


# Cocktails rund um den Apfel

Bereich Bildung

Reiner Gaub

Copyright Reiner Gaub

# Das Programm

- Geschichte
  - Apfel/Cocktail/Bar
- Was ist Was in der Cocktailwelt
- Selber Mixen
- Werkzeug /Arbeitstechnik/Eis
- Warenkunde

Copyright Reiner Gaub

# Geschichte des Apfels

Kulturapfel ➔ *Malus domestica*

- Kasachstan (Alma Mathy)
- Seidenstraße
- Römisches Reich
- Eroberung nordischer Länder (Abfallentsorgungsproblem)
- Mönche und Kloster
- Maria Theresia
- Napoleon
- Wiedemann

Urapfel ➔ *Malus sieversii*

- Asiatischer Wildapfel
- Vorkommen Zentralasien
- Große Apfelbaumwälder im Altai in 1500 bis 2200 Meter Höhe
- Alter > 300 Jahre, Höhe bis 30 m

Copyright Reiner Gaub

# Geschichte des Cocktails

- 1803 - der Begriff „Cocktail“ ist erstmals dokumentiert
- 1806 - erste Beschreibung eines Cocktails in engl. Zeitung:
  Spirituose/Wasser/Zucker/Bitter
- Das Bittergetränk wandelt sich von der medizinischen Anwendung zum Aromaträger in Drinks
- 1862 - Publikation des ersten Cocktail Rezeptbuchs
- 1877 - die Erfindung der Eismaschine eröffnet viele Möglichkeiten für neue Cocktailrezepturen

- Cocktails (und Bars) werden in Amerika in der Gastronomie etabliert und haben mehr und mehr Zulauf

  - 1862 erstes Cocktail Rezeptbuch geschrieben von **Jerry Thomas (1830–1885)**
  - Erste Unterteilung in Kategorien:
    - Cocktails, Juleps, Sours, Punches, Slings und Smashes

*Lit.: (Oxford Companion to Spirits and Cocktails)*

Copyright Reiner Gaub

# Geschichte des Cocktails

- 1920 – 1933 Prohibition in USA
  - Komplettes Alkoholverbot in den USA
  - Es entstehen illegale Bars (Speakeasys)
  - Viele Barkeeper gehen nach Europa und bereichern hier die Barkultur
  - Die Prohibition trägt aber auch zur Weiterentwicklung von neuen Cocktails bei: (Verbote schaffen Kreativität z.B. Long Island Ice Tea)

- Long Island Ice Tea
  - ½ Limette
  - 2 cl Orangensaft
  - 1 cl Triple Sec (Cointreau)
  - 2 cl weißer Rum
  - 2 cl Gin
  - 2 cl Wodka
  - Cola




- Zubereitung

  Limette auspressen, Eiswürfel dazugeben und Zutaten darüber geben, gut verrühren und mit Cola auffüllen

Copyright Reiner Gaub

# Geschichte des Cocktails

- 1930er–1950er
  Cocktails werden glamourös
  - Cosmopolitan, Martinis, Daiquiry
- 1950er–1970er
  Die tropische Cocktailwelt
  - Mai Thai, Pinna Colada, Caipirinhia
- 1980er–1990er
  Cocktailboom und Disco
  - Sex on the Beach, Tequila Sunrise
- Seit 2000
  Renaissance der Cocktailkunst

Copyright Reiner Gaub

# Geschichte der Bar

„Was haben die alten Römer, Cowboys im Wilden Westen, Gangster der 1920er Jahre und James Bond gemeinsam?“

- Römerzeit ➔ in kleinen Straßenlokalen (Thermopolia) werden Getränke und Snacks verkauft
- Mittelalter ➔ Schankstuben, Wirtshäuser und Tavernen dienen zum Verkauf von Speisen und Getränken (haupts. Bier und Wein)
- Ab 1700 wandeln sich Spirituosen von der Arznei zum Genussmittel, durch Mischen werden diese oft erst trinkbar (Dutch Courage)

