

Die Mixologen

Matthias

Anna

Thomas



Mythen an der Bar

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



Über viele Generationen ranken sich viele Geschichten und Mythen an der Bar von geheimen Wirkstoffen in Spirituosen bis hin zu Muttis Hausmittel bei verschiedensten Problemen. Man kennt Sie oft nur vom Hören und Sagen, aber deren Ursprung und Richtigkeit kann man nur selten nachvollziehen. Welche davon wahr sind und welche mehr aus dem Märchenland stammen, werden wir heute genau beleuchten und auf Ihren Wahrheitsgehalt prüfen.

Mythen von der Bar



Grüne Fee

3cl Absinth

3cl Wasser

1 Spritzer Angostura

1 Zitrone

Deko: Zitronen-, Orangen-,

Limettenschale

Zubereitung: Die Zitrone auspressen und mit den anderen Zutaten, sowie Eiswürfeln im Shaker gut schütteln. Danach in ein Cocktailglas abseihen.



*„Wein auf Bier das rat ich dir,
Bier auf Wein das lass sein“*

Wer kennt diesen Spruch nicht oder hat sich nicht an dieser Weisheit schon einmal orientiert. Aber trotzdem will das Ganze nicht so recht funktionieren! Das liegt sicher daran, dass es in Wahrheit mehr darauf ankommt, welche Menge an reinen Alkohol man zu sich nimmt und nicht die Reihenfolge der Getränke, in der man sie trinkt.

Der Mythos stammt auch noch aus Zeiten, in denen Bier als ein Getränk der Armeleute galt und Wein eher den Adligen und Vornehmen vorbehalten war. Daher galt damals, dass man vom edlen Wein nicht auf niederes Bier wechselt. Dennoch existieren verschiedene Theorien zu dieser Thematik. Die einen sind der Meinung,

dass Bier eine Grundlage bildet, auf die die Wirkung des Weines reduziert wird. Die anderen glauben, dass beim Bier eine größere Menge getrunken wird und dieser erhöhte Trink-Rhythmus dann beim Wechsel zu Wein eher von Nachteil ist.

Was man aber sagen kann ist, dass man, wenn man Alkohol konsumiert, darauf achtet, dass die Spirituosen eine hohe Qualität haben, da vor allem Fuselstoffe in minderwertigen Spirituosen verantwortlich für einen Kater sind.

Übrigens Kater kommt nicht vom Katzengejammer nach einer durchzechten Nacht, sondern von dem arabischen Wort „Katerrh“, das die Symptome einer Erkältung beschreibt.

Wahrheitsgehalt: *„Die Gebrüder Grimm hatten hier ihre Finger im Spiel.“*



„Absinth ist eine legale Droge“

„Im ersten Stadium ist es wie ordinäres Trinken, im zweiten beginnst Du monströse und grausame Dinge zu sehen, aber wenn Du dann weiter durch hältst, wirst Du das dritte Stadium erreichen, in dem Du die Dinge sehen kannst, die Du sehen willst, wundervolle, seltsame Dinge.“ Oscar Wilde beschrieb einst mit diesen Zeilen seine Erfahrungen mit Absinth. Im 19. Jahrhundert war der Konsum der grünen Spirituose nicht nur unter den Künstlern ein alltägliches bewusstseinsweiterndes Ritual, das in Form der „Grünen Fee“ sehr beliebt war. Auch unter der Bevölkerung herrschte reger Missbrauch, was zu einer Art Absinthismus führte. Hauptverantwortlich für Halluzinationen bis hin zu epi-

leptischartigen Krampfanfällen ist der Wirkstoff Thujon, den man im Wermutkraut findet. Thujon ist von seinem Aufbau und Wirkung dem heute bekannten THC (Cannabis) sehr ähnlich.

