



*Collection of
Unforgettable*



Cocktails



VINEICO
SELECTION



The word “cocktail“ was first used around 1800 in the English-speaking world, but originally only referred to a very specific type of the mixed drinks that were popular at that time. The first written source defined “cocktail“ in 1806 as a “stimulating drink made from spirits of all kinds, sugar, water and bitters“. A “cocktail“ therefore simply a version of the then-widespread Sling, which was similar to today’s Old Fashioned, spiced with herbal bitters.

Today, there are hundreds of different cocktails, typically made from two or more ingredients, including at least one spirit. They are usually freshly prepared with ice in a cocktail shaker, mixing glass or directly in the cocktail glass, poured into a suitable glass and served and drunk immediately.

This makes any drink only as good as its ingredients. That is why you must always choose the equipment in your home bar carefully to bring out the taste of these cool delicacies.

cocktails

[ˈkɔkteɪls]

Das Wort „Cocktail“ entstand um 1800 im angelsächsischen Sprachraum, bezeichnete aber ursprünglich nur einen ganz bestimmten Typ unter den damals üblichen Mixgetränken. Die erste schriftliche Quelle definierte „cock tail“ 1806 als „stimulierendes Getränk aus Spirituosen aller Art, Zucker, Wasser und Bitters“.

Ein „Cocktail“ war also lediglich eine mit Kräuterbitter gewürzte Variante des damals verbreiteten Sling, was ungefähr dem heutigen Old Fashioned entspricht.

Heute gibt es viele Hunderte verschiedene Cocktails, die typischerweise aus zwei oder mehr Zutaten bestehen, darunter mindestens einer Spirituose. Sie werden meist mit

Eis im Cocktail-Shaker, Rührglas oder direkt im Cocktailglas einzeln frisch zubereitet, in einem passenden Glas angerichtet und sofort serviert und getrunken.

Dabei ist jeder Drink nur so gut wie seine Zutaten. Darum wählen Sie die Ausstattung Ihrer Hausbar stets weise und überlegt und lassen Sie sich die kühlen Köstlichkeiten schmecken.

Get the Ebook
in your
Language!

Holen Sie sich
das Ebook
in Ihrer Sprache!

Available in 5 Languages EN, DE, FR, IT, ES
www.vinenco.com/downloads/

Verfügbar in 5 Sprachen EN, DE, FR, IT, ES
www.vinenco.com/downloads/



Bloody Mary (Longdrink)

The classic cocktail, made from vodka, tomato juice and spices, belongs to the Corpse Reviver group, drinks that can be used as 'hair of the dog'.

- 4.5cl vodka
- 9cl tomato juice
- 1.5cl lemon juice
- 2-3 shots of Worcestershire sauce
- Tabasco
- Celery salt
- Pepper



Pour all of the ingredients into a mixing glass and stir well with a bar spoon, then pour into a highball glass. Garnish with a lemon slice or celery (optional).

Did you know? The first Bloody Mary was probably mixed in 1921 in Harry's New York Bar in Paris. When the drink came to New York in the 1930s, it was called the Red Snapper for a while, since the word 'bloody' was considered offensive; however, the name didn't stick. Over the years, the Bloody Mary has been further refined with the addition of black pepper, salt, Tabasco and Worcestershire sauce. This is how the American classic was born. Originally, gin was probably used instead of vodka in the USA, since vodka was not yet widely available in America at the time.

Der Klassiker aus Wodka, Tomatensaft & Gewürzen gehört zur Gruppe der Corpse Reviver, den so genannten „Katergetränken“

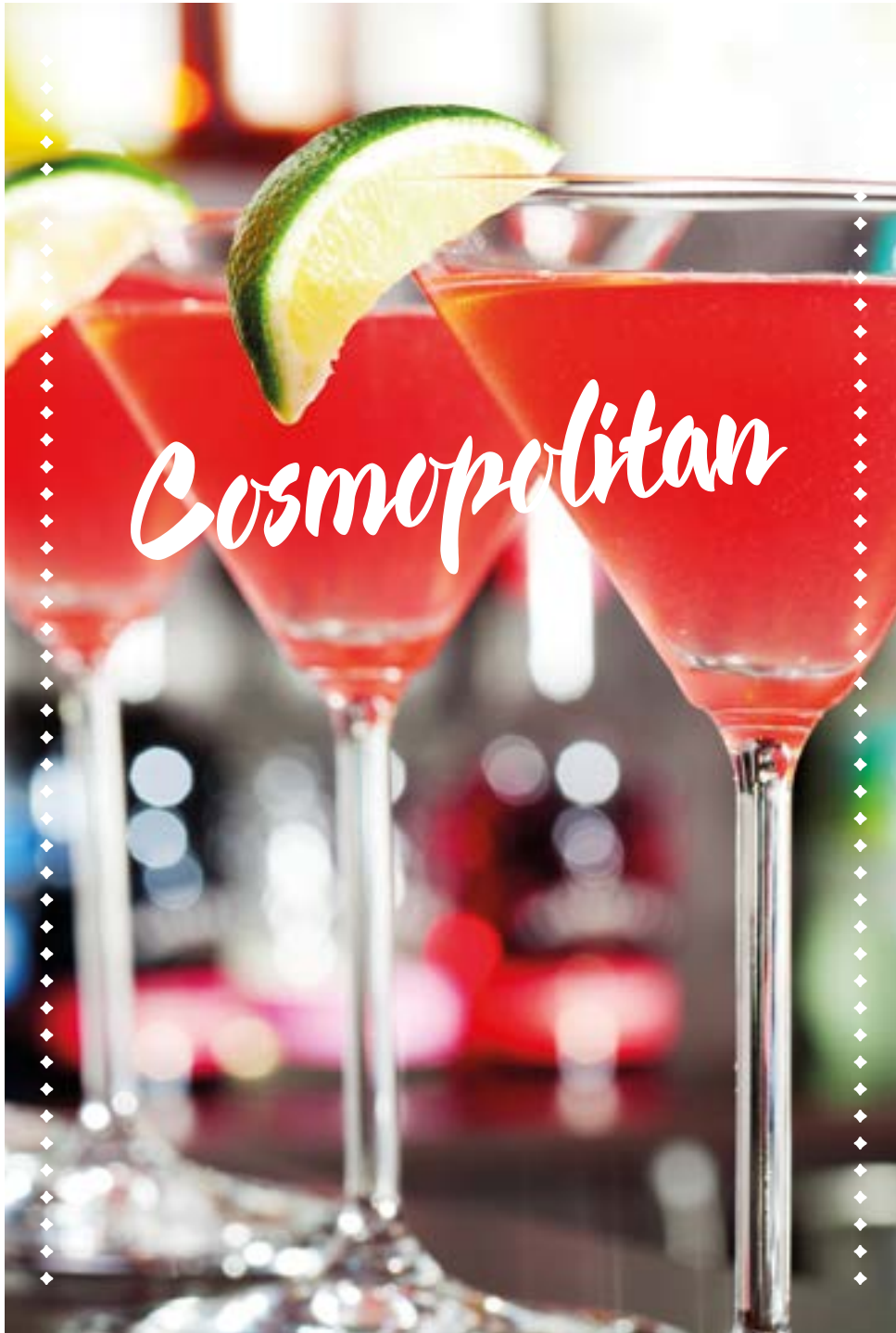
- 4,5cl Wodka
- 9cl Tomatensaft
- 1,5cl Zitronensaft
- 2-3 Schuss Worcestershire-Sauce
- Tabasco
- Selleriesalz
- Pfeffer



Alle Zutaten in ein Rührglas geben und mit dem Barlöffel gut umrühren, danach in ein Highball Glas gießen. Mit einer Zitronenscheibe oder Sellerie garnieren (optional).

Wissenswert: Die erste Bloody Mary wurde vermutlich 1921 in der Harry's New York Bar in Paris gemixt. Als der Drink in den 1930ern nach New York kam, wurde er für eine Weile auch Red Snapper genannt, da der Ausdruck „bloody“ als anstößig empfunden wurde; dieser Name konnte sich jedoch nicht durchsetzen. Über die Jahre wurde die Bloody Mary noch mit schwarzem Pfeffer, Salz, Tabasco und Worcestershire-Sauce verfeinert. So entstand der amerikanische Klassiker. Ursprünglich wurde in den USA statt Wodka vermutlich Gin verwendet, da Wodka in Amerika damals noch nicht weit verbreitet war.





