

movie DRINKS — A COCKTAIL WAS BORN



Die Mixologen

Matthias Knorr, Ehefrau Anna und Thomas Weinberger (Barschule München) informieren mit „hochprozentigem Wissen“ und diskutieren über Barkultur und World of Bartending. Sie nehmen die spannenden und vielschichtigen Themen wie neue Barkonzepte, Qualitäten eines Bartenders, Cocktailwettbewerbe und vieles mehr in den nächsten Ausgaben unter die professionelle Lupe.

Die Barschule München, gegründet 2003, ist eine staatlich anerkannte berufsbildende Privatschule, die von Matthias Knorr zusammen mit seiner Ehefrau Anna und Thomas Weinberger geführt wird.

Barschule München
by modernbartending



Fotos: Barschule München

Hier das Original

Whiskey Sour:

5 cl Bourbon (oder Rye Whiskey)
4 cl frisch gepresster Zitronensaft
1 St. frisches Eiweiß
3 cl Zuckersirup
2 Spritzer Angostura
Deko: Kirschen am Stiel
mit Zitronenzeste

Hier das Mischverhältnis
für jeden „Dude“

„The Big Lebowski“- White-Russian:

3 cl Vodka
3 cl Kahlúa
3 cl Milch

Vodka und Kahlúa auf
Eis im Tumbler mischen.
Milch wird als Letztes
daraufgeschichtet

Wie manche Drinks durch Film und Fernsehen bekannt wurden:

Richard Sherman: „*Gin und Vermouth, das heißt Martini.*“

Das Mädchen (Marilyn Monroe): „*Oh, das hört sich schön
kühl an. Ich möchte soooo ein Glas voll!*“

Richard Sherman: „*Also einen halben Liter Martini.*“

(„Das verflixte siebte Jahr“, 1955, mit Marilyn Monroe)



Hier die Rezeptur für
Doppel-Null-Agenten

Vesper Martini:

- 3 Teile Gin
- 1 Teil Vodka
- 1 halber Teil Kina Lillet
- Deko: dünne Zitronenzeste

Hollywood ist und war der Mittelpunkt der US-Filmindustrie. Und viele unbekannte Schauspieler suchen ihr Glück in dem wohl berühmtesten Stadtteil von Los Angeles. Aber nur wenige schaffen den großen Sprung auf die Kinoleinwände der ganzen Welt.

Wenn man aber die Kassenschlager und Blockbuster mit den Augen eines Mixologen betrachtet, findet man neben den Filmstars viele Mixgetränke,

die den Sprung in die Kinosäle geschafft haben und deren Ursprung ihrer Berühmtheit und Popularität oft auf einem bestimmten Film oder einer Filmszene beruht.

Wir haben eine Mischung der wichtigsten, schönsten und schrägsten Filmbeispiele zusammengemixt und unter die Lupe genommen.



Foto: Campari

Hier ist der Lieblingsdrink
von Carrie

Glamorous Girl:

- 3 cl Skyy Vodka
- 1 cl Licor 43
- 2 cl Zitronensaft
- 3 cl Orangensaft
- 1,5 cl Zuckersirup
- 1 cl Crème de Cassis

Auf Eis geschakt im vorgekühlten V-Shape-Glas abstrainieren und Crème de Cassis zuletzt zugeben.

Deko: Zuckerrand am Glas



Whiskey Sour

(„Das verflixte siebte Jahr“, 1955, mit Marilyn Monroe)

Marilyn Monroe steht mit einem weißen Kleid über dem U-Bahn-Schacht, versucht, das von der Luft aufgewirbelte Kleid zu bändigen, und sieht dabei noch so verführerisch aus, dass man dies noch heute als den Monroe-Effekt bezeichnet.

Als diese Filmszene auf der Lexington Avenue in Manhattan gedreht wurde, waren so viele kreischende Passanten um das Filmset versammelt, dass die Aufnahmen nicht verwendet werden konnten und die Szene in den Studios von Hollywood nachgestellt werden musste.

Neben dieser weltberühmten Szene aus dem Filmklassiker „Das verflixte siebte Jahr“ von Billy Wilder aus dem Jahre 1955 wurden auch verschiedenste Cocktails gemixt und dadurch berühmt. Der wohl bekannteste Cocktail, der in dem Film gemixt wird, ist der Whiskey Sour, der in einer Szene im Original in Kombination mit Peanutbutter-Sandwiches auch als Frühstück bezeichnet wird. Bei der deutschen Synchronisation wurde er jedoch durch Joghurt ersetzt. Schade!

