

## Der Martini

### **Gerührt, nicht geschüttelt!**

Der Dry Martini verlangt, wie schon der Name verrät, nach einem **trockenen Wermut**. Ende des 19. Jahrhunderts hatte er noch Zuckersirup und Likör als Bestandteile. Danach setzte das Abspecken dieser Rezeptur (gefördert durch die Prohibition in den USA) ein. Der süßliche rote Wermut wurde gegen einen weißen trockenen französischen Wermut ausgetauscht und zusätzlich mit trockenem Gin gelistet.

#### **Zutaten:**

6 cl Gin(zum Beispiel Tanqueray)

1 cl trockener französischer Wermut (zum Beispiel Noilly Prat)

(je weniger Wermut, desto trockener der Martini-Cocktail)

Garnitur: eine Zitronenzeste oder eine grüne Olive (mit Stein, aus der Salzlake)

#### **Zubereitung:**

Kühlen Sie den Cocktailspitz und das Rührglas vor (z. B. durch Eis oder indem Sie es einfach in das Gefrierfach stellen). Befüllen Sie das Rührglas zu  $\frac{3}{4}$  mit Eiswürfeln. Fügen Sie zuerst den Gin, dann den Wermut hinzu und verrühren alles mit einem langen Barlöffel sechsmal im Uhrzeigersinn und einmal gegen den Uhrzeigersinn. Seihen Sie den fertigen Cocktail sofort durch einen Strainer in das leere, vorgekühlte Martiniglas ab (Eiswürfel bleiben im Rührglas zurück). Spritzen Sie ihn mit einer Zitronenzeste (dünne Schale der Haut einer Zitrone) ab oder legen Sie eine grüne Olive am Spieß hinein.

## White Russian

#### Zutaten:

4 cl Wodka

2 cl Kahlua

1 cl Sahne

#### Zubereitung:

Wodka mit Kahlua rühren und in eine Cocktailschale abseihen. Sahne über einen Löffelrücken vorsichtig auf den Drink gleiten lassen.

#### Bemerkung:

Prinzipiell gibt es zwei Arten, einen White Russian zuzubereiten: als Black Russian mit etwas Sahne zur Dekoration oben drauf (erstes Rezept) und als Sahnedrink, der im Tumbler serviert wird (zweites Rezept). Die zweite Version wird manchmal auch im Shaker zubereitet, was ich jedoch für unnötig halte. Bisher war die erste Variante das Standardrezept, aber seit "The Big Lebowski" scheint sich das zugunsten der zweiten Version zu wandeln.

#### Variationen:

Variationen gibt es unendlich viele. Einig sind sich scheinbar alle bei den Zutaten: Wodka, Kahlua und Sahne. (Kahlua kann nicht durch Tia Maria oder einen anderen Kaffeelikör ersetzt werden - das schmeckt völlig anders). Das Verhältnis von Wodka:Kahlua:Sahne wird

beinahe beliebig variiert. Bei 4:2:1 erhält man einen starken und nicht zu süßen Drink mit deutlichem Kaffeegeschmack. Bei gleichen Anteilen (2:2:2) ist der White Russian süß, aber immer noch relativ stark. 4:2:3 ist wohl die beste cremig-süße Variante. Trotz des hohen Sahneanteils immer noch gut ist ein sehr sahniger und leicht süßer White Russian mit 2:2:7, der jedoch nur dezent nach Kahlua schmeckt. Weitere Verdünnungen halte ich nicht für sinnvoll. Das ideale Verhältnis der Zutaten ist hier, wie bei kaum einem anderen Drink, Geschmacksache und muß selbst herausgefunden werden.

Weitere Informationen:

Der Dude trinkt in "The Big Lebowski" 8 White Russians. Die meisten davon scheinen in etwa dem zweiten Rezept zu entsprechen: viel Wodka, deutlich weniger Kahlua und etwas mehr Sahne als Kahlua. Im Internet kursieren zwar auch Rezepte, die behaupten, der Dude habe zusätzlich Creme de Cacao oder Amaretto verwendet, aber ich kann davon im ganzen Film nichts entdecken. Nichts desto trotz, ist die Version 2:2:4 + 2 Amaretto gar nicht so schlecht.

## Singapore Sling

Im Jahr 1915 war der Chinese Ngiam Tong Boon Barkeeper der weltberühmten Writers Bar. Er hatte erkannt was scheinbar allen anderen Barkeepern bisher entgangen ist: "Wenn erst einmal Damen in eine Bar kommen, dann folgen auch automatisch mehr Männer." So kreierte er den Singapore Sling - einen Drink aus Gin, Kirschlikör, sowie einige Spritzer Bénédictine und Cointreau, Ananassaft und Lime Juice und ein wenig Angostura für den herben bitteren Geschmack.

