

BOLS Bar Coaching 2008

Handout

Naren Young

What's up? – die flüssigen Trends von Morgen

BOLS

BOLS BAR COACHING 2008

BIOGRAPHIE – NAREN YOUNG

Bereits vor seinem Umzug aus seiner Heimat Australien nach New York City im Jahr 2006 war Naren Young bei den führenden Köpfen der Branche als die Autorität Australiens in Sachen Cocktails, Spirituosen, Mixgetränke und Bartending im Allgemeinen bekannt. Er unternimmt jährlich Reisen, um Neues über die besten Spirituosen und Cocktails der Welt vor Ort zu erfahren und allen, die es hören wollen, über ihre Vorzüge zu berichten.

ALS BARTENDER . . .

Naren Young beschäftigt sich seit mehr als 15 Jahren intensiv mit Cocktails und hat in einigen der angesehensten und einflussreichsten Bars in verschiedenen Städten rund um den Globus gearbeitet. Dazu gehören: Grand Pacific Blue Room, Middle Bar, Lotus und Bayswater Brasserie in Sydney; Atlantic Bar & Grill und Match in London; sowie der Pegu Club, Pravda, Public, Bobo und La Esquina in New York.

ALS WETTBEWERBSRICHTER . . .

Naren Young wurde und wird zu Dutzenden Bartending- und Cocktailwettbewerben weltweit als Juror oder Richter eingeladen. So war er unter anderem in Neuseeland, Dubai, Rom, Venedig, London und natürlich in Australien. Zum allerersten *Bols 200*, einem globalen Mix-Off-Event, bei dem Bartender aus der ganzen Welt gegeneinander antraten, wurde Naren Young jedoch selbst als Teilnehmer eingeladen. Dies war ein klassischer Cocktail-Wettbewerb, der über sechs Monate lief und dessen Finale vor internationaler Presse in Amsterdam stattfand. Naren Young gewann den ersten Preis und wurde zum „World Cocktail Master“ gekrönt.

ALS JOURNALIST . . .

Nach seinem Studium der Kommunikationswissenschaften/Journalismus an der Macquarie Universität in Sydney ist Naren Young seit 1998 als Journalist tätig. Er war Gründungsmitglied und Chefredakteur der seit 1999 veröffentlichten australischen Zeitschrift *Bartender*, einem Hochglanzmagazin, das die australische Barbranche revolutionierte. Inzwischen arbeitet er als freier Journalist und schreibt vor allem über reisebezogene Themen, wobei er sich jedoch gern und fast ausschließlich auf Spirituosen und Cocktails konzentriert. Er schrieb unter anderem in den USA für die Zeitschriften *Cigar Aficionado*, *Cheers*, *Imbibe*,

ALS REFERENT . . .

Naren Young ist seit mehreren Jahren einer der Hauptreferenten bei der jährlich in Australien stattfindenden *BarShow*. Diese Ausstellung zieht jedes Jahr mehr als 7.000 Besucher aus aller Welt an. Auch bei der *Hilton Masterclass* war er 2002 einer der Hauptreferenten, wo er das erste Cocktail-Seminar im Rahmen dieser Veranstaltung vor ausverkauftem Hause hielt. Diese Veranstaltung zog vor allem Fachleute aus aller Welt aus den Bereichen Lebensmittel und Wein an.

Globale Cocktail Trends

Wiederkehr der Klassiker

Drink: Sazerac

60ml Cognac

10ml Absinth

5ml Zucker

2 dashes Peychaud Bitters

Glas: Tumbler

Zubereitung: Den Tumbler mit crushed ice füllen und den Absinth dazugeben.

In einem Rührglas die anderen Zutaten kaltrühren. Den Tumbler ausleeren, und den Inhalt des Rührglas in den Tumbler strainen.

Garnitur: Zitronentwist

Einige Anmerkungen zum Sazerac . . .

