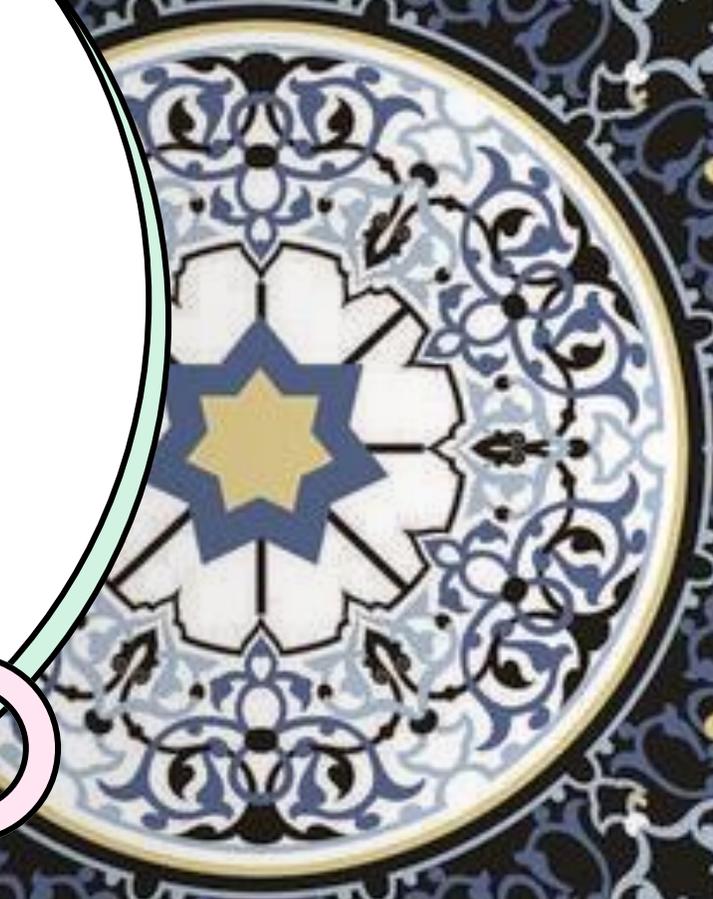


Cocktail Schulung

Onkel
Salamat

Mit Liri Dermaku





Who's the Onkel ?

Die Geschichte des Cocktails geht
durch den Magen

Bar tools – Was muss ich wissen ?

Ice Ice Baby !

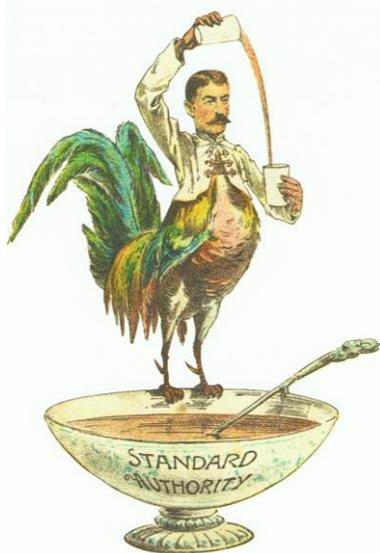
Cordials , - Einfach gemacht

Rezepturen

Shake it, till you make it



Die Geschichte des Cocktails



„Cocktail“ Hahnenschwanz

Es gibt viele Geschichten über die Entstehung des Begriffes „Cocktails“, jedoch kann man heute nicht mehr genau sagen, wie der Begriff nun wirklich entstanden ist.

Man sagt, dass nach Hahnenkämpfen im 18 Jhd. die Schwanzfedern des besiegten Hahnes ausgerissen wurden und der Sieg mit einem Drink gefeiert wurde. Die Schwanzfedern wurden während der Siegesfeier mit einem Drink begossen.

Irgendwann wurden die gereichten Drinks Cocktails genannt.

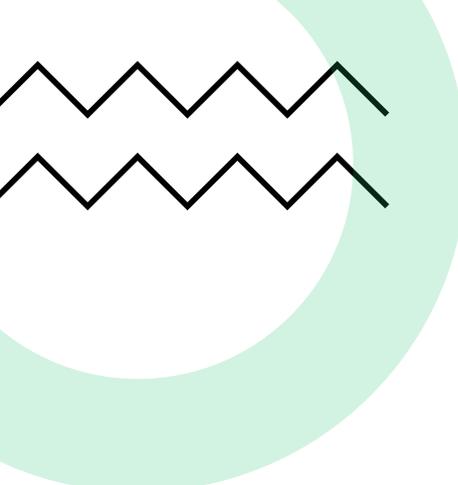
Eine weitere Geschichte stammt aus New Orleans, als der französische Apotheker Antoine Peychaud seine Drinks in Eierbechern (französisch = coquetier) servierte. Dies tat er um die Gesetze für das damalige Alkoholverbot zu umgehen. Aus dem Wort „coquetier“ sei dann das Wort Cocktail entstanden, da es einen ähnlichen Wortlaut hatte.

