

Ginza Sakura Bash





Sakura Bash

Hol die Kirschblüte zu

dir nach Hause

- leckere Drinks mit dem

Dover Sakura Likör

Für die Japaner gibt es kaum eine wichtigere Zeit des Jahres als die Kirschblütenzeit, dort als Sakura bekannt. Die Kirschblüte ist jährlich nur für eine begrenzte Zeit von wenigen Wochen zu bestaunen und steht somit in Nippon als Zeichen für Vergänglichkeit. Sobald die Bäume in ihrer Blüte stehen, beginnt die berühmte Hanami Zeit, die Zeit der Blütenschau, die mit vielen geselligen Festen einhergeht.

Auch außerhalb Japans spielt die Kirschblütenzeit eine immer wichtigere Rolle. So gibt es auch

bei uns im Frühjahr über die Republik verteilt diverse Cherry Blossom Festivals, die meist unter den blühenden Kirschblütenbäumen stattfinden. Damit du die Kirschblüte zu dir nach Hause holen kannst, haben vier Bartender aus verschiedenen Städten spannende Cocktails mit unserem Dover Sakura Likör kreiert. Das Ergebnis sind drei überaus köstliche und raffinierte Signature Drinks, die aber dennoch für dich zu Hause einfach nachzumixen sind. Frei nach dem Motto: Drink Pink! Cheers & Kanpai!

Puzzle Bar

Hamburg

Sternkoch Kevin Fehling hat im Sommer 2020 die Puzzle Bar eröffnet, die sich in der Hamburger Hafencity im 15. Stock des Campus Towers befindet. Kreative Köpfe der Bar sind Daniel Hammer, Barmanager, und Dennis Ilies, ehemaliger Souschef von Fehlings 3-Sterne Restaurant The Table, und nun Teilhaber der Bar. Die Kenntnisse und Erfahrungen der Spitzengastronomie fließen hier geschmacklich und auf kreative Weise in die Textur der Drinks ein. Und das alles mit einer spektakulären Aussicht auf den Hamburger Hafen und die Elbphilharmonie. Die Puzzle Bar versteht sich als exklusive, aber gleichzeitig auch unkomplizierte Bar, in der jeder willkommen ist.

Dennis und Daniel haben für uns den überaus köstlichen Drink „Kyūshū Gimlet“ kreiert.

Kyūshū Gimlet

Zutaten:

- 5 cl Jin7 Series 00 Gin
- 2,5 cl Clear Lime Cordial (siehe rechte Seite), alternativ Lime Juice Cordial aus der Flasche (z.B. Rose's)
- 1,25 cl Dover Sakura Likör

Zubereitung:

Alle Zutaten in einem Rührglas auf Eis ca. 30 Sekunden kalt rühren und auf Eis servieren.



Für Experimentierfreudige Clear Lime Cordial

Zutaten:

- 150 g Oleo Saccharum aus 2 Limetten
- 250 g frischer, gesiebter Limettensaft
- 7,5 g Agar-Agar
- 125 g Stilles Mineralwasser

Zutaten für das Oleo Saccharum („Ölzucker“):

- Fein abgezogene Zesten von 2 Limetten
- 150 g feiner, weißer Zucker

Zesten und den Zucker in einem verschließbaren Gefäß vermischen und mit einem Stößel gründlich zerdrücken. Verschlossen 24 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen, dabei gelegentlich verrühren.

Im Anschluss

Wasser und Agar-Agar unter Rühren in einem mittleren Topf erhitzen, bis die Mischung klar ist. Unter Rühren den Limettensaft in dünnem Strahl zugeben. Die gewonnene Flüssigkeit in eine Metallschüssel füllen und in ein Eisbad stellen, stets weiter rühren. Durch die Kühlung stockt das Agar-Agar innerhalb weniger Minuten.

Wenn die Masse die Konsistenz von Hüttenkäse erreicht hat, ein Sieb über einen Topf hängen und mit einem Passiertuch auslegen. Die Masse in das ausgelegte Sieb geben und im Tuch kräftig ausdrücken. Das Resultat sind etwa 250 g klarifizierter Saft. Den Saft erneut leicht erhitzen und mit 150 g des Oleo Saccharum verrühren, bis der Zucker komplett aufgelöst ist. Abschmecken und die Limettenzesten herausfiltern.

Den fertigen Cordial in eine abgekochte Glasflasche füllen. Er hält sich gut gekühlt mindestens drei Wochen.