Anfangs war der Singapore Sling noch unter dem Namen Straits Sling auf den Karten zu finden, aber Mitte der 20iger Jahre wurde er berühmt und berüchtigt als Singapore Sling. Und so ging dieser Sling als erster "Damencocktail" in die Geschichte ein. Aber im Laufe der Jahre wurde er immer salonfähiger und auch Männer konnten sich für ihn begeistern.

In den nun schon 90 Jahren in denen es das Rezept für den Singapore Sling gibt, entstanden natürlich auch viele Abwandlungen dieses Rezeptes. Einige bewegten sich nah am Original andere schlugen bei der Mischung einen ganz anderen Weg ein. Aber unter vielen gelten nur 2 Rezepte als wirklich gut. Zum einen das Original aus dem Jahr 1915 von Ngiam Tong Boon, zum anderen das Rezept von Harry MacElhone, dem Bartender und Chef von Harry's New York Bar Paris, der als Singapore Gin Sling bekannt wurde. Auch viele andere Abwandlungen haben den weg auf die Cocktailkarten der Welt gefunden. Aber egal welches Rezept ihr nun probiert, der Singapore Sling ist ein herb bitterer Drink der jeden Abend zu einem Höhepunkt macht.

### Zutaten

- 3 cl Gin
- 1.5 cl Cherry Brandy (vorzugsweise "Cherry Heering")
- 1 dash Bénédictine D.O.M.
- 1 dash Cointreau
- 1 cl Grenadine
- 12 cl Ananassaft
- 1.5 cl Lime Juice
- 1 dash Angostura Bitter
- Eiswürfel
- 1 Stück Ananas und 1 Kirsche (Cocktailkirsche) für die Deko

### Abwandlung

- 6cl Dry Gin
- 2cl Grenadinesirup
- 2cl Kirschlikör (vorzugsweise "Cherry Heering")
- 4cl frischem Zitronensaft
- Sodawasser
- Eiswürfel
- 1 Stück Limette und 1 Kirsche (Cocktailkirsche) für die Deko

## Zubereitung

Die Zubereitung des Singapore Sling gestaltet sich eigentlich ziemlich einfach. Zuerst werden 4-5 Eiswürfel in den Shaker gegeben. Anschließend kommen 3 cl Gin, 1.5 cl Cherry Brandy und jeweils 1 dash Bénédictine und Cointreau in den Shaker. Bei der Wahl des Cherry Brandy's empfiehlt es sich, den Cherry Heering zu nehmen. Mit einem Preis von rund 13 Euro pro Flasche nicht ganz billig, aber dieser Aufpreis ist wird sich durch den wunderbaren Geschmack sofort bezahlt machen.

Die Geschichte des Kirschlikörs "Cherry Heering" geht bis in das Jahr 1818 zurück. Er wird wie vor rund 175 Jahren in der von Peter F. Heering in Kopenhagen gegründeten Firma hergestellt. Peter Heering begann in den ersten Jahren seiner Tätigkeit als kleiner Brenner, und nach vielen Versuchen fand er das Rezept für den heute weltbekanntesten Cherry Brandy. Noch wie damals wird der Cherry Heering nach dem alten Familienrezept produziert.

Die dezente Süße und das herbe Fruchtaroma verdankt der Cherry Heering den kleinen dunkelroten Heering-Stevens-Kirschen, welche auf speziellen Plantagen in der Ortschaft Dalby auf Seeland geerntet werden und den zugesetzten zerdrückten und vergorenen Kirschkernen, die dem Heering ein charakteristisches Mandelaroma verleihen, der aufwendigen Mazeration und der über drei Jahre dauernden Lagerzeit in alten Eichenholzfässern.

Nachdem alle Alkoholika in den Shaker gegeben worden sind, folgen die Fruchtsäfte. 1 cl Grenadine gefolgt von 12 cl Ananassaft und 1.5 cl Lime Juice. Nun werden alle Zutaten kräftig im Shaker geschüttelt und danach in ein Longdrink Glas mit Eiswürfeln abgeseiht.

