



OLD FASHIONED

Remix: 17 Favoriten des Barzirkel München



Ron
Zacapa
Centenario

«OLD FASHIONED»



Kein anderer Drink hat mehr Diskussionen hervorgerufen wie dieser. ObstCaipirinha oder einfach nur mit einer Zeste abgespritzt sind nur zwei von vielen Themen um diesen eigentlich simplen Drink. Um sich jedoch von allen Dogmen zu befreien hatte Alexander Bandt von Diageo zusammen mit Klaus St. Rainer und Marco Beier vom Münchener Barzirkel am 11. April 2010 zu einem "Zacapa Old fashioned Workshop" im Münchener Wasserwerk geladen. Bei diesem Top-Event wurde viel Wissen über Rum weitergegeben und es gab jede Menge leckerer Kreationen zu verkosten. Die Rezepte der 17 unglaublich kreativen Bartender kann man nun in diesem exklusiven Booklet nachlesen und nachmischen. Viel Spaß dabei...

01 Klaus St. Rainer
02 Bill Fehn
03 Marco Beier
04 Roland Barics
05 Sven Körper
06 Emanuele Inguisci
07 John Hofmann
08 Johannes Möhring
09 Richi Link
10 Christian Rainer
11 Lukas Motejcik
12 Chris Niefanger
13 Tinta-Carina Soppa
14 Chris Polaschek
15 Rainer Fürst
16 Tibor Kantor
17 Dietmar Petri



KLAUS ST. RAINER | SCHUMANN'S



1

FASHION VICTIM

5 CL ZACAPA XO • 1 BSP SCHUMANN'S ORANGEN-
MARMELADE MIT CAMPARI • 2 DASH JR'S SEXY
BITTERS

Build up «On the rocks» in Old Fashioned way.

BILL FEHN | B BAR



2

ZAP Fashion

- ◆ 4cl ZACAPA 23
 - ◆ 1cl ALVEAR PX
- ◆ 2cl SODA
 - ◆ LEMON BITTERS
- ◆ GRAPEFRUITZESTE
 - ◆ ZITRONENZESTE
- ◆ GLASRAND MIT INGWER ABREIBEN



3

OLD EUKAL

2 dash Creole Bitters
4 cl Zacapa 23
2 cl Eukalyptussirup*
2cl Soda
Zitronenzeste

** 0,4l Läuterzucker 1:1 und 5g Eukalyptusblätter aufkochen, Kaffeefilter*



4

OLD SUMMER FASHIONED

5cl Zacapa 23 Solera

1cl Agaven Dicksaft

4 Kumquats

2 dash TBT Aromatic Bitters

*Kumquats halbieren, mit Rum übergießen
und muddeln – feinstrein ins Gästeglas –
mit Dicksaft, Bitters und Eis rühren – mit
zwei halben Kumquats dekorieren*

SVEN KÖRPER



5

Doc's Zacapa Old Fashioned

*6cl ZACAPA 23 SOLERA
1bl ROHRZUCKERSIRUP BRAUN
10 TROPFEN BOB'S VANILLA BITTERS
2 dash REGAN'S ORANGE BITTERS
BITTERORANGENZESTE*

Sirup mit Bitters und 2cl Rum verrühren – 2 Eiswürfel dazu – weiterrühren – restlicher Rum dazu – weiterrühren, mit Zeste aromatisieren.

EMANUELE INGUSCI | BARROOM MÜNCHEN



6

ZACAPA RÜSCHERL
FASHIONED

ZUCKERWÜRFEL

TBT LEMON BITTER

5cl ZACAPA 23 SOLERA

1cl COCA COLA

BARISTA MÜNCHEN | JOHN HOFMANN



7 4cl Zacapa 23 Solera
2cl MOZART DRY
3 dash Orange Bitter
1 ZUCKERWÜRFEL
1-2 Grapefruitzesten
1cl LEITUNGSWASSER

JOHANNES MÖHRING | CORTINA BAR



8

5cl Zacapa 23 Solera

1cl Ahornsirup

2 dash Fee Brothers Whiskey Barrel Bitters

Ingwer & Apfel

RUM BUM

Rum mit Ingwer & Apfel andrücken und nach und nach mit den anderen Zutaten während dem Rühren ins Glas geben.