Copyright Reiner Gaub

# Geschichte der Bar

- Ab 1800 - in Amerika entstehen die ersten Saloons, in denen der Ausschankbereich durch eine Barriere vom Gastraum getrennt ist
- Whiskey wurde mit Wasser und Zucker vermischt (Old Fashioned)
- Der Saloon war Trinkhalle, Spielhölle, Geschäftsraum Treffpunkt……..
- Der „Saloon“ wird hoffähig, große Hotels und vornehme Restaurants eröffnen schicke Bars, es entsteht eine ausgeprägte Barkultur
  - Waldorf Astoria/Raffles
  - Ritz/Adlon
  - Sacher
- Bartender werden zu Stars, es wird viel experimentiert und neue Cocktails entwickelt
- Bis 1920 entstanden über 100 Klassiker, die bis heute gemixt werden

Copyright Reiner Gaub

# Geschichte der Bar

- Die Goldenen Zwanziger „die Barkultur in Europa“
  - Absinth ist das Modegetränk
  - Frauen gehen in Bars, was bis dahin verpönt war
  - Revue, Tanz und Cabaret gehören zum Barleben

- Black & Fall
  - 2 cl Apfelbrand
  - 2 cl Weinbrand
  - 1 cl Triple Sec
  - Absinth (Dash)
- Zubereitung

  Im Rührglas auf Eiswürfel verrühren, in kalte Cocktailschale abseihen

(Black & Fall ist heute auch ein angesagtes Computerspiel)

Copyright Reiner Gaub

# Geschichte der Bar

- Ab 1933 kommt das Barleben in Deutschland zum Erliegen, ab 1937 werden Tanzverbote erlassen
- Im europäischen Ausland halten sich Bars primär in großen Hotels
  - Ritz Bar - Paris/Bartender Frank Meier
- Ab 1950 lebt die Barkultur wieder auf, die Oberschicht vergnügt sich mit Cocktails, der Rest mit Bier und Schnaps
- Ab den 90ern entstehen wieder klassische Bars in Deutschland, z.B. Schumann´s Bar in München - 1982

Copyright Reiner Gaub

# Cocktails & Drinks

Was sind eigentlich Cocktails und Mocktails und wie lassen sie sich unterteilen

- AppleCar
  - 4 cl fassgelagerter Apfelbrand (Talvados)
  - 2 cl Zitronensaft
  - 1 cl Triple Sec

    (Bitterorangen Likör z.B. Cointreau)
  - Zubereitung
    - Im Shaker auf Eiswürfel schütteln und in kaltes Glas abseihen, dekorieren

**Schumann Bar, München*

Copyright Reiner Gaub

# Cocktails & Drinks – Was ist Was?

- Cocktail ist mit Alkohol
- Mocktail ist ohne Alkohol
- Short Drinks sind Cocktails oder Mocktails mit kleinen Mengen (bis 10 cl)
  - Typische Shortdrinks sind oft Aperitifs auf Alkoholbasis
    - Martini, Negroni, Apple Brandy Sour, Apple Car, Alter Apfel,

- Alter Apfel (Short Drink)
  - 5 cl fassgelagerter Apfelbrand (Talvados)
  - 3 cl Zitronensaft
  - 1,5 cl Vanille-Zimt Sirup
  - 2 cl Apfelsaft
  - Zubereitung
    - Im Shaker mit Eis schütteln und in kaltes Glas abseihen und dekorieren

**Galandar Bar, Berlin Charlottenburg*

Copyright Reiner Gaub

# Cocktails & Drinks – Was ist Was?

- Long Drinks sind Cocktails oder Mocktails mit größeren Mengen
  - >10 – 50 cl
  - Bestehen meist aus mehreren Komponenten
- Beispiel
  - Apple Sunrise,
  - French 68 und 75
  - President´s Cocktail,
  - Pussy Foot

- Apple Sunrise
  - Spritzer Zitronensaft
  - 1 cl Creme de Casis ( alternativ Schwarze Johannisbeere Saft mit etwas Zucker)
  - 5 cl Apfelbrand
  - 8 cl Orangensaft
- Zubereitung

  Im Longdrink Glas auf Eiswürfel der Reihe Nach Zutaten füllen und langsam umrühren

