

Die Entstehung und Geschichte der Bar

Von der Taberna des Altertums zur modischen Cocktailbar

Wann und wo die ersten alkoholischen Getränke hergestellt wurden, läßt sich heute leider nicht mehr feststellen.

Das Noah bereits ein erfolgreicher Winzer war, der die Erzeugnisse seines Weinbergs auch zu genießen verstand, wissen wir. Auch das Moses bereits Gesetze in Bezug auf den Weinbau erließ. So hatte zum Beispiel der Winzer das Recht zur Kriegsdienstverweigerung. Man sieht Wein und Bier als die ältesten alkoholischen Getränke an.

Bier soll schon vor ca. 6000 Jahren in Schenken verkauft worden sein!

Die Römer hatten verschiedene Arten von Gaststätten. Am bekanntesten wurde die Taberna, in der hauptsächlich Wein ausgeschenkt wurde. Der Name hat sich bis heute erhalten. Als die Römer mit der Ausbreitung des Christentums mit den aufsässigen Bewohnern ihrer entlegenen Provinzen zu kämpfen harren, entstanden an den Heerstraßen, die zu diesen Provinzen führten, Herbergen, in denen Soldaten, Heerführer und Beamte untergebracht wurden. In diesen Herbergen wurden Tabernen eingerichtet, die sich zu gewerblichen Gaststätten entwickelten. Die Herbergen, von den Römern als Mansiones bezeichnet, wurden mit Schildbezeichnungen wie „Kranz“, „Tanne“, „Zum Bären“, „Zum Adler“ usw. gekennzeichnet.

Der Konzessionszwang besteht übrigens seit dem 11. Jahrhundert.

Die American Bar / Die eigentliche Bar

Für die ersten Einwanderer Amerikas war der selbstgebrannte Roggenwhisky das allgemeine Verständigungsgetränk der schweren Pionierzeit. Die Drugstores in den Siedlerorten kauften das Feuerwasser von Brennern und hielten es für den Ausschank bereit. Die Einwanderer trafen sich in den Drugstores um bei ein paar Gläschen die neuen Erlebnisse zu berichten. Nach einigen Gläschen kam es dann meist zu handfesten Raufereien, bei denen auch das Mobiliar ziemlichen Schaden nahm. Um sich vor derartigen Ausschreitungen zu schützen, sperrte der Wirt Ladentisch und Regele mit einer Barriere ab. Mit der Zeit verfeinerten sich die primitiven Schenken und man verlegte die Bar in einen eigenen Saloon, eine Westernwirtschaft mit einer Theke, an der eine Barriere zum Anlehnen angebracht war. Die American Bar war geboren.

Die Entstehung und Geschichte des Cocktails

Über den Ursprung des namen s Cocktail (Hahnenschwanz) gibt es verschiedene Versionen. Welches die einzig richtige ist, läßt sich heute nicht mehr feststellen, denn es existieren keine historischen Aufzeichnungen.

Im allgemeinen wird behauptet, daß der erste Cocktail nach einem Hahnenkampf in Amerika gemixt wurde.

Bei den damals sehr beliebten Hahnenkämpfen wurden dem unterlegenen Hahn die bunten Schwanzfedern ausgerissen und dem Besitzer des siegreichen Hahnes als Trophäe überreicht. Selbstverständlich mußte der Sieg entsprechend gefeiert werden. Man trank, wie die Geschichte sagt, „on the cocks´ Tail“.

Eine andere Version ist diese: Betsy Flanagan, eine Soldatenwitwe, betrieb im Jahre 1776 eine Gaststätte in New York, in der hauptsächlich französische Offiziere verkehrten. Die Franzosen liebten es, Betsy Flanagan mit einem Engländer zu necken, der in der Nachbarschaft Hühner züchtete. Als Betsy eines Tages von dem Gerede genug hatte, ging sie kurzerhand zur Hühnerfarm des Nachbarn und riß den Hähnen die Schwanzfedern aus.

Den französischen Offizieren servierte sie darauf ein Mixgetränk, das sie, um dem Gerede über die angebliche Sympathie zu dem Engländer nun endgültig ein Ende zu bereiten, mit den Federn dekorierte. Einer der Offiziere rief darauf aus: „Vive le coq’s tail !“

Es wird manchmal behauptet, daß der Cocktail aus der Zeit der Prohibition stammt, doch wurde das Mixgetränk bereits am 13. Mai 1806 schriftlich erwähnt und war ein halbes Jahrhundert vor dem berüchtigten Alkoholverbot ein in Amerika sehr beliebtes Getränk. In der amerikanischen Illustrierten vom 13. Mai 1806, „The Balance“, hieß es: „Cocktail ist ein anregendes Getränk, zusammengestellt aus Spirituosen irgendwelcher Art, Zucker, Wasser und Bitters. Er wird ordinär als bittered sling bezeichnet und soll bei Wahlkämpfen als ausgezeichnetes Gebräu von nutzen sein.

Der heutige Cocktail ist mit der obigen Beschreibung natürlich nicht mehr zu vergleichen.

Die International Bartenders Association begrenzt die Zutaten für Cocktails, die bei internationalen Wettbewerben zugelassen werden, auf fünf: eine Spirituose als Basis des Getränks, zwei andere alkoholische Getränke und zwei Teile Flüssigkeit, die keinen Alkohol enthalten. Die Dekoration ist auf Früchte die gewöhnlich in einer Bar verwendet werden. Die Quantität des Getränks ist auf 60 ml festgesetzt.

Während der Prohibition wurden solche Regeln nicht beachtet. Alles, was man mixen konnte, wurde gemixt, und man kann mit Recht behaupten, daß zu keiner Zeit das Mixen von Cocktails beliebter war als zu jener Zeit.

Die Ausstattung der Hausbar

Diese Liste soll Ihnen als Einkaufshilfe dienen und zeigen was Sie benötigen um mit wenig Aufwand und Geldeinsatz Cocktails zu mixen. Artikel , die mit Sternchen markiert sind benötigen Sie nicht unbedingt. In Klammern finden Sie meist eine Alternative, die Sie ersatzweise verwenden können.

Arbeitsgeräte:

Schneidebrett und Messer	Carving board
Barlöffel (Limonaden- oder Eislöffel)	Barspoon
Schüttelbecher	Shaker
Barsieb	Strainer
Eisbox / Eiseimer	Ice-bucket
Eiszange / Schaufel	Ice-tongs / Ice-scoop
Dosenöffner	Can-opener
Korkenzieher	Bottle-opener
Kapselheber	Bottle-opener
Fruchtpresse	Squeezer
Meßbecher	Jigger
Stampfer / Stößel	
Eiswürfelschalen	
Champagnerzange*	
Eismühle*	Ice-crusher
Spritzflasche*	Dash-Bottle
Elektrischer Mixer*	Electric-Mixer

Muskatreibe*	Grater
Sektflaschenverschluß*	
Rührglas*	
<u>Dekorationsmaterial:</u>	
Cocktailspieße kurz (Zahnstocher)	Cocktailpicker
Cocktailspieße lang ()	Cocktailpicker
Strohhalme	Straws
Cocktailservietten	Cocktail-napkins
Cocktailkirschen (Trauben, Blaubeeren, Physalis)	Cocktailcherries
Zitronen	Lemon
Orangen	Oranges
Ananas	Pineapple
Limetten	Limes
Kiwi	
Saisonnobst*	

Fachgerechte Zubereitung

Arbeitsplatz aufbauen, Zutaten übersichtlich anordnen, Säfte schütteln
 Arbeitsgerät (Shaker / Mixglas) und Gästeglas vorkühlen
 Schmelzwasser abseihen !
 Zutaten abmessen, in das Arbeitsgerät geben und mixen
 Fertigen Cocktail in das vorgekühlte, evtl. mit frischem Eis gefüllte, Glas seihen
 Cocktail dekorieren
 Arbeitsplatz und Geräte reinigen

Basiszutaten:

Rum hell und dunkel
 Grenadinesirup
 Zitronensaft
 Orangensaft
 Ananassaft
 Sahne
 Coca Cola
 Tonic Water
 Bitter Lemon
 Sodawasser oder Mineralwasser mit viel Kohlensäure
 Mit dieser Basis können Sie bereits folgende Cocktails mixen:

Planter´s Punch

4 cl Rum, 4 cl Orangensaft, 6 cl Ananassaft, 2 cl Zitronensaft, 2 cl Grenadine
Zubereitung im Shaker
Service im Longdrinkglas
Dekoration: Ananasscheibe, Cocktailkirsche

Florida

4 cl Orangensaft, 6 cl Ananassaft, 2 cl Zitronensaft, 2 cl Grenadine
Zubereitung im Shaker
Service im Longdrinkglas
Dekoration: Orangenscheibe, Cocktailkirsche

Sportsman

4 cl Orangensaft, 6 cl Ananassaft, 2 cl Zitronensaft, 2 cl Grenadine, 2 cl Sahne

Zubereitung im Shaker

Service im Longdrinkglas

Dekoration: Orangenscheibe, Cocktailkirsche

Planter´s

3 cl Rum dunkel, 4 cl Orangensaft

Zubereitung im Shaker

Service im der Cocktailschale

Dekoration: Cocktailkirsche

Bacardi Cocktail

4 cl Rum hell, 3 cl Zitronensaft, 1 cl Grenadine

Zubereitung im Shaker

Service im der Cocktailschale

Dekoration: Cocktailkirsche

Cuba Libre

4 cl Rum, 12 cl Cola, 1 cl Zitronensaft

Zubereitung im Longdrinkglas

Dekoration: Limettenviertel (Saft in das Glas pressen)