9

6cl zacapa 15y Tweak 15
1,5cl weißer tee-papaya-honig-sirup
dash lemon bitters

Fruchtfleisch einer Papaya im Topf zerstoßeln, in einem Liter Wasser auskochen, absieben, weißen Tee 3 Minuten im Sud ziehen lassen, ein Glas Honig dazu und auf Sirupkonsistenz einreduzieren.

CHRISTIAN RAINER | HAVANA CLUB



10

6cl Zacapa 23 Solera

1 Teebeutel Eukalyptustee*

1cl Zimt-/Sternaniszucker*

Mandarinenzeste

5 Tropfen Mandarinenensaft

* 3:1 Eukalyptusblätter & Earl Grey Tee

* Sirup: Zuckersirup 1:1 mit Zimt- und Sternanis infusionieren.

Rum mit dem Teebeutel verrühren und bis zur gewünschten Intensität ziehen lassen. Anschließend den Sirup und die Mandarinen-Zeste dazugeben und den Drink old-fashioned-style mit Eis verrühren. Vor dem Servieren, den Teebeutel aus dem Glas nehmen. Alternativ kann, zur Beschleunigung der Zubereitung, der Rum auch zunächst mit dem Tee geschüttelt werden und anschließend zur weiteren Zubereitung ins Gästeglas

ZEPHYR BAR | LUKAS MOTEJZIK



11

- 5cl ZACAPA ETIQUETA NEGRA 23
- 1,5cl BIRNENSAFT frisch gepresst: Handpresse+Sieb
- 1cl AHORNSIRUP
- 3 DASHES ANGOSTURA BITTERS

Purple O

CHRIS NIEFANGER | WWW.COCKTAILWELTEN.DE



12

GUATEMALA OLD FASHIONED

6cl Zacapa XO

0,5cl Zuckersirup La Mauny Sucre de Canne

2 dash TBT Jerry Thomas Own Decanter Bitters

1 dash TBT Orange Bitters

Alle Zutaten auf Eis rühren und mit der Orangenzeste abspritzen



13

- ◆ *5cl ZACAPA 15*
 - ◆ *½cl CASSIS*
- ◆ *½cl VANILLA SIMPLE SIRUP*
 - ◆ *1cl PORT TAWNY*
- ◆ *Garnish: Orangenzeite und Vanilleschote*

CHRIS POLASCHEK | ZEPHYR BAR



14 B.T.M OLD F.

1cl Black Tea Sirup

5cl Ron Zacapa Etiqueta Negra

Das Glas mit MALZIGEM Whisky (Caol Ila 12) auswaschen
Garnish: Limettenzeste und Apfelspalte

WASSERWERK | RAINER FÜRST



15
FINAL FASHIONED
*1cl VANILLE-ZITRONEN-SIRUP ♦ 1dash
BARZIRKEL BITTER ♦ 1dash ABSENTHE
5cl ZACAPA 15 ♦ LEMON TWIST*

Zuckersirup 1:1 mit Vanillestange und Zitronenschalen aufkochen

TIBOR KANTOR



16

5cl ZACAPA 23 SOLERA
1cl BIRNENSIRUP
3 dash ANGOSTURA
BITTERS



17

- ◆ 5 KARDAMOMSAMEN
 - ◆ 1bl Akazienhonig
- ◆ 2cl ANTICA FORMULA
 - ◆ 5cl Zacapa 15
- ◆ CASSIA ZIMTSTANGE*
 - ◆ Rumtinktur *homemade*

**Kardamomsamen im Rührglas andrücken, Rum, Honig und Vermouth dazu und auf Eis kalt rühren. Zum Schluss den Zimt anbrechen, in das Gästeglas geben und den Drink durch ein Feinsieb über den Zimt absieben. Zum Aromatisieren einige Tropfen Rumtinktur auf dem Drink verteilen.*