Copyright Reiner Gaub

# Cocktails & Drinks – Was ist Was?

- Aperitiv (vor dem Essen)
  - Sollte nur eine kleine Menge damit Platz für das Essen bleibt
  - Typische Aperitifs:
    - Short Drink Cocktails
    - Vermouths, Bitters, Pernod,
    - Schluck Bier (0,2), Glas Sekt, Dry Sherry
    - Bitter Fruits, Essig

**Bridget (Mocktail)**

- ½ Limette
- Rohrzucker
- Crushed Eis
- 2 cl Apfelsaft
- 2 cl Ginger Ale
- Ingwerscheibe

Copyright Reiner Gaub

# Cocktails & Drinks – Was ist Was?

- Digestif (nach dem Essen)
  - Darf eine größere Menge sein
  - Muss nicht immer mit Eis sein
  - Sollte den Magen beruhigen und zufrieden stellen
    - Spirituosen – pur oder gemixt
    - Spirituosen plus Saft (Dessert Cocktail)
    - Süßwein, Portwein
    - Säfte mit Sodas gemischt

- President`s Cocktail (Digestif)
  - 10 cl Ginger Ale
  - 5 Dashes Angostura Bitters
  - 2 große Orangenspalten
  - 15 cl Apfelsaft
- Zubereitung

  In Becherglas auf Eiswürfel Ginger Ale gießen, Dashes Angostura, Orangenspalten ausdrücken und dazugeben, Mit Apfelsaft auffüllen und leicht aufrühren

  ** Colin Field/Ritz Paris*

Copyright Reiner Gaub

# Cocktails

- Apple Martini* (Aperitif)
  - 4 cl Apfelbrand
  - 1 cl Zimtsirup
  - 4 cl Cranberry Saft
    alt. Rote Johannisbeersaft
- Zubereitung

  Im Shaker alle Zutaten auf Eis kräftig schütteln und in ein Martiniglas abseihen

** Hemmingway Bar/Freiburg*

- English Man * (Digestif)
  - 4 cl Apfelbrand
  - 2 cl Holundersirup
  - 2 cl Limettensaft
  - 15 cl Cider (lieblich)
  - Dash Angostura
- Zubereitung

  Apfelbrand, Sirup und Limettensaft in gekühltem Tumbler auf Eis verrühren (Löffel), mit Cider auffüllen

** Les Trois Rois / Basel*

Copyright Reiner Gaub

# Cocktails & Drinks

- Champagner (Cider) Cocktails
  **Basis mixen und mit Champagner oder Cider aufgießen**
  - Spirituose pur plus Champagner/ Cider
  - Spirituose mit Likör plus Champagner /Cider
  - Spirituose plus Saft und Champagner /Cider
- Berühmte Champagner Cocktails
  - French 68 (Apfelbrand) und 75 (Gin), Bellini (Pfirsichlikör), Ambrosia (Birnenbrand und Weinbrand), Black Velvet (Guinness)

- French 75
  - 1 cl Zitronensaft
  - Dash Grenadine
  - 2 cl Gin (OGV-Frühling)
  - Trockener Cider oder Champagner
- Zubereitung

  Zitronensaft, Grenadine und Gin in Shaker auf Eis schütteln, Abgießen in Sektglas und mit Cider auffüllen

  * French 68 ist mit Apfelbrand

Copyright Reiner Gaub

# Cocktails & Drinks

- Sours, Fizzes, Collinses
  **Spirituose, Zitronensaft, Zucker**
  - Sour
    - Obstbrand, Gin, Whiskey, Rum, Bitter
    - Zutaten schütteln auf Eis, abseihen
  - Fizzes
    - Wie Sours geschüttelt, abgeseiht und mit etwas Soda aufgefüllt
  - Collinses
    - Wie Sours aber mit mehr Soda und nicht mehr geschüttelt, nur gerührt
- Sodas
  - Sprudel, Tonic, Bitter Lemon, 7Up, Sprite, Ginger Ale, Apfelschorle