Cosmopolitan (All Day Cocktail)

This most respectable 24/7 cocktail is based on the structure of a sour and has been very popular since even before Sex and the City

- 4cl vodka (lemon-flavoured, optionally)
- 1.5cl Cointreau
- 3cl cranberry juice
- 1.5cl fresh lime juice



Shake all the ingredients in a shaker filled with ice and strain them through a sieve into a wide cocktail glass. Garnish with a slice of lime.

Did you know? A short drink with this name was first mentioned in a bar book from 1934 (originally with gin instead of vodka); in its modern form, the Cosmopolitan has only been widely consumed since the 1990s. It is symbolic of the modern, design-oriented bars brought about by the bar boom of the 1990s.

Der wohl salonfähigste 24/7 Cocktail basiert auf der Grundstruktur eines Sours und erfreut sich nicht erst seit „Sex and the City“ größter Beliebtheit

- 4cl Wodka (optional mit Zitronenaroma)
- 1,5cl Cointreau
- 3cl Cranberry Saft
- 1,5cl Frischer Limettensaft



Alle Zutaten im mit Eis gefüllten Shaker gut schütteln und durch das Sieb in ein weites Cocktailglas „strainen“, also abseihen. Mit einer Limettenscheibe garnieren.

Wissenswert: Erstmals erwähnt wird ein Shortdrink dieses Namens in einem Barbuch von 1934 (ursprünglich mit Gin statt Wodka), in seiner heutigen Form ist der Cosmopolitan aber erst seit den 1990er Jahren weltweit verbreitet. Er steht sinnbildlich für die moderne, designorientierte Bar, die der Barboom der 1990er Jahre hervorbrachte.

Screwdriver (All Day Cocktail)

The most simple of cocktails - perfect when you want something quick and still tasty

- 5cl vodka
- 10cl orange juice



Pour all ingredients into a highball glass filled with ice and stir gently with a bar spoon. Garnish with an orange slice.

Did you know? The drink became widespread in the 1950s when vodka was established in the United States as a mixing spirit and today is known throughout the English-speaking world as a Screwdriver. The name supposedly comes from American oil workers, who would stir their drink with a screwdriver.

Der wohl einfachste unter den Cocktails – perfekt, wenn's einmal schnell gehen muss und immer wieder köstlich

- 5cl Wodka
- 10cl Orangensaft



Alle Zutaten in ein mit Eis gefülltes Highball Glas gießen und vorsichtig mit dem Barlöffel umrühren. Mit einer Orangenscheibe garnieren.

Wissenswert: Das Getränk verbreitete sich in den 1950er Jahren, als sich Wodka in den Vereinigten Staaten als Mix-Spirituose etablierte, und ist heute vor allem im angelsächsischen Raum unter der Bezeichnung Screwdriver bekannt. Angeblich kommt der Name von amerikanischen Ölarbeitern, welche ihren Drink mit einem Schraubendreher umrührten.



Black/White Russian



Black/White Russian (Before Dinner Cocktail)

The White Russian is a short drink and is considered an after-dinner drink because of its sweet and creamy ingredients. The version without cream is called the Black Russian.

- 5cl vodka
- 2cl coffee liqueur
- 2-4cl cream or milk
(for the White Russian)



Pour the vodka and coffee liqueur into an Old Fashioned glass filled with ice and stir gently. For the White Russian, carefully float the cream or milk on top, i.e. pour it over the back of a bar spoon.

Did you know? The White Russian is the favourite drink of the main character in the feature film *The Big Lebowski*, released 1998. In the film, Jeffrey Lebowski, alias “The Dude” (played by Jeff Bridges), uses half & half instead of beaten cream. This is very light cream sold as a pre-prepared product in the United States with a fat content of around 12.5%, between that of cream and milk

Der White Russian ist ein Shortdrink und zählt aufgrund seiner süßen und cremigen Bestandteile zu den After-Dinner-Drinks. Die Variante ohne Sahne heißt Black Russian

- 5cl Wodka
- 2cl Kaffeelikör
- 2-4cl Sahne oder Milch
(für White Russian)



Wodka und Kaffeelikör in ein mit Eis gefülltes Old-Fashioned Glas gießen und vorsichtig verrühren. Für den White Russian zusätzlich noch die Sahne oder Milch vorsichtig über den Rücken des Barlöffels in das Glas gleiten lassen („floaten“).

Wissenswert: Der White Russian ist das Lieblingsgetränk der Hauptfigur in dem Spielfilm *The Big Lebowski* von 1998. Im Film verwendet Jeffrey Lebowski alias „The Dude“ (gespielt von Jeff Bridges) allerdings statt angeschlagener Sahne Half & Half. Dabei handelt es sich um eine sehr leichte Sahne, die in den Vereinigten Staaten als Fertigprodukt angeboten wird und deren Fettgehalt mit etwa 12,5% zwischen Sahne und Milch angesiedelt ist.

Moscow Mule (Longdrink)

Belongs to the highballs group and can be served in a copper mug on the rocks

- 4.5cl vodka
- 12cl ginger beer
- 0.5cl fresh lime juice



Carefully mix the vodka and ginger beer with a bar spoon and add the fresh lime juice. Strictly under IBA rules, served with a lime slice in a highball glass; tastes just as good in a copper mug with a cucumber slice.

Did you know? The Moscow Mule originated in the United States in the 1940s and is closely associated with the Smirnoff vodka brand. At that time, vodka was still largely unknown, and the company was looking for a way to change that.

In 1941, they met John A. „Jack“ Morgan, landlord of the Cock'n Bull Pub in Hollywood, who wanted to market his own ginger lemonade. Together, they are said to have come up with the idea of creating a drink made from both ingredients to be served in a copper mug to make it unmistakable. The copper mugs were distributed in bars and clever marketing soon contributed to the popularity of the drink - the Moscow Mule initiated the vodka boom of the 1950s that continues to this day. Choosing the 'right' vodka, however, is far less important for the taste than the choice of ginger beer.

Gehört zu den Highballs und wird gerne in einer Kupfertasse on the rocks serviert

- 4,5cl Wodka
- 12cl Ginger Beer
- 0,5cl Frischer Limettensaft



Wodka und Ginger Beer vorsichtig mit dem Barlöffel vermischen und den frischen Limettensaft hinzufügen. Streng nach IBA mit einer Limettenscheibe im Highball Glas servieren; im Kupferbecher und mit Gurkenscheibe schmeckt er aber genauso gut.

Wissenswert: Der Moscow Mule entstand Anfang der 1940er Jahre in den Vereinigten Staaten und ist eng mit der Wodkamarke Smirnoff verbunden. Zu jener Zeit war Wodka in den USA noch weitgehend unbekannt, und so suchte man nach Wegen, dies zu ändern.

1941 tat man sich mit John A. „Jack“ Morgan zusammen, Wirt im Cock'n Bull Pub in Hollywood, der seine selbst hergestellte Ingwerlimonade vermarkten wollte. Gemeinsam soll die Idee entstanden sein, einen Drink aus beiden Zutaten zu kreieren, der in einem Kupferbecher serviert wurde, um ihn unverwechselbar zu machen. Die Kupferbecher wurden in Bars verteilt, und geschicktes Marketing trug bald zur großen Popularität des Drinks bei - der Moscow Mule leitete den Wodka-Boom der 1950er Jahre ein, der bis heute andauert. Maßgeblich für den Geschmack ist jedoch weniger die Wahl des „richtigen“ Wodkas, sondern vielmehr die des Ginger Beers.



Sex on the Beach



Sex on the Beach (Longdrink)

One of the most famous and popular cocktails - wonderfully refreshing and perfect for hot summer nights

- 4cl vodka
- 2cl peach liqueur
- 4cl cranberry juice
- 4cl orange juice



Shake all of the ingredients well in a shaker filled with ice. Then strain through a sieve into a highball glass (with ice). Garnish with an orange slice.

Tip: You can experiment with other ingredients such as pineapple or lemon juice, depending on your own preferences. There are hardly any cocktails with more variations than the Sex on the Beach. Different spirits are often used as a basis, such as tequila. Alcohol-free versions are often called Safer Sex on the Beach.

