

Jens Dreisbach

111 Cocktails,
die man getrunken
haben muss

111

emons:

Dann lächeln!

»Then smile«, weist Jerry Thomas, der erste Cocktail-Poet der Geschichte, den Leser an. »Then smile« ist: der letzte Schritt der Zubereitung eines Drinks. Nach dem Mix die Probe aufs Exempel, und dann: lächeln!

Es kann kein anderes Motiv und Ziel geben, 111 Cocktails vorzustellen, als den Leser in 111 Fällen beim Lächeln ertappen zu wollen. Aber das wird nicht eintreten. Denn Cocktails sind empfindsame Wesen. Notiert man, im Eifer des Gefechts, die Proportionen unpräzise, dann verrutschen die Gleichgewichte. Knapp daneben ist auch vorbei. Und während der eine diesen Rum, der andere jenen in der Vitrine beherbergt, verändern sich damit die Akzente, möglicherweise dramatisch. Weiland der Pragmatiker auf Fertigprodukte vertraut, entwickelt der Enthusiast extremistische Neigungen, möglichst alles selbst zu machen – beides mit nicht zu unterschätzenden aromatischen Folgen. Mit anderen Worten: Cocktailkultur ist keine exakte Wissenschaft. Sondern die Kunst der Auslegung. Die Justierung eines jeden Vorschlags, vorwiegend Flüssigkeiten in gewisse Relationen zu setzen, um damit einen gustatorischen Vorteil zu erzielen, obliegt dem geneigten Leser. Auf gutes Gelingen!

Zu raten bleibt, das Nötigste selbst zu erledigen. Frisch gepresste Säfte sind notwendige Bedingung der Möglichkeit von Genuss – Fertigsaft hat noch jeden Cocktail ruiniert. Und das gilt im Prinzip auch mindestens für alle einfacheren Zuckerlösungen. Zuckersirup, ob 1:1, 2:1, aus braunem Zucker oder aromatisiert mit Ingwer, erst recht Lime Juice Cordial, das alles kann man in ein paar Minuten und mit wenigen Handgriffen besser selbst machen als irgendwo kaufen. Gute Bars arbeiten darüber hinaus mit einer Vielzahl von ausgefeilten Essenzen, die sie außerhalb der Öffnungszeiten ansetzen. Dafür: in eine gute Bar gehen! Im heimischen Labor: experimentieren, schütteln, dann lächeln!

Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek
Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische Daten sind im Internet über <http://dnb.d-nb.de> abrufbar.



© Emons Verlag GmbH
Alle Rechte vorbehalten
© der Fotografien: siehe Seite 238
© Covermotiv: shutterstock.com/Molibdenis
Gestaltung: Eva Kraskes, nach einem
Konzept von Lübbecke | Naumann | Thoben
Druck und Bindung: CPI – Clausen & Bosse, Leck
Printed in Germany 2022
ISBN 978-3-7408-1632-2

Unser Newsletter informiert Sie
regelmäßig über Neues von emons:
Kostenlos bestellen unter
www.emons-verlag.de

54 Last Word

Fabelhaftes Schlussgeschmatter

Der 1887 von Sportlern ins Leben gerufene Detroit Athletic Club war schon wieder den Weg alles Irdischen gegangen, als eine Gruppe von Automobilbaronen und Industriekapitänen ihn 1913 wiederbelebte, mitsamt repräsentativem Prachtneubau. Der Vaudeville-Unterhalter Frank Fogarty soll dort um 1920 den Last Word erfunden haben, wie Ted Saucier in seinem reich mit Pin-ups illustrierten Cocktailbuch »Bottoms Up« von 1951 meldet: »Dieser Cocktail wurde hier erstmals vor rund dreißig Jahren von Frank Fogarty vorgestellt, einem sehr berühmten Varietékünstler.« Fogarty soll seine Auftritte bevorzugt mit einem Lied begonnen und mit einer Rezitation abgeschlossen haben – was ein Hinweis auf den Namen des Cocktails sein könnte. Aber – oh weh! – es existiert eine Karte des Detroit Athletic Club aus dem Jahr 1916, auf der ein »Last Word« verzeichnet ist – aus einer Zeit, als Fogarty dort nachweislich noch gar nicht verkehrte.