- Steinlach Fizz*
  - 1,5 cl Limettensaft
  - 1,5 cl Zitronensaft
  - Dash Zuckersirup
  - 1 Barlöffel Puderzucker
  - 5 cl Apfelbrand
  - 1 Eiweiß
  - 4 cl (Steinlachtäler) Apfelschorle
- Zubereitung

  Alle Zutaten (außer Apfelschorle) in Shaker und auf Eis kräftig schütteln, abseihen in Longdrink Glas und mit Apfelschorle auffüllen

** Abwandlung des Golden Fizz*

Copyright Reiner Gaub

# Cocktails & Drinks

- Flips & Eggnogs
  - Fruchtlikör oder Obstbrand, Eigelb, Zucker oder Sirup, Sahne
  - Zutaten kräftig schütteln auf Eis, abseihen ins Cocktailglas, eventuell Muskatnuss darüber reiben
- Highballs
  - Spirituose, Wasser, Soda, ein Dash Bitter
  - Verrührt im Long Drink Glas
- Juleps
  - Minze, Zucker, Zitrusfrüchte plus Spirituose (Saft, alkoholfreier Sekt)

    Mojito, Caipirinha, Champagner Julep

    Apple Julep
- Coladas
  - Kokosnusscreme, Säfte, Sahne, Spirituose
    - Pinna Colada, Beeren Coladas, Zwetschgen Colada, Pfirsich Colada

Copyright Reiner Gaub

# Cocktails & Drinks

- Mocktails
  - Fast ausschließlich Longdrinks
  - Basis bilden Säfte, Früchte, Gemüse, Sirup, Milch, Wasser und Sodas (Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale) und Limonaden
  - Aromatisieren mit Bitters, Kräutern, Gewürzen
- Berühmte Mocktails
  - Virgin Mary (Tomatensaft, Zitrone, Selleriesalz, Worcestershire Sauce, Tabasco)
  - Shirley Temple (7 up, Ginger Ale, Zitrone, Grenadine); geht auch mit Most anstelle Ginger Ale ☺

- OGV Pussy Foot*
  - ½ Limette
  - 4 cl Monin Bitter
  - 4 cl Grenadine (altern. Holundersaft)
  - 6 cl Steinlachtäler Apfelsaft
  - Dash Angostura
  - 10 cl Soda (Tonic Water)
- Zubereitung

  Limette ausdrücken und im Tumblerglas zerstoßen, Säfte, Bitter und Eis dazugeben, verrühren und mit Soda auffüllen

** Abgewandelt vom Original Pussy Foot Cocktail /Schumann Bar, München*

Copyright Reiner Gaub

# Cocktails & Drinks

- Heiße Cocktails

  Spirituose mit Zucker erhitzen und heißem Kaffee auffüllen, Sahne on top (ohne Zucker sinkt die Sahne ab)

- Café Pausa Kaffee
  - 3 cl Apfelschnaps fassgelagert
  - 1 Tl Zucker (auch braun)
  - 2 cl Grand Marnier
  - 1 Tasse heißer Kaffee
  - Etwas Schlagsahne

- Zubereitung

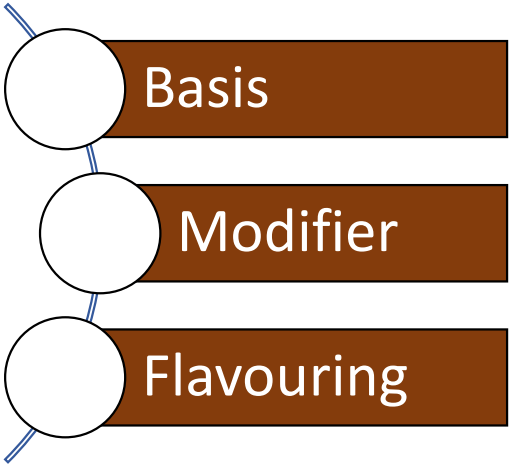
  Spirituosen mit Zucker erhitzen, Kaffee dazu gießen, umrühren und Sahne darüberheben

