

VERFÜHRERISCHE

COCKTAILS FÜR GENIESSER



Cool Down Drink

COCK-
TAIL
GUIDE

VERFÜHRERISCHE

COCKTAILS

FÜR GENIESSER

ERFRISCHEND /
GENUSSVOLL /
BELEBEND /
EXOTISCH /
BITTER /
SÜSS /



COCKTAILS



INHALT

COCKTAILS - ERFRISCHEND - ELEGANT

VORWORT	9
BARTOOLS	10
ZUTATEN	12
ZUBEREITUNG	14
COCKTAILS KÜHLEN	16
KRISTALLKLARES EIS	18
GLÄSER	20
COOLDOWNDRINK	22
COCKTAIL - REZEPTE	28
GIN	28
TEQUILA	54
VODKA	62
WHISKEY	80
RUM	94
CACHAÇA / CHAMPAGNER / COGNAC	120
ALKOHOLFREI / MOCKTAILS	134
REGISTER	158
IMPRESSUM	166

DAS COCKTAILBUCH
FÜR GENIESSER

by CoolDownDrink

Ü B E R

DIESES BUCH

In diesem Buch erwartet dich eine Reihe von Cocktails, die einfach und für jeden Zuhause nachzumixen sind. Die Rezepte sind in einem übersichtlichen und leicht lesbaren Format dargestellt. Du findest zu jedem Rezept eine Beschreibung zum Cocktail, dessen Zutatenliste und Zubereitung.

Cocktails

FÜR GENIESSER

"Mit Cocktails können wir den
Urlaub zu uns nach Hause holen"

ES IST IMMER ZEIT FÜR EINEN DRINK

Silvan von Arx



VORWORT

Mit diesem Buch möchte ich dich in die Welt der Cocktails entführen und dir Schritt für Schritt zeigen wie du hervorragende Cocktails einfach selbst mixen kannst.

Normalerweise werden Cocktailbücher von Barkeepern geschrieben. Ich bin kein Barkeeper, sondern der Typ der die Cocktails verkostet. Das hat dazu geführt, dass ich schon recht früh damit begonnen habe eigene Cocktails zu mixen. Cocktails haben mich schon immer fasziniert, so dass ich mir bereits während meiner Lehrzeit als Polymechaniker eine kleine Eismaschine kaufte, mit welcher ich an Wochenenden ununterbrochen Cocktails mixen konnte.

Später studierte ich Maschinenbau und anschliessend habe ich mich dem Bereich Forschung und Entwicklung der Thermischen Energiespeicherung gewidmet. Dabei befasse ich mich mit Materialien, mit denen man thermische Energie auf konstanter Temperatur speichern kann.

Eines dieser Materialien nutze ich in meiner eigens entwickelten Erfindung, dem CoolDownDrink-Glas, welches du später noch in diesem Buch antriffst. Mit diesem besonderen Glas ist es möglich ein Getränk schnell zu kühlen und lange kalt zu halten, ohne dass es verwässert. Das Besondere dabei ist, dass sich die Gläser während dem Kühlen verändern und beeindruckend aussehen.

Ich LIEBE Genuss und möchte auch dir diese Erlebnisse von mehr Genuss direkt nach Hause bringen. Ich wünsche dir viel Spass beim Durchstöbern dieses Buches sowie beim Zubereiten deiner Cocktails und vor allem "viele kühle Drinks"!

Herzlichst grüsst
Silvan von Arx, von CoolDownDrink

BARTOOLS

Mit den richtigen Werkzeugen und Methoden, kann man jeden Drink mixen. Der Umgang mit dem Shaker und den weiteren Utensilien ist einfach zu erlernen und mit etwas Routine wird es immer leichter.

Schütteln mit dem Cocktailshaker: Ein Cocktailshaker ist das wichtigste Werkzeug für die Cocktailherstellung. Durch das Schütteln mit Eis (in der Regel 10 bis 15 Sekunden) werden die Zutaten vermischt und gekühlt. Mittels Zugabe von Luft können sich die Aromen entfalten.

Im Glas aufbauen: Einige Cocktails wie beispielsweise die Longdrinks oder auch der Old Fashioned werden direkt im Glas "gebaut". Das bedeutet, dass alle Zutaten direkt ins Glas kommen und kein Shaker oder Rührglas benötigt wird.

Jigger oder Barmass: Das ist ein Messbecher, mit dem man die Spirituosen und Säfte genau abmessen kann.

Strainer und Barsieb: Es werden praktisch alle Drinks die im Rührglas oder mit dem Shaker zubereitet werden, durch einen Strainer abgeseiht. Dabei wird der Strainer in die Öffnung des Shakers gehalten. Um auch feinere Eis und Fruchtstückchen zurückzuhalten, kommt oftmals auch noch ein zusätzliches Barsieb zum Einsatz durch welches der Cocktail, nachdem er durch den Strainer im Shaker geflossen ist, abgefiltert wird. Diesen Vorgang nennt man "doppelt abgeseiht" oder "Doublestrain".

Barlöffel und Rührglas: Einige Cocktails werden verrührt (ca. 10 bis 15 Sekunden) und nicht geschüttelt. Dazu eignen sich lange Barlöffel und manchmal ein separates Rührglas in dem der Cocktail verrührt und anschliessend in ein Glas abgeseiht wird. Durch das Rühren wird der Drink lediglich gekühlt und verändert sein optisches Bild nicht. Das findet Verwendung bei einigen eleganteren Drinks, um Trübung und Eissplitter zu vermeiden.



ZUTATEN

Ein Cocktail wird nur so gut wie seine Grundzutaten sind. Mit frischen Zutaten werden deine Cocktails umwerfend schmecken. Frisch ausgepresster Zitronen- und Limettensaft sind, was den Geschmack anbelangt durch nichts zu ersetzen. Alles was du in den Shaker einfüllst, füllst du auch ins Glas. Mit qualitativ hochwertigen Zutaten werden deine Cocktails fantastisch schmecken.

Sind nicht alle Zutaten vorhanden, ersetze diese durch eine Ähnliche. Fehlt zum Beispiel Orange Curaçao, kann man auf etwas anderes wie Tripple Sec, Orangenlikör, Grand Marnier oder Cointreau zurückgreifen. Das gibt natürlich einen leicht andern Geschmack und Farbe des Cocktails. Aber dies lässt auch zu, dass man seine eigenen Kreationen für den Cocktail ausprobiert und mit den verschiedenen Möglichkeiten spielt.

Ähnlich verhält es sich bei den Bitters. Das sind aromatisierte Spirituosen mit sehr unterschiedlichem Geschmack. Sie sind wie Gewürze für Drinks. Es ist sicher von Vorteil wenn man ein paar Grundgeschmacksrichtungen davon Zuhause hat.