Einer der bekanntesten und beliebtesten Cocktails – herrlich erfrischend und perfekt für heiße Sommernächte

- 4cl Wodka
- 2cl Pfirsichlikör
- 4cl Cranberry Saft
- 4cl Orangensaft



Alle Zutaten im mit Eis gefüllten Shaker gut schütteln. Anschließend durch das Sieb in ein Highball Glas (mit Eiswürfel) abseihen. Mit einer Orangenscheibe garnieren

Tip: Gerne können Sie mit anderen Zutaten wie Ananas- oder Zitronensaft auch experimentieren, um Ihren Geschmack zu treffen. Es gibt kaum Cocktails, von denen so viele verschiedene Varianten existieren. Oft werden auch andere Basis-spirituosen eingesetzt, wie beispielsweise Tequila. Alkoholfreie Variationen heißen oft Safer Sex on the Beach.

Daiquiri (Before Dinner Cocktail)

This short drink belongs to the sours group and was named after the Cuban settlement with the same name

- 4.5cl white rum
- 1.5cl (cane) sugar syrup
- 2.5cl fresh lime juice



Shake all the ingredients in a shaker filled with ice and strain them through a sieve into a (pre-cooled) cocktail glass with no ice.

Tip: Daiquiris containing fruit pulp and/or fruit syrup instead of sugar syrup are also popular, such as the **mango**, **strawberry** or **banana daiquiri**. The Basil Daiquiri contains some basil leaves shaken in. Also try the **Frozen Daiquiri**, which isn't shaken in a shaker, but instead is prepared with crushed ice in a blender.

Dieser Shortdrink gehört zu der Gruppe der Sours und wurde nach der gleichnamigen kubanischen Siedlung benannt

- 4,5cl Weißer Rum
- 1,5cl (Rohr-)Zuckersirup
- 2,5cl frischer Limettensaft



Alle Zutaten im mit Eis gefüllten Shaker gut schütteln und durch das Sieb in ein (vorgekühltes) Cocktailglas ohne Eis „strainen“, also abseihen.

Tip: Beliebt sind auch Daiquiris, die statt Zuckersirup Fruchtmarm und/oder Frucht-sirup enthalten, zum Beispiel **Mango**, **Strawberry** oder **Banana Daiquiri**. Im Basil Daiquiri werden einige Blätter Basilikum mitgeschüttelt. Versuchen Sie auch den **Frozen Daiquiri**, der nicht im Shaker geschüttelt, sondern mit zerstoßenem Eis (Crushed Ice) im Standmixer zubereitet wird.

Daiquiri



Mojito (Longdrink)

A very refreshing classic with its origin in Cuba and that recalls a long tradition of rum drinks in the Caribbean

- 4cl white Cuban rum
- 3cl fresh lime juice
- 6 leaves fresh mint
- 2 teaspoons white sugar
- About 4cl soda water



Beat the lemon juice, mint leaves and sugar in a highball glass with the pestle and mix thoroughly. Add a dash of soda water and fill the glass with roughly crushed ice (cracked ice). Add the rum and finish with soda water. Serve with one or two mint sprigs and a lime slice and serve with a straw.

Did you know? As early as the 16th century, the British privateer Francis Drake is said to have used a drink made from sugar, real limes, Aguardiente de Caña (a simple sugar cane schnapps) and mint to help with his stomach problems. Drake was feared by the Spanish and was nicknamed “**El Draque**” (Spanish: the Dragon) and the drink was named after him; it was later mixed with rum when the production of this spirit became widespread in the Caribbean. In 1838, the Cuban author Ramón de Palma wrote in his story *El Cólera en Habana*: “Every day at 11am I take a **Draquecito**, and it does wonders for my health.”

Sehr erfrischender Klassiker, der seinen Ursprung auch in Kuba hat und auf eine lange Tradition von Rum-Getränken in der Karibik zurückgeht

- 4cl Weißer kubanischer Rum
- 3cl Frischer Limettensaft
- 6 Blätter frischer Minze
- 2 Teelöffel weißer Zucker
- Etwa 4cl Sodawasser



Limettensaft, Minzblätter und Zucker in einem Highball Glas mit dem Stößel zerstampfen und gut durchmischen. Einen Schuss Sodawasser zugeben und das Glas mit grob zerstoßenem Eis (Cracked Ice) auffüllen. Den Rum zugeben und mit Sodawasser abrunden. Mit ein bis zwei Minzezweigen und einer Limettenscheibe garnieren und mit Strohhalm servieren.

Wissenswert: Bereits im 16. Jahrhundert soll der britische Freibeuter Francis Drake ein Getränk aus Zucker, echten Limetten, Aguardiente de Caña (ein einfacher Zuckerrohrschnaps) und Minze gegen seine Magenbeschwerden konsumiert haben. Von den Spaniern wurde Drake gefürchtet und erhielt den Spitznamen „**El Draque**“ (span. der Drache), und so nannte man auch das Getränk, das später mit Rum gemischt wurde, als sich dessen Herstellung in der Karibik verbreitete. Der kubanische Autor Ramón de Palma schrieb 1838 in seiner Geschichte *El Cólera en Habana*: „Jeden Tag um elf Uhr nehme ich einen **Draquecito** ein, und das tut mir sehr gut.“



Mojito

Cuba Libre (Longdrink)

The name is supposed to refer to the liberation of Cuba from Spanish colonial rule by the Americans

- 5cl white rum
- 12cl cola
- 1cl fresh lime juice



Pour all ingredients into a highball glass filled with ice and garnish with a slice of lime.

Did you know? The drink gained popularity in Europe after the end of the second world war when the popular tune Rum and Coca Cola by the Andrews Sisters was played on the radio. After the Cuban revolution and the flight of many Cuban opponents of Fidel Castro, the combination became more popular because of the political associations with its name. In reference to the government system under Fidel and Raúl Castro, since the Cuban revolution the drink has also been called **Mentirita** (Spanish for ‚little lie‘) by exiled Cubans.

Der Name soll auf die Befreiung Kubas von der spanischen Kolonialherrschaft durch die Amerikaner zurückgehen

- 5cl Weißer Rum
- 12cl Cola
- 1cl frischer Limettensaft



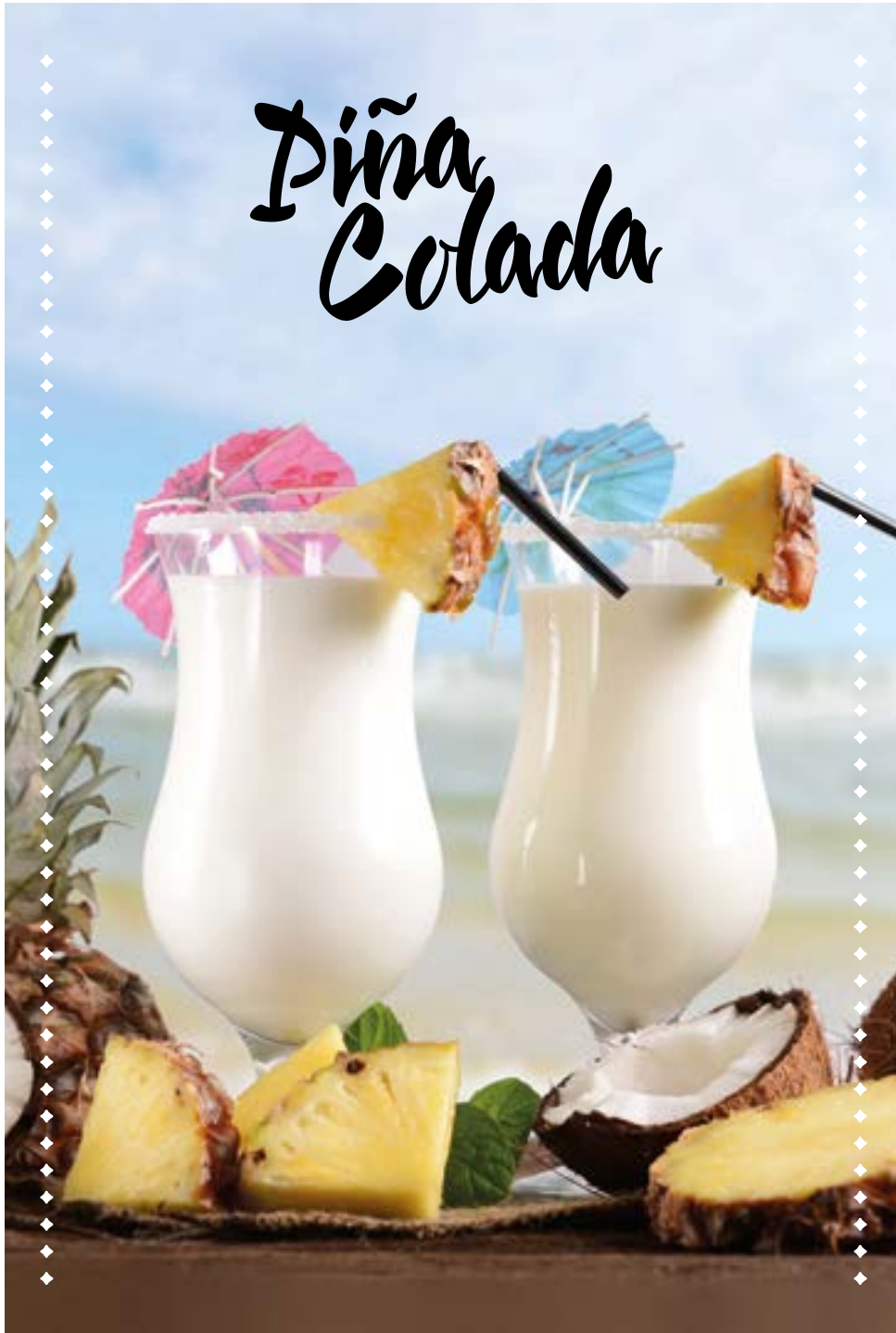
Alle Zutaten in ein mit Eis gefülltes Highball Glas gießen und mit einer Limettenspalte garnieren.