- Bowlen
  - Spirituosen, Wein/Cider/Sekt, Früchte Kräuter, Sirups, Wasser
  - Mostbowle
    - 500 g Beeren, 2 Zitronen, 1l Most oder Cider (nicht zu sauer), 10 cl Holunder- oder Zitronensirup, 5 cl Apfelbrand, Sprudelwasser nach Geschmack
- Punches
  - *Mixdrink aus Fruchtsäften mit Gewürzen, Zuckerrohr Sirup, Zitrusfrüchten und Säften, Sodas oder Sprudelwasser*
  - *Original Punch (z.B. Planter´s Punch) ist mit weißem oder braunem Rum zusätzlich*

Copyright Reiner Gaub

# Cocktails selber Mixen und Ausprobieren






- Basis
  - Bestimmende Spirituose(n), Gin, Whiskey, Rum, Likör…..
- Modifier
  - Zutat zur Basis ohne zu verändern
  - Liköre, Bitters, Champagner/Cider, Säfte, Sodas ……
- Flavouring
  - Abrundung von Geschmack (süß, herb, bitter) und Farbe
  - Kleinste Menge an Bitters, Likör, Sirups, Spirituose, (z.B. Angostura, Bols Curacao), Gewürze, Kräuter,
- Deko
  - Weniger ist mehr