TiER

Berlin

Das TiER ist die Bar mit dem „alkoholpädagogischen Auftrag zum besseren Trinken“ im wunderschönen Berlin Neukölln. Seit 2009 werden hier mitten in der Weserstraße jede Menge kompetentes Handwerk und Sachverstand mit sehr viel Liebe zum Detail gepaart. Das TiER-Team serviert mit einer saisonal wechselnden Karte in einer entspannten Atmosphäre herausragende Cocktails.

Barchef im TiER ist Schahin Dorri, der schon lange in der Berliner Gastronomieszene zu Hause ist und in verschiedenen Bars tätig war. Inspiriert vom Cocktail-Klassiker „Corpse Reviver“ hat er für uns den fantastischen Drink „Hanami Reviver“ gezaubert.



Hanami Reviver

Zutaten:

- 2 cl Dover Sakura Likör
- 2 cl Mars Maltage „Cosmo“ Whisky
- 2 cl Dolin Dry Wermut
- 2 cl Kaltenthaler „Ava Bio Verjus“
- 10 Blätter Thaibasilikum

Zubereitung:

1. Alle Zutaten in ein Rührglas geben und 1 Minute ziehen lassen.
2. Mit Eiswürfeln auffüllen und etwa 20 Sekunden lang kalt rühren.
3. Den Drink in ein vorgekühltes Cocktailglas abseihen.

Barschule München

München

Die Barschule München wurde 2003 gegründet und ist eine der renommiertesten berufsbildenden Privatschulen für das Personal im Barbereich.

Die Barschule steht für klassische und moderne Barkultur und bietet Ausbildungen zum Bartender mit verschiedenen Modulen, Consulting für die Gastronomie, Workshops und Incentives für gastronomiefremde Branchen.

Patrick Metzger ist seit vielen Jahren in der Gastronomie- und Clubszene tätig, und hat in der Barschule München bereits eine große Zahl an Nachwuchskräften ausgebildet.

Inspiziert vom Cosmopolitan der 80er, der auf den ikonischen Drink der modernen Barkultur, den „Old Cuban“, trifft, hat er für uns den „Lady Sakura“ entwickelt.



Lady Sakura

Zubereitung:

Die Shiso Blätter mit einem Stößel in einem Shaker leicht andrücken, so dass die Blattzellen aufbrechen. Danach zuerst Eis in den Shaker geben, dann alle Zutaten außer den Sparkling Sake auf das Eis gießen. Die Zutaten kräftig shaken. Mit einem Barsieb doppelt in eine vorgekühlte Cocktailschale abseihen. 2-3cl Sparkling Sake in den verwendeten Shaker mit Eis eingießen, kurz durchschwenken und mit demselben Barsieb in den Drink abseihen. Mit einem Blatt Purple Perilla garnieren und servieren.

Zutaten:

- 3cl Sato No Akebono Genshu Shochu (Kokuto)
- 3cl Dover Sakura Likör
- 2cl frischer Zitronensaft
- 1cl Simple Syrup
- 2 Dashes Fee Brothers Cranberry Bitters
- 1 Splash Mio Sparkling Sake Dry (alternativ: 1 Spritzer trockener Prosecco)
- 3 Blätter Roter Shiso / Purple Perilla

Über Ginza Berlin

Ginza Berlin ist der Spezialist für den Import hochwertiger japanischer Spirituosen.

Seit 2015 bereist das Team das Land der aufgehenden Sonne, um einzigartige Produkte zu finden, die es bisher in Deutschland und Europa nicht zu kaufen gab. Egal ob in den coolen Bars von Tokyo oder in den rauen Bergen der Japanischen Alpen: Überall entdeckt Ginza Berlin neue Schätze, die sich durch hervorragende Qualität und ein ganz besonderes Flaschendesign auszeichnen.

Neben Klassikern wie dem berühmten japanischen Whisky bietet Ginza Berlin mit japanischem Tresterbrand oder Rum echte Raritäten an. Kunden finden eine große Auswahl an Likören und coolen Szenedrinks wie Sparkling Sake, Matcha- oder Yuzu-Likör. Ausführlich widmet sich das Unternehmen auch der wachsenden und kreativen japanischen Gin-Szene. Und natürlich einem weiteren großen Schwerpunkt, dem Shochu – Japans traditioneller Craft-Spirituose. Kaum ein anderes Getränk bietet mehr Vielfalt an Grundstoffen und Geschmacksrichtungen, kein anderes Destillat eignet sich besser als Aperitif oder Digestif, und vor allen Dingen auch für das Food Pairing.



Ginza
asian fine spirits

Ginza Berlin GmbH
Melchiorstraße 26
10179 Berlin
+49 30 588 749 30
info@ginza-berlin.com
www.ginza-berlin.com