Wissenswert: Der Drink gewann in Europa nach dem Ende des Zweiten Weltkrieges an Popularität, als der Gassenhauer Rum and Coca-Cola der Andrews Sisters im Radio gespielt wurde. Nach der kubanischen Revolution und der Flucht vieler kubanischer Gegner Fidel Castros nach Florida gewann die Kombination aufgrund seines politische Assoziationen weckenden Namens wieder an Brisanz. In Anspielung auf das Regierungssystem unter Fidel und Raúl Castro seit der Kubanischen Revolution wird das Getränk insbesondere von Exilkubanern auch **Mentirita** (spanisch für „kleine Lüge“) genannt.

Cuba Libre



Piña Colada



Piña Colada (Longdrink)

The sweetest temptation since cocktails came into being, this drink became popular in the 1950s and is one of the best-known cocktails in the world

- 3cl white rum
(or optionally, stronger, dark rum)
- 9cl pineapple juice
- 3cl coconut milk
or cream of coconut
- 2cl cream (optional)



Mix all ingredients in a blender filled with ice and serve in a large fancy glass with a straw. Serve with a pineapple slice and cocktail cherry.

Did you know? The Piña Colada (from Spanish piña, pineapple, and colar, sieve) has lent its name to a whole group of cocktails, the Coladas. The Piña Colada is one of the most influential cocktails in history and was described as early as 1922 as follows:

“But best of all is a piña colada, the juice of a perfectly ripe pineapple - a delicious drink in itself - rapidly shaken up with ice, sugar, lime and Bacardi rum in delicate proportions. What could be more luscious, more mellow and more fragrant?”

Die süßeste Versuchung seit es Cocktails gibt wurde in den 1950er Jahren populär und gehört zu den weltweit bekanntesten Cocktails

- 3cl Weißer Rum
(alternativ auch kräftigerer, dunkler Rum)
- 9cl Ananassaft
- 3cl Kokosnussmilch
oder Cream of Coconut
- 2cl Sahne (optional)



Alle Zutaten in einem mit Eis gefüllten Standmixer mixen und in einem großen Fancy-Glas mit Strohalm servieren. Mit einer Ananasscheibe und Cocktailkirsche servieren.

Wissenswert: Die Piña Colada (von span. Piña ‚Ananas‘ und colar ‚durchsieben‘) ist namensgebend für eine ganze Gruppe von Cocktails, den Coladas. Die Piña Colada wird zu den einflussreichsten Cocktails der Geschichte gezählt und wurde bereits 1922 wie folgt beschrieben:

“But best of all is a piña colada, the juice of a perfectly ripe pineapple - a delicious drink in itself - rapidly shaken up with ice, sugar, lime and Bacardi rum in delicate proportions. What could be more luscious, more mellow and more fragrant?”

Mai Tai (Longdrink)

Considered to be one of the world's most successful drinks; its invention is often credited to Victor Bergeron (better known as Trader Vic), who, he claims, created it in 1944 in San Francisco

- 4cl white rum
- 2cl dark rum
- 1.5cl Curaçao/Triple Sec
- 1.5cl orgeat syrup
- 1cl fresh lime juice



Shake all the ingredients in a shaker filled with ice and strain them through a sieve into a highball glass. Garnish with pineapple, mint leaves and a slice of lime and serve with a straw.

Did you know? Trader Vic's original recipe originally called for 60ml of a 17-year barrel-aged Jamaican rum, 150ml Curaçao (orange liqueur), 75ml orgeat syrup, 75ml sugar syrup and 20ml freshly squeezed lime juice. Because the rum he used originally was quickly no longer available, Trader Vic replaced it with half another Jamaican rum and half a Martini rum.

Zählt zu den weltweit erfolgreichsten Drinks und wird oft Victor Bergeron (besser bekannt als Trader Vic) zugeschrieben, der ihn nach eigenen Angaben 1944 in San Francisco kreiert hat

- 4cl Weißer Rum
- 2cl Dunkler Rum
- 1,5cl Curaçao/Triple Sec
- 1,5cl Orgeat Sirup
- 1cl Frischer Limettensaft



Alle Zutaten im mit Eis gefüllten Shaker gut schütteln und durch das Sieb in ein Highball Glas „strainen“. Mit Ananasscheibe, Minzblättern und Limettenschale garnieren und mit Strohhalm servieren.

Wissenswert: Das Originalrezept von Trader Vic bestand ursprünglich aus 6cl eines 17 Jahre fassgelagerten Jamaika-Rums, 1,5cl Curaçao (Orangenlikör), 0,75cl Orgeat, 0,75cl Zuckersirup und 2cl frisch gepresstem Limettensaft. Da der ursprünglich verwendete Rum bald nicht mehr zur Verfügung stand, ersetzte ihn Trader Vic später je zur Hälfte durch einen anderen jamaikanischen Rum und einen Martini rum.





Planter's Punch (Longdrink)

Despite being called a punch (which in Germany usually refers to a hot beverage), a Planter's Punch is prepared with ice and served cold, like most cocktails.

- 4.5cl dark rum
- 3.5cl fresh orange juice
- 3.5cl fresh pineapple juice
- 2cl fresh lemon juice
- 1cl grenadine
- 1cl sugar syrup
- 3-4 shots Angostura bitters



Shake all ingredients well in a shaker except for the bitters and pour into a large glass with ice. Finish with the bitters on top. Garnish with a slice of pineapple and cocktail cherry.

Did you know? „Punch is a name that has been widely used since the 17th century in North America and Europe for a variety of mixed drinks; this makes it considerably older than the term 'cocktail', which was first used around 1800 and originally only referred to a small group of drinks, only becoming a generic term for alcoholic mixed drinks in the 20th century. Today, punch is regarded as the ancestor of such popular categories of cocktail as sours and fizzes.

Anders als die Bezeichnung Punsch vermuten lässt, die im Deutschen überwiegend für Heißgetränke steht, wird ein Planter's Punch mit Eis zubereitet und wie die meisten Cocktails kalt serviert.

- 4,5cl Dunkler Rum
- 3,5cl Frischer Orangensaft
- 3,5cl Frischer Ananassaft
- 2cl Frischer Zitronensaft
- 1cl Grenadine
- 1cl Zuckersirup
- 3-4 Schuss Angosturabitter



Alle Zutaten außer dem Angosturabitter im mit Eis gefüllten Shaker gut schütteln und in ein großes Glas mit Eis füllen. Mit dem Angosturabitter „on top“ abrunden. Mit Ananasscheibe und Cocktailkirsche garnieren.

Wissenswert: „Punch“ ist eine seit dem 17. Jahrhundert in Nordamerika und Europa verbreitete Bezeichnung für eine Vielzahl von Mixgetränken, also wesentlich älter als der erst um 1800 geprägte Begriff „Cocktail“, welcher ursprünglich nur eine kleine Gruppe von Drinks umfasste und erst im 20. Jahrhundert zum Oberbegriff für alkoholische Mixgetränke wurde. Heute gilt der Punsch als Urvater solcher populärer Cocktailkategorien wie der Sours und Fizzes.