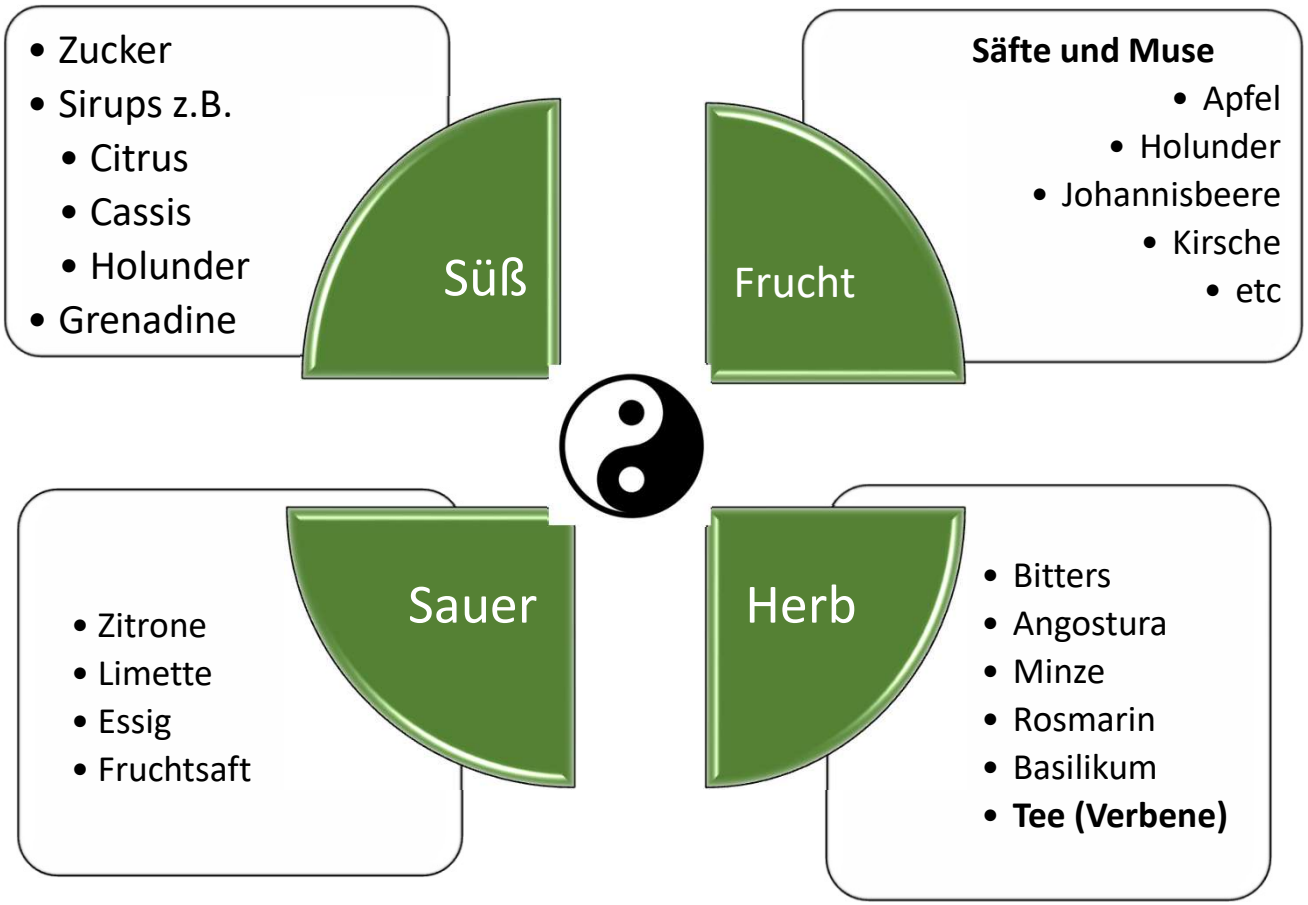
Copyright Reiner Gaub

# Mocktails selber Mixen und Ausprobieren

**Filler**

Sprudelwasser
Tee
Bitterino
Almdudler
Tonic Water
Bitter Lemon
**Ginger Ale**
Cola/Sprite/7up
Orangenlimo

EIS




Copyright Reiner Gaub

# Mixen und Ausprobieren

- Die Reihenfolge ins Glas/in den Mixer
  - Alkohol immer zum Schluss, aber vor den Sodas
- Wann wird gerührt, wann geschüttelt?
  - Rühren ➔ bei Zutaten, die sich leicht mischen lassen und kalt serviert werden und bei Mischungen, die beim Schütteln trübe werden, z.B. Martini, Manhattan
  - Schütteln ➔ bei Zutaten mit unterschiedlicher Konsistenz, z.B. Sours, Flips & Eggnogs, Coladas
- Wie lange wird geschüttelt?
  - Einfache Drinks 10 sec
  - Mit Ei oder Sirup 20 sec
- Elektromixer
  - Für Daiquiris (Cocktails on Crushed Ice) und bei Fruchtpürees (Bellini)

Copyright Reiner Gaub

# Eis

- 1877 Karl Linde erfindet die Eismaschine und revolutioniert die Getränkeindustrie
  - Bier, Saft, Softdrinks, Cocktails

- Eis: Kühlen, Verdünnen, Textur
- Crushed Eis zum Kühlen von Getränken und Gläsern, schmilzt schnell
  - Mojito, Caipirinha, Juleps, Daiquiris
- Cubes/Eiswürfel
  - Universelles Bar Eis, zum Rühren, Shaken und kühlen von Short/Long Drinks z.B. Gin Tonic, Negroni, President´s Cocktail
- Large Cubes/große Würfel oder Kugeln
  - Schmilzt langsam, wenig Verwässerung
  - Drinks on the Rocks, Old Fashioned

Copyright Reiner Gaub

# Streuobst Cocktails ohne Apfel

- Belsener Carl Josef Limo
  - 2 cl Belsener Kirschwasser
  - 1 cl Kirschlikör
  - Champagner oder Cider
- Zubereitung

  Im Rührglas Spirituosen kalt rühren, in Sektglas abseihen und mit Champagner oder Cider auffüllen

- Mössinger Zwetschgen Negroni
  - 4 cl Zwetschgenwasser
  - 2 cl roter Wermut
  - 2 cl Campari
    - alternativ Bitterino alkoholfrei
- Zubereitung

  Zutaten in ein Rührglas geben, kalt rühren, über Barsieb in kleinen Tumbler füllen, mit Orangenschale parfümieren und dekorieren

Copyright Reiner Gaub

# Noch ein Tee zum Abend?

- Martins Apple Tea
  - 10 cl Apfelsaft – naturtrüb
  - 10 cl kalter Minze Tee oder Verbene Tee
  - 2 cl Ahornsirup
  - 2 cl Zitronensaft
  - Dash Zimtpulver
  - Thymianzweig
- Zubereitung