## Garnieren und Servieren

Eine frische Kirsche, eine Cocktail-Kirsche tut es aus auch, wird mit einem Bambus Spies auf ein frisches Stück Ananas gepiekt. Das Ananasstück wird eingeschnitten und auf den Glasrand gegeben. Kurz vor dem Servieren noch einen Dash Angostura Bitter in das Glas geben und mit einen Strohhalm unterrühren. Nun ist der Singapore Sling fertig zum Servieren.

Die Margarita ist wohl der bekannteste Tequila-Cocktail. Eine Margarita besteht aus Tequila, Triple Sec (Orangenlikör), Limonensaft und Eis und ist von klarer Konsistenz. Oft wird der Cocktail auch mit viel Eis als "Frozen" zubereitet und ähnelt einem Sorbet.

Die Margarita ist – soviel ist sicher – nach einer Frau benannt. Aber nach welcher? Einerseits soll die Schauspielerin Majorie (mexikanisch "Margarita") King Namensvetterin gewesen sein, weil Barkeeper Danny Herrera den Tequila-Mix für sie kreierte. Andererseits soll die High-Society-Dame Margerita Sames in Acapulco den Drink bei einer Pool-Party erstmals serviert haben. Wie auch immer: Fest steht, dass die Margarita sehr erfrischend schmeckt und vor allen Dingen nicht zu süß ist.

### **Daiquiri – mit Variationen**

Eine der bekanntesten Margarita-Kreationen ist die mit Crushed Ice und Erdbeeren. Verwenden Sie statt Tequila weißen Rum, erhalten Sie statt einer Strawberry Margarita einen Strawberry Daiquiri, ein aus Kuba stammender Tropical Drink. Für beide Versionen eignen sich auch andere Früchte wie Pfirsiche, Bananen, Kiwis, Mangos oder Himbeeren.

## Der Old Fashioned

Die erste Definition der Bezeichnung Cocktail stand in der Ausgabe des "The Balance and Columbia Repository" vom 13. Mai 1806 als Reaktion auf die Frage eines Leserbriefes vom 6. Mai 1806. Die Antwort war, das es eine Mischung aus Spirituosen, Bittern, Wasser und Zucker ist. Damit kommt diese Beschreibung eine Old Fashioned schon wirklich nahe.

Die erste Frage ist die, wie der Cocktail zu seinem Namen kommt, denn fängt man bei den ersten niedergeschriebenen Quellen wie Jerry Thomas "How to mix drinks" aus dem Jahr 1862 an, findet man keinen Cocktail dieses Namens. Immer wieder wird erwähnt, das der Cocktail von einem Bartender des Pendennis Club, einem Gentleman Club aus Louisville, Kentucky stammt. Doch darf das wohl bezweifelt werden. Sucht man in leicht späteren Quellen findet man auch dort keinen Old Fashioned, jedoch einen etwas längeren Namen "The Old-Fashioned Whiskey Cocktail". Geht man nun wieder einen Schritt zurück, findet man auch bei Jerry Thomas einen "Whiskey Cocktail". Geht man nun davon aus und stöbert in späteren Publikationen findet man Whiskey Cocktails en masse und meistens mit dem Zusatz "Old Style" was ein Synonym für "Old Fashioned" ist.

Die weitere Historie des Drinks, nimmt man den Old Fashioned Whiskey Cocktail als Grundrezept, ist geprägt vom Bezug von Zutaten. So gibt es eine lange Geschichte der "Zutat" Wasser und/oder Soda, der "Hauptzutat" Whiskey und schließlich die verschiedensten Bitter.

### **Zum Wasser im Old Fashioned**

Mit Ausnahme von Jerry Thomas wird in den Rezepten von 1930 immer ein Stück Zucker erwähnt, womit meistens grob kristaliner Zucker wie unserer heutiger Kandiszucker gemeint ist. Zucker war damals sehr wertvoll und auch wenn Würfelzucker mit der Erfindung der entsprechenden Presse 1940 verfügbar war, war dieser leicht lösliche Zucker für den beschwerlichen Transportweg meist sogar über See eher hinderlich. Die ersten Rezepte schreiben von einem "lump of sugar". In den ersten Beschreibungen, wie dieser Drink aufgebaut ist, wird erwähnt das Wasser genutzt wird, der Zucker daran zerstoßen und solange verrührt bis der Zucker aufgelöst ist. Die Mengenangaben des Wasser sind kaum vorhanden und mangels übergreifendem und normierten Messsystem auch nicht genau. In späteren Publikationen ab 1930 verschwindet das Wasser sogar ganz und es wird meist von einem Stück Würfelzucker die Rede. Aber noch einmal zurück zu Jerry Thomas: Die zu Anfang erwähnte Ausnahme ist, das in Jerry Thomas' Rezept schreibt er für den Whiskey Cocktail von Gum Syrup, einer Art Zuckersirup mit Gum Arabica als Stabilisator.