Zombie (Longdrink)

First appeared in the 1930s. Tastes sweet, but is named after its effect on the drinker

- 4cl white rum
- 4cl dark rum
- 2cl Cointreau
- 3cl over-proof rum (over 70% ABV)
- 6cl pineapple juice
- 2cl fresh lemon juice
- 2cl grenadine
- 4cl orange juice
- 2cl passion fruit syrup



Shake all the ingredients in a shaker filled with ice and pour into a highball glass with the ice. Garnish with a slice of pineapple and cocktail cherry.

Did you know? There are any number of versions of this recipe; a common feature of them all is that they contain at least three but often five or six different types of rum, including overproof varieties (above 70%). Fruit liqueurs are often added and, of course, various types of fruit juice, intended to mask the high alcohol content.

Tauchte erstmals in den 1930er-Jahren auf. Schmeckt zwar süß, ist aber nach seiner Wirkung auf den Konsumenten benannt

- 4cl Weißer Rum
- 4cl Dunkler Rum
- 2cl Cointreau
- 2cl Rum hochprozentig (über 70%)
- 6cl Ananassaft
- 2cl Frischer Zitronensaft
- 2cl Grenadine
- 4cl Orangensaft
- 2cl Maracujasirup



Alle Zutaten im mit Eis gefüllten Shaker gut schütteln und mit dem Eis in ein Highball Glas gießen. Mit Ananasscheibe oder Orangenscheibe und Cocktailkirsche garnieren.

Wissenswert: Es gibt alle möglichen Rezeptvariationen, denen im Wesentlichen gemeinsam ist, dass sie mindestens drei, oft aber fünf oder sechs Sorten Rum enthalten, darunter auch hochprozentige (über 70%). Dazu kommen eventuell Fruchtliköre und vor allem verschiedene Arten von Fruchtsäften, die bewirken sollen, dass der hohe Alkoholgehalt verschleiert wird.

Zombie





Whiskey Sour (Before Dinner Cocktail)

An absolute classic and the original form of the sours genre, which are all based on the formula spirits, something sweet and sour citrus juice

- 4.5cl Bourbon whiskey
- 1.5cl sugar syrup
- 3cl fresh lemon juice
- 1 dash egg white (optional)



Shake all the ingredients in a shaker filled with ice and strain them through a sieve into a cocktail glass. Alternatively served on the rocks in a ice-filled Old Fashioned glass with half a lemon slice and a cocktail cherry.

Did you know? The important category of the sours cocktails includes, besides the Sour itself, which is the original form and from which the recipes are adapted: the **International Sour**, which contains liqueur as a sweetener, the **New Orleans Sour**, in which the additional liqueur is orange liqueur, the **Boston Sour**, with a little egg white shaken in, the **Fizz** and the **Collins**, which are categories of cocktail themselves based in turn on the classic Sour, but finished with soda.

Ein absoluter Klassiker und die Urform der Gattung der Sours, die alle auf dem Grundprinzip Spirituose, Süßungsmittel und saurer Zitrusensaft aufbauen

- 4,5cl Bourbon Whiskey
- 1,5cl Zuckersirup
- 3cl Frischer Zitronensaft
- 1 Schuss Eiweiß (optional)



Alle Zutaten im mit Eis gefüllten Shaker gut schütteln und durch das Sieb in ein Cocktailglas „strainen“. Alternativ auch „on the rocks“ im mit Eis gefüllten Old-Fashioned Glas, mit einer halben Zitronenscheibe und einer Cocktaillirsche.

Wissenswert: Die wichtigsten Kategorien der Sour-Gruppe sind neben dem eigentlichen Sour, der vom Aufbau her die Urform darstellt, der **International Sour**, der Likör als Süßungsmittel enthält, der **New Orleans Sour**, bei dem der zusätzliche Likör Orangenlikör ist, der **Boston Sour**, mit ein wenig Eiklar zum Shaken, der **Fizz** und der **Collins**, die ihrerseits Kategorien von Cocktails sind, die in ihrer Zusammensetzung auf einem klassischen Sour basieren, jedoch mit Soda aufgefüllt werden.

Old Fashioned (Before Dinner Cocktail)

Is one of the most important classic cocktails and was initially simply known as the Whiskey Cocktail

- 4.5cl Bourbon or rye whiskey
- 2 dashes Angostura bitters
- 1 sugar cube
- 1-2 dashes water



Soak the sugar cube in the Angostura bitters in an Old Fashioned glass and add a dash of water. Crush with a pestle and mix well. Then fill the glass with ice, add the whiskey and garnish with a slice of orange.

Did you know? Today, the short drink is the closest relative of the original form of the 'cocktail' according to its earliest definition, consisting of a spirit, sugar, water/ice and cocktail bitters. In the 20th century, the Old Fashioned became a bar classic. Sometimes, the bartender would serve it by making only the bitters/sugar mixture and then handing it over with a separate bottle of bourbon. The cocktail was especially popular during Prohibition because many of the whiskeys were burnt to make them dark in the absence of aging and were unpalatable without the addition of sugar and other ingredients.

Ist einer der wichtigsten klassischen Cocktails und wurde zunächst schlicht als Whiskey Cocktail bezeichnet

- 4,5cl Bourbon oder Rye Whiskey
- 2 Schuss Angosturabitter
- 1 Zuckerwürfel
- 1-2 Schuss Wasser



Den Zuckerwürfel in einem Old-Fashioned Glas mit Angosturabitter tränken und einen Schuss Wasser hinzufügen. Mit dem Stößel zerstampfen und gut durchmischen. Dann Glas mit Eis füllen, Whiskey zufügen und mit einer Orangenscheibe und Cocktailkirsche garnieren.

Wissenswert: Der Shortdrink entspricht noch heute weitgehend der Urform eines „Cocktails“ in seiner ursprünglichen Definition, besteht also aus einer Spirituose, Zucker, Wasser bzw. Eis sowie Cocktail-Bitters. Im 20. Jahrhundert wurde der Old Fashioned zum Bar-Klassiker. Manchmal wurde er serviert, indem der Barkeeper lediglich die Bitters-Zucker-Mischung herstellte und diese zusammen mit einer Flasche Bourbon Whiskey reichte. Besonders in der Zeit der Prohibition war der Cocktail populär, da viele der schwarz gebrannten Whiskeys ohne die Zugabe von Zucker und anderen Zutaten kaum genießbar waren.





Mint Julep (Longdrink)

Originates from the American South and is traditionally served in a silver or pewter mug, garnished with a sprig of mint and drunk through a short straw.

- 6cl bourbon whiskey
- 4 fresh mint sprigs
- 1 teaspoon powdered sugar
- 2 teaspoons water



Carefully crush the sugar, mint and water in a highball glass and mix thoroughly. Fill the glass with crushed ice, add the bourbon and stir well with the bar spoon until the glass ices up. Garnish with a mint sprig.

Did you know? The name is made up of the English word mint and the word julep, which comes from the Persian word julab, meaning rose water.

Stammt aus den amerikanischen Südstaaten und wird traditionell in einem Silber- oder Zinnbecher serviert, mit einem Minzestängel garniert und durch einen kurzen Strohhalm getrunken.

- 6cl Bourbon Whiskey
- 4 Frische Minzezweige
- 1 Teelöffel Puderzucker
- 2 Teelöffel Wasser



Mit dem Stößel in einem Highball Glas vorsichtig Zucker, Minze und Wasser zerstampfen und gut durchmischen. Das Glas mit zerstoßenem Eis füllen, den Bourbon zufügen und mit dem Barlöffel gut umrühren, bis das Glas vereist ist. Mit einem Minzestweig garnieren.

Wissenswert: Der Name setzt sich zusammen aus dem englischen Wort für Minze mint und julep, das vom persischen Wort julab für Rosenwasser abstammt.

Irish Coffee (Hot Drink)

In Ireland itself, *Caife Gaelach*, meaning Gaelic coffee, is sweet coffee with Irish whiskey topped with lightly beaten cream

- 4cl Irish whiskey
- 9cl hot coffee
- 3cl fresh cream
- 1 teaspoon brown sugar



Heat the whiskey a little and pour it into the glass with the hot coffee. Add the sugar, stir and carefully pour the (half-beaten) cream over the back of a bar spoon into the glass („float“ it) so that it does not mix with the coffee.

