ml frisch gepresster Limettensaft
- 15 ml frisch gepresster Zitronensaft
- Coca-Cola zum Auffüllen
- Zitronenscheibe oder -spalte zum Garnieren

Die Spirituosen und Säfte in einem mit Eis gefüllten Cocktailshaker gut durchschütteln. Anschließend in ein mit Eis gefülltes Glas abseihen und mit Coca-Cola auffüllen; mit einer Zitronenscheibe oder -spalte garnieren.



MIMOSA

Das Hôtel Ritz in Paris rühmt sich damit, dass in den Goldenen Zwanzigern der damalige Chef-Barkeeper Frank Meier diesen Cocktail erstmals kreiert habe. Die britische Variante, bekannt als Buzz Fizz, wurde etwa zur selben Zeit von Pat McGarry im Londoner Buck's Club erfunden und enthält mehr Champagner als Saft. Die Zugabe von Orangenlikör ist eine tolle Ergänzung.



- 15 ml Orangenlikör, z. B. Grand Marnier (optional)
- 80 ml gut gekühlter Champagner oder Sekt
- 80 ml gekühlter, frisch gepresster Orangensaft

Den Likör, falls erwünscht, und die Hälfte des Champagners in ein gekühltes Glas gießen. Den Orangensaft hinzugeben und sachte umrühren, dann mit dem restlichen Champagner auffüllen.



BLOODY MARY

Dieser Cocktail wurde angeblich von Fernand „Pete“ Petiot in der Pariser New York Bar (die schon bald darauf zu Harry's New York Bar wurde) in den 1920er Jahren erfunden – wengleich er vielleicht einfach nur ein paar Zutaten zu einem bereits existierenden Cocktail aus Wodka und Tomatensaft dazugab.



- 50 ml Wodka
- 100 ml Tomatensaft von guter Qualität
- 15 ml trockener Cherry
- 15 ml frisch gepresster Zitronensaft
- 4 Spritzer Tabasco
- 2 Spritzer Worcestershire-Sauce
- 1 Prise Sellarisalz
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer, eine Selleriestange und eine Zitronenscheibe zum Garnieren

Alle Zutaten in einem Cocktailshaker gut miteinander verrühren und abschmecken; ggf. nachjustieren. Den Shaker mit Eiswürfeln auffüllen und umrühren, bis alles gut gekühlt ist. Danach in ein mit Eis gefülltes Glas abseihen, etwas schwarzen Pfeffer darübermahlen und mit einer Selleriestange und einer Zitronenscheibe garnieren.



PRAIRIE OYSTER

Dieser alkoholfreie Cocktail wurde wahrscheinlich als Mittel gegen den Kater erfunden. In James Joyces *Ulysses* (1922) wird Stephen Dedalus während einer nächtlichen Zecherei nahegelegt, lieber ein Glas davon zu trinken, statt eines Absinths, und in dem Film *Cabaret* (1972) wird Sally Bowles dieser Drink angeboten. Die alkoholhaltige Variante (*Amber Moon*) wird mit Whiskey zubereitet.



- 1 kleines Eigelb
- 1 TL Malzessig
- 1 TL Tomatenketchup
- Ein Spritzer Worcestershire-Sauce
- 2 Spritzer Tabasco
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Das Eigelb in ein gekühltes Glas geben. Die anderen Zutaten mit Eis verrühren, bis alles sehr kalt ist, dann über das Eigelb gießen. Schwarzen Pfeffer darüberstreuen und sofort trinken.



BREAKFAST MARTINI

Dieser Drink wurde in den späten 1990er Jahren vom Cocktail-Guru Salvatore Calabrese im Londoner Lanesborough Hotel erfunden. Calabrese wollte damit das klassische englische Frühstück nachempfinden. Manchmal wird sogar Toast zum Garnieren verwendet. Dieser Cocktail inspirierte viele andere Cocktails, die mit Marmelade zubereitet werden, und hat sich bis heute gehalten.



- 1 TL Orangenmarmelade
- 50 ml Gin
- 15 ml Triple sec oder Cointreau
- 15 ml frisch gepresster Zitronensaft
- Orangenschale zum Garnieren

Die Marmelade und den Gin auf dem Boden eines Cocktailshakers verrühren, bis sich die Marmelade aufgelöst hat. Jetzt die restlichen Zutaten hinzugeben und mit Eis gut durchschütteln; in ein gekühltes Glas abseihen und die Orangenschale über den Drink spritzen und hinzugeben.