  Alle Zutaten im Becherglas kaltrühren, in Tumblerglas auf Eis abseihen, mit Prise Zimt bestreuen und Thymianzweig dekorieren

Copyright Reiner Gaub

# Wissen

- Absinth
  - Wermut, Anis, Fenchel, Rosmarin, Ysop, Sternanis……Mazeriert und destilliert
  - Grüner Farbe ➔ 2. Mazeration
  - Giftstoff Thujon
- Amaretto
  - Italienischer Nusslikör, Modifier für Sours
- Anisspirituosen, Pastis
  - Sternanis, Fenchel, Lakritz, Anis….
  - Pastis (Pernod, Ricard), Ouzo, Raki….
  - Anisöl ist wasserunlöslich ➔ trübe Effekt
- Armagnac
  - Franz. Weinbrand aus der Gascone
  - Spezielle Traubensorten/Fassreifung
- Aromatisierte Weine (Vermouth/Wermut)
  - Martini, Cinzano, Lillet, Noilly Prat, Punt e Mes
  - Weinanteil > 75%, Kräuter, Weinbrand,
  - Bittere durch Artemisia Pflanzen (Wermut)
  - Farbe und Flavours
  - Alkoholgehalt (% vol) und Zucker
    - Italien: 14,5 – 16% /150 g Zucker/l
    - Frankreich: 18% / 40 g Zucker/l
- Bitterliköre
  - Averna, Jägermeister, Ramazotti, Unicum, Becherovka, Killepitsch, Kuemmerling…
  - Alkohol 25 – 38%, hoher Zuckeranteil
- Kräuterbitter
  - Underberg, Boonekamp
  - Fassgelagert, Alkohol 44 – 49%, Zucker < 2%

Copyright Reiner Gaub

# Wissen

- Cognac, Weinbrand, Brandy….
  - Immer auf Weinbasis
  - Je nach Herkunft spez. Traubensorten und Kelterverfahren
  - Min. 6 Monate Lagerung im Eichenfass
  - Min. Alkoholgehalt 36 % vol.
    - V.S. 2-3 Jahre
    - V.S.O.P 4 bis 5 Jahre
    - X.O. 6 Jahre und mehr
- Calvados (alt. Talvados)
  - Franz. Apfelbrand aus der Normandie
  - Spezielle Herstellungsverfahren, Apfelsorten
  - Fassreifung
    - Vieux 3 Jahre
    - V.O. 4 Jahre
    - V.S.O.P 5 Jahre
    - X.O. 6 Jahre und mehr
- Bitters (Aromastoffe)
  - Stark konzentrierte Bitteraromate, welche in kleinsten Mengen den Cocktails zugegeben werden
  - Cocktail-Bitters bestehen aus Kräutern, Wurzeln, Rinden in Alkohol gelöst und mit etwas Zucker (10-30 g/l) versetzt werden
  - Basis Enzianwurzel, Blutwurz etc. aromatisiert mit Zitrusschalen, Gewürzen, Nelken, Anis
  - Angostura Bitter (Trinidad), The Bitter Truth…
- Rum
  - Zuckerrohrdestillat mit min. 37,5% Alkohol
  - Basis ist Melasse für schwere Rums (Appleton, Captain Morgen) oder für körperleichte weiße Rums (Bacardi, Havanna Club)
  - Neuer Trend: Rhum Agricole von den französischen Antillen
  - Direkte Verarbeitung von grünem Zuckerrohrsaft
  - Hochprozentige Rums (50 – 60% vol) die vielschichtig und intensiv sind

Copyright Reiner Gaub

# Wissen

- Gin, Genever, Steinhäger
- Gin ist die mit Abstand am meist verwendete Spirituose für Cocktails, gefolgt von Rum und Whisk(e)y

**Was auf dem Etikett steht**

**London (Dry) Gin**

- Neutralalkohol landw. Ursprungs
- **Max. Methanol 5g/hl (Beachten bei Auswahl der Botanicals)**
- **Pflanzenstoffe (Botanicals) müssen vor der Destillation zugesetzt werden**
- **Nach der Destillation nur noch Verdünnung mit reinem Wasser**
- **Keine Verwendung von Aromen, Aromastoffen etc.**
- Zuckergehalt < 0,1g/bei der Verwendung „dry“