Vodka Martini

(„James Bond“, seit 1962)

Als am 5. Oktober 1962 die Premiere der ersten James-Bond-Verfilmung „Dr. No“ stattfand, war niemandem bewusst, dass die Romane von Ian Fleming eine popkulturelle Ikone erschaffen würden. Der fiktive Geheimagent des MI6, James Bond

alias 007, hat seither in 23 Actionfilmen immer wieder die Welt vor den Mächtschaften verschiedenster Bösewichter mit einer Mischung aus leicht sexistischem Machismo und feinstem englischen Humor gerettet.

Mit dem ersten Kinohit unter der Regie von Terence Young platzierte man schon bewusst bestimmte Marken und Produkte im Film, beispielsweise *Dom Perignon* und *Smirnoff*. Das Thema Product-Placement wurde konsequent weiterentwickelt, und so manches Produkt wurde zum Markenzeichen von James Bond.

Allen voran avancierte sein Vodka Martini – „geschüttelt, nicht gerührt“ – zum Kultdrink. Als 2006 mit Daniel Craig ein neuer Darsteller gefunden worden war, kam in seinem ersten Streifen „Casino Royale“ auch eine neue Rezeptur des Kultcocktails auf die Leinwand und schlug ein wie eine Bombe. Der Vesper Martini, benannt nach einem der 55 Bond-Girls von 007, ist eine Martini-Variante von Ian Fleming mit dem französischen Weinaperitif *Kina Lillet*. Schon unmittelbar nach der Premiere war die Nachfrage in den Bars nach dem Vesper Martini so groß, dass *Lillet* schnell vergriffen war.



White Russian („The Big Lebowski“, 1998)

Jeff „The Dude“ Lebowski ist die Hauptfigur des 1998 erschienenen Films „The Big Lebowski“ der Coen-Brüder.

Der Dude verbringt zwischen den Bowlingrunden mit seinen Freunden immer wieder seine Zeit mit dem Lauschen von Walgesängen, dem Rauchen von Joints und dem Trinken des Kultdrinks White Russian. Insgesamt mischt der Althippie Jeff Lebowski während des gesamten Films achtmal einen White Russian on the rocks und ändert dabei das originale Rezept ein wenig ab.

Er verwendet anstelle der Sahne herkömmliche Milch und gießt diese über die auf Eis gemixte Mischung aus Vodka und *Kahlúa*. Seit diesem Film ist der White Russian nicht nur ein einfach zu mixender Kultdrink, sondern Ausdruck eines Lebensgefühls.

Cosmopolitan („Sex and the City – Der Film + 2“, 2008/2010)

Wer kennt nicht die vier New Yorker Szenefrauen Carrie, Samantha, Charlotte und Miranda? In der von 1998 bis 2004 produzierten Serie „Sex and the City“ verraten uns die vier Freundinnen in amüsanten Diskussionen oder

Gesprächen, was sie über ihre sexuellen Erlebnisse oder freundschaftlichen Beziehungen denken. Dass sich dabei jeder der Zuschauer zum Teil wiederfindet und über sich selbst lächeln kann, ist sicher ein Grund für den großen Erfolg der Serie, die es 2008 sogar in die Kinos schaffte.

Durch den sensationellen Hype wurden auch die Drinks, die die vier bei ihren nächtlichen Streifzügen durch die New Yorker Bars genießen, zu Kultcocktails. Allen voran der Cosmopolitan, der ein „Must Drink“ für alle selbstbewussten Frauen geworden ist.

In der zweiten Kinoverfilmung, die erst dieses Jahr auf die Leinwand gekommen ist, werden neue Cocktailkreationen vermarktet. Jede der vier Freundinnen hat daher ihren eigenen Cocktail, der den Charakter der Darstellerinnen widerspiegeln soll.

Wer sich nun auf den nächsten Kinofilm freut, sollte gleich einen Besuch in seiner Lieblingsbar mit einplanen, um dort die neuesten Filmcocktails zu testen. Wer sein Heimkino bevorzugt, sollte wenigstens danach noch einen Ausflug an die Bar wagen, denn die Drinks schmecken am besten bei passendem Filmambiente.

„Shake it easy“
Euer Thomas