Wie dem auch sei, nachdem Saucier den Last Word wiederentdeckt hatte, geriet er – O tempora, o mores! – bald wieder in Vergessenheit, bis er im neuen Cocktail-Jahrtausend erneut ausgegraben wurde, diesmal 2003 von Murray Stenson, dem Bartender des Zig Zag Cafes in Seattle. Das letzte Wort verbreitete sich rasant, und nun wurde ihm endlich die Aufmerksamkeit zuteil, die es immer schon verdient hatte.

Der Last Word kann durchaus von sich behaupten, auf der Seite der extraordinären Cocktails zu stehen, auf die man nicht so leicht kommen täte. Die Kombination von Chartreuse, dem grünen Kräuterwunder aus der Großen Kartause, und Maraschino aus der tiefroten Maraska-Kirsche ist in der Theorie den Provinzen der Unwahrscheinlichkeit zuzurechnen, in der Praxis harmonisieren die scheinbaren Antagonisten ungemein prächtig. Wie Kirschen und Salbei in einem Risotto. Famous last Words, in diesem Fall jene von Johannes Brahms: »Oh, das schmeckt gut. Danke!«

Je 3 cl Gin, Chartreuse Verte, Maraschino und Limettensaft auf Eis schütteln und doppelt in eine gekühlte Coupette abseihen, mit Maraschinkirsche schmücken. | L'Ultima Parola (David Wondrich): 3 cl Gin, je 2,25 cl Liquore Strega, Maraschino und Limettensaft, mixen wie gehabt.



79 Porn Star Martini

Pure Passion

Der Porn Star Martini ist fraglos eine der spektakulärsten Cocktail-Neuschöpfungen des 21. Jahrhunderts. Der stille Schrei nach Liebe, bestehend aus Wodka, Vanille und Passionsfrucht, stammt von Douglas Ankras (1970–2021). Der gebürtige Ghanaer gründete 1996 die »London Academy of Bartending«, zunächst eine Ausbildungsstätte für Barkeeper in der Atlantic Bar, ab 1999 unter dem Kürzel LAB auch Ankras Bar in Soho.

Rechtzeitig zum neuen Millennium eröffnete Ankras eine zweite Bar namens The Townhouse in Knightsbridge, die als Geburtshaus des Porn Star Martini gilt. Den hatte der Cocktail-Weltenbummler allerdings wohl schon vorher kreiert, und zwar in Kapstadt. Ankras war beauftragt worden, die Barkarte des Mavericks zu designen, eines Etablissements, das gewöhnlich als »Gentlemen's Club« bezeichnet wird, worunter man sich freilich kein Oberklassenrefugium im Stile vergangener Jahrhunderte mit Kaminzimmer, Bibliothek und begehbarbarem Humidor vorstellen darf. Vielmehr geht es im Mavericks nicht zuletzt um leichte Bekleidung und das verführerische Ablegen derselben durch die Trägerinnen. Gut möglich, dass sich Ankras von den Enthüllungsversuchen hat inspirieren lassen, jedenfalls nannte er seinen neuen Drink zunächst »Maverick Martini«, nach den Entkleidungskünstlerinnen, entschied sich dann aber um, nämlich für die Eskalation und den Porno.

Sex sells, heißt es, und tatsächlich gehört der erotomanischste, hypersexuellste Cocktail des neuen Jahrhunderts offensichtlich auch zu den anziehendsten Kreationen nicht nur der jüngeren Geschichte. Sowohl nach der Anzahl der Suchaufträge im digitalen Space als auch nach der Anzahl der Bestellungen in Bars rund um die Welt erhebt der Porn Star Ansprüche auf die Nummer eins. Und das mit guten Argumenten, denn das zärtliche Zusammenspiel von Passionsfrucht und Vanille hat weitaus mehr zu bieten als billigen Sex. Pure Passion!