**Destillierter Gin**

- Neutralalkohol landw. Ursprungs
- **Pflanzenstoffe können gemeinsam oder einzeln destilliert werden**
- **Verwendung natürlicher oder naturidentischer Aromen erlaubt**
- Zuckergehalt < 0,1g/l bei der Verwendung „dry“

**Gin**

- Wacholdergeschmack muss erkennbar sein
- Aromastoffe, Aromaextrakte und Aromaessenzen sind erlaubt




Copyright Reiner Gaub

# Wissen

- Obstbrand darf ausschließlich mittels Destillation aus einer frischen fleischigen Frucht oder Mostes gewonnen werden, keine Zusätze von Aromen oder Extrakten, mind. Alkoholgehalt 37,5%, **Bezeichnung muss „…Brand“ oder „…..Wasser“ enthalten**

- Geist ist eine Spirituose, welche durch Mazeration unvergorener Früchte, Beeren, Nüssen, Gemüse, Rosen oder Kräutern in Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs und anschl. Destillation gewonnen wird

- Spirituose , landwirtschaftlich gewonnener Ethylalkohol unter Zusatz von Aromen und/oder Extrakten, mind. Alkohol 37,5%, Kennzeichnung der Zusätze auf dem Etikett

# Wissen

- Whisk(e)y
  - American (Bourbon) Whiskey
    - Aus Roggen (trocken, würzig) und Mais (lieblich, weich), neue Eichenfässer
      Jim Beam, Wild Turkey, Jack Daniels
  - Irish Whiskey
    - Aus Gerste und Gerstenmalz, Bourbon, Sherry oder Port Fässer
      Tullamore Dew, Bushmills, Paddy
  - Scotch Whisky
    - Aus Gerstenmalz, Gemälzt im Torf – und Raucharoma, Bourbon Fässer
      Johnnie Walker, Chivas, Talisker…
  - Deutsche, Japanische Whisky

*Größter Whiskey Produzent der Welt: Indien*

- Whisk(e)y Liköre
  - Drambuie (Kräuterlikör auf Scotch)
  - Baileys (Sahnelikör auf Irish)
  - Wild Turkey (Fruchtlikör auf Bourbon)
  - Southern Comfort (Zuckerrohr plus Pfirsich– und Zitrusaroma)
- Wodka
  - Nahezu neutrales Destillat aus Getreide, Kartoffel, Zuckerrüben, sonst. Nach Destillation Aufreinigung über Aktivkohle und Zugabe von Zucker und geschmacksgebende Elemente
    Vodka Martini, Moscow Mule, Bloody Mary

<u>Bitte NICHT Gin und Wodka in einen Cocktail geben</u>

Copyright Reiner Gaub

# Wissen

- Liköre
  - Zucker > 100g/l, Alkohol > 15%

    Chartreuse, Benedictine, Grand Marnier, Baileys, Sambuca, Limoncello, Kaffee,- Kakao,- Eierlikör, Maraschino (Kirsch), Persico (Pfirsich), Pimm´s No 1, Triple Sec (Basis Bitter Orange, z.B. Cointreau)
- Port
  - White Port = trocken
  - Ruby Port = fruchtig Süß
  - Tawny = Blend aus White & Ruby
  - Colheitas = Jahrgangsport
- Sherry
  - Jerez;  mit Alkohol versetzter Wein und anschl. Fassreifung

**Bitte nicht**

- Die teuersten Spirituosen zum Mixen verwenden, Premiumspirituosen haben ihren eigenen Charakter, warum sollte man diesen verdecken
- Keine gefüllten Oliven in Getränken
- Keinen Obstkorb, bzw. keine Gemüsekiste im Cocktail versenken
- Nicht zu viel Alkohol in den Drink, Cocktails sind zum genießen
- Cocktailgläser nicht überfüllen

Copyright Reiner Gaub




# ENDE

**Ausarbeitung Reiner Gaub, OGV Mössingen**

Copyright Reiner Gaub