

COCKTAILS







"Never sit a table when you can stand at the bar."

Ernest Hemingway



INHALTSVERZEICHNIS

VODKA	Absolut Vodka Cosmow Mule	Seite 6
TEQUILA	Jose Cuervo Tequila Sunrise	Seite 8
GIN	Kyrö Napue Gin & Tonic	Seite 1
VERMOUTH	Belsazar Rosé Germano Mexicano	Seite 1
COGNAC	H by Hine French School Sidecar	Seite 1
RUM	Don Papa Rum Darker Don	Seite 1
	Havana Club Cuba Libre	Seite 2
WHISK(E)Y	1776 Rye Old Fashioned	Seite 2
	Glengoyne Scotch Apple	Seite 2
	Jameson Ginger Ale	Seite 2
	Jura Whisky Sour	Seite 2
	Maker's Mark Mint Julep	Seite 3

ABSOLUT VODKA COSMOW MULE

Zutaten

4 cl Absolut Vodka 10 cl Ginger Beer 4 cl Cranberry Saft Eiswürfel

Garnitur

Orangenzeste

Zubereitung

Eiswürfel, Vodka und Cranberrysaft in ein Longdrinkglas geben und mit Ginger Beer auffüllen. Mit einer Orangenzeste dekorieren.

Über ABSOLUT VODKA

Jede Flasche ABSOLUT VODKA kommt aus der kleinen schwedischen Stadt Åhus und wird ausschließlich aus natürlichen Zutaten hergestellt. Im Gegensatz zu anderen Vodkas enthält er zudem keinen Zuckerzusatz. ABSOLUT VODKA hat eine ausgeprägte würzige Note, verbunden mit einer üppigen Sanftheit. Die wichtigsten Zutaten von ABSOLUT VODKA sind Wasser aus einem tiefen Brunnen in Åhus und Winterweizen. Dieser wird im Herbst ausgesät und im darauffolgenden Herbst geerntet. Er wächst unter einer Decke aus Schnee und bildet so seine besonders widerstandsfähigen Körner.

Ursprung des Cocktails

Der Absolut Vodka Cosmow Mule bringt die weltbekannten Cocktails Cosmopolitan und Moscow Mule in einem unvergleichlichen Drink zusammen. Der süße Cranberrysaft des Cosmopolitan bietet eine perfekte Balance für die Ginger Beer Schärfe des Moscow Mule.



JOSE CUERVO TEQUILA SUNRISE

Zutaten

4 cl Jose Cuervo Especial Silver 8 cl Orangen Saft 1 Teelöffel Grenadine Fiswiirfel

Garnitur

Orangenscheibe Maraschino-Kirsche

Zubereitung

Eiswürfel, Tequila und Orangensaft in ein hohes Glas geben und verrühren. Grenadine langsam dazugeben, aber nicht umrühren. Mit einer Orangenscheibe und Maraschino-Kirsche garnieren.

Über JOSE CUERVO TEQUILA

Jose Antonio Cuervo gilt als der Erfinder des Tequila. 1758 überließ ihm der spanische König ein Stück Land im mexikanischen Bundesstaat Jalisco. Dort kultivierte er Agaven und stellte aus ihnen den ersten Tequila der Welt her. Zehn Generationen später liegt die Produktion noch immer in Familienhand und Jose Cuervo ist die meistverkaufte Tequila-Marke der Welt.

Ursprung des Cocktails

In den 1920er Jahren wurde in der Bar der Rennbahn des mexikanischen Ortes Agua Caliente der Tequila Sunrise gemixt. Die Nähe zur kalifornischen Grenze machte die Ortschaft für US-Amerikaner zur Zeit der Prohibition zu einem beliebten Ausflugsziel. Nach Ende der Prohibition 1933 konnte sich der Drink auch in den USA verbreiten. Allerdings nicht ohne Änderungen – auf den im Originalrezept enthaltenen Cassislikör wurde verzichtet und die ursprünglich selbstgemachte Zitronenlimonade durch Orangensaft ersetzt.



KYRÖ NAPUE GIN & TONIC

Zutaten

4 cl Kyrö Napue Gin 10 cl Tonic Eiswürfel

Garnitur

Cranberries Rosmarin

Zubereitung

Gin in ein mit Eiswürfeln gefülltes hohes Glas geben und mit Tonic auffüllen. Mit ein paar frischen oder tiefgekühlten Cranberries und einem Zweig Rosmarin dekorieren.

Über KYRÖ NAPUE

Die Kyrö Distillery Company gibt es seit 2012, nachdem die Gründer während eines Saunabesuches zum ersten Mal Rye Whisky tranken und sich fragten, weshalb im Roggenland Finnland noch keiner Whisky aus Roggen produzierte. Da Whisky mindestens 3 Jahre reifen muss, beschlossen sie in der Zwischenzeit auch weitere Spirituosen auf Roggen-Basis herzustellen. Eine davon ist der Kyrö Napue Gin. Die wichtigsten Botanicals des Gins sind fest mit der finnischen Natur verwachsen. Sanddorn, Cranberries, Birkenblätter und Mädesüß verleihen der Spirituose das Aroma und den Geschmack von frühmorgendlichem Nebel und Tautropfen auf finnischen Wiesen.

Ursprung des Cocktails

Sehr wahrscheinlich kommt der Gin Tonic aus dem British Empire, als in Indien zum Schutz vor Malaria das chininhaltige, damals sehr bittere Indian Tonic Water getrunken wurde. Anstatt es tagsüber einzunehmen, wurde es dem abendlichen Gin zur Cocktail-Stunde hinzugefügt.



BELSAZAR ROSÉ GERMANO MEXICANO

Zutaten

5 cl Belsazar Rosé 2,5 cl Mezcal 2 cl Limettensaft 2 cl Agavendicksaft Eiswürfel

Garnitur

Grape fruit scheibe

Zubereitung

Alle Zutaten in einen Shaker geben, mit Eiswürfeln auffüllen und kräftig schütteln. In einem vorgekühlten Tumbler auf Eis servieren und mit der Grapefruitscheibe garnieren.

Über BELSAZAR VERMOUTH

Ein guter Rebsaft ist die Basis eines jeden Wermuts. Für Belsazar werden bevorzugt hochwertige Weine aus den südbadischen Regionen Markgräflerland und Kaiserstuhl verwendet. Mazerate sind verantwortlich für die komplexen Geschmacksnoten von Belsazar. Diese Auszüge aus Kräutern, Gewürzen, Blüten und Schalen reifen in großen Glasballons. Ein Schuss Obstbrand von Schladerer verleiht Belsazar den richtigen Dreh. Die feine Süße von Belsazar wird durch die Zugabe von Schwarzwälder Traubenmost erzeugt. Um die Fermentation des Mostes zu stoppen, wird dieser mit Branntwein veredelt, der in Eichenfässern reift. So kommt eine dezente Sherrynote mit in die Flasche.

In der Filtration werden alle Zutaten zusammengeführt. Wein, Mazerate, Obstbrände und Most werden eins. Die Geburtsstunde des Wermuts, bei der es vor allem um das feine Zusammenspiel von Handwerk, Zeit und Temperatur geht. Die bis zu drei Monate lange Reifung in geschmacksneutralen Steingutfässern lässt den Wermut seine komplexen Aromen entwickeln.



H by HINE FRENCH SCHOOL SIDECAR

Zutaten

4 cl H by Hine Cognac 2 cl Cointreau 2 cl Zitronensaft Eiswürfel

Garnitur

Zitronenzeste

Zubereitung

Cognac, Cointreau und Zitronensaft mit Eis in einem Shaker schütteln und durch ein Barsieb in eine Cocktailschale füllen. Mit einer Zitronenzeste garnieren.

Über HINE COGNAC

Seit über 250 Jahren entsteht bei Thomas Hine im französischen Jarnac herausragender Cognac. Zudem ist die Traditionsmarke seit 1962 der einzige offizielle Cognac-Lieferant für das britische Königshaus. Hine Cognac zeichnet sich vor allem durch seine Lebendigkeit, Fruchtigkeit und Feinheit aus. Der Einstieg in die Produktwelt von Hine beginnt mit der V.S.O.P. Variante H by Hine. Das bedeutet, die darin verwendeten Eaux-de-vie sind mindestens vier Jahre alt.

Ursprung des Cocktails

Es gibt verschiedene Versionen für den Urspung dieses Cocktails. In den frühen 20er Jahren soll entweder ein US-amerikanischer Hauptmann in Paris oder ein Barkeeper aus London den Sidecar erfunden haben. Der Name Sidecar – englisch für den Beiwagen eines Motorradgespanns – würde aber für die damalige Zeit besser zu der Version mit dem Hauptmann passen.



DON PAPA RUM DARKER DON

Zutaten

4 cl Don Papa Rum 1,5 cl Limettensaft 10 cl Ginger Beer 3 Tropfen Angosturabitter 2-3 Limettenachtel Eiswürfel

Garnitur

Minze

Zubereitung

Ein höheres Glas mit Eiswürfeln und den Limettenachteln füllen. Den Limettensaft und den Rum dazugeben, mit Ginger Beer auffüllen und umrühren. 3 Tropfen Angosturabitter hinzufügen und mit Minze garnieren.

Über DON PAPA RUM

Don Papa, auch Papa Isio genannt, gilt als einer der wenigen bekannten Helden der Philippinischen Revolution. Doch bevor er für die Unabhängigkeit seiner Heimat eintrat, war er ein einfacher Arbeiter auf einer Zuckerrohrplantage. Bis heute dient deshalb das Zuckerrohr als Symbol seiner Verehrung. Don Papa Rum zollt der Energie dieses außergewöhnlichen Mannes Tribut.

Das Zuckerrohr für Don Papa Rum wird ausschließlich auf der Insel Negros angebaut, die als die "Zuckerdose" der Philippinen gilt. Auf dem fruchtbaren, vulkanischen Boden gedeihen dort die süßesten Zuckerrohrarten. Auf dem Etikett des 7-jährigen Don Papa Rums findet sich die vielfältige Flora und Fauna dieser einzigartigen Region wieder. Don Papa Rum wird in kleinen Batches destilliert und reift schließlich am Fuße des Mount Kanlaon in Fässern aus amerikanischer Eiche.





HAVANA CLUB CUBA LIBRE

Zutaten

5cl Havana Club 3 Años 10 cl Cola Eiswürfel

Garnitur

2 Limettenachtel

Zubereitung

Ein Longdrinkglas mit Eis füllen und den Rum hinzugeben. Das Glas mit Cola auffüllen und kurz umrühren, damit die Zutaten sich verbinden können. Die Limettenspalten über dem Glas kurz zusammendrücken und anschließend ins Glas geben

Über HAVANA CLUB

Hinter der Tradition, der Kunstfertigkeit und den Geheimnissen von Havana Club stehen die Maestros Roneros, die "Meister des Rums". Zur Erntezeit bestimmen sie die Auswahl der in Frage kommenden Zuckerrohrfelder und verfolgen die Herstellung der "Mieles" aus dem Zuckerrohrsaft. Sie wählen später die Aguardientes (Branntweine) aus, entscheiden über Reifezeiten und Geschmacksuniversen und überwachen das wohlgehütete Geheimnis der Rumfertigung. Ein Maestro Ronero kennt jedes Fass in seiner Obhut und überwacht ständig seine Qualität. Seine Kunstfertigkeit gibt der Meister an seinen Schüler weiter, der ihn mindestens 15 Jahre begleitet.

Ursprung des Cocktails

Der Name soll um 1900 entstanden sein, als nach Ende des Spanisch-Amerikanischen Krieges US-amerikanische Soldaten mit der Kombination aus Coca-Cola, Rum und Limettensaft auf die Befreiung Kubas von der spanischen Kolonialherrschaft anstießen.



1776 RYE OLD FASHIONED

Zutaten

6 cl 1776 Rye Whiskey 1 Zuckerwürfel 1-2 Schuss Angosturabitter Eiswürfel

Garnitur

Orangenscheibe Maraschino-Kirsche

Zubereitung

Den Zuckerwürfel in ein Tumbler-Glas geben, mit Angostura tränken und mit ein wenig Wasser komplett auflösen. Anschließend den Rye Whiskey und das Eis hinzufügen und kurz umrühren. Mit einer Orangenscheibe und einer Maraschino-Kirsche garnieren.

Über 1776 WHISKEY

Die Whiskeymarke der Familie Pepper, deren Ursprünge auf das Jahr 1776 und die Anfangszeiten der Amerikanischen Revolution zurückzuführen sind, ist die älteste und die legendärste Whiskeymarke in der Geschichte Amerikas und des Staates Kentucky. Nachdem die Produktion ab 1958 jahrzehntelang ruhte, übernahm Georgetown Trading Co. die Traditionsmarke vor einigen Jahren und lässt sie durch umfangreiche Recherche und den Einsatz der alten Rezepte wieder neu aufleben.

Ursprung des Cocktails

Vorläufer des Old Fashioned war ein Drink, der schlicht Whiskey Cocktail hieß. Um 1890 war das Wort "Cocktail" nicht mehr eindeutig, aus der Bezeichnung für eine bestimmte Zubereitung war im Verlauf des 19. Jahrhunderts ein Oberbegriff für viele unterschiedliche Mixgetränke geworden. Old Fashioned (Whiskey Cocktail) war also lediglich eine neue Bezeichnung für den althergebrachten (Whiskey) Cocktail.



GLENGOYNE SCOTCH APPLE

Zutaten

4 cl Glengoyne 12 Years 2 cl Calvados 2 cl Zitronensaft 1 cl Zuckersirup Eiswürfel

Garnitur

Apfelscheibe

Zubereitung

Glengoyne Whisky, Calvados, Zitronensaft und Zuckersirup mit Eis in einem Shaker schütteln und durch ein Barsieb in ein mit Eis gefülltes Tumbler-Glas eingießen. Mit einer Apfelscheibe garnieren.

Über GI FNGOYNF WHISKY

Umgeben von einer malerischen Landschaft, geprägt von dichten Wäldern und grünen Hügeln, wird in der Destille "Glengoyne", deren Name sich von "glen guin" (Tal der wilden Gänse) ableitet, seit 1833 ununterbrochen Whisky destilliert.

Da es im Umkreis der Destillerie keinen Torf im Boden gibt, wurde es zur Tradition, nur ungetorften Whisky zu produzieren. Das bedeutet, dass es keinen Rauch in Glengoyne Whiskys gibt – und keinen Platz für grobe Aromen oder durchschnittliche Fässer, um sich zu verstecken.

Glengoynes aromatische Whiskys entstehen in den langsamsten Brennblasen Schottlands und reifen in ausgesuchten Sherryfässern zur Vollendung. Sie sind nicht künstlich gefärbt, sondern erhalten ihren natürlichen Farbton nach 10, 15, 18 und mehr Jahren im Fass.



JAMESON GINGER ALE

Zutaten

4 cl Jameson Irish Whiskey 12 cl Ginger Ale Eiswürfel

Garnitur

Limettenspalte

Zubereitung

Ein Highballglas mit Eis füllen und Jameson hinzugeben. Das Glas mit Ginger Ale auffüllen und kurz umrühren, damit die Zutaten sich verbinden können. Die Limettenspalte über dem Glas kurz zusammendrücken und anschließend ins Glas geben.

Über JAMESON WHISKEY

Jameson ist ein außergewöhnlich milder Whiskey. Seine natürlichen Zutaten werden sorgsam dreifach destilliert und reifen anschließend für mehrere Jahre in ausgesuchten Eichenfässern. So entsteht die Milde des Jameson Irish Whiskey, die ihn weltweit so berühmt gemacht hat. Dank seines milden, geschmackvollen Aromas und seiner Premium-Qualität eignet sich Jameson zum puren Genuss und ebenfalls hervorragend für Cocktails und Longdrinks.

Ursprung des Cocktails

Der Jameson Ginger Ale ist ein Highball. Der Name geht wahrscheinlich auf den irischen Ausdruck "a ball of malt" zurück. Darunter verstand man in Irland für gewöhnlich ein Glas Whiskey. Der Zusatz High beschreibt das Glas. Also ein Whiskey in einem hohen Glas, damit man noch Soda oder Ginger Ale hinzufügen kann.



JURA WHISKY SOUR

Zutaten

4 cl Jura Origin Whisky 3 cl Zitronensaft 1 Teelöffel Rohrzucker Eiswürfel

Garnitur

Zitronenzeste Maraschino-Kirsche

Zubereitung

Whisky, Zucker und den Zitronensaft mit Eiswürfeln in einem Shaker schütteln und durch ein Barsieb in ein mit Eis gefülltes Tumbler-Glas eingießen. Mit der Zitronenzeste oder einer Zitronenscheibe und der Maraschino-Kirsche garnieren.

Über JURA WHISKY

Jura Whisky stammt aus einer Region voller Kontraste. Eine raue Küste scharfkantiger Felsen unter dem Einfluss der wilden Brandung auf der einen Seite und ruhige, sandige Buchten auf der anderen Seite. Von der Süße des Origin bis zur Rauchigkeit des Superstition findet man die ganze Natur der Insel Jura in ihrem Whisky wieder. Mit nur einer Straße, einem Pub, einer Brennerei und einem gigantischen Strudel ist Jura ebenso schön wie abgelegen. Aus diesem Grund finden sich auf der Insel weit mehr Wildtiere als Menschen. George Orwell bezeichnete die Insel sogar einmal als den unerreichbarsten Ort der Erde, als er hier seinen Klassiker 1984 verfasste.

Ursprung des Cocktails

Als Sour bezeichnet man einen alkoholhaltigen Cocktail, der aus einer Spirituose, Zitronensaft und Zucker besteht. Er stellt die Urform einer ganzen Gattung von Cocktails dar.



MAKER'S MARK MINT JULEP

Zutaten

6 cl Maker's Mark Bourbon 2 Teelöffel Zuckersirup Spritzer Wasser 10 Minzblätter Crushed Eis

Garnitur

Puderzucker Minze

Zubereitung

Minzblätter kräftig zwischen den Händen klatschen, damit die ätherischen Öle freigesetzt werden. Die Blätter dann mit Bourbon, Zuckersirup und dem Spritzer Wasser vermengen, dabei die Blätter immer leicht andrücken. Das Ganze dann in ein vorgekühltes Glas mit Crushed Eis geben und umrühren. Mit einem Zweig Minze garnieren und mit Puderzucker bestreuen.

Über MAKER'S MARK

Bei der Produktion von Maker's Mark in der ältesten noch betriebenen Bourbon-Destillerie der Welt wird Handarbeit großgeschrieben. Während des Reifungsprozesses werden die Fässer nahezu täglich von Hand bewegt. Die Flaschenetiketten werden per Hand gedruckt und gestanzt und jede Flasche wird von Hand in das rote Wachs gedippt. Zudem wird für seine Herstellung neben Mais und Gerste roter Winterweizen verwendet. Er verleiht Maker's Mark seinen vollen, weichen Geschmack und das unverwechselbare Aroma.

Ursprung des Cocktails

Julep leitet sich vom arabischen Begriff Julab, einem Erfrischungsgetränk mit Rosenblättern, ab und zählt zu den ältesten gemischten Getränken. Im 18. Jahrhundert wurde der Mint Julep besonders in den US-Südstaaten populär. Bereits morgens gereicht, schätzte man seine erfrischende Wirkung.



MAROON BAR

Die Maroon Bar wurde für 2017/2018 zum wiederholten Mal vom Falstaff Bar- & Spirits Guide zu einer der besten Bars Deutschlands gekürt.

Der Name Maroon leitet sich von Marrons ab, den Nachfahren geflohener schwarzafrikanischer Sklaven in Westindien, Mittel-, Süd- und Nordamerika.

Bartender Nico Kunz und sein Team wollen einen Zufluchtsort bieten, für all die Maroons da draußen, die dem Alltag entfliehen und von der Arbeit abschalten wollen oder bei einem guten Cocktail ein mal die Welt vergessen möchten. In dem vom Kolonialstil geprägten Ambiente werden neben Klassikern aus einer umfangreichen Karte auch Wunsch-Getränke gemixt. Smokers welcome - wer zum Drink eine Zigarre rauchen möchte, ist im Maroon ein gern gesehener Gast. Im Sommer kann man sich zudem auf der Terrasse entspannen.

Tipp: Der gefragteste Signature Drink des Maroon steht nicht in der Karte. Bestellen Sie bei einem Besuch einfach mal einen Chemnitzer.

Maroon Bar

Ulmenstraße 16 09112 Chemnitz / Kaßberg Telefon: 0371 / 6665466 E-Mail: info@maroon-bar.de

Öffnungszeiten:

Dienstag - Samstag 18:00 - 01:00 Uhr

Sonntag & Montag geschlossen







HERAUSGEBER

Getränkewelt GmbH, An der Wiesenmühle 8, 09224 Chemnitz www.getraenkewelt.de // info@getraenkewelt.de // Tel. 0371 382630 Geschäftsführer: Achim Pfeifer, Udo Pfeifer, Alois Rettenberger

DRUCK

SAXOPRINT GmbH, Enderstr. 92 c, 01277 Dresden www.saxoprint.de // service@saxoprint.de // Tel. 0351 20 44 444 Geschäftsführer: Klaus Sauer, Patrick Berkhouwer, Daniel Ackermann

FOTOS

Kopfsatz – Agentur für strategische Kommunikation GmbH Annaberger Straße 104, 09120 Chemnitz Fotograf: Christoph Knaup

LAYOUT

Andy Gotter, Lisa Hüttner