Cocktail : Eine Mischung aus Spirituose, Zucker, Wasser und Bitters.



Ein weiterer Begriff ist das Wort „Bar“, dieses entstand in der Zeit des wilden Westens, damals servierte man Alkohol in Drugs Stores (Lebensmittelläden), es kam natürlich oft zu Streit unter den Gästen, deshalb wurden für den Alkoholkonsum Saloons errichtet. Natürlich kam es auch hier zu Streit, die Besitzer schützten sich durch eine meist massive hölzerne Barriere (engl. „barrier“), später nannte man diese Barriere kurz „Bar“.





DAS WICHTIGSTE COCKTAIL- ZUBEHÖR FÜR DEINE HAUSBAR

- **Mixglas (zum Rühren)**
- **Shaker (zum Schütteln)**
- **Barsieb (Strainer)**
- **Messbecher (Jigger)**
- **Stößel (Muddler)**
- **Barlöffel**
- **Ausgiesser**
- **Zitruspresse**
- **Messer**
- **Zestenreisser**





ON THE ROCKS

**Welches Eis zu
welchem Cocktail?**

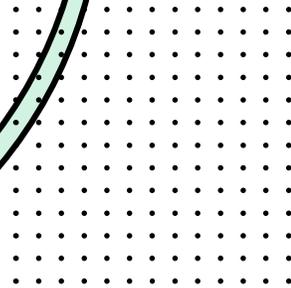
Eis im Cocktail wird meistens nicht nur unterschätzt sondern ganz oft missverstanden, wobei es am Ende den Unterschied ausmachen kann zwischen *perfekt* und einem *das-war-schon-mal-besser*.

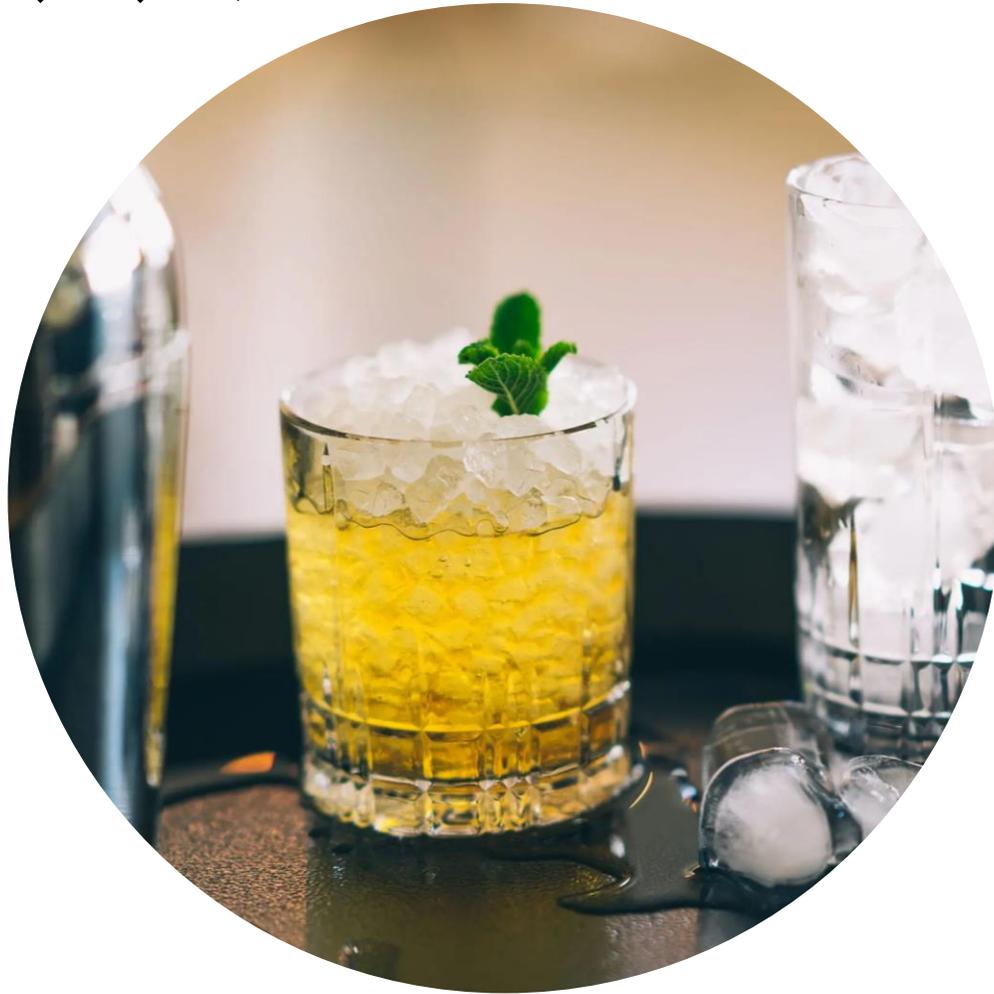
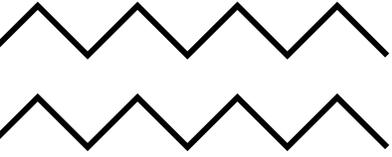
Eiswürfel

