

mate

Cocktails & More



mate.kende

www.mate.co.at

www.facebook.com/cocktailsandmore



www.mate.co.at/cocktailrezepte



Danke für Ihre Bewertung / Ihr Feedback

Liebe Kursteilnehmerin, lieber Kursteilnehmer -

herzlich willkommen zu unserem Barkeeperkurs!



Vorerst sei hier gleich erwähnt, dass der Begriff „Barkeeper“ eigentlich nur im deutschen Sprachgebrauch die Person beschreibt, die hinter der Bar arbeitet und köstliche Cocktails mixt.

Eigentlich versteht man in der englischen Sprache unter dem Begriff „Barkeeper“ den Besitzer bzw. Betreiber einer Bar.

Die Cocktailartisten werden im Englischen korrekt als Bartender bezeichnet, wobei sich einige seit geraumer Zeit „Mixologen“ nennen.

Der Begriff „Bar“ selbst leitet sich von dem französischen Wort „Barrière“ ab. Es begann mit den Einwanderern in die USA, den Stores in den Siedlerorten und den Niederlassungen westwärts ziehender Trucks.

In diesen teilweise recht simplen Stores konnten verschiedene Waren erworben werden. Diese wurden häufig in einem großen Schrank aufbewahrt. Um die Waren vor Diebstahl zu schützen, setzte man eine recht grobe Holzbarriere als Verkaufstisch davor.

Die Besitzer der Stores erkannten sehr schnell, dass sie einen weit höheren Gewinn erzielen konnten, wenn sie Alkohol verkauften. Daher ist es nicht verwunderlich, dass aus Stores dann Saloons wurden.

Aus der Erfahrung wusste man auch über die Schutzwirkung der großen Holzbarriere und so nannte man später diesen Treffpunkt einfach **BAR**.

Für die Herkunft des Wortes **Cocktail**, das übersetzt "Hahnenschwanz" bedeutet, gibt es verschiedene Versionen - hier die gängigste:

Eine Geschichte stammt aus Südamerika. Sie besagt, dass in Mexico Hahnenkämpfe stattfanden und der Besitzer des siegreichen Hahnes die Schwanzfedern des unterlegenen Hahnes als Trophäe erhielt. Zur Siegesfeier wurde dann mit dem Spruch *"Let's have a drink on this cock's Tail"* angestoßen. Später nannte man diese nach den Kämpfen gereichten Getränke "Cocktail".

In einem Zeitungsartikel einer New Yorker Zeitung vom 13. Mai 1806 finde sich folgende Erklärung:

„Ein Cock-tail ist ein stimulierendes Getränk aus Spirituosen aller Art, Zucker, Wasser und Bitters, wird gemeinhin auch „Bittered Sling“ genannt und soll einen ausgezeichneten Wahlkampftrank darstellen, indem er beherzt und kühn macht und zugleich den Kopf benebelt. [...] Wer davon ein Glas getrunken hat, ist bereit, auch alles andere zu schlucken.“

Wie und wo der Cocktail tatsächlich entstanden ist, werden wir wohl nie ganz aufklären können.

Wie man jedoch diese köstlichen Drinks herstellen kann, erfahren Sie von mir.

Ich wünsche Ihnen viel Spaß beim Shaken, Rühren und natürlich dem Verkosten!
Ihr Mate Kende

ZUBEREITUNGSARTEN

Es gibt unterschiedliche Möglichkeiten, um Cocktails herzustellen:

1. SHAKE (geschüttelte Cocktails)

Der Großteil der Cocktails wird geschüttelt. Sie enthalten oft schwer vermengbare Zutaten, wie beispielsweise dickflüssige Säfte, Sirupe, Liköre und Sahne.

Bsp.: Pina Colada oder Mai Tai

Die Reihenfolge, in der man die Zutaten in den Shaker gibt, ist nicht relevant. Grundsätzlich werden alle Cocktails mit Eis geschüttelt! Um die Zutaten möglichst rasch von Raumtemperatur herunterzukühlen sollten solide Eiswürfel verwendet werden. Es gilt zu bedenken, dass kleine Eiswürfel (dh. Crushed Ice) beim Schütteln schneller schmelzen und dadurch den Drink unnötig verwässern könnten.

Zum Schütteln der Cocktails verwendet man einen Shaker - hierbei unterscheidet man zwischen einem 3-teiligen Shaker (Klassischer Shaker) und dem 2 teiligen Boston- bzw. Tin Tin Shaker.

3-teiliger Shaker (Cobbler Shaker)



Dieser besteht aus dem Shakerbecher, dem Barsieb und der Verschlusskappe. Er ist zumeist aus Nirosta gefertigt.

Beim Shaken ist darauf zu achten, dass man den Shaker fest in beiden Händen hält, so dass aber zumindest ein Daumen (oder Daumenballen) die Verschlusskappe sichert.

Den Shaker beim Schütteln in ein Serviertuch einzuschlagen ist eher ein Relikt aus der Vergangenheit. Dadurch sollte sichergestellt werden, dass die Handwärme nicht auf die Eiswürfel übergeht und diese zum Schmelzen bringt.

Geschüttelt wird in Schulterhöhe, möglichst waagrecht, mit einem zusätzlichen Schwung aus den Handgelenken. Nicht die Dauer ist entscheidend, sondern die Intensität des Shakens.

Danach wird (je nach Cocktail und Servierart) der Shaker entweder ganz geöffnet oder nur die Verschlusskappe entfernt, um den fertigen Cocktail in das vorgekühlte Glas zu gießen (eventuell Mittels „Double Strain“).

Tipp: Sollte sich die Verschlusskappe einmal nicht lösen lassen, kann man mit dem Muddler (Stößel) einige Male seitlich leicht auf die Kappe klopfen.

Boston Shaker



Der Boston Shaker besteht lediglich aus 2 Teilen. Dem Shaker Becher (engl. shaker tin) und einem Glasbecher. Die Zutaten sollten in das Glasteil gefüllt werden. Zum Shaken den Shaker Becher draufgeben und leicht anklopfen.

Beim Boston Shaker ist es ebenso wie beim 3-teiligen Shaker wichtig, die Teile des Shakers beim Schütteln gut zu sichern, dh. die beiden Becher ineinander zu drücken.

Beim Shaken ist weiters darauf zu achten, dass immer der Nirosta Becher zu den Gästen zeigt. Da kein integriertes Sieb vorhanden ist, wird bei Bedarf nach dem Shaken der Cocktail mit Hilfe des Barsiebes (Strainer) abgeseiht.

Mittlerweile verwendet man in Bars häufiger auch den „Tin-in-Tin“ Shaker, bei dem statt des Glases ein weiterer -etwas kleinerer- Nirostabecher (Shaker Tin) verwendet wird.

2. STIR (gerührte Cocktails)

Im Rührglas werden Cocktails zubereitet, deren Zutaten leicht miteinander vermischbar sind, sowie Mixgetränke die durch das Shaken trüb würden, da dabei Luft in die Flüssigkeit kommen würde und der Drink durch das Shaken auch unnötig verwässern könnte.

Oftmals bestehen gerührte Cocktails aus nur 2 bis 3 Spirituosen.

Bekannte Vertreter dieser Gruppe sind beispielsweise der Manhattan, der Negroni oder der Martini Cocktail. Dieser wird tatsächlich im Rührglas zubereitet und nicht - wie meist durch James Bond Filme („shaken, not stirred“) angenommen - geschüttelt.

In das vorgekühlte Rührglas gibt man Eiswürfel, gießt das Schmelzwasser ab, gibt die Zutaten hinein und rührt mit dem Barlöffel vorsichtig um.



In den letzten Jahren findet man immer mehr Bars in denen Drinks, die sonst im Rührglas zubereitet würden, „geworfen“ (=throwing bzw. rolling) werden.

Dazu benötigt man zwei Shaker Becher (tins) und ein Barsieb (Strainer).

Die Zutaten werden zunächst mit Eiswürfeln in den größeren Shaker-Tin gegeben. Dann wird die Flüssigkeit gekonnt in den anderen Shaker „geworfen“. Mit dem Strainer hält man das Eis zurück. Dieser Vorgang wird einige Male wiederholt, bis der Drink entsprechend abgekühlt ist.

3. BUILD IN GLASS (Zubereitung der Cocktails im Gästeglas)

Cocktails werden in den verschiedensten Gläsern serviert. Alle dieser Gläser haben eigene Namen (z.B. Cocktailglas oder -schale, Fancyglas, Tumbler, Highballglas, Tiki Mug, Mule Becher,...). Der Begriff „Gästeglas“ bezieht sich ausschließlich auf die Zubereitungsart und beschreibt keine dieser Glasformen. Es ist gemeint, dass dem Gast der Drink in jenem Glas serviert wird, in dem dieser zuvor zubereitet wurde.

Ein bekannter Vertreter dieser Gruppe sind beispielsweise die Caipirinha (die Limetten werden in dem Glas gestampft, in dem - nachdem Eis und Cachaca zugegeben wurden - der Cocktail dann auch serviert wird), B52 oder der Tequila Sunrise. Bei diesem werden die Zutaten direkt über das Eis in das Glas gegossen. Abschließend wird der Cocktail mit Grenadine gefloatet.

Würde man diesen Cocktail shaken, wäre der ganze Drink rot und somit der „Sunrise-Effekt“ verloren.



Ebenso werden Drinks wie „Hugo“ und „Aperol Spritz“ sowie Longdrinks/Highballs wie Gin Tonic, Moscow Mule, Cuba Libre... auf diese Weise zubereitet.

4. BLENDER (Aufsatzmixer)



Im Mixer werden die Cocktails zubereitet, die:

a) frische Früchte als Zutat haben. Ein bekannter Vertreter dieser Gruppe ist der Fruchtdaiquiri. Egal ob Bananen, Erdbeeren oder Ananas - die Früchte werden mit den restlichen Ingredienzen und Eis durch die rotierenden Messer im Mixer püriert.

b) als „frozen“ Cocktails serviert werden. Häufig wird die Margarita Classic (Tequila, Orangenlikör, Limettensaft) frozen bestellt. Üblicherweise würde dieser Cocktail im Shaker zubereitet. Bei dieser Bestellform werden die Zutaten aber mit reichlich Eis im Mixer zubereitet. Die Messer „pürieren“ das Eis, sodass der fertige Cocktail die Konsistenz eines Frappés hat.

Bei manchen Cocktails findet man auch Mischformen der Zubereitungsarten. Das heißt, dass der Cocktail beispielsweise zum Teil im Gästeglas zubereitet und dann abschließend mit einer aufgeschüttelten Zutat getoppt wird.

BAREQUIPMENT und FACHAUSDRÜCKE

Für die Zubereitung und die Dekoration von Cocktails benötigt man außer einem Shaker oder Rührglas noch weitere wichtige Barutensilien:

muddler	Stößel	stirrer	Rührstäbchen
jigger	Messbecher	sticks	Spieße für die Dekoration
strainer	Barsieb	double strain	zusätzliches Abgießen über ein Teesieb
ice tong	Eiszange	straws	Strohalme
ice scoop	Eisschaufel	bar spoon	Barlöffel
ice bucket	Eiskübel	bar knife	Barmesser
carving board	Schneidebrett	pourer	Ausgießer

Fachausdrücke:



After Dinner Cocktail: cremig/süßliche Cocktails, vorzugsweise nach dem Essen getrunken

Aperitif Cocktail: trockene Cocktails, die hauptsächlich vor dem Essen konsumiert werden (Before / Pre Dinner Cocktails)

Blended/Blending: gemischt oder verschnitten

Blender: Elektromixer mit Metallstab und Nirostabecher, wird in Amerika auch als Spindelstabmixer bezeichnet (Hamilton Beach)

Chaser/Filler: Produkte zum Auffüllen (Limonaden, Säfte, Bier, Sekt, Sodawasser)

Chilled: gekühlt (oft bei Gläsern)

Cuvee: französisch für Verschnitt von Weinen, auch bei der Sekt- oder Champagnerzeugung

Dash: Spritzer, etwa 1 bis 2 Gramm Flüssigkeit

Flavor: englisch; Geruch, Geschmack oder Duft



Floaten: „auf fließen lassen“ von Zutaten (Sahne, Likör oder Sirup) über den Cocktail

Frostet: englisch; für gefroren (meist Gläser)

Liquor: englisch/amerikanische Bezeichnung für Spirituosen

O.P.: amerikanisch, **over proof** Spirituose über 57,7 Vol.-% (1 proof = 0,5 Vol.-%)

o.t.r. (on the rocks) englisch, Drinks die auf Eis serviert werden

Straight: englisch, ohne Eis serviert („straight up“)

Sundries: englisch, Knabbergeback (Mandeln, Erdnüsse, Salzstangen)

Twist: englisch, drehen oder auspressen von ätherischen Ölen aus Zitronenschalen

Underliner: englisch, Untersetzer für Getränke (z.B. kleine Papierserviette)

Zeste: langer Streifen aus Schalen von Orangen, Zitronen, Limetten etc.

BAR MISE EN PLACE - BAR SETUP (das Vorbereiten des Arbeitsplatzes)

Um ein reibungsloses und schnelles Arbeiten hinter der Bar zu gewährleisten, ist eine gute Mise en place die wichtigste Voraussetzung.



Einrichten des Barplatzes

Das Handwerkzeug des Barkeepers ist stets griffbereit vor ihm/ihr.

Um den Arbeitsfluss zu erleichtern und um dem Gast gegenüber, ein selbstsicheres Auftreten auszustrahlen, sollten sich die Bargeräte immer auf dem gleichen Platz befinden.



Barstock Check

Überprüfen Sie den gesamten Barstock auf Vollständigkeit. Wichtige Spirituosen und andere Zutaten müssen je nach Erfahrung mehrfach vorhanden sein.



Gläser

Bereiten Sie die Gläser für Ihre Drinks in ausreichender Menge vor. Achten Sie dabei darauf, dass diese sauber, poliert und nicht ausgeschlagen sind.



Säfte

Viele Bars verwenden für die Zubereitung der Cocktails frisch gepresste Säfte (Zitronen-, Orangen-, Limettensaft). Damit etwaige Kerne und Fruchtfleisch nicht im Drink landen oder den Ausgießer nicht verstopfen, sollten die Säfte vor Gebrauch abgeseibt werden.



Garnituren

Hierbei richtet man sich häufig nach der Devise „*Die Frucht, die z.B. als Saft oder Likör im Cocktail vorkommt, kann als Garnitur verwendet werden*“.

Eine Pina Colada, die mit Ananassaft zubereitet wird, dekoriert man mit einem Stück frischer Ananas. Es sollten nur essbare Zutaten verwendet werden. Auch „Twists“, dh. Zesten (Stücke der Schale) von Zitrusfrüchten werden gerne verwendet, um durch ihre ätherischen Öle für eine zusätzliche Aromatik zu sorgen. Wie viele Garnituren man für einen Abend vorbereiten sollte, lehrt einen die Erfahrung.



Eis

Um ein flüssiges Arbeiten zu garantieren, muss auch beim Eis immer genügend davon bereitgestellt werden. Neben den Eiswürfeln benötigt man für die Zubereitung mancher Cocktails auch Crushed Ice.

Eine gute Mise en place ist die halbe Arbeit -
so bleibt Ihnen auch noch genügend Zeit sich Ihren Gästen zu widmen.

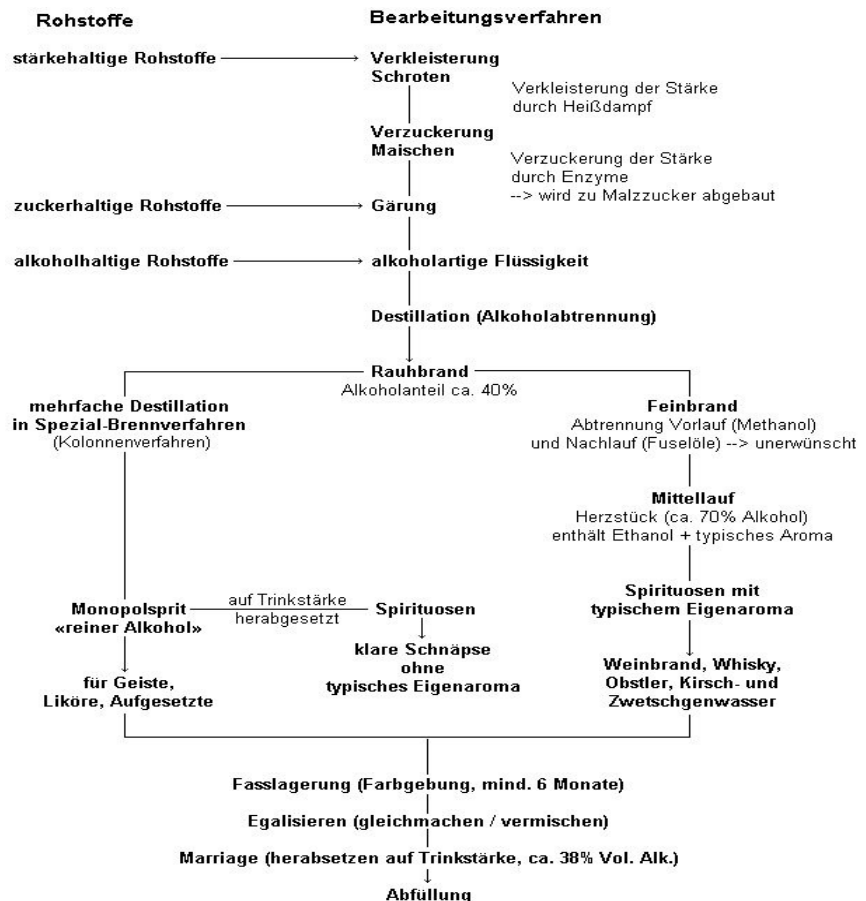
WISSENSWERTES über ALKOHOL

Alkoholhaltige Speisen dürften so alt sein wie die Menschheit. Durch Konsum überreifer Früchte, die bereits vergoren waren, wurde - eher zufällig - Alkohol konsumiert.

Bereits in der Mittelsteinzeit 10000 bis 5000 v. Chr. beginnt mit der Entwicklung der Bodenbauern und Viehzüchtern die Herstellung alkoholischer Getränke, die als Nahrungsmittel Verwendung fanden. In Tibet wurde aus Gerste Bier gebraut, die Germanen vergoren Honig zu Met und Viehzüchter-Nomaden vergoren Stutenmilch.

Hochprozentige Spirituosen

Durch Gärung mittels Hefen sind nur Alkoholgehalte von ca. 14 Vol.-% erzielbar, da die Hefezellen bei höheren Alkoholkonzentrationen absterben. Hochprozentiger oder gar reiner Alkohol war erst mit der Erfindung der Destillation möglich. Bei dieser werden die unterschiedlichen Siedepunkte von Alkohol (Ethanol - ca. 78,3 °C) und Wasser (100 °C) ausgenutzt, um aus der Maische etwas Hochprozentiges zu destillieren



Die wichtigsten Ausgangsprodukte für die Gewinnung von Alkohol:

Wein
Rückstände der Weinproduktion
Getreide
Zuckerrohr (Saft bzw. Melasse)
Kern und Steinobst
Beeren
Agaven

zB. Cognac, Pisco, Weinbrand, Brandy
zB. Trester, Grappa, Marc
zB. Bier, Whisky, Gin, Wodka, Sake
zB. Rum, Cachaca
zB. Calvados, Williams, Barack
zB. Himbeergeist, Brombeerbrand
zB. Tequila, Mezcal

Interesse an Destillaten? Aktuelle Termine der Tastings auf www.mate.co.at

Auf der Suche nach einem passenden Geschenk für Spirituosen-Fans?

www.soakstaves.com - Soak Staves, das „Fass in der Flasche“