Weitere Zutat: Kokossirup

Pina Colada Variante: mit 2-3 cl Erdbeermark = Strawberry Colada

4 cl Rum, 10 cl Ananassaft, 2 cl Sahne, 4 cl Kokossirup

Zubereitung im Shaker

Service im Longdrinkglas

Dekoration: Ananasscheibe, Cocktailkirsche

Pina Colada Natur Variante: mit 2-3 cl Erdbeermark = Strawberry Colada Natur

12 cl Ananassaft, 2 cl Sahne, 4 cl Kokossirup

Zubereitung im Shaker

Service im Longdrinkglas

Dekoration: Ananasscheibe, Cocktailkirsche

Orange Velvet

6 cl Orangensaft, 6 cl Ananassaft, 2 cl Sahne, 3 cl Kokossirup

Zubereitung im Shaker

Service im Longdrinkglas

Dekoration: Orangenscheibe, Cocktailkirsche

Weitere Zutat: Tequila weiß

Tequila Sunrise

4 cl Tequila, 10 cl Orangensaft, 2 cl Zitronensaft, 2 cl Grenadine

Zubereitung im Longdrinkglas über crushed ice geben

Dekoration: Orangenscheibe und Cocktailkirsche

Mexican Screwdriver

4 cl Tequila, 10 cl Orangensaft

im Longdrinkglas über crushed ice geben

Dekoration: Orangenscheibe und Cocktailkirsche

Weitere Zutat: Curacao Triple Sec oder Cointreau

Margarita Variante: mit 2-3 cl Erdbeermark = Strawberry Margarita

3 cl Tequila, 2 cl Zitronensaft, 2 cl Cointreau

Zubereitung im Shaker

Service in der Cocktailschale mit Salzrand

Dekoration: Limettenscheibe

Cointreau lime on ice

4 cl Cointreau, 1 Limette geviertelt, 1 Löffel Zucker

Zubereitung im Whiskyglas (Limette und Zucker mit dem Mörser im Glas mischen, crushed ice ins Glas geben und mit Cointreau auffüllen)

Dekoration: Keine

Weitere Zutat: Zuckersirup (Wasser und Zucker im Verhältnis 1:1 mischen und einmal aufkochen)

Rum Sour Variante: mit Soda auffüllen = Rum Fizz

4 cl Rum, 3 cl Zitronensaft, 2 cl Zuckersirup

Zubereitung im Shaker

Service im Longdrinkglas

Dekoration: Orangenscheibe, Cocktailkirsche

Tequila Sour Variante: mit Soda auffüllen = Tequila Fizz

4 cl Tequila, 3 cl Zitronensaft, 2 cl Zuckersirup

Zubereitung im Shaker

Service im Longdrinkglas

Dekoration: Orangenscheibe, Cocktailkirsche

Daiquiri Variante: ½ Banane püriert = Banana Daiquiri

4 cl Rum, 3 cl Zitronensaft, 1 cl Zuckersirup

Zubereitung im Shaker

Service in der Cocktailschale

Dekoration: Cocktailkirsche

Weitere Zutat: Cachaca

Caipirinha

5 cl Cachaca, 1 Limette geviertelt, 1-2 Löffel Rohrzucker

Zubereitung im Whiskyglas (Limette und Zucker mit dem Mörser im Glas mischen, crushed ice ins Glas geben und mit Cachaca auffüllen)

Dekoration: Keine

Bahia

3 cl Cachaca, 8 cl Orangensaft, 2 cl Sahne, 2 cl Zuckersirup

Zubereitung im Shaker

Service im Longdrinkglas

Dekoration: Orangenscheibe, Cocktailkirsche

Weitere Zutat: Gin

Gin Tonic

4 cl Gin, 12 cl Tonic Water

Zubereitung im Longdrinkglas

Dekoration: Limettenviertel (Saft in das Glas pressen)

Gin Fizz

4 cl Gin, 2 cl Zuckersirup, 3 cl Zitronensaft, 10 cl Soda

Zubereitung im Shaker, mit Soda auffüllen

Service im Longdrinkglas

Dekoration: Orangenscheibe, Cocktailkirsche

White Lady

3 cl Gin, 3 cl Cointreau, 2 cl Zitronensaft

Zubereitung im Shaker

Service im der Cocktailschale

Dekoration: Cocktailkirsche

Weitere Zutat: Wodka

Screwdriver

4 cl Wodka, 10 cl Orangensaft

Zubereitung im Longdrinkglas

Dekoration: Cocktailkirsche

Wodka Fizz

4 cl Wodka, 2 cl Zuckersirup, 3 cl Zitronensaft, 10 cl Soda

Zubereitung im Shaker, mit Soda auffüllen

Service im Longdrinkglas

Dekoration: Orangenscheibe, Cocktailkirsche

Chi Chi

4 cl Wodka, 10 cl Ananassaft, 2 cl Sahne, 4 cl Kokossirup

Zubereitung im Shaker

Service im Longdrinkglas

Dekoration: Ananasscheibe, Cocktailkirsche