Es wurde oft geschrieben, dass der Sazerac der erste Cocktail der Geschichte gewesen sei. Sein Erschaffer Antoine Peychaud soll ihn in einem kleinen Eierbecher, der auf Französisch *Coquetier* heißt, serviert haben, woraus später das Wort *Cocktail* abgeleitet wurde. So oder so ähnlich geht die Geschichte. Dabei sollte man jedoch nicht allzu lange darüber nachdenken, inwiefern sie der Wahrheit entspricht. Wichtig ist allein, dass dies ein unglaublicher Cocktail ist, den jeder ernstzunehmende Bartender drauf haben sollte.

Peychaud war ein Apotheker, der Anfang des 19. Jhds. einen kleinen Laden im French Quarter von New Orleans betrieb. Er wurde bald für einen bestimmten Trank bekannt, ein aufwändiges Familienrezept eines Magenbitters, mit dem er alle möglichen Beschwerden kurierte. Er fügte seinem Magenbitter auch etwas Cognac (zu jener Zeit die beliebteste Spirituose in New Orleans) sowie ein wenig Zucker und Wasser hinzu.

Die lokalen Bars nahmen diesen neuen Cocktail begeistert auf, vor allem das „Sazerac Coffee House“ auf der Exchange Alley, das dem Drink auch seinen Namen gab, da der im Originalrezept enthaltene Cognac *Sazerac du Forge et Fils* hieß. Der Inhaber des Kaffeehauses Sewell Taylor war der Exklusivimporteur dieser Marke und so lag es natürlich auch in seinem Interesse, den Drink bekannt zu machen.

Im Laufe der Zeit wurden dem Drink mitunter auch kleine Mengen Absinth beigefügt, bis dieser jedoch 1912 in Amerika verboten wurde. Danach wurde er durch eine lokale Nachahmung ersetzt, die Herbsaint genannt wurde. Als sich später Whiskeys zunehmender Beliebtheit erfreuten und es schwieriger wurde, Cognac zu beschaffen, wurde dazu übergegangen, den Sazerac mit aus Roggen gebranntem Whiskey zu mixen. In den Bars, die wirklich Ahnung haben, wie man einen Sazerac zubereitet, wird heute meist Bourbon als Basis verwendet. Ich finde, dass er mit beidem schmeckt.

EIER

Drink: Rosewater Silver Fizz

60ml Gin

25ml frischer Zitronensaft

25ml Zuckersirup

4 Tropfen Rosenwasser

1 Eiweiss, Soda

Glas: Highball

Zubereitung: Alle Zutaten ausser dem Soda ohne Eis shaken. Dann den Shaker mit Eis befüllen und nochmal kräftig shaken. In das Glas abseihen und mit Soda toppen. Rosenwasser über die Oberfläche sprühen.

Garnitur: Rosenblüte

Einige Anmerkungen zum Fizz . . .

Der Fizz ist eng mit der Getränkefamilie des Collins verbunden. Der Collins ist einer der klassischen englischen Drinks des 19. Jhds. und wurde ursprünglich mit Gin, höchstwahrscheinlich einer gesüßten Version namens Old Tom, zubereitet. John Collins, Chefkellner im Limmer Hotel auf der Conduit Street, wird weithin als dessen „Erfinder“ verehrt.

Es gibt jedoch kleine, aber wichtige Unterschiede zwischen den beiden. Der Collins ist ein klassisch hergestellter Drink, seine Zutaten werden direkt über sehr viel Eis gegossen und ergeben eines der beliebtesten Sommererfrischungsgetränke überhaupt. Selbst das Glas, in dem er serviert wird, trägt den gleichen Namen wie sein Inhalt.

Der Fizz hingegen wird als amerikanische Kreation gehandelt, die erst später als der Collins aufkam und einen trockenen London-Style Gin zur Grundlage hat. Er wird immer geschakt und durch ein Sieb in ein kleineres Glas (ein Fizzglas) ohne Eis gegeben. Dabei ist es am besten, ein angefrostedes oder eisgekühltes Glas zu verwenden. Der eher bescheidene Fizz kam schon immer ohne Garnitur aus und wurde ursprünglich als Morgentrunke vor Beginn des Tagwerks genossen.