Bei Sirups gibt es eine Vielzahl an Geschmacksrichtungen. Anstatt Grenadinesirup kann auch Grenadinesaft hinzugegeben werden. Es geht bei Sirups hauptsächlich um das Aroma. Falls du Granatäpfel Zuhause hast, kannst du damit frischen Saft herstellen. Ein Sirup ist eine einfache zu verwendende Geschmackszugabe mit guter Haltbarkeit. Alles was frisch daherkommt wirkt sich positiv auf den Geschmack deines Cocktails aus.



ZUBEREITUNG

Ein Cocktail wird immer kalt serviert! Der Zweck einen Cocktail zu shaken, liegt in erster Linie darin, die Zutaten zu kühlen und zu mischen. Das kräftige Schütteln fügt dem Cocktail Luftblasen hinzu und vermischt die Zutaten gleichmässig.

Damit er kalt bleibt, wird er nach dem Shaken durch ein Barsieb in ein Glas auf frische Eiswürfel übergossen. Leider verwässert der Cocktail sehr schnell und verliert sein authentisches Aroma.

Um ein Verwässern zu verhindern und den vollen Geschmack zu bewahren gibt es eine neue Möglichkeit. Durch das Einfüllen direkt in ein CoolDownDrink-Glas bleibt dein Cocktail wie er sein muss. Sogar beim Shaken ohne Eis "Dry Shake" und mit Raumtemperatur warmen Zutaten werden diese in diesem besonderen Glas innert 2 bis 3 Minuten auf 6°C gekühlt. So verwässert nichts und du kannst dein köstliches Getränk bis zum Schluss mit vollem Geschmack geniessen.

Wer es besonders kalt mag kann natürlich wie gewohnt mit Eis shaken und anschliessend den Cocktail durch ein Barsieb in ein CoolDownDrink-Glas füllen. Achtung - dadurch wird es besonders kalt und kann dein Getränk teilweise zum Gefrieren bringen.

Bei grösseren Einladungen oder einer Party, lassen sich viele Drinks sehr gut in einem grösseren Gefäss wie einem Krug vorbereiten und kalt stellen, bis die Gäste kommen. Diese können vor Gebrauch kurz aufgeschüttelt und weiterverarbeitet werden. Dasselbe gilt auch für die Säfte und den weiteren Zutaten, die sich gut vorbereiten lassen.



COCKTAILS KÜHLEN

Cocktails schmecken kalt einfach besser als warm. Dazu wird in der Regel gefrorenes Wasser zum Kühlen verwendet. Eiswürfel fügen dem Cocktail Schmelzwasser hinzu. Viele Cocktails brauchen etwas Schmelzwasser, da damit der gewünschte Geschmack erreicht wird. Besonders bei den Tiki-Drinks, welche einen relativ hohen Anteil an Alkohol enthalten, wird etwas Schmelzwasser benötigt um die darin enthaltenen Spirituosen zu verbreitern und die enthaltenen Aromen zu öffnen. Das heisst Schmelzwasser, im richtigen Mass, macht den Cocktail besser.

Das schmelzende Eis verdünnt den Cocktail. Die Intensität geht verloren. Er schmeckt fade und schal. Deshalb sind nachfolgend ein paar hilfreiche Tricks aufgeführt um dem entgegenzuwirken.

Glas vorkühlen: Bei vielen Cocktails lohnt es sich, das Glas vorher im Gefrierfach vorzukühlen, sodass sich der in Ihm servierte Drink nicht so schnell wieder erwärmt. Alternativ werden Cocktailgläser auch heruntergekühlt indem man sie mit Eiswürfeln füllt und etwas stehen lässt. Vor dem Einfüllen des Cocktails wird dieses Eis aus dem zwischenzeitlich gekühlten Glas entfernt.

Immer frische Eiswürfel verwenden: Nach dem Shaken wird der Cocktail meist durch einen Strainer oder Barsieb über frische Eiswürfel ins Glas gegossen.

Mein Tipp: Selbstkühlendes Glas von CoolDownDrink verwenden. Das sind selbstkühlende Gläser, die eine grosse Menge an Kühlpower mitbringen und dadurch sogar ein raumtemperaturwarmes Getränk auf Trinktemperatur kühlen, ohne dass es verwässert und so den vollen Geschmack behält.

Mit diesen unterschiedlichen Methoden hast du viele Gestaltungsmöglichkeiten für lang anhaltenden Genuss.

