

Die Mixologen

Matthias

Anna

Thomas



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 oder Cocktailwettbewerbe und vieles mehr in den nächsten Ausgaben unter die professionelle Lupe.

Retro: Alte Rezepturen – Neu gemixt
Verschollende Drinks werden neu gemixt und setzen Trends

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



Die Mixologen

Wie in der Mode gibt es auch an der Bar immer wieder neue Trends, die in Wahrheit vergessene und fast schon verschollene Cocktailrezepturen, Spirituosen oder Techniken sind, die neuerfunden werden.

So sind in der Cocktailszene „*Blue Blazer*“ und „*Old Fashioned*“, was Mini-rock und Leggings in der Mode sind. Sie tauchen in regelmäßigen Abständen immer wieder auf und zeigen sich im neuen Stil: jung und modern.

„Ramos Fizz“ als Vorläufer des aktuellen Molekular Mixology Trends

Molekular Mixology ist das Verwandeln von bekannten Flüssigkeiten in ungewöhnliche Aggregatzustände, wie beispielsweise Alginate Perlen oder Kaviar Perlen, Spherifikation, Gelifikation und Espumas. Diese neuartigen Techniken sind nicht, wie die meisten, jüngeren Zeitgenossen vermuten würden, eine neue Erscheinung des 21. Jahrhunderts. Vielmehr ist es eine Weiterentwicklung altbekannter Cocktailrezepturen.

Denkt man an die Zeit vor der Prohibition in Amerika zurück, waren fünf ausgewachsene Männer von Nöten, einen „Ramos Fizz“ zu mixen. Dieser musste über zehn Minuten von mehreren Bartendern im Shaker ununterbrochen geschüttelt werden, um das darin enthaltene Eiweiß zu einem festgeschlagenen Schaum zu verwandeln. Heutzutage bedient man sich in der molekularen Szene modernster Methoden und technischer Hilfsmittel. Um

einen Schaum, einen so genannten *Espuma*, seinen Gästen an der Bar anbieten zu können, füllt man einen herkömmlichen Sahnesyphon mit einer Mixtur aus Likören, Sirups, Säften und einer speziellen *Espuma*-Lösung. Gibt Kohlensäure hinzu und schon kann man diesen Effekt mit geringem Aufwand erzielen und neue Geschmackserlebnisse genießen. Allerdings macht die geschakte Version wesentlich mehr her.

Neue Spirituosen lassen alte Traditionen aufleben

Als ambitionierter Barman ist man immer auf der Suche nach neuesten Zutaten, um innovative und neue Cocktails zu kreieren. Die Spirituosenhersteller bemühen sich daher, immer neue Varianten von Spirituosen auf den Markt zu werfen, die dem Image von immer bleibender Jugend gerecht wird.



Ramos Fizz

6cl Old Tom Gin
2cl flüssige Sahne
2cl frischer Zitronensaft
2cl Zuckersirup
1 Dash Orange Flower Water
1 Stück Eiweiß auf Eis
mindestens zehn
Minuten shaken
auffüllen mit Soda-Wasser
Deko: Zitronenzeste

Gin Fizz Espuma

Drink

5cl Gin
3cl Zitronensaft
2cl Zuckersirup
shaken auf Eis

Espuma

2cl Celluzoon Lösung
2cl Xanthazon Lösung
3cl Gin
3cl Zitronensaft
2cl Zuckersirup
mit elektr. Handrührer
zu Schaum schlagen
Deko: Zitronenzeste

Zubereitung

Den Drink in ein Glas
mit Eis füllen, on Top den
Espuma Schaum geben
Deko: Zitronenscheibe



Die Mixologen

Traditioneller „Collins“ von Jerry Thomas

Collins

4cl Bols Genever Gin

2cl frischgepresster Zitronensaft

1cl Zuckersirup mit dem Verhältnis 2:1

auf Eis shaken

auffüllen mit Soda-Wasser

Deko: Zitronenzeste, Kirsche

Traditionelle Produkte, denen ein leicht eingestaubtes Image aufgelegt wird, werden da schon gern einmal vergessen, obwohl diese die Traditionen und Werte der Gründerzeiten der Barkultur darstellen.

Als einer der ersten Hersteller, der sich wieder auf diese Traditionen und Werte besinnt, hat Bols, die älteste Spirituosenfirma der Welt, in den vergangenen sechs Jahren einen Genever zum Leben erweckt, der auf der Rezeptur von 1820 basiert. Feinster Getreidealkohol, ausgesuchte Kräuter und feine Gewürze lassen *Bols Genever Amsterdam* auferstehen, einst als „Holland Gin“ bekannt und wichtiger Teil der Cocktailkultur in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts.

Durch seinen über fünfzigprozentigen Anteil an aromatischen Maltwine war er schon damals einer von nur vier anerkannten Spirituosen, die man zum Mixen von Cocktails verwenden konnte. Selbst der erste bekannte Bar-

mann, Jerry Thomas, verwendete in der von ihm verfassten Cocktailbibel Genever in vielen Rezepturen. Mit seinem neuartigen Flaschendesign, das sich in Anlehnung an die ursprüngliche Flaschenform sehr edel und modern gibt, versucht man junge Bartender anzusprechen, um diesen die Traditionen und Werte der Gründerväter der Cocktailkultur weiterzugeben.

Klassische Drinks werden neu gemixt

Wer schon mal in New York war, kommt nicht an einem Besuch Manhattans, des wohl bekanntesten Stadtteils von New York herum. Manhattan liegt im Zentrum der Stadt und ist für seine Attraktionen, wie dem Central Park oder seinem berühmten Nachtleben berühmt. In der Welt der Bar steht

Manhattan allerdings für mehr als nur einen der fünf Stadtteile New Yorks. Es war um das Jahr 1882 als in den Clubs von New York ein einfacher Drink, der nur aus den Zutaten Whiskey, süßem Vermouth und einem Cocktail Bitter bestand, große Beliebtheit erreichte. Durch seinen großen Erfolg übernahmen viele Barmänner die Rezeptur und modifizierten diese mit weiteren Zutaten. Mit der Zeit wurde Sweet Vermouth in der Rezeptur durch Dry Vermouth ersetzt, so dass man den „*Dry Manhattan*“ erhielt. Manche hingegen mischten Sweet und Dry Vermouth zu gleichen Teilen und es entstand die Variante „*Manhattan Perfect*“.

Als im weiteren Verlauf Bourbon mehr in den Vordergrund trat und die Prohibition den ursprünglich verwendeten Rye Whiskey durch Canadian Whisky ersetzte, kam man immer weiter vom Originalrezept weg. Bis heute wird der *Manhattan* in den meisten Bars in anderen Varianten zubereitet,



als zu den Anfangszeiten. Durch die Neuentwicklungen im Bereich der Spirituosen, die sich wieder auf ihre Anfänge besinnen, kommen auch Rye Whiskey, die während der Prohibition zwischen 1919 und 1933 verschwunden waren, wieder zum Vorschein.

Heute greift man beim Zubereiten von klassischen Drinks auf ursprüngliche Zutaten und Verhältnisse zurück. So kann man den Geschmack des alten New Yorks in einem Drink erleben.

*Anna Knorr, Matthias Knorr,
Thomas Weinberger*



Fotos: Barschule München

Manhattan

2cl Rye Whiskey
6cl Antica Formula
2 Dash Marascino
1 Dash Aromatic Bitter

Manhattan Perfect

4cl Canadian Whisky
1cl Vermouth dry
1cl Vermouth sweet
Deko: Zitronenzeste