5 cl Vanille-Wodka, 2 cl Passionsfruchtlikör, 8 cl Passionsfruchtpüree (circa 2 Passionsfrüchte), 2 TL Vanillezucker kräftig auf Eis schütteln, doppelt in eine gekühlte Coupette abseihen, eine Passionsfruchthälfte floaten, einen Shot Brut Champagner dazu servieren. Statt aromatisierten Wodka und Zucker zu verwenden, kann man auch mit Extrakt, Paste oder Mark der Vanille mixen. | Saturn: 4,5 cl Gin, je 1 cl Falernum und Orgeat, 2 cl Passionsfruchtpüree, 1,5 cl Zitronensaft auf Eis schütteln, doppelt in einen Tumbler mit grob zerstoßenem Eis abseihen, Limettenzeste und Maraschinokirsche als Saturnmonde.

93 Smokers Delight

Rauchzeichen vom U-Boot

Was wäre ein Lexikon oder – üben wir uns in Bescheidenheit – Brevier ohne ein U-Boot? Um ein solches handelt es sich in Enzyklopädien und Lexika bei Artikeln, die sich zwar ernst aufführen, deren namengebende Entität aber schlicht nicht existiert. Mit anderen Worten: Ein U-Boot ist ein Eintrag in einem schlagwortgebundenen wissenschaftlichen oder populären Werk, dem in der Wirklichkeit keine Entsprechung entgegensteht. Aber was soll das sein: die Realität? Niemand, lieber Leser, Sie eingeschlossen, wird mir das verraten können. Schließlich streiten sich im Normalfall ja schon zwei Zeugen eines Straßenverkehrsunfalls, ob das Automobil nun rot, grün oder blau war.

Wie dem auch sei, vorliegender Mix mit dem Arbeitstitel »Smokers Delight« bewirbt sich um die freie Stelle als U-Boot mit Smokers Lounge. Mezcal und Drambuie spielen ihre sehr unterschiedlichen, aber umso besser harmonisierenden Rauchnoten aus, der trockene, meersalzige Manzanilla bleibt im Hintergrund, wird aber schmerzlich vermisst, wenn er übergangen wird, Maraschino kontert mit überwältigender Frucht phänomenal den konstituierenden Rauch, viel Zitrone sorgt für klare Säure, Ingwer für subtile Schärfe. Den Ingwersirup sollte man selbst aufsetzen – ein simpler 1:1-Sirup mit gehäckseltm Ingwer, nicht sparsam sein, aber auch nicht übertreiben.

111 Cocktails, die man getrunken haben muss, das sind ganz schön viele. Der Autor dieser Zeilen hat nur 110 gefunden und musste deswegen selbst einen erfinden. Er bekennt sich schuldig, einen Sour formuliert zu haben (vorbehaltlich früherer Rechte), nicht mehr als eine Variation und Interpretation bestehender Rezepte, und es sich damit einfach gemacht zu haben, denn Sours sind überdurchschnittlich pflegeleicht: harter Stoff, gegebenenfalls Likör und Verwandtschaft, Säure/Zucker, Eiweiß macht alles schaumig und schlotzig – ein todsicherer Plan!

4 cl Mezcal, 1,5 cl Drambuie, je 1 cl Maraschino und Sherry (Manzanilla), 4 cl Zitronensaft, 2 cl Ingwersirup, ½ Eiweiß kräftig auf Eis schütteln, nochmals kräftig ohne Eis schütteln, doppelt in einen Tumbler mit einem großen Eiswürfel abseihen. | Illegal: 3 cl Mezcal, je 1,5 cl weißen Rum (Overproof) und Falernum, 0,5 cl Maraschino, 2,25 cl Limettensaft, 1,5 cl Zuckersirup, ¼ Eiweiß, mixen wie gehabt, in eine gekühlte Coupette abseihen.

