

Geschüttelt und gerührt

Was unterscheidet den Longdrink vom Cocktail, und was genau ist eigentlich ein Shortdrink? Der „Mixologe des Jahres“ erklärt es.

VON ANNE HARNISCHMACHER

Ein Garten voller kräftiger Apfelbäume, in denen nach Alpenkräutern duftende Küsse hängen, den zu verführen, der den Himmel fahren will: Diese träumerischen Zeilen stammen weder aus einem Gedicht noch aus einem Märchen, sondern von einer Cocktail-Karte. Dahinter versteckt sich der Drink „Widow's Kiss“, zu finden in „Becketts Kopf“, der Bar von Oliver Ebert und seiner Frau Cristina Neves im Berliner Stadtteil Prenzlauer Berg. Der Bartender wurde Anfang Oktober vom Fachmagazin „Mixology“ das zweite Mal zum „Mixologen des Jahres“ gekürt. Vermeintliche „In-Getränke“ wie der allseits bekannte Gin Tonic schaffen es nicht auf seine Karte. Ebert und sein Team kreieren oder interpretieren alle Drinks selbst. Aber wie wird man eigentlich Bartender? Wie erkennt man einen richtig guten Cocktail, und was benötigt man, um selbst Drinks zu mixen?

Bartender

Professioneller Bartender zu werden, ist gar nicht so einfach. Einen anerkannten Ausbildungsberuf gibt es nicht, höchstens eine Spezialisierung im Hotelfach. Die meisten starten ihre Arbeit hinter der Bar daher als Quereinsteiger, so wie Oliver Ebert, der Philosophie, Literatur und Theaterwissenschaft studiert hat. Er rät, sich das Handwerk von einem erfahrenen Bartender beibringen zu lassen. Wer sich nur aus Spaß mit dem Getränkemixen beschäftigen möchte, dem empfiehlt er, seinen Geschmack zu trainieren. Diesen vergleicht er mit einem Muskel. Je intensiver man ihn trainiere, desto besser könne man ihn nutzen. Dafür müsse man einfach die Augen schließen und sich fragen, was man alles schmecke. Gerade Cocktails forderten aufgrund ihrer hohen Aromenintensität zum intensiven Schmecken heraus.

Cocktails/Shortdrinks

Ein Shortdrink ist nicht das gleiche wie ein Shot. Shortdrink ist zu übersetzen als „kleines“ oder „kürzeres Getränk“, erklärt Ebert. Sein Flüssigkeitsvolumen ist gering, das Alkoholvolumen hoch. Ein Shortdrink ist eigentlich der klassische Cocktail, ursprünglich bestehend aus einer Spirituose, Wasser und einem Bitter. Mittlerweile gibt es aber auch Cocktails ohne Bitter, und auch der einst eigenständige „Sour“ zählt nun als eine Variante. Dadurch, dass die Drinks nicht „gestreckt“ werden, besitzen sie ein höheres Aromenspektrum als Longdrinks. Diese sind „lange“ oder „verlängerte“ Mixgetränke, meist aufgegossen mit Soda oder Tonic, wodurch sich der Alkoholgehalt verringert.

Zwar befinden sich sogenannte „Virgins“ oder „Mocktails“, also Cocktails ohne Alkohol, auf vielen Getränkekarten, doch für Oliver Ebert ist das ein Widerspruch. „Kein Cocktail ohne Alkohol“, sagt der Bartender. „Alkohol beim Cocktail ist wie das Fett in der Küche. Er



FOOD: OLIVER EBERT

trägt die Aromen.“ Die Notwendigkeit für die Verwendung von Spirituosen für ein aromatisches Mixgetränk erklärt er anhand eines Beispiels: Man stelle sich vor, man beiße in eine frische Birne. Anschließend nehme man einen Schluck von einem Birnenbrand. Durch die vergorenen und destillierten Birnen biete der Brand ein größeres Aromenspektrum als die reine Frucht. Auf die Kalorienzahl dürfte man bei dem Genuss eines Cocktails seiner Ansicht nach daher nicht achten.