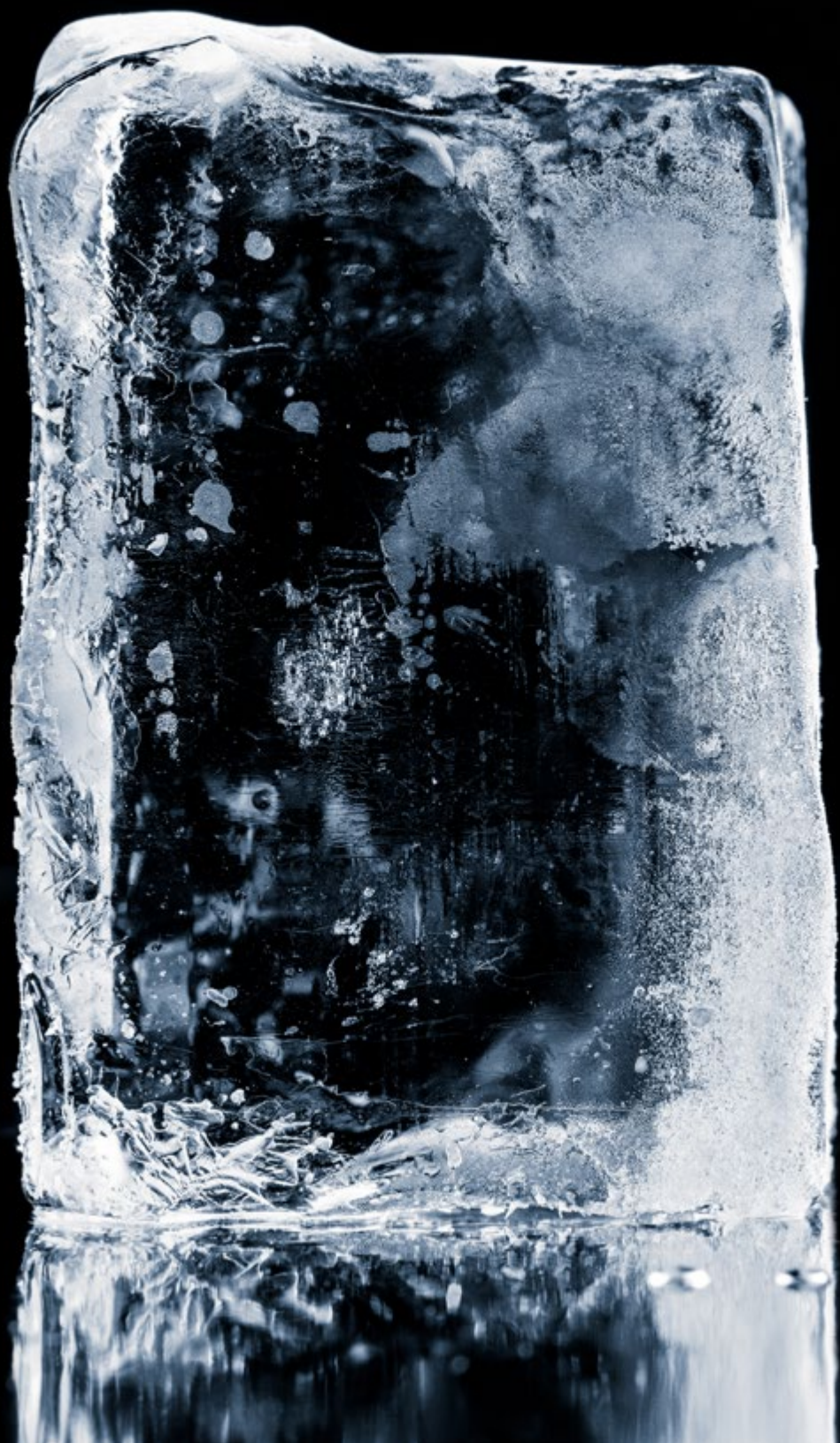


KRISTALLKLARES EIS

Es gibt verschiedene Formen von Eis. Beispielsweise ist „crushed Ice“ relativ fein zerhacktes Eis. Etwas gröber ist gebrochenes oder geschlagenes „cracked Ice“. Dann gibt es die „normalen“ Eiskwürfel, die jeder kennt und die einfach im Tiefkühler herzustellen sind. Weiter gibt es da noch die wunderschönen glasklaren Eiskwürfel die keine Einschlüsse enthalten und vollkommen transparent sind.

Glasklare Eiskwürfel sehen optisch schöner aus, schmelzen langsamer und schmecken neutraler, da weniger Schwebeteilchen und Lufteinschlüsse darin eingeschlossen sind. Die «nebligen» Einschlüsse kommen daher, dass das Wasser in der Regel von allen Seiten friert, dadurch Luftteilchen nach innen gedrückt werden und dort als trübe Einschlüsse bleiben. Es gibt dazu mehrere Methoden, die etwas Abhilfe schaffen sollen, wie zum Beispiel mit gekochtem oder destilliertem Wasser die Eiskwürfel herzustellen. Durch das Abkochen werden Gase gelöst was das Eis später etwas klarer macht.

Richtig glasklare Eiskwürfel erhält man mit der Methode «directional freezing». Das bedeutet, dass das Eis nur in eine Richtung gefriert. Dazu braucht es eine Isolationsbox bei der das Wasser nur von einer Seite gefrieren kann, da es von allen anderen Seiten isoliert ist. Damit lassen sich sehr schöne klare und transparente Eiskwürfel herstellen. Dadurch, dass das Eis nur in eine Richtung friert, werden die Lufteinschlüsse, Mineralien und Schwebeteilchen nach unten gedrückt. So enthält das von Oben nach Unten wachsende Eis keine Einschlüsse. Es soll jedoch nicht komplett durchfrieren, so dass man einen Eisblock mit ca. 5-6cm Dicke erhält. Der Eisblock kann anschliessend in quadratische, rechteckige oder diverse fantasievolle Formen geschnitten werden. Hierbei sollte man sehr vorsichtig vorgehen. Diese Methode der Eiskwürfelherstellung ist zwar aufwendiger, dafür erhält man kristallklare Eiskwürfel. Ansonsten kann man auch klare Eisblöcke direkt beim Eislieferanten bestellen und anschliessend in Form bringen.



GLÄSER

Wenn man hochwertige Spirituosen, teure Filler wie Tonic Water und Bio-Früchte zum Auspressen verwendet, aber dann den Cocktail in ein unpassendes Glas oder sogar in einen Pappbecher füllt, dann passt das einfach nicht zusammen. Es gibt nicht ohne Grund eine grosse Formenvielfalt an Gläser, die jeweils für bestimmte Cocktails verwendet werden. Denn im richtigen Glas sieht der Cocktail nicht nur ästhetisch schön aus, sondern es ist auch entscheidend für seinen Geschmack.

Beispielsweise schmeckt ein Weissbier aus der Dose, einer Flasche oder aus einem Weissbierglas jedes Mal anders. Der Geschmack wird je nach Gefäss manchmal süsser, herber, frischer und prickelnder schmecken. Dies trifft auch bei Spirituosen und Cocktails zu. Je nach Form des Glases, beispielsweise bei einem grossen bauchigen Glas, werden durch die grosse Oberfläche besonders viele Aromen freigesetzt und durch die nach oben verengende Öffnung entweicht der Geschmack nicht so schnell. Ein grosser Teil des Geschmacks wird über den Geruchssinn übertragen, wobei die Nase ein wichtiger Teil für intensiven Genuss ist.

Cocktailgläser sind Trinkgläser, die fast ausschliesslich für Cocktails verwendet werden. Oft wird mit dem Begriff Cocktailglas eine Cocktailschale gemeint. Eine spezielle Form der Cocktailschale ist das trichterförmige Martiniglas. Mit dem Oberbegriff Cocktailgläser werden aber auch alle weiteren Gläser gemeint, in denen Cocktails zubereitet werden. (Aufmerksame Leser brauchen spätestens jetzt einen Cocktail.)

Alle Mixgetränke die mit einen Filler (Auffüller wie Tonic Water, Cola oder Mineralwasser) gemixt werden, sind ideal geeignet um in einem CoolDownDrink-Glas serviert zu werden. Oft sind dies Longdrinks, welche Kohlensäure enthalten. Durch das selbstkühlende Glas kann Eis weggelassen und etwas mehr Filler eingefüllt werden. Dadurch erhält man zusätzliche Kohlensäure, intensiveren Geschmack und mehr Genuss.



DIE BESONDEREN GLÄSER

COOL DOWN DRINK

Mit diesem besonderen Glas kühlest du dein Getränk in 2-3 Minuten auf Trinktemperatur und es verwässert nicht. Du hast dadurch den vollen Geschmack.

Deshalb entstand diese geniale Erfindung: Da ich keine lauwar-men Drinks mag und mich als Wissenschaftler mit Energiespei- cherung beschäftige, kam mir die zündende Idee. Ich entwickelte ein Glas mit dem ein Getränk sehr schnell und ohne zu verwässern gekühlt wird und es zudem noch lange kühl und frisch hält. Mit diesem Glas wird jedes Getränk in kürzester Zeit auf Trinktempe- ratur gekühlt. Die Verwendung ist so einfach, dass es jeder nutzen kann.

Mit diesem physikalischen Prinzip kühlt das Glas mit extrem ho- her Leistung: Die Gläser sind doppelwandig und im Hohlraum mit einem speziellen Material (aus Lebensmittel) befüllt, welches ei- nen Phasenwechsel von fest zu flüssig ausnutzt und dadurch auf konstantem Temperaturniveau mit hoher Leistung kühlt.