Es gibt verschiedene Variationen des Fizz, die den Gebrauch von Eiern oder anderen Schaum produzierenden Zutaten erforderlich machen. Zum Beispiel der Silver Fizz, einer meiner Lieblingsdrinks, enthält ein steif geschlagenes Eiweiß, das ihm eine feine, seidige Konsistenz verschafft und eine optisch ansprechende schaumige Schicht auf dem Drink bildet.

Für den Golden Fizz benötigt man ein Eigelb. Das ist definitiv nicht mein Ding und in all meinen Jahren als Bartender hat nie jemand einen bestellt. Es wurde nicht einmal darauf gewettet. Dem Diamond Fizz wird als kleiner Luxus Champagner statt Soda zugegeben. Wie der Collins ist der Fizz extrem vielseitig und es gibt inzwischen Dutzende wunderbarer Variationen, die ein ganzes Kaleidoskop an verschiedenen Geschmacksrichtungen und Spirituosen verwenden.

Einige Anmerkungen zu Eiweiß . . .

Wann auch immer ich ein Ei in einen Cocktail geschlagen habe, sah ich in den Gesichtern der jeweiligen Zuschauer einen Ausdruck zwischen Neugier, Verwirrung und Abscheu. Dabei ist es weder etwas Neues, Eier für Cocktails zu verwenden, noch etwas, wovor man sich fürchten müsste. Eiweiß wird aus zwei Gründen verwendet – für die Konsistenz und das Aussehen eines Drinks. Drinks, die Eiweiß enthalten, müssen immer länger und stärker geschakt werden als andere. Dadurch emulgieren die im Ei enthaltenen Proteine und es entsteht diese typisch schaumige Konsistenz, die dem Gaumen so angenehm schmeichelt. Den besten Schaum bekommt man, wenn man den Drink zuerst ohne Eis shakt, was auch als „dry shake“ bekannt ist, dann Eis hinzufügt und das Ganze noch einmal shakt. Man kann auch pasteurisiertes Eiweiß oder Eiweißpulver kaufen, die Wirkung kommt jedoch nicht an die von frischen Eiern heran.

Einige Anmerkungen zu Sprays . . .

Sprays sind, so weit ich das einschätzen kann, relativ neu im Bereich der Cocktails. Es handelt sich dabei um Flüssigkeiten, die in kleinste Teilchen zerstäubt über einen Cocktail gesprüht werden und dem fertigen Drink so als eine Art Parfum eine weitere sinnliche Note verleihen. Dazu können sehr aromatische Zutaten verwendet werden, wie zum Beispiel Orangenblüten- oder Rosenwasser (wie oben beschrieben), aber auch Wermut, was ich zum Beispiel zum Besprühen der Innenseite eines Glases mit Dry Martini gesehen habe und sehr wirkungsvoll fand. Auch Tinkturen mit anderen Geschmacksrichtungen können hier Wunder wirken.

GUTES EIS

Drink: Penicillin (Milk & Honey, NYC)

60ml Blended Scotch

15ml Islay Malt

25ml frischer Zitronensaft

25ml Zuckersirup

5ml frischer Ingwersaft

Glas: Tumbler

Zubereitung: Alle Zutaten ausser Islay Malt shaken und über einen einzigen Eiswürfel ins Glas abseihen. Den Islay Malt nun über die Oberfläche tröpfeln.

Garnitur: kandierter Ingwer

Einige Anmerkungen zu Penicillin . . .

Dies könnte durchaus *der* beste Cocktail sein, den ich je probiert habe. Es ist ein starker, herber, Ingwerlastiger Cocktail, der ganz sicher nicht Jedermanns Geschmack ist. Seine Komplexität am Gaumen ist jedoch unvergleichlich und ich habe sie so seitdem nicht wieder erlebt. Sam Ross, ein ganz erstaunlicher Bartender in New York City (übrigens auch ein Australier), entwickelte ihn, als er in den weltberühmten Bars Milk & Honey und Little Branch arbeitete.

Die Herstellung von gesüßtem Ingwersaft . . .