Tip: Irish coffee is traditionally served without a spoon and not stirred. The drinker sips the hot coffee through the cool cream. The original Irish coffee glass is heat-resistant so that you can heat it directly

Did you know? It has now been proven that this hot drink was invented in the 1940s in a restaurant in Foynes airport - a forerunner of today's Shannon International Airport - in western Ireland. Restaurant manager Joe Sheridan is said to have offered it to passengers who were waiting for overseas flights to refuel in the airport. Irish coffee only became internationally recognised, however, when the Buena Vista café in San Francisco copied the speciality in 1952.

In Irland selbst auch *Caife Gaelach* respektive Gaelic Coffee genannt, ist ein gesüßter Kaffee mit irischem Whiskey und einer Haube aus leicht angeschlagener Sahne

- 4cl Irish Whiskey
- 9cl Heißer Kaffee
- 3cl Frische Sahne
- 1 Teelöffel brauner Zucker



Den Whiskey etwas erhitzen und im Glas mit heißem Kaffee aufgießen. Den Zucker zufügen, umrühren und die (halbangeschlagene) Sahne vorsichtig über den Rücken des Barlöffels in das Glas gleiten lassen („floaten“), sodass sie sich nicht mit dem Kaffee vermischt

Tipp: Irish Coffee wird klassisch ohne Löffel serviert und nicht umgerührt, man schlürft den heißen Kaffee durch die kühle Sahne hindurch. Das Original Irish Coffee Glas ist hitzebeständig, sodass man es direkt erhitzen kann

Wissenswert: Es gilt mittlerweile als belegt, dass dieses Heißgetränk Anfang der 1940er Jahre in einem Restaurant des Flughafens Foynes - eines Vorläufers des heutigen Shannon International Airport - im Westen Irlands erfunden wurde. Restaurant-Chef Joe Sheridan soll es damals für Passagiere, die auf den Weiterflug ihrer Maschine nach Übersee warteten, angeboten haben, als der Flughafen zum Auftanken angefliegen wurde. International bekannt wurde Irish Coffee aber erst, als das Café Buena Vista in San Francisco diese Kaffeespezialität 1952 kopierte.



Dry Martini (Before Dinner Cocktail)

The origins of the martini are unknown and the subject of many legends. Probably the most famous form of the drink is the classic dry martini, which is made with as little vermouth as possible and has an olive or lemon peel as a garnish - nothing else

- 6cl gin
- 1cl dry vermouth
- 1cl salted olive oil
(for the dirty martini)



Stirred: Pour all ingredients into an ice-filled mixing glass and mix well with a bar spoon, then strain into a martini glass 'straight up' (without ice). Garnish with a lemon flavor or olive.

Shaken, not stirred: Shake all ingredients in an ice-filled shaker and strain into a pre-cooled martini glass 'straight up' (without ice). Garnish with a lemon flavor or olive.

Did you know? The martini's method of preparation is very controversial among its fans and is often passionately debated, preferably over martinis. "About one thing [...] everyone agrees: the most important thing when preparing and serving the martini is style."

Traditionally, a martini is stirred, since the spirits mix easily and the drink is clear in the glass. James Bond prefers his martinis shaken. This makes the drink cold faster, but it does make it milky in the glass initially and only it clears once the tiny air bubbles have risen.

The flavour and taste of the drink is highly dependent on the temperature; colder is considered better. If this is not achieved, a martini can taste insipid; this can be caused by using too little ice, ice that is too warm, or not stirring or shaking for long enough.

Die Ursprünge des Martini sind unbekannt und Gegenstand zahlreicher Legenden. Die wohl berühmteste Form des Getränks ist der klassische Dry Martini, der aus so wenig Wermut wie möglich und einer Olive oder Zitronenschale als Garnierung besteht - sonst nichts

- 6cl Gin
- 1cl Trockener Wermut
(Dry Vermouth)
- 1cl Salzige Olivenlake
(für den Dirty Martini)



Gerührt: Alle Zutaten in ein mit Eis gefülltes Rührglas gießen und mit dem Barlöffel gut vermischen, danach „straight up“ (ohne Eis) in ein Martini Glas „strainen“. Mit einer Zitronenzeste oder Olive garnieren.

Geschüttelt, nicht gerührt: Alle Zutaten im mit Eis gefüllten Shaker gut schütteln und „straight up“ (ohne Eis) in ein vorgekühltes Martini Glas „strainen“. Mit einer Zitronenzeste oder Olive garnieren.

Wissenswert: Zusammensetzung und Zubereitung eines Martini sind unter seinen Fans höchst umstritten und werden, vorzugsweise begleitet vom Genuss desselben, leidenschaftlich diskutiert. „In einem sind sich [...] alle einig: das wichtigste bei der Zubereitung und beim Servieren eines Martini ist Stil.“

Klassisch wird ein Martini gerührt, da sich die Spirituosen leicht verbinden und der Drink im Glas klar ist. James Bond bevorzugt seine Martinis hingegen geschüttelt.



Gin Fizz (Longdrink)

This is one of the classics in the history of cocktails and, with its endless varieties, forms its own group of drinks, the fizzes, shaken sours filled with some soda water

- 4.5cl gin
- 1cl sugar syrup
- 3cl fresh lemon juice
- 8cl soda water



Shake all the ingredients except the soda water in a shaker filled with ice, then strain them into tumbler or old-fashioned glass and fill with soda water. Serve with a lemon slice without ice.

Did you know? A fizz can be made with any spirit or liqueur that could also be used in a sour. Examples include the **brandy fizz** with brandy as a base, the **rum fizz** with white rum, **sloe gin fizz** with sloe gin, or as a **royal sloe gin fizz** with an egg added, **apricot fizz** with apricot brandy and a dash of orange juice, **Danish fizz** with gin and cherry brandy, **violet fizz** with gin and Crème de Violette and the **pineapple fizz** with white rum and a dash of pineapple juice. The basic formula of spirit(s) + lemon juice + soda is adapted to the ingredients used and supplemented if necessary; in fizzes with liqueurs, for example, the sugar syrup is omitted or the amount reduced.

Er gehört zu den Klassikern in der Geschichte der Cocktails und bildet mit seinen zahlreichen Varianten eine eigene Drinkgruppe der Fizzes, geschüttelte Sours, die mit etwas Sodawasser aufgefüllt werden

- 4,5cl Gin
- 1cl Zuckersirup
- 3cl Frischer Zitronensaft
- 8cl Sodawasser



Alle Zutaten außer Sodawasser im mit Eis gefüllten Shaker gut schütteln, danach in einen Tumbler oder Old-Fashioned Glas „strainen“ und mit Sodawasser auffüllen. Mit einer Zitronenscheibe ohne Eis servieren.

Wissenswert: Ein Fizz ist mit allen Spirituosen und Likören möglich, die auch in einem Sour harmonieren. Beispiele sind der **Brandy Fizz** mit Brandy als Basisspirituose, **Rum Fizz** mit weißem Rum, **Sloe Gin Fizz** mit Sloe Gin (Schlehenlikör) bzw. als **Royal Sloe Gin Fizz** zusätzlich mit einem Ei, **Apricot Fizz** mit Apricot Brandy und einem Schuss Orangensaft, **Danish Fizz** mit Gin und Cherry Brandy, **Violet Fizz** mit Gin und Crème de Violette und der **Pineapple Fizz** mit weißem Rum und einem Schuss Ananassaft. Die Grundformel Spirituose(n) + Zitrusafts + Zucker + Soda wird dabei an die verwendeten Zutaten angepasst und ggf. ergänzt; bei Fizzes mit Likören wird beispielsweise der Zuckersirup weggelassen oder sein Anteil reduziert.

Gin Fizz



Negroni



Negroni (Before Dinner Cocktail)

This classic from Italy with a bittersweet flavour was invented in Florence and is named after Count Camillo Negroni, who in 1920 ordered an Americano lengthened with gin from his trusted bartender

- 3cl gin
- 3cl Campari
- 3cl red sweet vermouth



Pour all ingredients directly into an Old Fashioned glass and stir gently with a bar spoon. Garnish with half a lemon slice or lemon zest.

Tip: Sometimes, a dash of soda water is added to the Negroni, while in the **Negroni sbagliato** (false Negroni), the gin is replaced with dry sparkling wine, 'Milanese' style. In the **Negrosky**, the gin is replaced with vodka.

Der Klassiker aus Italien mit bitter-süßem Geschmack wurde in Florenz erfunden und ist nach dem Grafen Camillo Negroni benannt, der bei seinem Barkeeper des Vertrauens um 1920 zum ersten Mal einen mit Gin verlängerten Americano bestellte

- 3cl Gin
- 3cl Campari
- 3cl Roter süßer Wermut



Alle Zutaten direkt in ein mit Eis gefülltes Old-Fashioned Glas gießen und vorsichtig mit dem Barlöffel umrühren. Mit einer halben Orangenscheibe oder Zitronenzeste garnieren.

Tip: Manchmal wird dem Negroni ein Schuss Sodawasser beigegeben, wohingegen beim **Negroni Sbagliato** (falscher Negroni) nach Mailänder Vorbild der Gin durch trockenen Spumante ersetzt wird. Beim **Negrosky** wird der Gin durch Wodka ersetzt.

Margarita (All Day Cocktail)

The 'daisy' became popular all over the world in the second half of the 20th century and, along with the Tequila Sunrise, is one of the world's most famous tequila-based drinks

- 3.5cl tequila
- 2cl Cointreau
- 1.5cl fresh lime juice



Shake all of the ingredients well in an ice-filled shaker and strain into a pre-chilled cocktail or margarita glass with a salted rim.

Tip: In the **frozen margarita**, the ingredients are mixed in a blender with several spoonfuls of crushed ice. This gives the drink a creamy, almost sorbet-like consistency and is very cold.

Fruit margaritas, such as the **mango** or **strawberry margarita** are mixed with fresh fruit or sometimes fruit liqueurs. Frozen versions of these are especially popular.

Das „Gänseblümchen“ wurde in der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts weltweit populär und gehört neben Tequila Sunrise zu den international bekanntesten Tequila-Drinks

- 3,5cl Tequila
- 2cl Cointreau
- 1,5cl Frischer Limettensaft



Alle Zutaten im mit Eis gefüllten Shaker gut schütteln und in ein vorgekühltes Cocktail oder Margarita Glas mit Salzrand „strainen“.

Tipp: Bei der **Frozen Margarita** werden die Zutaten mit einigen Löffeln zerstoßenem Eis im Blender gemixt. Der Drink erhält dadurch eine cremige, fast sorbetartige Konsistenz und ist sehr kalt.

Frucht-Margaritas, zum Beispiel eine **Mango** oder **Strawberry Margarita** werden unter Verwendung frischer Früchte und teilweise auch Fruchtlikören oder -sirups gemixt. Sie sind besonders in der Frozen-Variante beliebt.





Tequila Sunrise

Tequila Sunrise (Longdrink)

Owes its name to the characteristic colour gradation from yellow-orange (at the top) to orange/orange-red (at the bottom); this is because the grenadine is only added to the glass at the end and sinks through the ice cubes.

- 4.5cl tequila
- 9cl orange juice
- 1.5cl grenadine



Pour the tequila and orange juice directly into a highball glass filled with ice. Carefully add a dash of grenadine to achieve the characteristic ‚sunrise‘ colour gradation effect. Do not stir and garnish with an orange slice and cherry.

Tip: As with almost all mixed drinks, there are countless other recipes and variations with different amounts of each ingredient and/or different ingredients, such as recipes with real pomegranate syrup instead of artificially flavoured grenadine or finished with some lemon juice. The base spirit can be replaced to make a **Caribbean Sunrise** (with rum), a **Vodka Sunrise**, a **Southern Sunrise** (with Southern Comfort) or a **Malibu Sunrise** (with Malibu). A **Batida Sunrise** consists of Batida de Coco, pineapple juice and cherry liqueur.

Verdankt seinen Namen der charakteristischen Farbabstufung von Gelb-Orange (oben) über Orange bis Orangerot (unten), da die Grenadine erst zum Schluss in das Glas gegeben wird und durch die Eiswürfel nach unten sinkt.

- 4,5cl Tequila
- 9cl Orangensaft
- 1,5cl Grenadine



Tequila und Orangensaft direkt in ein mit Eis gefülltes Highball Glas füllen. Vorsichtig einen Schuss Grenadine zufügen, um den charakteristischen „Sunrise“ Farbabstufungseffekt zu erreichen. Nicht umrühren und mit einer Orangenscheibe und Kirsche garnieren.

Tip: Wie bei fast allen Mixgetränken gibt es unzählige weitere Rezepte und Variationen mit anderen Mengenverhältnissen und/oder abweichenden Zutaten, beispielsweise mit echtem Granatapfelsirup statt künstlich aromatisierter Grenadine oder abgerundet mit etwas Zitronensaft. Durch Austausch der Basisspirituose wird aus einem Tequila Sunrise ein **Caribbean Sunrise** (mit Rum), ein **Wodka Sunrise**, ein **Southern Sunrise** (mit Southern Comfort) oder ein **Malibu Sunrise** (mit Malibu). Ein Batida Sunrise besteht aus Batida de Coco, Ananassaft und Kirschlikör.

Champagne Cocktail (Sparkling Cocktail)

Suitable for every occasion, fun to drink and ordered as early as 1942 by Victor Laszlo and Captain Renault in the film classic Casablanca

- 9cl good chilled champagne
- 1cl cognac
- 1-2 dashes Angostura bitters
- 1 sugar cube



Soak the sugar cubes with Angostura bitters and place in a champagne glass. Add the cognac and carefully pour the mixture with well-cooled champagne (the colder, the better). Garnish with orange slices and a cocktail cherry.

Tip: Tastes almost as good with Prosecco and normal brandy ;)

Passend für jede Gelegenheit, macht Spaß und wurde bereits 1942 von Victor Laszlo und Captain Renault im Filmklassiker „Casablanca“ bestellt

- 9cl Gut gekühlter Champagner
- 1cl Cognac
- 1-2 Schuss Angosturabitter
- 1 Zuckerwürfel



Den Zuckerwürfel mit Angosturabitter tränken und in ein Champagnerglas geben. Cognac zufügen und dann vorsichtig mit gut gekühltem (je kälter, desto besser) Champagner aufgießen. Mit Orangenscheibe und Cocktailkirsche garnieren.

Tipp: Schmeckt mit Prosecco und Brandy fast genauso gut ;)

Champagne Cocktail



Mimosa



Mimosa (Sparkling Cocktail)

Is said to have been invented around 1925 in the Hotel Ritz, Paris, and is named after the yellow flowers of the silver acacia, which is also known as the mimosa in Europe

- 7.5cl well-cooled champagne (alternatively, some other sparkling wine, such as Prosecco)
- 7.5cl fresh orange juice



Pour the orange juice followed by the champagne carefully into a champagne glass and carefully stir with a bar spoon. Optionally garnish with lemon zest

Did you know? The well-known champagne cocktail **Buck's Fizz** is, incidentally, exactly the same drink according to the IBA (International Bartenders' Association). According to other recipes, for a Buck's Fizz, you simply change the ratio between champagne and orange juice from 1:1 to 2:1, so 100ml champagne and 50ml orange juice.

Wurde, so sagt man, etwa 1925 im Hotel Ritz Paris erfunden und ist benannt nach den gelben Blüten der Silber-Akazie, die man in Europa auch als Mimose kennt

- 7,5cl Gut gekühlter Champagner (alternativ Sekt/Prosecco)
- 7,5cl Frischer Orangensaft



Erst den Orangensaft, dann den Champagner vorsichtig in ein Champagnerglas gießen und vorsichtig mit dem Barlöffel umrühren. Optional mit einer Zitronenzeste garnieren

Wissenswert? Der ebenfalls sehr bekannte Champagner Cocktail **Buck's Fizz** ist laut IBA (International Bartenders Association) übrigens genau derselbe Drink. Anderen Rezepten zufolge ändert man für einen Buck's Fizz das Verhältnis zwischen Champagner und Orangensaft einfach von 1:1 auf 2:1, also 10cl Champagner und 5cl Orangensaft.

Kir Royal (Sparkling Cocktail)

The royal version of the 'simple' Kir, for which you simply replace champagne with dry white wine

- 9cl well-cooled champagne (alternatively, some other sparkling wine, such as Prosecco)
- 1cl Crème de Cassis



First, pour the Crème de Cassis into a champagne glass or champagne saucer, then fill with chilled champagne.

Did you know? Félix Kir (1876–1968), a canon and mayor from Dijon, made the drink Blanc-Cassis, the modern Kir, the official drink of the region; it had been popular with local vintners and was served at receptions at the town hall, since Côte d'Or is an important growing region for the blackcurrant, the basis for the cassis.

Die royale Variante des „einfachen“ Kir, für den man einfach statt Champagner trockenen Weißwein nimmt

- 9cl gut gekühlter Champagner (alternativ Sekt/Prosecco)
- 1cl Crème de Cassis



In ein Champagnerglas oder in eine Champagnerschale erst Crème de Cassis geben und dann mit gekühltem Champagner auffüllen.

Wissenswert: Félix Kir (1876–1968), ein Kanoniker und Bürgermeister von Dijon, machte das bei den Weinbauern in der Region beliebte Getränk Blanc-Cassis, also den heutigen Kir zum offiziellen Getränk der Region, das bei Empfängen im Rathaus ausgeschenkt wurde, denn die Côte d'Or ist ein wichtiges Anbaugebiet für die Schwarze Johannisbeere, die Grundlage für den Cassis.



Bellini



Bellini (Sparkling Cocktail)

Probably created in the 1930s in Harry's Bar, Venice, where it quickly became one of the most popular cocktails and today remains a signature drink and important draw for the bar

- 10cl Prosecco (or sparkling wine/ champagne)
- 5cl fresh peach puree



First pour the peach puree, then the Prosecco, into the glass and stir carefully with the bar spoon.

Tip: The **Puccini**, with fresh mandarin juice, the **Rossini**, with fresh strawberry puree, and the **Tintoretto**, with fresh pomegranate juice, are all also very popular versions of this cocktail.

Entstanden vermutlich in den 1930er Jahren in „Harry's Bar“ in Venedig, wo er schnell zu einem der beliebtesten Cocktails avancierte und noch heute als Signature Drink ein wichtiger Werbeträger der Bar ist

- 10cl Prosecco (alternativ Sekt/ Champagner)
- 5cl Frisches Pfirsichpüree



Erst das Pfirsichpüree, dann den Prosecco vorsichtig in ein Champagnerglas gießen und vorsichtig mit dem Barlöffel umrühren.

Tipp: Auch sehr beliebt sind die Varianten **Puccini** mit frischem Mandarinsaft, **Rossini** mit frischem Erdbeerpüree oder **Tintoretto** mit frischem Granatapfelsaft.

Caipirinha (Longdrink)

Originates in Brazil, where cachaça is often replaced with vodka (Caipirinha de Vodka or Caipiroska) and, in southern Brazil, with red wine (Caipirinha de Vinho).

- 5cl cachaça
- ½ fresh lime
(4 sections)
- 2 teaspoons sugar



Place limes and sugar in an Old Fashioned glass, crush with a pestle and mix thoroughly. Then fill the glass with ice and cachaça.

Tip: Caipirinhas with vodka (Caipiroska), rum (Caipirissima), Aperol/Campari (Caipiro/Camparinha) herbal schnapps (Underberg), liqueurs (Cuarenta y Tres), Steinhäger or even wine are also popular.

Did ou know? The name Caipirinha is derived from the Brazilian caipira, which is a generic word for someone who lives in the country, but pejoratively can also mean something close to 'hillbilly'. Caipirinha (the diminutive of caipira) is best translated as redneck or bumpkin. Despite its name, the Caipirinha was originally a cocktail drunk by the rural upper class and spread into cities after the end of the first world war, while sugar cane spirit is usually enjoyed neat in the inland part of the country.

Cachaça is a Brazilian sugar cane spirit sold in many varieties in the country, including barrel-aged versions. The young, unaged spirit is colourless, while a yellow or gold colour indicates that the spirit has been through an aging process. The use of 'barrique' liqueurs for the Caipirinha is not common in Brazil, since higher-quality cachaça is not stored in oak barrels. Local timber is used for storage, which gives cachaça a characteristic quality.

Stammt ursprünglich aus Brasilien, wo der Cachaça auch gerne durch Wodka (Caipirinha de Vodka oder Caipiroska) und in Südbrasilien noch durch Rotwein (Caipirinha de Vinho) ersetzt wird

- 5cl Cachaça
- ½ Frische Limette
(4 Spalten)
- 2 Teelöffel Zucker



Limetten und Zucker in ein Old-Fashioned Glas geben und mit dem Stößel zerstampfen und gut durchmischen. Dann das Glas mit Eis und Cachaça auffüllen.

Tipp: Weit verbreitet sind auch Caipirinhas mit Wodka (Caipiroska), Rum (Caipirissima), Aperol/Campari (Caipiro/Camparinha), Kräuterschnäpsen (Underberg), Likören (Cuarenta y Tres), Steinhäger oder auch Wein.

Wissenswert: Die Bezeichnung Caipirinha ist abgeleitet vom brasilianischen caipira, das generisch Landbewohner, abwertend aber auch Hinterwäldler bedeutet. Caipirinha (die Verkleinerungsform von caipira) übersetzt sich am besten mit den Begriffen Landei oder Unschuld vom Lande ins Deutsche. Trotz ihres Namens war die Caipirinha ursprünglich ein Cocktail der ländlichen Oberschicht und verbreitete sich nach Ende des Ersten Weltkrieges in den Großstädten, während im Landesinneren der Zuckerrohrschnaps meistens pur genossen wird.

Cachaça ist ein brasilianischer Zuckerrohrschnaps, der dort in allen Varianten – auch in Fässern gealtert – angeboten wird. Farblos ist der junge, gerade destillierte Schnaps, während die Gelb- oder Goldfärbungen auf einen Alterungsprozess hinweisen.

Caipirinha



Long Island Iced Tea (Longdrink)

Appeared in New York in the 1970s; contains no tea, despite the name, but looks like iced tea because of the cola in the recipe

- 1.5cl gin
- 1.5cl tequila
- 1.5cl vodka
- 1.5cl white rum
- 1.5cl Curaçao/Triple Sec
- 3cl sugar syrup
- 2.5cl fresh lemon juice
- 1 dash cola



Pour all ingredients directly into a highball glass filled with ice and stir gently with a bar spoon. Garnish with a lemon spiral and serve with a straw.

Tip: There are a lot of variants of the Long Island Ice. Not all spirits are included in all versions; instead of real lemon juice and sugar syrup, citrus liqueurs or lemonade ingredients are sometimes used or orange juice added.

Did you know? There are numerous legends about the origin of this cocktail. It is said to have been invented during Prohibition in the USA (1919-1932), when the appearance and name of the drink would disguise its considerable alcohol content. In other versions, it is said to have been invented by a rich, bored housewife in the US state of New York. This housewife is said to have secretly taken just a small amount out of each spirit bottle in the house bar so that her husband wouldn't notice what she was doing. She filled the drink with cola to hide it.

Tauchte Ende der 1970er Jahre in New York auf, enthält, obwohl sein Name dies andeutet, keinen Tee, sieht aber wegen der enthaltenen Cola wie Eistee (engl. iced tea) aus

- 1,5cl Gin
- 1,5cl Tequila
- 1,5cl Wodka
- 1,5cl Weißer Rum
- 1,5cl Curaçao/Triple Sec
- 3cl Zuckersirup
- 2,5cl Frischer Zitronensaft
- 1 Schuss Cola



Alle Zutaten direkt in ein mit Eis gefülltes Highball Glas gießen und vorsichtig mit dem Barlöffel umrühren. Mit einer Zitronenspirale garnieren und mit Strohalm servieren.

Tipp: Die Varianten für den Long Island Ice Tea sind zahlreich. Nicht immer sind alle Spirituosen enthalten, anstelle von echten Zitrusäften und Zuckersirup werden Zitrusliköre oder Limonadengrundstoffe verwendet oder Orangensaft hinzugefügt.

Wissenswert: Es gibt zahlreiche Legenden zum Ursprung des Cocktails. So soll er zur Zeit der Alkoholprohibition in den USA (1919-1932) entstanden sein, da Aussehen und Name über seinen recht beträchtlichen Alkoholgehalt hinwegtäuschten. Anderen Versionen zufolge soll er von einer reichen, gelangweilten Hausfrau auf Long Island im US-Bundesstaat New York erfunden worden sein. Diese habe beim heimlichen Griff in die Hausbar von jeder Flasche nur eine geringe Menge entnommen, da ihr Mann davon nichts bemerken sollte. Zur Tarnung habe sie den Drink mit Cola aufgefüllt.



Long Island Iced Tea

VINEICO
SELECTION



*World of Premium
Wine and Bar Accessories*



www.VINEICO.com