Auf Grund der Folgen des massenhaften Absinthkonsums, der auch eine erhöhte Selbstmordrate mit sich brachte, wurde Absinth von 1923 - 1991 in Deutschland und den meisten europäischen Staaten verboten. Heute ist der Thujon Gehalt streng reglementiert und auf max. 35mg/l beschränkt. Dadurch hat man dem Absinth seiner Wirkung beraubt und jene Geschichten, wie die bei der sich der Maler Vincent van Gogh sein Ohr im Absinthrausch abgeschnitten hat, sind nicht mehr als Legenden aus alten Tagen.

Wahrheitsgehalt: *„Zu Nebenwirkungen fragen sie Ihren Arzt oder Barkeeper, denn das Rauschgefühl stammt heutzutage nur noch vom Alkohol.“*



Geisha

4 cl Shochu
2 cl Limettensaft
2 cl Rosensirup
6 cl Sodawasser
frischer Ingwer
Deko: frischer Ingwer
und Limettenschale
Zubereitung: Frischen Ingwer
im Shakerglas andrücken.
Restlichen Zutaten auf Eis
mit shaken und mit frischer
Ingwer und Limettenschale
dekorieren.

„Asiaten vertragen keinen Alkohol“

Wenn man an der Bar sitzt hört man oft die Behauptung, dass Menschen, die aus Asien stammen keinen Alkohol vertragen, weil ihnen ein Enzym fehlt. Um diese These zu bestätigen, muss an einen Ausflug in die Biochemie machen. Dabei wird man feststellen, dass bei Menschen mit asiatischer Herkunft das Enzym Aldehyddehydrogenase nicht so stark ausgeprägt und leistungsfähig ist wie bei Europäern. Dieses Enzym ist für den Abbau von Alkohol sehr wichtig, da es im zwei-



„Silberlöffel beim offenen Sekt verwenden“

ten Schritt Acetaldehyd in Essigsäure umwandelt. Das hat zur Folge, dass Menschen mit dieser Schwäche, die Symptome eines Katers schon beim Genuss von Alkohol zu spüren bekommen.

Aber woran liegt das? Dies hat Evolutionäre Hintergründe, denn während in Europa die Menschen noch versuchten herkömmliches Wasser mit Alkohol zu desinfizieren und so ihr Körper das zum Alkoholabbau wichtige Enzym weiterentwickelte und stärkte, war die asiatische Kultur schon vor Jahrhunderten die Technik der Trinkwasser Aufbereitung durch Abkochen bekannt und mussten daher nicht täglich Alkohol ihrem Körper zumuten.

Man rechnet damit, dass noch heute etwa 50 Prozent der aus Asien stammenden Menschen diese Enzymschwäche aufweisen. Daher ist Alkoholismus in Asien nicht so ein großes Thema, wie im Rest der Welt.

Wahrheitsgehalt: „Es stimmt! Asiaten vergeht das Lächeln, wenn Sie Alkohol trinken“

Als letztes gehen wir Muttis Hausmittel nach, dass ein Silberlöffel helfen soll offenen Schaumwein länger frisch zu halten. Dazu muss man sagen, dass der Ansatz dieser Idee theoretisch richtig ist. Denn um Kohlensäure länger in einem Getränk zu halten ist es erforderlich dies zu kühlen. Da Silber Kälte gut leitet, kann ein umgedrehter in der Flasche gesteckter Löffel die Kälte schneller in die Flasche transportieren. Am besten wäre es noch, wenn der Löffel bis zur Flüssigkeit reicht. In der Praxis jedoch merkt man keinen großen Unterschied. Das liegt daran, dass durch die offene Flasche trotz allem zu viel Kohlensäure entweicht.

Daher sollte man eine geöffnete Flasche Prosecco immer mit speziellen Verschlüssen verschließen und schnell herunter kühlen und zeitnah leeren.

Wahrheitsgehalt: „Muttis Theorie klingt gut, aber die Praxis spricht gegen sie!“

Mythen werden immer wieder gern erzählt und weitergegeben, denn diese haben meistens einen wahren Kern, aber auch viel erdichtetes Beiwerk.

„Shake it easy“ Euer Thomas