Für diesen Ingwersaft habe ich keine genauen Maßangaben. Ich stelle einfach eine Portion her und füge dann solange Wasser und Zucker hinzu, bis er mir schmeckt. Zuerst schält und schneidet man eine ganze Menge Ingwer (ungefähr 2 Pfund) und vermischt das Ganze mit etwas Wasser zu einem groben Püree. Dieses wird dann in einen großen Topf mit kochendem Wasser gegeben und auf sehr kleiner Flamme ungefähr eine Stunde lang ziehen gelassen. Danach fügt man ca. 1 Pfund weißen Zucker hinzu und rührt so lange um, bis er vollkommen aufgelöst ist. Wenn der Saft süßer sein soll, kann auch mehr Zucker zugefügt werden. Abkühlen lassen und danach durch ein Sieb geben. In luftdichten Behältern im Kühlschrank aufbewahren.

FRISCHE KRÄUTER

Drink: Lemon & Basil Martini (Bayswater Brasserie, Sydney)

60ml Gin

15ml Bianco Wermut

15ml Limoncello

25ml frischer Zitronensaft

Dashes

Zuckersirup

4 Basilikumblätter

Glas: Martini

Zubereitung: Basilikum und Zucker im Shaker leicht andrücken, mit den restlichen Zutaten shaken. Ins Gästeglas feinestrainieren.

Garnitur: Basilikumblatt

Einige Anmerkungen zu ‚Martini‘ mit Flavour . . .

Der Martini ist zweifelsohne der am stiefmütterlichsten behandelte Cocktail der Welt. Heutzutage werden alle möglichen Cocktails als Martini bezeichnet, nur weil sie in einem Martiniglas serviert werden, was im Übrigen eigentlich „Cocktailglas“ heißt. Vergessen wir nicht, dass ein Martini nichts weiter ist, als Gin und Wermut, die miteinander verrührt und durch ein Sieb in ein Cocktailglas gegeben werden. Sobald dem Ganzen noch irgendetwas anderes hinzugefügt wird, handelt es sich um einen der unzähligen, nicht mehr eindeutigen Drinks, die als Cocktails bekannt sind. Falls Sie Ihre Martinis mit weiteren Zutaten trotzdem Martini nennen möchten, sollten diese wenigstens die Grundeigenschaften eines Martini haben: sie sollten trocken sein, klar und eindeutig am Gaumen und als Aperitif geeignet. Die Zunahme an fruchtigen Martinis in verschiedensten Geschmacksrichtungen begann während der späten 90er in Londons berühmter Met Bar, wo sie durch die Bartender Ben Reed und Ben Pundole bekannt und beliebt wurden. Der hier beschriebene war einer unserer bestverkauften Drinks in der bekannten Bayswater Brasserie in Sydney und ist perfekt für den Frühling.

MOLEKULARE MIXOLOGIE

Drink: Chocolate Negroni mit Orangen-Espuma

45ml Gin

30ml Campari

25ml Punt e Mes

15ml Crème de Cacao,

Glas: Tumbler

Zubereitung: Alle Zutaten auf Würfeis kaltrühren und über frisches Eis ins Gästeglas geben. Orangen-Espuma darübergerben.

Einige Anmerkungen zum Negroni . . .

Wenngleich dieser Drink durch Verwendung von Campari als Hauptbestandteil zu einem Cocktail für Kenner wird, ist er ohne Frage mein Langzeit-Lieblingscocktail und überall auf der Welt ein Klassiker. Der trockene Kick des Gin gemischt mit der herben Bitterkeit des Campari, die durch die reichhaltige Süße italienischen Wermuts aufgewogen werden, sind einmalig und die Mischung wirkt Wunder. Immer, wenn ein Gast diesen Drink bei mir bestellt, nehme ich ihn automatisch ernster. Diese Version ist meine eigene Kreation (das denke ich jedenfalls) und auch wenn es – besonders für einen Negroni-Puristen – sonderbar klingen mag, die Mischung macht's. Vor allem wenn man den reichhaltig würzigen Wermut Punt e Mes dazu verwendet. Dabei sollte die Schokoladennote der Crème de Cacao eher subtil sein, nur ein hintergründiger Geschmack.

Einige Anmerkungen zu Molekularer Mixologie und Schaum . . .

Obwohl ich mich selbst nicht so sehr mit Molekularer Mixologie beschäftige, muss ich anerkennen, wie weit sich dieser Bereich inzwischen entwickelt hat, vor allem in Bezug auf die Drinks, die einige Bartender mithilfe dieses wissenschaftlichen Ansatzes kreieren. Wie für jeden Drink gilt jedoch auch hier, dass er zu allererst praktikabel sein muss. Und natürlich lecker.

Als Bartender müssen wir uns immer fragen: „Kann ich diesen Drink auch in einer Samstagnacht gegen 4.00 Uhr machen?“ Wenn die Antwort darauf Nein lautet, müssen wir den Stil der Drinks, die wir kreieren, neu überdenken, vor allem wenn es sich um recht arbeitsintensive Drinks handelt, was ja bei den meisten im Bereich der Molekularen Mixologie der Fall ist. Außerdem empfehle ich nicht, sonderbare oder esoterische Drinks um ihrer selbst willen zu entwerfen. Lernen Sie erst einmal die Basics und die Klassiker, und wenn Sie die beherrschen, können Sie kreativ werden.

Schaum kann eine wunderbare Zugabe zu Drinks sein und außerdem sind sie ganz praktisch, wenn viel los ist an der Bar. Es gibt viele verschiedene Arten der Herstellung von Schäumen und ich will nicht behaupten, ein Fachmann darin zu sein. Die meisten Arten der Herstellung werden durch systematisches Ausprobieren entwickelt, denn jede Zutat kann zu ganz verschiedenen Ergebnissen führen. Was ich an Schäumen mag, ist die Tatsache, dass sie der Oberfläche eines Cocktail eine angenehme Konsistenz und somit eine weitere sinnliche Dimension verleihen.

Die Herstellung von Orangenschaum . . .

Für diesen Orangenschaum mischte ich Orangensaft, Orange Curacao, Orangenblütenwasser und Xanthum Gummi mit einem Handrührgerät. Xanthum ist ein Binde- und Dickungsmittel in Pulverform, das man in den meisten guten Naturkostläden bekommt. Diese Mischung gab ich dann in einen Gasbehälter mit zwei geschlagenen Eiweißen, füllte ihn mit zwei Gaskolben und shakte es gut durch. Das Ganze dann langsam auf die Drinks geben. Auch sehr geeignet für einen klassischen Manhattan.

COCKTAILS UND ESSEN

Drink: Venetian (Bobo, New York City)

30ml Aperol

30ml Lillet

15ml Cointreau

45ml frischer Blutorangensaft

Fruchtfleisch einer Maracuja

Zubereitung: Alle Ingredienzien shaken und in das Gästeglas gießen. Mit Champagner auffüllen, umrühren.

Garnitur: 1/2 Maracuja

Einige Anmerkungen zu Aperol . . .

Ich hörte mitunter die Beschreibung für Aperol als „kleinen Bruder (oder Schwester) von Campari“ und für diejenigen, die nicht so mit ihm vertraut sind, ist es auch eine ganz gute Erklärung. Wenn Sie Ihre Drinks weder zu süß noch zu bitter mögen, werden Sie Trost bei Aperol finden, der geschmacklich irgendwo dazwischen liegt.

Aperol wurde 1919 im italienischen Padua „erfunden“ und er enthält ganz ähnliche Zutaten wie der Campari, ist jedoch eindeutig fruchtiger und hat eine deutlichere Orangenote. Diese Fruchtigkeit ist jedoch nicht mit Süße zu verwechseln, denn der Aperol wird immer noch der oft nicht eindeutigen Gruppe der Bitter zugeordnet. Er enthält auch Rhabarber, bitteren Enzian und Bitterorange, wodurch eine einzigartige Spirituose entsteht, die man einfach mögen muss.

Mit nur 11% Alkoholgehalt ist er magenfreundlich und eine gute Alternative für diejenigen, die noch fahren wollen oder einfach nicht betrunken werden möchten. Das Schönste am Aperol ist jedoch seine Vielfältigkeit. Er verträgt sich nicht so gut mit dunkleren Spirituosen, mit klaren wie Wodka, Gin, weißem Rum, Pisco oder Silver Tequila sind jedoch die interessantesten Kombinationen möglich.

Einige Anmerkungen zu Lillet . . .

Lillet ist ein französischer Aperitif, der aus einer Mischung aus Wein, Likör, Früchten und Kräutern hergestellt wird. Er hat seinen Ursprung in dem französischen Dorf Podensac (südlich von Bordeaux) und wurde dort 1887 von den Brüdern Paul und Raymond Lillet kreiert. Es gibt ihn in zwei Versionen – Lillet Blanc, der aus weißen Trauben hergestellt wird (Sauvignon blanc und Semillon), und den süßeren, reichhaltigeren Lillet Rouge, das aus Cabernet und Merlot gewonnene Gegenstück. Letztere Ausführung gibt es erst seit den 1960'er Jahren und sie enthält deutliche Noten von Himbeere, Brombeere, Kirsche, Vanille, Zimt und Kardamom.

Der Lillet Blanc ist hingegen viel leichter und sein Geschmack wird vor allem durch süße Orangen aus Südspanien, Bitterorangen aus Haiti, grüne Orangen aus Marokko und Tunesien und Cinchonarine (Chinin) aus Peru geprägt. Das Originalrezept enthielt eine wesentlich höhere Menge an Chinin, da es als medizinisches Tonikum verwendet wurde, und war daher erheblich bitterer als heute. 1985 wurde die Rezeptur verändert, wodurch er nun geschmacklich eher einem Wermut ähnelt und einem breiteren Publikum zugänglich wurde.

DIE HEISSEN SPIRITUOSEN FÜR 2008 UND DARÜBER HINAUS . . .

Roggenwhiskey

Der erste in Amerika gebrannte Whiskey wurde aus Roggen hergestellt. Während des Whiskeyaufstandes 1794 wurde sogar darum gekämpft. Und bis zur Prohibition in den 1920'er Jahren gab es mehrere Dutzend verschiedene Marken Roggenwhiskey. Durch die Prohibition wurde dem allerdings ein Ende gesetzt und selbst nach ihrer Aufhebung geriet Roggenwhiskey langsam in Vergessenheit, zumal die Verbraucher nun eher zu leichteren Spirituosen und süßeren Drinks neigten.

Durch das wieder aufkommende Interesse an klassischen Cocktails ist heute auch ein erneutes Interesse an Roggenwhiskey zu verzeichnen. Da ist es nur passend, dass Roggenwhiskeys nun auch als ausschlaggebender Bestandteil der Geschichte gebrannter Spirituosen Amerikas anerkannt wird. Dieser ursprüngliche Whiskey wurde zum Beispiel in Drinks wie dem Old Fashioned, Mint Julep und Manhattan verwendet. Meiner Meinung nach ist jeder dieser Cocktails erheblich besser, wenn er auf der Basis eines guten Roggen hergestellt wird. Wenn hingegen ein Bourbon verwendet wird, schmecken diese und andere Cocktails einfach anders. Roggenwhiskey ist eine einzigartige Spirituose, die für ihre besonders trockene und grasige Pfeffrigkeit berühmt ist und einem Drink ihre eigene feurige Note verleiht, ohne die hintergründige Süße eines Bourbon.

Gin

Auch wenn wir weit davon entfernt sind, Gin in so absurden Mengen zu konsumieren, wie dies im London des 19. Jhds. der Fall war und es aufs Schauerlichste auf Hogarths Bildern der „Gin Lane“ zu sehen ist, so ist Gin doch heute eine der wichtigsten Spirituosen für amerikanische Bartender. Dieses neue Interesse für Gin ist fraglos eine Folge des so genannten „zweiten großen Cocktailzeitalters“.

Klassische Cocktails erleben weltweit ein Comeback und Gin, der die Basis für mehr Cocktails ist als jede andere Spirituose, profitiert maßgeblich davon. Gin hat für eine klare Spirituose eine derartige Komplexität, dass er nahezu danach schreit, in Cocktails gemischt zu werden. Ganz im Gegenteil zu Wodka, der gar keinen Geschmack oder Aroma hat und nur dazu dient, einen Cocktail stärker zu machen, ohne dabei seinen Geschmack zu beeinflussen.

Tequila

Bei den Bartendern der Welt beliebt, erfreut sich Tequila endlich der Anerkennung, die er verdient. Obwohl Tequila immer im Angebot war, handelte es sich meist dieses schreckliche, Mixto genannte Zeug. Bis vor ca. zehn Jahren waren die meisten der wirklich guten, zu 100% aus Agaven gewonnenen Tequilas außerhalb des amerikanischen Kontinents gar nicht erhältlich. Heute werden Hunderte großartiger Marken in die ganze Welt exportiert, wodurch sich dieses Segment weiter ausbreitet.

Das Tolle an Tequila ist seine Vielseitigkeit – sowohl pur als auch in Cocktails. Aufgrund der Vielzahl der unterschiedlichen Geschmacksrichtungen innerhalb der verschiedenen Stile können sehr viele andere Zutaten damit gemixt werden. Dabei ist nur zu beachten: immer 100% Agave verwenden.

The logo for BOLS, featuring the word "BOLS" in a bold, blue, sans-serif font.

Pisco

Pisco ist ein klarer Traubenbrandy, der ausschließlich in Chile und Peru hergestellt wird. Im besten Fall sollte er einen leicht fruchtig-blumigen Geruch haben, rund und beinahe buttrig am Gaumen, im Abgang jedoch trocken sein. Obwohl viele Leute weltweit noch nie etwas von dieser faszinierenden Spirituose gehört haben, gewinnt er endlich an Ansehen als wunderbare Grundlage für Cocktails, wie dies am deutlichsten beim Pisco Sour der Fall ist. Pisco ist extrem vielseitig und verträgt sich mit nahezu jedem Geschmack, den man ihm hinzufügt. Ich persönlich mag die industriell hergestellten chilenischen Marken nicht so sehr, in Peru hingegen gibt es tollen, nicht kommerziell hergestellten Pisco. Meine Lieblingsmarke heißt Barsol.

Cachaca

Cachaca ist das Nationalgetränk Brasiliens. Obwohl er grundsätzlich dem Rum zugeordnet wird, unterscheidet er sich insofern, dass er aus den ersten Pressungen des Zuckerrohrsaftes hergestellt wird und nicht wie fast alle anderen Rumsorten aus der gehaltvolleren und süßeren Melasse. Das Ergebnis ist ein weniger feiner und rustikaler Schnaps, der in solch großen Mengen produziert wird, dass er 2006 die am dritthäufigsten gebrannte Spirituose der Welt war.

Es ist schwer, seinen Geschmack genau zu beschreiben, er liegt irgendwo zwischen Tequila, weißem Rum und klarem Traubenbrandy, ungefähr. Die besten Cachacas haben oft eine deutliche Note von Gewürzen, Eiche, Honig, Pfeffer, Zimt, Zitrus oder selbst tropischen Früchten. Allen ist jedoch dieser rustikale Geschmack eigen, die ihn unverwechselbar machen.

In Brasilien wird er oft pur getrunken. Ich glaube jedoch, dass er noch weit davon entfernt ist, im Rest der Welt als purer Drink bekannt und beliebt zu werden, unabhängig davon wie sehr er verfeinert wird. Neugier erweckt er eher durch seine weit verbreitete Verwendung in Cocktails, was durch die weltweite Beliebtheit des Caipirinha noch gefördert wird, der inzwischen in vielen Bars der Welt einer der meist verkauften Drinks ist.

Mehrjähriger Rum

Viele weiße Rumsorten neigen dazu, neben den anderen Zutaten in Cocktails unterzugehen. Daher sind mehrjährige Rumsorten inzwischen bei Bartendern wieder sehr beliebt und jede karibische Insel stellt Rum in ihrem eigenen Stil her. Von den einfachen Rhum Agricoles aus Martinique und anderen ehemaligen französischen Kolonien bis zu den Melasselastigen Sorten Jamaikas sind alle Rumsorten sehr vielseitig. Durch die Wiederbelebung der Tiki-Kultur, die vor allem durch Londoner Bars Mahiki und Trailer Happiness angeführt wurde, werden mehrjährige Qualitätsrums immer wieder preisgekrönt.

BITTERS

Drink: Occidental Blazer (Gewinner der Bols 200 Competition 2007)

60ml Rye Whiskey

15ml Bols Apricot Brandy

7,5ml Bols Vanilla

1 BL Gewürztinktur (Cardamom, Vanille, Zimt, Sternanis, Nelken)

1 BL selbstgemachter Vanillezucker

½ frische Aprikose

Sternanis

Glas: Cognacschwenker

Zubereitung: Cognacschwenker mit heissem Wasser erwärmen, ausleeren und gut abtrocknen. Einen Tumbler mit heissem Wasser befüllen und den Schwenker darauf legen. Alle Zutaten bis auf Sternanis und Aprikose ins Glas geben und anzünden. Den Schwenker am Fuss drehen und wenn alles gut brennt, in einen zweiten Schwenker giessen, sodass eine 'Feuerbahn' entsteht. Aprikose und Sternanis dazugeben und servieren.

Einige Anmerkungen zum Blazer

Diesen Drink kreierte ich für den 2006 stattfindenden Wettbewerb *Bols 200* in Amsterdam. Jeder Bartender hatte die Aufgabe, einen Drink aus „Professor“ Jerry Thomas Handbuch *How to Mix Drinks*, das im Jahr 1862 erschienen war, auszuwählen und auf moderne Weise neu zu interpretieren. Ich war schon immer von seinem berühmten Blue Blazer fasziniert, einem einfachen Mix aus Scotch, Zucker, heißem Wasser und Zitronenschale. Zwar geschmacklich nicht gerade aufregend, war es doch zu seiner Zeit ein revolutionärer Drink, der noch dazu verflucht schwierig in der Herstellung ist.

Ich wollte etwas wärmendes, komplex und würzig, und dazu wollte ich Amerikas großen, vergessenen Whiskey verwenden – einen Roggen. Die Aprikosen- und Vanillenoten der Bols-Liköre passten perfekt zu dem Roggenwhiskey, der Vanillezucker süßte den Drink und die Gewürztinktur verlieh ihm den trockenen Aspekt und gab ihm die tiefe, würzige Komplexität, die ich wollte. Er ist perfekt für abends nach dem Essen, für kalte Nächte oder mit einer Zigarre zu genießen. Seinen Namen verdankt er dem Occidental Hotel in San Francisco, wo Thomas zu der Zeit, als sein Buch veröffentlicht wurde, arbeitete.

Einige Anmerkungen zu Tinkturen

Tinkturen wurden zum ersten Mal in der 1887-er Ausgabe von Thomas' Buch erwähnt. Dabei handelte es sich um einfache Magenbitter, die mit allen möglichen Gewürzen, Fruchtschalen und anderen Pflanzenteilen versetzt wurden. Diese wurden in sehr kleinen Mengen zugegeben, um subtile Geschmacksrichtungen zu erzeugen und Cocktails trockener zu machen. Sie werden hergestellt, indem die Zutaten in sehr starken, neutralen Alkohol eingelegt werden. Heutzutage wird meist Wodka mit 160 Proof dazu verwendet und diesen habe ich auch hierfür benutzt.

Beverage Media und *Sante*; in Großbritannien für *Conde Nast Traveller*, *Class* und *Whisky Magazine*; sowie für *Mixology* in Deutschland.

The logo for Bols, featuring the word "BOLS" in a bold, blue, sans-serif font.