### **Zum Bitter im Old Fashioned**

In den ersten niedergeschriebenen Rezepten wird allgemein über Bitter geredet. Harry Johnson und auch Jerry Thomas nutzen Boker's Bitter. In späteren Rezepten um die Jahrhundertwende des 20. Jahrhundert taucht häufig Angostura Bitter auf, in Teilen der Welt, wo andere Bitter günstiger und einfach besser verfügbar waren, wurde oft Orange Bitter genutzt, auch Peychaud's Bitter wrd erwähnt. Die Frage des eigentlichen Bitters wird also nur unbefriedigt und in Ermangelung von Boker's Bitter wird oft Angostura Bitter oder Orange Bitter genutzt.

### **Zum Whiskey im Old Fashioned**

Wie das "e" im Whiskey schon richtig vermuten lässt sind sich fast alle Quellen einig: Es sollte ein American Whiskey sein, somit scheiden Scotch und Canandian geauso wie Irish Whisky komplett aus. In den Clubs, wie es der PendennisClub einer war, wurden meist die komplexeren Whiskeys genossen um nicht zum Scotch greifen zu müssen, also eher zum Rye

Whiskey denn zum Bourbon. Also lässt vermuten das der Old Fashioned eher mit komplexen Whiskeys genossen werden sollte.

### **Orange, Zitronenzeste, Kirsche oder Ananasstück?**

Auch hier sollte man wohl vom "Grundrezept" ausgehen und dann ist diese Frage schnell beantwortet: Nur einer Zeste der Zitrone. Die angepresste Orange, die Kirsche oder gar das Ananasstück kamen erst später hinzu. Auch wird wahrscheinlich wieder die Verfügbarkeit eine Rolle gespielt haben.



Zusammengefasst ist das Grundrezept also:

- 2 cl Zuckersirup
- 2 dashes Bitter (Boker's)
- 4-6 cl komplexer amerikanischer Whiskey
- 1 Zitronenzeste
- Eiswürfel

Der Drink wird lediglich gerührt, aber direkt auch mehrmals. Der Bitter und Zuckersirup wird in ein Old Fashioned Bar Glas, vorzugsweise ein Tumbler gegeben und gut verührt, darüber wird die Zeste gegeben und ebenfalls hinzugegeben und verrührt, nun wird das Eis hinzugegeben und schließlich der Whiskey, das Ganze wird erneut gut verrührt. Alle anderen Rezepte können wohl als Variationen gelten.

### **Old Fashioned Cocktail #1**

("Bartenders Guide" 1947, Trader Vic)

- 1/2 Stück Würfelzucker
- 2 dashes Angostura
- 2 dashes Curacao
- 4 cl Bourbon
- 1 Orangenzeste
- 1 Zitronenzeste

Interessant an diesem Rezept die Doppelung der Orangenöle, zum einen direkt über die Orangenzeste und zum anderen indirekt über der Curacao. Der Duft beider lockt vor allem die fruchtigen Bestandteile des Bourbons hervor und die nussigen und holzigen Noten treten eher in den Hintergrund. Die Variation mit dem Curacao ist auch aus vielen anderen Variationen bekannt.

Meine persönlichen Variationen sind zwei:

### **Old Fashioned #1**

drinkmix.de

- 1 dash Agostura Bitter
- 1 dash Orange Bitter
- 6 cl alter Bourbon (ich bevorzuge Knob Creek)
- 1,5 cl Zuckersirup
- 1 Limettenzeste

## **Old Fashioned #2**

drinkmix.de

- 1 dash Orangenwasser
- 2 cl Zuckersirup
- 1 dash Orange Bitter
- 6 cl Rye Whiskey (ich bevorzuge Old Overholt)
- 1 Limettenzeste
- 1 Orangenzeste

In Ermangelung von Boker's Bitter ( das kann man gerne als Appell an The Bitter Truth auffassen ) kann also eines der Ur-Rezepte nicht nachgestellt werden. Als weitere Idee, der wir gerade nachgehen, ich das ein Zuckersirup der mit verschiedenen Zitrusölen aromatisiert werden. Die Ergebnisse werden als Kommentar hier festgehalten. Natürlich sind alle werten Leser dazu aufgefordert, ihre Variation bekanntzugeben.

Vielen Dank auch an dieser stelle an Jörg von drinkmix.de de für den Beitrag.