WHITE RUSSIAN

Erstmals wurde der White Russian 1965 schriftlich erwähnt. Er wurde so genannt, weil die wichtigsten Wodkasorten alle aus Russland kamen. Der Cocktail wurde populär, nachdem der Dude genau sieben Gläser davon in *The Big Lebowski* (1998) trank. Manche kombinieren den Wodka mit dem Kaffeelikör und lassen die Sahne obenauf fließen, damit Schichten entstehen.



- 35 ml Wodka
- 25 ml Kaffeelikör, z.B. Kahlúa
- 25 ml fettarme Sahne oder Vollmilch

Alle Zutaten in einem mit Eis gefüllten Glas miteinander verrühren.



GRASSHOPPER

Ursprünglich zu Beginn des 20. Jahrhunderts in der Tujague Bar im French Quarter von New Orleans kreiert, ist der Grasshopper mehrmals neu aufgelegt worden, und zwar im amerikanischen Süden der 1950er und später dann in den 1970er und 1980er Jahren. Eine Variante, der sogenannte Flying Grasshopper, enthält auch Wodka.



- 25 ml Crème de Menthe
- 25 ml Crème de Cacao weiß
- 50 ml fettarme Sahne
- 1 Zweig frische Minze zum Garnieren

Alle Zutaten in einem mit Eis gefüllten Cocktailshaker gut durchschütteln und in ein gekühltes Glas abseihen; mit frischer Minze garnieren.



BRANDY ALEXANDER

Dies ist die Brandy-Variante des ursprünglichen Alexander-Cocktails, der mit Gin zubereitet und erstmals 1915 schriftlich erwähnt wurde, und der als Digestif noch beliebter ist als sein Vorgänger.



- 35 ml Brandy
- 25 ml Crème de Cacao braun
- 50 ml fettarme Sahne
- frisch geriebener Muskat

Alle Zutaten in einem mit Eis gefüllten Cocktailshaker gut durchschütteln und in ein gekühltes Glas abseihen; mit Muskat bestreuen.



EGGNOG

Eine amerikanische Erfindung mit europäischen Wurzeln. Das Wort Eggnog erschien erstmals 1775 im Wörterbuch.

Eventuell beeinflusst von einem auf Milch oder Eiern basierenden Punsch, ist der Drink in ganz Amerika ein fester Bestandteil der Urlaubssaison. Rum oder Whiskey können ebenfalls verwendet werden, aber traditionell wird er mit Brandy zubereitet.



- 1 kleines Ei
- 50 ml Brandy
- 15 ml Zuckersirup
- 50 ml Vollmilch oder ein Sahne-Milch-Gemisch
- gemahlener Zimt oder frisch geriebener Muskat zum Garnieren

Alle Zutaten in einen Cocktailshaker ohne Eis gut durchschütteln. In ein gekühltes Glas abseihen, mit Zimt oder Muskat bestreuen und einen Strohhalm (bitte nicht aus Plastik!) hinzugeben.

LAURA GLADWIN

Laura Gladwin lernte an der Leith's School of Food and Wine, bevor sie freiberufliche Köchin wurde.

Anschließend arbeitete sie fünf Jahre in einem der größten Unternehmen Londons für Partydesign, wo sie saisonbedingte Speisen- und Cocktaillisten für über 500 Veranstaltungen erstellte. Heute ist sie als Autorin und Herausgeberin tätig, wobei sie sich auf Essen und Trinken spezialisiert. Sie hat Kochbücher für Köche wie Ferran Adrià, René Redzepi und Heston Blumenthal herausgegeben. Ihr eigenes Buch mit Cocktailrezepten beinhaltet *Pariser Cocktails*, *Prosecco Cocktails* und *Prickelnde Cocktails*.

MARCEL GEORGE

Marcel George ist freiberuflicher Illustrator in London, der sich auf handgemalte zeitgenössische Aquarellillustrationen spezialisiert hat.

Fürs Trinken

Wenn Sie *Happy Hour* als Trinkspiel spielen möchten, versuchen Sie es mit einem der folgenden Vorschläge:



Hat ein Spieler eine Cocktail-Familie zusammen, müssen alle Mitspieler einen Straf-Shot trinken.



Fragt ein Spieler erfolglos nach einer Karte, muss er einen Straf-Shot trinken.



Wird in einer Bar gespielt, darf sich der Gesamtsieger einen Cocktail aussuchen, den die Mitspieler zahlen müssen!

Bitte spielen Sie verantwortungsbewusst!