So einfach funktioniert es: Im Prinzip funktionieren die Gläser wie Eiswürfel, welche auch vorher bereitgestellt werden. Einfach mit dem Vorteil, dass mit CoolDownDrink-Gläser deine Getränke nicht verwässern und beliebig oft wiederverwendbar sind.

So einfach verwendest du das Glas: Das Glas wird kopfüber ins Ge- frierfach gestellt. Wenn du durstig bist, nimmst du es heraus und befüllst es mit einem beliebigen Getränk. Nach 2 bis 3 Minuten ist es erfrischend kalt. Die Gläser können beliebig lange im Gefrier- fach verweilen. Sodass diese jederzeit zur Nutzung bereit sind und sie damit jedes beliebige Getränk rasch kühlen können.

Ein ganz besonderes Highlight ist die Optik der Gläser: Die kris- talline Struktur im Zwischenraum verändert sich während des Auf- schmelzens und sorgt für ein einzigartiges Aussehen. Es ist fas- zinierend zu beobachten, wie das Glas dadurch jedes Mal anders aussieht. Die Gläser sind mundgeblasen und aus hochwertigem Borosilikatglas gefertigt.



DIESES GLAS KÜHLT

23°C



+



+

OHNE EISWÜRFEL

6°C

3 MIN



=



SCHNELLES KÜHLEN

KEIN VERWÄSSERN

MEHR GENUSS

OPTISCHES HIGHLIGHT

EINZIGARTIG



Schnelles Kühlen

Kühlt ein Getränk in 2-3 Minuten auf Trinktemperatur und hält es für 45 Minuten bis eine Stunde lang erfrischend kalt.



Voller Geschmack

Mit dem CoolDownDrink-Glas wird nichts verwässert. Dies hält den Geschmack deines Getränks so, wie es schmecken sollte.



Verändertes Aussehen

Die kristalline Struktur im Hohlraum ändert sich während des Schmelzprozesses und sorgt für ein einzigartiges Erscheinungsbild.



Besonderes Geschenk

Mit diesem Glas hast du ein ganz besonderes Geschenk. Überrasche damit jemanden der dir wichtig ist.

mehr Infos auf: www.CoolDownDrink.ch



GIN

Der Name Gin ist ursprünglich abgeleitet vom Wort «Genévrier», dem französischen Ausdruck für Wacholder. Eine der ältesten Quellen berichtet von einem Wacholderschnaps namens Genever. Dieser wurde im Jahre 1689 von Franciscus Sylvius (einem hessisch-niederländischem Arzt und Naturwissenschaftler) aus seiner Heimat mitgebracht, als Wilhelm III. von Oranien-Nassau den englischen Thron bestieg. Später brachten auch englische Soldaten, welche die Holländer beim Holländisch-Spanischen Krieg unterstützen die Spirituose auf die Britische Insel, wo er dann später den kurzen Namen Gin erhielt.

Hergestellt wird er meist mit den Ausgangsstoffen Getreide oder Melasse. Seine unterschiedlichen Geschmackszüge erhält er durch die Aromatisierung mit Gewürzen, auch Botanicals genannt. Darunter versteht man alles, was dem Gin Geschmack verleiht wie diverse Kräuter, Rinden, Beeren, Samen, Früchte, Wurzeln und Wacholder. Diese werden eingelegt und destilliert. Die Aromatisierung mit den verschiedenen Zutaten kann sowohl während der Destillation wie auch nachträglich erfolgen. Sofern kein Zucker oder zusätzliche Aromen hinzugefügt werden, erhält die Spirituose den Namen London Dry Gin. Das ist keine bestimmte Marke und auch keine Herkunftsbezeichnung, sondern eine ortsunabhängige Qualitätsbezeichnung für hochwertigen Gin.

Gin ist seit Jahren eine Trendspirituose und wird als Hauptbestandteil in diversen Longdrinks und Cocktails verwendet. Dabei lässt sich mit der grossen Bandbreite an Gin-Aromen spielen. Insgesamt können bei der Herstellung rund 120 verschiedene Zutaten als Aromaträger zum Einsatz kommen.





Negroni

COCKTAILS MIT GIN

NEGRONI

Der Negroni ist ein Cocktail, der ursprünglich aus Italien stammt. Er hat einen bitter-süßen Geschmack und wird als Aperitif vor dem Essen getrunken. Benannt ist er nach dem Grafen Camillo Negroni, der bei einem Barkeeper im Jahre 1919 zum ersten Mal einen mit Gin aufgefüllten Americano bestellte, der sonst üblicherweise mit Mineralwasser aufgefüllt wurde.

ZUTATEN

3 CL GIN

3 CL CAMPARI

3 CL ROTER WERMUT

GARNITUR

ORANGENZESTE

ZUBEREITUNG

Für diesen Cocktail wird ein Tumblerglas und ein Barlöffel benötigt. Den Gin, den Campari und Wermut zu gleichen Teilen auf frischen Eiswürfeln ins Tumblerglas abgießen. Anschließend mit einem Barlöffel 10 Sekunden vorsichtig verrühren. Von einer frischen Orange eine Zeste abschneiden, über dem Glas verdrehen und anschließend ins Glas dazugeben.



Gin Tonic

COCKTAILS MIT GIN

GIN TONIC

Dieser klassische Longdrink ist recht simpel in der Zubereitung und kann wie die meisten kohlenensäurehaltigen Mixgetränke direkt im Glas zubereitet werden. Die Frage ist hier: Welchen Gin soll man nehmen? Denn es gibt mittlerweile unzählige Wacholderdestillate, die mit ihren Aromen und Gewürznoten einzigartig schmecken. Beim Tonic Water sind mittlerweile ebenfalls viele unterschiedliche Sorten und Geschmacksrichtungen erhältlich. Am besten einfach austesten!

ZUTATEN

6 CL GIN

18 CL TONIC WATER

GARNITUR

CURKENSCHLEIBE, ROSMARINZWEIG

ZUBEREITUNG

Dieser Longdrink wird direkt im Glas zubereitet. Das Verhältnis kann dabei zwischen Gin und Tonic Water mit 1:1 und 1:3 oder höher variiert werden. Beispielsweise wird 1 Teil Gin über Eiskwürfel ins Glas gegossen und mit 3 Teilen Tonic Wasser ergänzt. Je nach Genauigkeit reicht hier Augenmass vollkommen. Mit Gurkenscheibe und Rosmarinzweig garnieren. "Cincin"!

Für richtig kühlen und lang anhaltenden Genuss ohne Eis direkt im CoolDownDrink-Glas servieren!

Singapore Sling



COCKTAILS MIT GIN

SINGAPORE SLING

Der Singapore Sling ist ein sehr fruchtiger Cocktail, welcher sich hauptsächlich aus Gin, Kirschlikör, Bénédictine und Fruchtsäften zusammensetzt. Wie es der Name bereits andeutet, kommt dieser aromatische Cocktail aus Singapur. "Slings" sind eine sehr alte Gruppe von Mixgetränken aus Spirituose, Zucker und Wasser, die bereits seit 1675 bekannt sind. Aus alten Berichten geht hervor, dass in den Jahren nach 1900 erstmals Slings mit Kirschlikör und Gin zubereitet wurden. Bald darauf war der Singapore Sling in einer Bar in Singapur geboren.

ZUTATEN

5 CL GIN

3 CL LIMETTENSAFT

1 CL COINTREAU

1 CL BÉNÉDICTINE

1 CL GRENADINESIRUP

1,5 CL KIRSCHLIKÖR

10 CL ANANASSAFT

MINERALWASSER

GARNITUR

ANANASSCHNITZ

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten zusammen mit ein paar Eiswürfeln im Shaker für 10 Sekunden kräftig schütteln und durch ein Barsieb in ein Longdrinkglas auf frische Eiswürfel abseihen. Anschließend mit Mineralwasser auffüllen und mit einem Ananasschnitz am Glasrand dekorieren und genießen.



Blue Lady

COCKTAILS MIT GIN

BLUE LADY

Die Blue Lady ist eine Weiterentwicklung des Klassikers "White Lady". Anstelle von Cointreau wird hier Blue Curaçao verwendet. Dadurch erhält dieser Cocktail eine leichte Süsse und ganz andere Farbe.

ZUTATEN

2 CL GIN

1,5 CL BLUE CURAÇAO

2 CL FRISCHER ZITRONENSAFT

GARNITUR

GURKE

ZUBEREITUNG

Die Zutaten in den Shaker geben. Anschließend zusammen mit ein paar Eiswürfeln kräftig für 10 Sekunden schütteln und dann den Cocktail durch ein Barsieb in ein Shotglas füllen. Mit frischen längs geschälten Gurkenscheiben drapieren und servieren.

Vor dem Einfüllen, frische Eiswürfel ins Glas geben, oder für mehr Genuss ohne Eis direkt im CoolDownDrink-Glas servieren!



Gin Wild Berry

COCKTAILS MIT GIN

GIN WILD BERRY

Dieser Longdrink ist eine gute Alternative zum Gin Tonic. Das Aroma des Wild Berry Tonic bringt eine feine Beerennote mit sich. Die Kombination ist fruchtig und erfrischend. Je nach Gin kann der Geschmack mit unterschiedlichen Nuancen variiert werden. Ein kräftigerer Gin mit kräuterwürzigen Komponenten oder mit Zitrus-Nuancen ist dazu besonders geeignet.

ZUTATEN

6 CL GIN

15 CL WILD BERRY TONIC WATER

GARNITUR

HIMBEEREN, HEIDELBEEREN, MINZZWEIG

ZUBEREITUNG

Dieser Longdrink wird direkt im Glas zubereitet. Den Gin über Eiswürfel ins Glas gießen und mit Wild Berry Tonic auffüllen. Eine Handvoll frische, gewaschene Beeren hinzugeben und mit einem Minzzweig ausschmücken.

Für richtig kühlen und lang anhaltenden Genuss ohne Eis direkt im CoolDownDrink-Glas servieren!



Gin Grapefruit

COCKTAILS MIT GIN

GIN GRAPEFRUIT

Die Varianten an Geschmacksrichtungen haben bei Tonic Water in den letzten Jahren zugenommen. Die Vielfalt an Gin-Nuancen, lassen zusammen mit den Tonic Water beliebige Kombinationen zu. Hier ein erfrischender Pink-Grapefruit Vorschlag. Die Grapefruit ist eine subtropische Zitrusfrucht und leicht bitter im Geschmack. Um eine bitter-süsse Geschmackstiefe zu erreichen, kann hier frischer Grapefruitsaft beigegeben werden.

ZUTATEN

6 CL GIN

15 CL PINK GRAPEFRUIT TONIC WATER

(OPTIONAL: 8 CL FRISCHER GRAPEFRUITSAFT)

GARNITUR

GRAPEFRUIT, THYMIANZWEIG

ZUBEREITUNG

Dieser Longdrink wird direkt im Glas zubereitet. Den Gin über Eiswürfel ins Glas gießen und mit Pink Grapefruit Tonic Water auffüllen. Zwei Grapefruitschnitzen direkt ins Glas geben und einen Thymianzweig dazu stecken.

Für richtig kühlen und lang anhaltenden Genuss ohne Eis direkt im CoolDownDrink-Glas servieren!



Gin Basil Smash

COCKTAILS MIT GIN

GIN BASIL SMASH

Unter dem Namen Gin Basil Smash versteht man einen Cocktail aus dem Jahr 2008 und er ist bereits ein moderner Klassiker. Smashes sind bereits seit Ende des 19. Jahrhunderts bekannt und sind ursprünglich Mixgetränke bei denen Spirituose mit Zucker und Minze kombiniert wurde. Die Kombination mit Basilikum wurde von Jörg Meyer aus Deutschland kreiert und ging durch viel beachtete Blogs und über soziale Netzwerke rasant um die ganze Welt.

ZUTATEN

6 CL GIN

3 CL FRISCHER ZITRONENSAFT

EINE HANDVOLL BASILIKUM

2 CL ZUCKERSIRUP

GARNITUR

BASILIKUM

ZUBEREITUNG

Den Basilikum zusammen mit dem Zitronensaft und Zuckersirup in einen Shaker geben und mit einem Stößel gut andrücken. Man darf hier schon etwas mehr drücken als wie beim Mojito, denn Basilikum wird im Gegensatz zur Minze nicht bitter. Anschliessend eine Handvoll Eiskwürfel und den Gin hinzugeben und kräftig shaken. Doppelt durch ein feines Barsieb abseihen und in einem Tumblerglas auf frische Eiskwürfel abgiessen. Mit Basilikum garnieren und servieren.



Tom Collins

COCKTAILS MIT GIN

TOM COLLINS

Ein Tom Collins wird nach dem klassischen Muster eines "Sour" aus Spirituose, Zitronensaft und Zuckersirup aufgebaut. Über den Tom Collins gibt es verschiedene Legenden, die jedoch nicht belegt sind. Eine davon war, dass Barkeeper Schabernack mit Ihren Gästen trieben und Ihnen sagten, es würde jemand in einer anderen Bar namens Tom Collins schreckliche Gerüchte über sie verbreiten. Diejenigen welche die Geschichte glaubten, stürmten wütend los um den so genannten Tom Collins zur Rede zu stellen und die Barkeeper hatten ihren Spass.

ZUTATEN

6 CL GIN

3 CL FRISCHER ZITRONENSAFT

1 CL ZUCKERSIRUP

10 CL MINERALWASSER

GARNITUR

ZITRONENSCHNITZEN

ZUBEREITUNG

Die Zutaten bis auf das Mineralwasser in ein Glas über Eiswürfel gießen und verrühren. Anschliessend mit Mineralwasser auffüllen und mit Zitronenscheiben zieren.

Für richtig kühlen und lang anhaltenden Genuss ohne Eis direkt im CoolDownDrink-Glas servieren!



Ginious Sapphire

COCKTAILS MIT GIN

GINIOUS SAPPHIRE

Der Ginious Sapphire ist ein erfrischender Cocktail, der uns wegen seiner Farbe an saphirblaues Meer mit wunderbaren Sandstränden erinnert. Er eignet sich hervorragend zum Apéro und weckt die Sehnsucht nach Mee(h)r. Dieser Cocktail ist durch seinen frischen Geschmack an süsslichen Zitronen und leicht bitteren Orangen sehr bekömmlich und entfaltet einen wunderbaren Geschmack.

ZUTATEN

2 CL GIN

1 CL ZITRONENSAFT

1 CL MANDELSIRUP

2 CL BLUE CURAÇAO

5 CL PROSECCO

GARNITUR

ZITRONENSPIRALE

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten bis auf den Prosecco zusammen mit einer Handvoll Eiswürfel in den Shaker geben und kräftig für 10 Sekunden schütteln. Danach durch ein Barsieb in ein Martini-glas giessen. Mit Prosecco auffüllen, eine Zitronenspirale direkt ins Glas geben und servieren. "Viva la vida"!



Gin Daisy

COCKTAILS MIT GIN

GIN DAISY

Der Gin Daisy ist eine erfrischende Pink Lady Cocktail Variante, die im Grundrezept mit Mineralwasser aufgefüllt wird. Je mehr Grenadinesirup hinzugegeben wird, desto pinkfarbener und süsser wird dieses Mixgetränk. Es gibt zahlreiche Varianten und Abwandlungen der Pink Lady, bei denen zum Teil auch Calvados, Grapefruitsaft, Eiweiss oder Sahne hinzugefügt wird.

ZUTATEN

5 CL GIN

2 CL COINTREAU

1-2 CL GRENADINESIRUP

2 CL FRISCHER ZITRONENSAFT

10 CL MINERALWASSER

GARNITUR

ORANGENSCHNITTEN

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten bis auf das Mineralwasser zusammen mit einer Handvoll Eiskwürfel in den Shaker geben. Für 10 Sekunden kräftig schütteln und durch einen Strainer über Eis in ein Glas abgiessen. Anschliessend mit Mineralwasser auffüllen. Mit Orangenschnitten garnieren und servieren.

Für richtig kühlen und lang anhaltenden Genuss ohne Eis direkt im CoolDownDrink-Glas servieren!



Gibson

COCKTAILS MIT GIN

GIBSON

Dieses Mixgetränk gilt in seiner modernen Variante als Verwandter des trockenen Martini. Einzig mit dem Unterschied, dass hier Silberzwiebeln statt einer Olive in den Drink kommen. Der genaue Ursprung des Gibson ist unklar, da zahlreiche Geschichten über seine Entstehung kursieren. Einer Theorie zufolge wurde der Drink zugunsten von Charles Dana Gibson gemixt, einem Illustrator, der die beliebten "Gibson Girls Bilder" schuf. Der Barkeeper Charley Connolly erfand für Gibson den Drink und benutzte zwei grosse Silberzwiebeln als Garnitur, mit einem Hinweis auf die vollen Brüste der Gibson Girls.

ZUTATEN

4 CL GIN

1 CL WEISSER WERMUT

GARNITUR

GURKENSCHNITTE, SILBERZWIEBEL

ZUBEREITUNG

Die Zutaten zusammen mit einer Handvoll Eiskwürfel im Rührglas für 10 Sekunden rühren. Anschliessend durch einen Strainer in ein Martiniglas abseihen. Gurkenschnitte und Silberzwiebel direkt ins Glas geben und geniessen.

Für richtig kühlen und lang anhaltenden Genuss direkt im CoolDownDrink-Glas servieren!

Gin Fizz



COCKTAILS MIT GIN

GIN FIZZ

Der Gin Fizz ist ein erfrischender Cocktail aus der Gruppe der Fizzes. Das sind geschüttelte Sours, welche mit etwas Mineralwasser aufgefüllt werden. Der Unterschied, beziehungsweise die Abgrenzung zu einem Collins ist schwierig, da beide mit Mineralwasser ergänzte Sours sind. Er unterscheidet sich beispielsweise darin, dass der Gin Fizz nicht direkt im Glas "gebaut", sondern erst im Shaker mit Eis geschüttelt und mit wesentlich weniger Mineralwasser versetzt wird. Es gibt zudem die Varianten Silver Fizz, bei der ein Eiweiss mit in den Shaker kommt, bei Golden Fizz das Eigelb und bei Royal Fizz das ganze Ei.

ZUTATEN

6 CL GIN

2 CL FRISCHER ZITRONENSAFT

2 CL ZUCKERSIRUP

6 CL MINERALWASSER

1 EIWEISS (OPTIONAL FÜR EINEN "SILVER FIZZ")

GARNITUR

ZITRONENSCHNITTE

ZUBEREITUNG

Die Zutaten bis auf das Mineralwasser in den Shaker geben und für 10 bis 15 Sekunden kräftig schütteln. In ein Tumbler oder Highballglas über frische Eiswürfel giessen. Anschliessend mit Mineralwasser auffüllen und mit einer Zitronenscheibe garnieren. "Santé!"

Für richtig kühlen und lang anhaltenden Genuss ohne Eis direkt im CoolDownDrink-Glas servieren!

TEQUILA

Tequila ist eine Spirituose die aus der Agave gebrannt wird. Wobei Tequila ausschliesslich aus der blauen Weberagave aus ganz bestimmten Regionen in Mexiko hergestellt wird. Es wird vermutet, dass die Spanier wähen des 16. Jahrhunderts in der Stadt Tequila in Mexiko erstmals diese Spirituose hergestellt und nach der Stadt benannt haben.

Es gibt beim Tequila fünf verschiedene Klassifizierungen, die je nach Reifung eingeteilt werden. "Silver" wird direkt nach der Destillation in Flaschen abgefüllt. "Gold" ist eine Blended Variante aus weissem Tequila mit gealterten Tequilas und es darf hier auch mit bis zu 1% seines Gewichts durch Zuckercouleur, Zuckersirup und Eichenholzextrakten beigefügt werden um ihn dadurch etwas reifer und weicher schmecken zu lassen. Die Bezeichnung "Aged" erhalten Tequilas die mindestens zwei Monate in Behältern aus Eichenholz gelagert, bei "extra-aged" mindestens ein Jahr und bei "ultra-aged" mindestens drei Jahre. Mittlerweile gibt es über 900 Tequila-Marken von rund 130 Herstellern.

Im Gegensatz zum Tequila, welcher nur aus einer ganz bestimmten Agavensorte hergestellt ist, gibt es den Brand Mezcal, der aus dem Fruchtfleisch von verschiedenen Agavensorten gebrannt wird. Deshalb schmeckt der Mezcal je nach Art der Agave unterschiedlich. Die berühmte Raupe wird fälschlicherweise oft als "Wurm" bezeichnet und ist in bestimmten Mezcal-Sorten enthalten. Im Tequila ist der Einsatz von Fremdstoffen nicht erlaubt, weshalb die Schmetterlingsraupe nur im Mezcal vorkommen darf. Grund für diesen Zusatz ist ein Marketing-Gag aus dem Jahr 1950. Damals fand Jacob Lonzano Pérez heraus, dass Mezcal-Brände aus raupenbefallenen Agavenblätter einen etwas anderen Geschmack hatten und diese mit der Raupe kennzeichnete, was sich als erfolgreiche Marketingaktion herausstellte.



Margarita



COCKTAILS MIT TEQUILA

MARGARITA

Die Margarita stammt aus Mexiko und wurde bekanntlich zwischen 1937 und 1939 zum ersten Mal in einer Bar in Tijuana gemixt. Die Basis ist Tequila und als Mixgetränk wurde die Margarita Mitte des 20. Jahrhunderts weltweit bekannt. Sehr beliebt sind auch die "Frozen Margaritas", welche oft zusammen mit Früchten gemixt werden. Margarita heisst auf Deutsch Gänseblümchen.

ZUTATEN

6 CL TEQUILA

2 CL COINTREAU

2 CL FRISCHER LIMETTENSAFT

1 CL AGAVENSIRUP (ALTERNATIV ZUCKERSIRUP)

GARNITUR

SALZ, LIMETTE

ZUBEREITUNG

Den Rand eines Coupe-Cocktailglas an einem Limettenschnitt drehen und rundherum benetzen. Anschliessen den Glasrand in einen mit Salz gefüllten Teller tupfen. Die Zutaten zusammen mit einer Handvoll Eiskwürfel im Shaker kräftig schütteln und vorsichtig durch ein Barsieb in das Glas abgiesen. "Salud!"



Tequila Sunrise

TEQUILA SUNRISE

Der Tequila Sunrise ist ein fruchtiger süßer Cocktail aus Tequila, Orangensaft und Grenadine. Seinen Namen verdankt er der charakteristischen Farbabstufung von gelb zu orange bis orangerot. Diese Farbabstufung erhält der Cocktail, durch den Grenadinesirup, welcher zum Schluss vorsichtig ins Glas gegossen wird und über die Eiswürfel langsam nach unten sinkt. Dieser Klassiker ist seit 1920 bekannt und kommt ursprünglich aus Tijuana in Mexiko.

ZUTATEN

6 CL TEQUILA

12 CL ORANGENSAFT

1,5 CL GRENADINESIRUP

GARNITUR

ORANGENSCHLEIBE

ZUBEREITUNG

Ein Longdrinkglas halbvoll mit grob zer schlagenen Eiswürfeln füllen. Ein paar weitere Eiswürfel, den Tequila und Orangensaft im Shaker kräftig schütteln und durch das Barsieb in das Glas auf die frischen Eiswürfel abseihen. Anschliessend den Grenadinesirup langsam darüber giessen. Mit einer Orangenscheibe garnieren. "Let the sunshine in!"

Frozen Margarita



COCKTAILS MIT TEQUILA

FROZEN STRAWBERRY MARGARITA

Die Frozen Strawberry Margarita ist fruchtig, frisch und ein weltbekannter Sommer-Cocktail. Statt mit Erdbeeren lässt sich dieser Cocktail auch mit diversen anderen Früchten wie Kiwis, Beeren, Bananen, Mango, Maracuja variieren, oder auch ganz ohne Früchte zubereiten. Durch das Mixen mit Eis erhält dieser Cocktail eine cremige und sorbetartige Konsistenz.

ZUTATEN

6 CL TEQUILA

2 CL COINTREAU

2 CL FRISCHER LIMETTENSAFT

2 CL AGAVENSIRUP (ALTERNATIV ZUCKERSIRUP)

2 FRISCHE ERDBEEREN (ODER 2 CL ERDBEERENPÜREE)

6-8 EISWÜRFEL (ZERSTOSSEN)

GARNITUR

SALZ, ERDBEERE, LIMETTE, STROHHALM

ZUBEREITUNG

Den Rand eines Coupe-Cocktailglas an einem Limettenschnitz drehen und rundherum benetzen. Anschliessen den Glasrand in einen mit Salz gefüllten Teller tupfen. Die Zutaten ohne das Eis in den Mixer geben und für 5 Sekunden mixen, sodass die Erdbeeren fein püriert sind. Anschliessend die Eiswürfel hinzugeben und nochmals für 5 Sekunden mixen (Der Mixer mag es lieber wenn es bereits etwas feineres Eis wie Crushed-Ice ist, das man hinzugibt). Danach in das vorbereitete Glas füllen mit Limettenschnitz und Erdbeere am Glasrand garnieren und mit Strohhalm geniessen. "Viva!"

VODKA

Vodka ist eine Spirituose mit fast neutralem Geschmack und kommt aus den Ländern Polen und Russland. Wobei es hierbei nicht klar ist, wer den Vodka zuerst erfunden hat. Erste schriftliche Nennungen sind aus dem Jahr 1405 bekannt. Das Wort Vodka kommt aus der slawischen Sprache und ist ein Kosenamen für «Wässerchen». Wahrscheinlich entstand diese Spirituose dank dem hohen Überfluss an Getreiden in den agrarisch geprägten Ländern Polen und Russland. Die bekanntesten Getreidesorten für die Herstellung sind Roggen, Weizen und Gerste.

Vodka wird sowohl aus Getreide wie auch Kartoffeln oder Melasse destilliert. Bei der Herstellung wird ähnlich wie bei der Bierherstellung zuerst eine Maische hergestellt. Hierzu wird geschrotetes Getreide mit Wasser vermischt und zusammen mit der Beigabe von Hefe gären gelassen. Anschliessend wird es gebrannt und der Rohalkohol wird gewonnen und danach mittels Aktivkohlefiltern filtriert, um ein möglichst geschmacksneutrales Destillat zu erhalten.

Vodka wird in vielen Cocktails und Longdrinks verwendet und ist und bleibt eine der beliebtesten Spirituosen weltweit. Nicht umsonst erhält er das Sprichwort «Vodka pays the bills».



Blue Lagoon



COCKTAILS MIT VODKA

BLUE LAGOON

Der Name und die hellblau schimmernde Farbe dieses Cocktails lädt zum Träumen von Sonne, Meer und karibischen Stränden ein. Er hat eine intensiv erfrischende Zitronennote. Durch den Blue Curaçao erhält er einen Hauch an Exotik und die schöne blaue Farbe. Anstatt mit Sprite aufzufüllen, kann man natürlich auch andere Varianten wie zum Beispiel Tonic Water ausprobieren.

ZUTATEN

4 CL VODKA

2 CL BLUE CURAÇAO

1 CL FRISCHER ZITRONENSAFT

12 - 16 CL SPRITE

GARNITUR

ZITRONENNSCHEIBE, ZITRONENZESTE

ZUBEREITUNG

Den Vodka, Blue Curaçao und den Zitronensaft zusammen mit einer Handvoll Eiskwürfel in einen Shaker geben und für 10 Sekunden kräftig schütteln. In ein Longdrinkglas über frische Eiskwürfel giessen und mit Sprite auffüllen. Anschliessend mit Zitrone garnieren und das Urlaubsfeeling wirken lassen.

Für richtig kühlen und lang anhaltenden Genuss ohne Eis direkt im CoolDownDrink-Glas servieren!

Russian Refresher



COCKTAILS MIT VODKA

RUSSIAN REFRESHER

Der Russian Refresher ist ein sehr erfrischender Longdrink. Er ist sehr schnell und mit wenigen Zutaten zubereitet, weshalb er auch gerne mal zwischendurch ohne grossen Aufwand gemacht wird. Die Limette gibt dem Getränk einen frischen Kick. In Russland wird das Verhältnis von Vodka und Sprite getauscht.

ZUTATEN

4 CL VODKA

2 CL FRISCHER LIMETTENSAFT

12 CL SPRITE

GARNITUR

LIMETTENSCHNITZ

ZUBEREITUNG

Den Vodka und Limettensaft über Eiswürfel in ein Longdrinkglas giessen. Anschliessend mit Sprite auffüllen und vorsichtig umrühren. Mit einem Limettenschnitz garnieren. "Nastrovje!"

Vor dem Einfüllen, frische Eiswürfel ins Glas geben, oder für mehr Genuss ohne Eis direkt im CoolDownDrink-Glas servieren!

Sex on the Beach



SEX ON THE BEACH

Für diesen Cocktail der in den 1980er entstand, gibt es viele Zubereitungsvarianten. Das liegt vor allem daran, dass damals Cranberrysaft nicht überall gleich gut erhältlich war. Dadurch entstanden gleichnamige Cocktails mit unterschiedlichen Säften, Likören und teils auch andere Basisspirituosen wie Tequila. Womöglich wurde dieser Cocktail durch seinen lasziven Namen innert kürzester Zeit sehr beliebt. Er ist auf den meisten Cocktailkarten anzutreffen.

ZUTATEN

4 CL VODKA
2 CL PFIRSICHLIKÖR
4 CL ORANGENSAFT
4 CL CRANBERRYNEKTAR

GARNITUR
ORANGENSCHNITTE

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten bis auf den Cranberrynektar in ein Highball- oder Hurricane-Glas über Eiswürfel gießen und mit einem Barlöffel verrühren. Vorsichtig den Cranberrynektar hinzugeben. Dies sorgt für einen farblichen Verlauf des Cocktails. Mit einer Orangenscheibe garnieren. "...wirken lassen..."

Sea Breeze



COCKTAILS MIT VODKA

SEA BREEZE

Der Cocktail Sea Breeze wurde in den 1920er Jahren kreiert, wobei das damalige Rezept sich wesentlich vom heutigen unterschied und keinen Cranberrysaft enthielt. Als der Cranberrynektar-Hersteller Ocean Spray in den 1950er seinen Saft vermarktete, kam er auf die Idee, den klassischen Drink von 1920 mit seinem Kernprodukt abzustimmen. So entstand eine neue Variante und ab 1960 gehörte der Sea Breeze zu einem der beliebtesten Mixgetränke.

ZUTATEN

5 CL VODKA

8 CL CRANBERRYNEKTAR

5 CL PINK GRAPEFRUITSAFT

0,5 CL LIMETTENSAFT

GARNITUR

LIMETTENSCHNITTE

ZUBEREITUNG

Die Zutaten in den Shaker geben. Anschliessend zusammen mit ein paar Eiskwürfel kräftig für 10 Sekunden schütteln und den Cocktail durch ein Barsieb in ein Cool-Down-Drink-Glas füllen. Eine frische Limettenscheibe auf den Glasrand stecken und fertig ist die Sea Breeze.



Moscow Mule

COCKTAILS MIT VODKA

MOSCOW MULE

Der Moscow Mule ist ein Cocktail mit Ingwergeschmack, der typischerweise in Kupfertassen zubereitet wird. Der Kupferbecher wird nicht aus geschmacklichen Gründen verwendet, sondern einzig um die Aufmerksamkeit zu erregen. Das Getränk wurde in den 1940er in den USA bekannt gemacht, und trug massgeblich dazu bei, Vodka der Firma Smirnoff in den USA als Mix-Spirituose zu etablieren. Der Geschmack hängt jedoch im Wesentlichen nicht vom Vodka, sondern vom Ginger Beer ab. Für die schärfere Variante: Den Mule mit Spicy Ginger mixen.

ZUTATEN

6 CL VODKA

16 CL GINGER BEER (ODER SPICY GINGER)

2 CL LIMETTENSAFT

GARNITUR

LIMETTENSCHNITTEN, MINZE

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten über Eiswürfel in eine Glas gießen und vorsichtig umrühren. Limettenscheiben und Minzblätter als Garnitur und für die Frische direkt ins Glas geben.

Für richtig kühlen und lang anhaltenden Genuss ohne Eis direkt im CoolDownDrink-Glas servieren!

Espresso Martini



COCKTAILS MIT VODKA

ESPRESSO MARTINI

Dieser Cocktail hat geschmacklich nichts mit Martini gemeinsam. Er wird aber oft in einem filigranen Martiniglas oder auch in Cocktail-schalen zubereitet. Dieses Wachmacher Mixgetränk entstand in London. Dort kam eines Tages ein amerikanisches Model zu Dick Bradsell an die Bar und verlangte nach einem Drink, mit folgenden Eigenschaften: "Wake me up, and then fuck me up." Frei übersetzt: "Weck mich auf und hau mich um". Gleich darauf mixte der kreative Bradsell erstmals den Espresso Martini mit eben diesen Besonderheiten.

ZUTATEN

4 CL VODKA

4 CL KAFFEELIKÖR

4 CL ESPRESSO

GARNITUR

KAFFEEBOHNEN

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten mit einer Handvoll Eiswürfel in einen Shaker geben. Den Espresso vor der Zugabe in den Shaker abkühlen lassen. Anschliessend für 10 Sekunden kräftig schütteln. Dann durch ein Sieb in ein vorgekühltes Martiniglas giessen, mit Kaffeebohnen garnieren und die Kreativität wirken lassen.



Pure Cosmopolitan

COCKTAILS MIT VODKA

PURE COSMOPOLITAN

Dieser Cocktail lehnt sich von den Zutaten her an den berühmten "Cosmopolitan" an, welcher als klassischer Shortdrink bekannt ist. Da von diesem herb-süßen und erfrischenden Cocktail auch gerne mehr getrunken wird, wurde hier die Mengen der einzelnen Zutaten angepasst und in einem selbst-kühlenden CoolDownDrink-Glas serviert. So verwässert nichts und der Cocktail kann bis zum Ende erfrischend kühl genossen werden.

ZUTATEN

6 CL VODKA
3 CL COINTREAU
2 CL LIMETTENSAFT
8 CL CRANBERRYSAFT

GARNITUR

LIMETTENSCHIBE

ZUBEREITUNG

Die Zutaten in den Shaker geben. