

Cocktails für den Frühling

Pina Colada

Cocktail Zutaten:

3cl Rum (weiss)
3cl Cream of Coconut
9cl Ananassaft
1-2 cl Sahne

Zubereitung:

Den Rum mit Crushed Ice in den Shaker geben. Cream of Coconut und Saft hinzugeben. Zu letzt die Sahne in den Shaker geben und gründlich shaken. Wenn man es etwas fruchtiger mag, kann man noch zerkleinerte Ananasstückchen zugeben.

Glas:

Cocktailschale

Garnitur:

Eine frische Ananas in Scheiben schneiden. Diese halbieren und eine halbe Ananascheibe an das Glas stecken. Als Garnitur bieten sich alle süßen Früchte an: Erdbeeren oder Kirschen sind auch eine gute Wahl.

Cocktails für den Frühling

Mai Tai

Cocktail Zutaten:

6cl Rum (braun)
2cl Triple Sec Curaçao
1cl Rohrzuckersirup
2cl Mandelsirup
2cl Limettensaft

Zubereitung:

Alle Zutaten in den Shaker geben und gut vermischen. Als Variante kann man noch 1-2 cl Grenadine hinzugeben, wenn man den Cocktail etwas süßer mag. Einige Eiswürfel in eine großes Cocktailglas geben und den Inhalt des Shaker in das Glas abseihen.

Glas:

Cocktailschale oder dickwandiges Cocktailglas

Garnitur:

Eine Limette in in dünne Scheiben schneiden und eine Scheibe ans Glas stecken. Ebenfalls gut geeignet sind Kirschen oder eine Orangenscheibe.

Geschmack:

fruchtig, erfrischend

Cocktails für den Frühling

Pink Flamingo

Cocktail Zutaten:

3cl Cherry Liqueur
3cl Gin
2cl Creme of Coconut
4cl Ananassaft
4cl Orangensaft
Crushed Ice
Orangen- , Kiwischeibe und Cocktailkirsche

Zubereitung:

Cherry Liqueur, Gin, Annanas- und orangensaft sowie creme of coconut in einen Elektromixer geben und gut durchmischen. Anschließend auf Crushed Ice in ein Longdrinkglas abgießen. Als garnitur eine Orangen- und Kiwischeibe und eine Cocktailkirsche an den Glasrand stecken.

Kategorie:

Longdrink

Glas:

Tumbler

Garnitur:

Orangen- und Kiwischeibe & Cocktailkirsche

Geschmack:

fruchtig, süß

Der Kirschlikör (Cherry Liqueur 40%) ist sehr beliebt und wird für viele Cocktails als Zutat verwendet. Wichtig ist stets Likör von guter Qualität zu verwenden, nur so erhält der Drink den leckeren fruchtigen Geschmack.

Cocktails für den Frühling

Paradise Cocktail

Cocktail Zutaten:

4cl Gin
2cl Apricot Brandy
4 cl Orangensaft
Eiswürfel

Zubereitung:

Die Zutaten mit 3-4 Eiswürfeln im Shaker gut schütteln und in eine Cocktailschale abgießen.

Kategorie:

Longdrink

Glas:

Cocktailschale

Gelegenheit:

Jeder Zeit

Dieser leckere Cocktail ist ein geschätzter Drink für jede Happy Hour.

Cocktail Wortherkunft

Das englische Wort „Cocktail“ heißt wörtlich übersetzt Hahnenschwanz. Über die Entstehung des englischen Namens ranken sich unterschiedliche Geschichten:

- Gemäß einer dieser vielen Erzählungen hat das Mischgetränk seinen Namen den Hahnenkämpfen zu verdanken. Nach beendetem Kampf hatte der Besitzer des Siegerhahnes das Recht, dem getöteten Hahn die bunten Schwanzfedern auszureißen. Beim anschließenden Umtrunk wurde diese Trophäe mit einem Drink – „on the Cock’s tail“ – begossen. Später nannte man diese nach den Kämpfen gereichten Getränke Cocktail.
- In vielen Geschichten heißt es auch, der Cocktail sei ursprünglich ein mit einer Hahnenschwanzfeder garnierter Drink gewesen.
- Eine weitere mögliche Erklärung des Namens sind jene Cocktails, die nicht gemixt werden, sondern aus übereinander geschichteten, verschiedenfarbigen Likören bestehen. Die unterschiedlichen Dichten, die durch verschiedene Zucker- und Alkohol-Konzentrationen entstehen, bewirken bei vorsichtigem Eingießen eine stabile Schichtung. Diese verschieden gefärbten Schichten ähneln, von der Seite betrachtet, einem bunten Hahnenschwanz. Solche Cocktails werden heute als Pousse Café bezeichnet
- Möglicherweise schuf auch der Franzose Antoine Peychaud den ersten Cocktail – einen Mix aus Whiskey und Absinth, der als Sazerac bezeichnet wird. Peychaud testete verschiedene Mixgetränke in New Orleans und servierte diese angeblich in Eierbechern, die auf Französisch coquetier heißen, woraus in der amerikanischen Verballhornung dann Cocktail geworden sein soll.

Cocktail Wortherkunft

- Noch eine Erklärung: In einer US-amerikanischen Bar stand ein großer, hohler Hahn aus Keramik. Der Barkeeper schüttete, am Ende des Tages, alle übrig gebliebenen Getränke in den Hahn. Das hochprozentige Gemisch, das daraus entstand, wurde aus dem Schwanz des Hahns gezapft und zum Sonderpreis angeboten. Dies sprach sich schnell herum, und immer mehr Leute bestellten das Mixgetränk aus dem cocktail.

Die tatsächliche Herkunft des Wortes ist heute nicht mehr aufzuklären.

Geschichte

Ursprünglich mixte man Drinks wohl wegen der allzu herben Schnäpse. Das damals in Nordamerika zur Verfügung stehende Spirituosenangebot beschränkte sich fast ausschließlich auf den einheimischen Whiskey. Dieser wies aber nicht die Qualität der heutigen Erzeugnisse auf. Die Whiskeys von damals waren harte, hochprozentige – und meistens ungelagerte – Kornschnäpse, deren purer Genuss nicht jedem zusagte. Daher versuchte man durch das Süßen mit Zucker und Honig oder die Zugabe von aromatischen Ingredienzen und Früchten den Genuss erträglicher zu machen.

Mitte des 19. Jahrhunderts begann man auch in Nordamerika andere Spirituosen und Liköre herzustellen. Unter den Einwanderern befanden sich Menschen aus allen Teilen Europas, die ihr Wissen um die Destillation in der neuen Heimat in die Tat umsetzten.

Cocktail Wortherkunft

Bereits um die Jahrhundertwende war die American Bar ein fester Bestandteil im amerikanischen Gesellschaftsleben. Die Importwege aus Old Europe funktionierten, vielerlei Spirituosen kamen ins Land, und damit stand der amerikanischen Genuss- und Experimentierfreude nichts mehr im Wege. Es wurden unzählige Cocktails erfunden, von denen viele als Eintagsfliegen starben, manche jedoch weltbekannt wurden.

Durch die Vielzahl der Möglichkeiten, die sich durch die immer größer werdende Anzahl der Spirituosen zum Mixen bot, lag es nahe, dass man diese in Gruppen einordnete. So wurden kurze Getränke als Short Drinks und diese wiederum in Before- und After-Dinner-Drinks unterteilt. Mit Säften und Limonaden verlängerte Alkoholika reihte man unter Longdrinks ein. Diese Short- und Longdrinks wurden wiederum nach Zubereitungsart, Zutaten und Verwendung unterteilt. So entstanden über 30 Gruppen, die sich zu verschiedenen Gelegenheiten anbieten. Innerhalb der klassischen Einteilung haben sich verschiedene Drinks als Nightcap, Winter- oder Sommerdrink, als Magenstärker oder Katerkiller einen Namen gemacht. Durch die Prohibition wurde der Alkoholkonsum in den USA einerseits viel geringer, andererseits wurden fast nur noch die leichter zu schmuggelnden, oft qualitativ miserablen Spirituosen anstelle von Bier und Wein getrunken. Dieses führte dazu, dass der Cocktail in der Untergrund-Alkohol-Szene regen Zuspruch fand.

Bevor sich in Deutschland – und hier fast ausschließlich in Hotels – eine Entwicklung zum Cocktail anbahnen konnte, unterbrach der Erste Weltkrieg diese Entwicklung. Die darauf folgenden schlechten Zeiten, die spätere Isolation von den Weltmärkten und der Zweite Weltkrieg zerstörten die zaghaften Versuche der 1930er Jahre. So erfuhr erst in den späten 1950er Jahren der Cocktail in Deutschland einen

Cocktail Wortherkunft

Stellenwert, den er in den Großstädten der USA sowie in London und Paris längst hatte. Ab den 1970er Jahren war dann der Durchbruch geschafft. Neben den Hotelbars hielt auch die American Bar in Deutschland Einzug. Dazu trug das dieser Zeit rasant wachsende Angebot an internationalen Getränken bei. Doch auch der Tourismus brachte viele neue Impulse, und der gestiegene Freizeitwert schuf die Nachfrage.

Waren Bars vor rund zwanzig Jahren noch die Ausnahme, so sind sie heute ein fester Bestandteil der Gastronomie und häufig die Keimzelle neuer Drinks und Trends. In jüngster Zeit kommen beispielsweise immer mehr sogenannte PreMix in den Handel. Dabei sind einige geschmackliche Basiselemente verschiedener Cocktails vorgemixt, die anschließend mit weiteren Fruchtsäften zum fertigen Cocktail vermischt werden.

Einteilung

Margarita

Man unterscheidet mehr als 30 Unterarten, davon die wichtigsten:

Shortdrink

der klassische Cocktail: wenig Flüssigkeit, oft großer Anteil Alkohol – Zusammensetzung aus Basis + Modifier (+ Additiv)

- Klassischer, stark alkoholischer Shortdrink
 - Aperitif (Before-Dinner-Drink) – trocken, das heißt nur wenig süße Zutaten
 - Medium Drink – Anteil an Zitronen-, Limetten- oder ähnlichen erfrischenden Säften als Modifier
 - Digestif (After-Dinner-Drink) aus gemischten Spirituosen – alkoholstärkerer Digestif

Cocktail Wortherkunft

- Dessertcocktail
 - Digestif (After-Dinner-Drink) mit Sahne und/oder Säften – oft süß, meistens mit Sahne
 - Flip – mit Eigelb, magenfreundlich, z. B. Knickebein
 - Egg-Nogg – mit Eigelb und Sahne oder Milch
- Sour-Gruppe
 - Sour
 - International Sour – Sour mit Likör statt Zucker
 - New Orleans Sour – Sour mit Triple Sec statt Zucker
- Corpse Reviver oder Pick-me-up (für den Tag danach) – d. h. ein Aufbaucocktail, z. B. Bloody Mary
- Champagner-/Sekt-/Prosecco-Cocktail
- Shooter (Shot) – Verzehr in einem Zug (auf-ex-Trinken)

Longdrink

größere Flüssigkeitsmenge

- Rickey – z. B. Caipirinha und ihre Varianten
- Fix
- Fizz
- Collins
- Highball
- Julep
- Tropical Drink – Longdrinks mit Rum, Tequila, Cachaça usw.
 - Fruit Punch – z. B. Planter's Punch
 - Batida
 - Colada

Cocktail Wortherkunft

- Bowle
- Hot Drink – z. B. Irish Coffee oder Pharisäer
- Fancy-Drink – Sonstiges, was nicht in obige Gruppen passt

Außerdem werden Cocktails oft auch nach ihrer alkoholischen Basis eingeordnet. Also je nachdem ob sie auf Tequila, Wodka, Rum, etc. aufbauen. Die alkoholfreie Variante eines Cocktails wird auch als Mocktail bezeichnet.