Qualität

Das geschmacklich facettenreichere und hochwertigere Getränk ist also der Shortdrink. Doch was macht ei-

nen guten Cocktail aus? Essentiell ist laut Ebert die Qualität der Zutaten. Die Spirituosen sollte man nach seiner Empfehlung unbedingt im stationären oder Online-Fachhandel kaufen. Viele Händler haben sich sogar auf eine einzige Kategorie, wie Gin, spezialisiert, weil es allein hier viele unterschiedliche Sorten und Variationen gibt. Um einen gelungenen Cocktail zu mixen, sei es aber auch wichtig, zu verstehen, wie Zutaten miteinander reagieren. Ein guter Drink müsse eine endete Harmonie der Zutaten sein. hinzubekommen, Monate dauern.

In einer Bar kann der Cocktailpreis ein Qualitätsindikator sein. „Bei einem Preis unter zehn Euro wurde wahrscheinlich an den Zutaten gespart“, erklärt der Bartender.

Ausstattung

Zur Grundausrüstung zum Mixen von Cocktails zählt der Experte ein Rührglas, Rührlöffel und ein Sieb, den sogenannten „Strainer“. Dazu einen Shaker, zum Beispiel einen „Boston Shaker“. Zu den klassischen Spirituosen gehören Gin, Whisky und Brandy. Gefolgt von Rum, Tequila und Wodka. Nicht zu vernachlässigen sei die Wahl der Eiswürfel. Besser als kleine sei ein großer Würfel mit einer Temperatur um die -16/-17 Grad Celsius. Kleines, nicht sehr kaltes Eis schmelze zu schnell und zerstöre durch die hohe Wasserabgabe die Balance des Drinks. Die Auswahl des richtigen Glases sollte auf das Getränk abgestimmt sein. „Ein feiner Cocktail gehört in ein feines Glas“, erklärt Ebert, der in „Becketts Kopf“ dünnwandige antike Gläser verwendet.

Ambiente

Oliver Ebert erzählt, beim Cocktailtrinken ginge es um zwei Dinge. Einmal um den Genuss und das Er-schmecken der Aromen, aber auch darum, einmal die Gedanken frei schweifen zu lassen. Nicht zu verwechseln mit einem Vollrausch, der ist verpönt. Eine klassische Bar sei deshalb dunkel, abgeschlossen von äußeren Eindrücken und biete eine eher gedämpfte Stimmung. „Eine Bar ist wie eine Zeitkapsel“, sagt der Mixologe. Vielleicht auch deshalb klingen die poetischen Beschreibungen seiner Cocktails wie aus einem Traum.

Ist die nötige Ausstattung besorgt und der eigene Drink gemixt, sollte man also auch für die richtige Atmosphäre sorgen. Den Raum abdunkeln und ruhige, leise Musik als einziges Hintergrundgeräusch einsetzen. Damit die Welt draußen bleibt und man sich voll und ganz auf das Erlebnis Cocktail konzentrieren kann.

Im Trend

Neben dem beliebten Longdrink Gin Tonic ist der ebenfalls auf Gin basierende Negroni ein aktuelles Trendgetränk. Der aus Italien stammende Cocktail wird aus Gin, Wermut und Campari gemixt und hat einen bitter-süßen Geschmack. Cocktails mit Kräuterlikören und verschiedenen Gewürzen sind allgemein auf dem Vormarsch und lösen die bunten, stark gezuckerten Variationen allmählich ab. Bekannte „Tiki-Cocktails“ wie der Mai Tai verschwinden jedoch nicht, sie erhalten häufig mehr Würze durch die Zugabe von Bitters oder Aromen.

Rezepte

Sidcar vom Savoy Cocktail Book: 4 cl Cognac, 2 cl Orange Curacao, 2 cl frischer Zitronensaft. Auf viel kaltem Eis gut schütteln und in ein Cocktailglas abseihen.

Villa Viktoria von „Becketts Kopf“: 3 cl Gin von Mühle 4, 3 cl Merwut Wermut von Dorst, 1,5 cl Mirabelle von Mühle 4, 1,5 cl Curacao vom Freimeisterkollektiv. Auf viel Eis kalt rühren und in ein Cocktailglas abseihen.



