



In „Der Mustergatte“ gibt sich Heinz Rühmann ordentlich die Kante und verlangt der Hausbar (und seiner Frau) alles ab

№ 4

KLASSISCHE COCKTAILS

DREI EINFACHE REZEPTE FÜR DEN HAUSGEBRAUCH

MIT GIN

Martini: Ein Rührglas mit Eis füllen, etwa 30 ml Wermut und 80 ml Gin dazugeben. In eine gekühlte Cocktail- oder Champagnerschale abseihen. Mit einer Olive oder Zitronenschale garnieren.

MIT WHISKEY

Whiskey Sour: 60 ml Bourbon Whiskey, 30 ml frischer Zitronensaft, 20 ml Zuckersirup. Alles in den Shaker, Eis dazu und kräftig durchschütteln. In einen Tumbler mit frischem Eis abseihen. Mit einem Stück Zitronenschale garnieren.

MIT RUM

Daiquiri: 60 ml Rum (helle Sorte), 30 ml Limettensaft, 20 ml Zuckersirup. Alles in den Shaker, Eis dazu und kräftig durchschütteln. In eine gekühlte Cocktailschale abseihen. Mit einer Limettenscheibe garnieren.

ANMERKUNG ZUR GARNIERUNG: „Ein Cocktail ist kein Obstsalat.“ Diese Weisheit stammt von Charles Schumann und bedeutet: Je weniger Dekoration, desto besser.

FÜR PROFITRINKER

Wir können es optisch nicht beweisen, aber diese Flasche Rosé-Champagner fasst 15 Liter! Wer die ca. 35.000 Euro nicht übrig hat, bekommt eine normale 0,75-Liter-Flasche für ca. 410 Euro. Zu bestellen unter armanddebrignac.de



Autor Jim Meehan ist hundert Tresen der New Yorker PDT-Bar (für „Please Don't Tell“) zu Hause. In „Das geheime Cocktailbuch“ sagt er, wie's geht. (Gestalten, 368 S., 29,90 Euro)

№ 3

SCHICKES MOBILIAR

DIE ZEITEN HOLZGETÄFELTER KELLER-HAUSBARS SIND VORBEI: DIE MODERNE BAR IST MOBIL

Das Wichtigste, um einfache und gute Getränke zu machen, sind die frischen Zitrusfrüchte: Limetten, Zitronen und Orangen. Außerdem braucht man Zuckersirup, auch Läuterzucker genannt. Er lässt sich selbst herstellen, indem man ihn 1:1 aufkocht – ein Kilogramm Zucker auf einen Liter Wasser.

Unverzichtbar für jeden guten Cocktail ist das Eis. Doch wie löst man das Problem mit dem allzeit bereiten Eis zu Hause? Herr Baumann hat da einen tollen Tipp: „Am besten verwendet man stilles Wasser und friert es in großen Blöcken ein, zum Beispiel in einer Tupperdose. Leitungswasser sollte man aufgrund des Kalkgehalts vorher abkochen, damit es schön klar wird.“ Zerkleinert wird es mit einem Eispickel. Je größer das Eis, umso schöner ist es. Es kühlt besser, und es verwässert nicht so schnell.

Voilà, meine Herren: Schon sind Sie bereit für jeden Sour. Man braucht dazu nur frischen Limetten- oder Zitronensaft sowie Läuterzucker und die passende Spirituose. Aus trockenem Wermut und Gin wird ein einfacher Martini-Cocktail. Aus rotem Wermut, Angostura und Whiskey mixt man im Nu einen Manhattan. JUDY BORN

1 Vitrine „Stockholm“ von Ikea, ca. 400 Euro. 2 Barkoffer „Isidoro“ mit Rollen, von Poltrona Frau, ca. 8740 Euro. 3 Barmöbel „Magic Cube Bar“ von Yomei, ca. 8000 Euro. 4 Barschrank „Hyannis Port“ von Ligne Roset, ca. 2940 Euro. 5 Bartrolley „Holz“ von Bordbar, ca. 2000 Euro