

Cocktailwelt von A bis Z

Die Barszene hat immer Saison – in lauen Sommernächten ganz besonders. News, Begriffe und Wissenswertes aus der Spirituosenwelt.

SABRINA GLANZMANN

Apéritif: Ein neues Schweizer Getränk für den Drink vor dem Essen ist der «Gran Classico Bitter». Der Mix aus Kräutern, Enzian und Rhabarber des Kallnacher Unternehmens Mattered-Luginbühl zu gleichen Teilen mit Gin und Vermouth mischen – fertig ist der «Gran Classico Negroni».

Bar Academy: Unter diesem Label bietet der Berufsverband Swiss Barkeeper Union regelmässige Kurse und Weiterbildungen an. www.baracademy.ch

Cocktail: Um die Herkunft der «Hahnenschwanz»-Bezeichnung für Mischgetränke ranken sich etliche Legenden. So heisst es etwa, dass ein Cocktail in den USA ursprünglich ein mit einer Hahnenschwanzfeder garnierter Drink gewesen sei, genossen nach Hahnenkämpfen, nach dem Motto «Let's have a drink on the cock's tail».

Digestif: Er soll die Verdauung fördern. Aber: Eine Studie von 2010 des Unversitätsspitals Zürich mit

20 Probanden zeigt für das «Ver-rysserli» nach dem Käsefondue etwas anderes: Der Alkohol bewirkte, dass der Magen mehrere Stunden länger im Magen liegen bleibt als bei Teetrinkern.

Eau de Vie: Wer mehr über die Entstehung eines Destillats erfahren möchte: Die Spezialitätenbrennerei Humbel im aargauischen Stetten lädt am 20. August zum Brenner-Workshop ein. Auf dem Programm stehen das Kircheneinmaischen und Infos zu Hefe- und Säurezusätzen. www.humbel.ch

Flairtending: Barkeeper, die sich im Showmixen weiterbilden möchten, haben am 5. November die Gelegenheit dazu. Vizeweltmeister Hasan Sivirkaya zeigt in einem Workshop in Zürich die Grundlagen und Techniken. Anmeldungen unter: www.barkeeper-union.ch

Gill: Nice to know: Das Original-Ausschankmass für Whisky beträgt eineinhalb Unzen (42 Gramm).

Highball: Die Basisspirituose wird bei dieser Drink-Art immer mit Soda oder einem anderen kohlenensäurehaltigen Getränk (Filler) aufgefüllt, der Anteil nichtalkoholischer Zutaten überwiegt. Serviert wird er in einem hohen Longdrink- oder Highballglas. Klassischer Highball: Gin Tonic.

International Bartenders Association (IBA): Sie ist die internationale Dachorganisation der Barkeeper-Berufsverbände. Die IBA ist um die Einhaltung internatio-

naler Standards in der Cocktailzubereitung bemüht und führt eine Liste mit offiziellen Rezepten.

Jigger: Der Messbecher ist das Barmass, das zum Abmessen von Flüssigkeiten aus Flaschen ohne Ausgiesser genutzt wird. Er hat eine grössere (3, 4 oder 5 cl) und eine kleinere (2 cl) Seite.

Kräuterlikör: Auf jeder zweiten 7 dl-Flasche des Klassikers Averna finden sich noch bis August neue sommerliche Mixrezepte. Zum Beispiel der «Italian High Tea» von Jenny Heinrichs (Pure Gold Bar, Kameha Grand Hotel Bonn). Dafür 5 cl Averna mit 4 cl frisch gepresstem Grapefruitsaft in ein Longdrinkglas geben, mit Fentimans Ginger Beer auffüllen, Eis dazu – voilà!

Long Island Iced Tea: Der Longdrink aus mehreren hochprozentiger Spirituosen soll einer Legende nach von einer Hausfrau auf Long Island erfunden worden sein, die beim heimlichen Griff in die Hausbar von jeder Flasche eine geringe Menge entnommen und zur Tarnung vor ihrem Ehemann den Drink mit Cola aufgefüllt haben soll.

Bar Menue: Die Barkarte des Yachtsport-Resorts Brissago wurde an den Swiss Bar Awards (siehe unten)

2010 als «Best Bar Menue» geehrt. **Nicht-alkoholischer Drink:** Ein würziges Beispiel aus der Zürcher Kronenhalle-Bar: Der «Spicy Passion» mit Zimt-Chilirisip, Zitronen- und Passionsfruchtsaft.

Online-Plattform: Die neu lancierte

Website trueoriginals.com von Rumhersteller Bacardi will professionelle Barkeeper aus der ganzen Welt vernetzen. In Kurzvideos gibt's Trends und Techniken, in Kommentaren werden Tipps und Tricks ausgetauscht. Die Community zählt aktuell rund 920 Mitglieder.

Poplar Cocktails: Zu dieser Kategorie aus der offiziellen Liste der IBA-Cocktails zählen etwa Caipirinha, Cosmopolitan oder Mojito.

Queen Mary: «Erfrischender Shortdrink für heisse Tage» aus dem «Jahr-

Sommerzeit ist auch Cocktailzeit.

hundert-Mixbuch» von Peter Roth und Carlo Bernasconi. Dafür je 1 cl Gin, Grand Marnier, Curacao Triple sec, Vermouth dry und Zitronensaft mit Eiswürfeln im Shaker schütteln und im gekühlten Glas servieren.

Reto Caduff, Chef de Bar in der Cranberry Bar in Zürich, ist amtierender «Barkeeper of the Year». An den nächsten Swiss Bar Awards im September wird er abgelöst (siehe «Votingschluss»).

Swiss Bar Awards: Am Branchentreff Swiss Bar World zeichnet das Fachmagazin Bar-News zusammen mit der SBU jährlich «aussergewöhnliche Leistungen und überdurchschnittliches Engagement im Barbusiness» aus. Die Awards 2011 werden am 25. September im Casineum Luzern verliehen.

Tomate: Der Name dieses Aperitifs trägt – Eiswürfel, 2 cl Pastis und 1 cl Grenadine sind die Zutaten.

Swiss Barkeeper Union: Der Berufsverband der Schweizer Barfachleute zählt über 350 Mitglieder. Er organisiert u.a. die Schweizer Meisterschaften und bietet Aus- und Weiterbildungen an.

Votingschluss für die Finalisten der nächsten «Barkeeper-of-the-year»-Verleihung ist am 20. Juni: www.swissbarawards.ch

Whisky oder Whiskey? In Schottland unbedingt ohne «e», in Irland und in den USA überwiegend mit.

XYZ: Tatsächlich der Name eines Shortdrinks aus Rum, Orangenlikör und Zitronensaft. Cheers!



Photo