OWEN/OLG

KOCHZEIT

Sternanis-Pflaumen-Ente

Ein Rezept von Marika Weinhold-Blum

Zutaten für vier Personen:

4 Entenkeulen, 800 g Wurzelgemüse (Karotte, Lauch, Sellerie, Petersilienwurzel, Zwiebel), 500 ml Geflügelfond, 1,5 l Rotwein zum Kochen, 1 kg Zwetschgen, etwas Öl zum Anbraten, Salz, Pfeffer, Zucker, 15 Sternanis

Für die Wirsing-Bonbons: 2 Schalotten, 1 Kopf Wirsing, 1 kg Kartoffeln (mehlig kochend), 300 ml Milch, 100 g Butter, Salz, Pfeffer, Muskat



Die Wurzelgemüse waschen, schälen und grob würfeln. Die Entenkeulen salzen und pfeffern und mit Wurzelgemüsen goldbraun anbraten. Mit 0,75 l Rotwein und Geflügelfond ablöschen, zehn entkernte Pflaumen und Sternanis dazu und in den Backofen schieben. Bei 160 Grad ca. 1,5 Stunden garen. In der Zwischenzeit die Kartoffeln schälen, schneiden, garen und zu einem Kartoffelpüree verarbeiten.

Die äußeren zehn bis zwölf Wirsingblätter vorsichtig lösen, in kochendem Salzwasser eine Minute blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Auf ein Küchentuch legen und trocken tupfen. Den restlichen Wirsing (ohne Strunk) in feine Streifen schneiden, mit fein gewürfelten Schalotten kurz scharf anbraten, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und ebenfalls auf ein Küchentuch zum Abtropfen legen.

In einem separaten Topf 5 EL Zucker karamellisieren, mit 0,75 l Rotwein ablöschen, ca. zehn Minuten reduzieren lassen. Restliche entkernte Zwetschgen hinzufügen, für ca. fünf Minuten zu einem leckeren Zwetschgenkompott einkochen. Zwetschgenabdampfen. Der Sud wird für die Entensauce benötigt.

„Für dieses Rezept benötigen wir einen Zwetschgensud, für den wir ein Kompott kochen müssen. Aus dem restlichen Zwetschgenkompott können Sie später noch ein leckeres kleines Herbsdessert, zum Beispiel eine Mascarpone-Zwetschgen-Schichtcreme mit Amarettini zaubern.“

Das Kartoffelpüree und angebratene Wirsingstreifen zu einer Masse vermengen. Je ein Wirsingblatt in eine mittlere Kelle legen, mit Kartoffel-Wirsing-Masse füllen und das Blatt verschließen. So mit allen Wirsingblättern verfahren.

Die fertigen Wirsing-Bonbons mit etwas flüssiger Butter bestreichen, im Ofen für 15 Minuten warmstellen. Inzwischen sollten die Entenkeulen wunderschön braun, knusprig und gar sein. Die Entenkeulen aus dem Sud nehmen und im Backofen warmlegen. Den Bratenfond über ein Sieb in einen Topf lassen, den Zwetschgensud zugeben, reduzieren lassen, nach Gusto abschmecken und die Sauce eventuell etwas abbinden.



Marika Weinhold-Blum kocht in ihrem „Restaurant Spitzweg“ in Neuss.

GUT LEBEN

Snacks selber machen

Kommt der Hunger zwischendurch, muss es nicht der Griff zum Schokoriegel oder in die Chipstüte sein. Knackig, aber deutlich kalorienärmer sind beispielsweise selbst gemachte Apfelchips. Dafür die frischen Früchte schälen, das Kerngehäuse entfernen und den Apfel zu dünnen, feinen Scheiben hobeln. Die Scheiben auf einem Backblech auslegen, mit Zimt bestäuben und für 90 Mi-

nuten bei 120 Grad in den Ofen geben. Damit die Chips gleichmäßig braun werden, sollten sie nach der Hälfte der Zeit gewendet werden. Anschließend abkühlen lassen und genießen. Wer es pikanter mag, nimmt statt Äpfeln Zucchini oder Auberginen. Dafür das Gemüse in ebenfalls dünne Scheiben hobeln, mit Öl benetzen und mit Salz, Pfeffer sowie Kräutern verfeinert im Ofen backen. dpa