Eisbälle

Eisblöcke

Crushed Ice / Cracked Ice



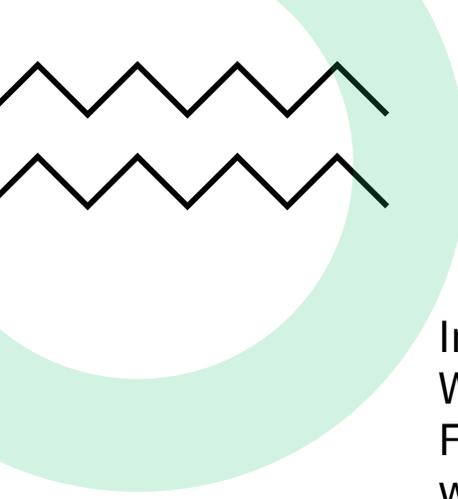


Viele Cocktails brauchen einfach Eis, weil sich so das volle Aroma der Spirituose entfalten kann und damit der Geschmack nicht zu hart bzw. zu stark wird.

Das Eis hält den Cocktail zudem schön kalt, der so viel besser schmeckt.

Deswegen wird dein Cocktail eben auch geschüttelt oder gerührt. Also gibt's genau zwei Gründe, warum Eis in die meisten deiner Cocktails gehört: um sie zu verwässern und zu kühlen.





Cordials

In der heutigen Zeit kann ein Cordial jedoch ohne Weiteres auch (wie ein Sirup) auf Basis von Pflanzen, Früchten, Gewürzen, Wasser und Zucker hergestellt werden. Üblicherweise fügt man ihm auch einen Anteil an Säure zu – entweder in Form von Zitronensäure oder einer anderen beliebigen Säurequelle – dies ist jedoch nicht zwingend notwendig. Doch Säure bringt neben der Frische noch einen weiteren Vorteil, denn damit lässt sich der Cordial länger aufbewahren.

Eine Spirituose, gemischt mit einem Cordial und optional ergänzt mit einem Saft oder einem Filler ist ausreichend, um auch die Geschmacksknospen der anspruchsvollsten Gäste zufriedenzustellen.

Cordial Inspirationen Kevin Koss



Gin Basil Smashhhh

Der Gin Basil Smash ist ein Cocktail aus Gin, Zitrone, Zuckersirup und Basilikum. Das Rezept hat sich seit 2008 von Hamburg aus weltweit verbreitet und gilt inzwischen als moderner Klassiker.

6 cl Gin

3 cl Zitronensaft

2 cl Zuckersirup

Handvoll Basilikum



LE GURK

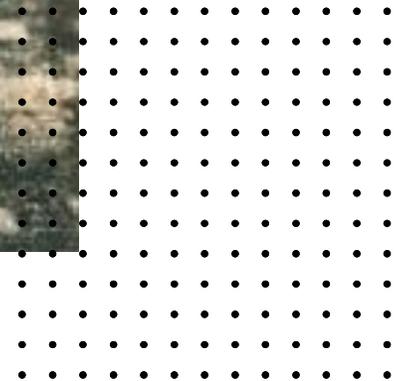
5 CL GIN

1 CL ZUCKERSIRUP

3 CL ST.GERMAIN

2 CL ZITRONENSAFT

4 CL APFELSAFT





Amaretto Sour

5cl Disaronno Mandel Likör

3cl Makers Whisky

3cl Zitronensaft

1 cl Zuckersirup

Eiweiss





ESPRESSO MARTINI

Die Legende besagt, dass der Espresso Martini 1983 in der Londoner »Soho-Brasserie« kreiert wurde. Der Barkeeper Dick Bradsell nannte das Getränk, das er für ein Model zubereitete, zunächst Vodka Espresso und bereitete es aus Wodka, Zucker, Kaffeelikör und Espresso zu.

4 cl Vodka

2 cl Kaluha Kaffeelikör

1 cl Zuckersirup

Espresso

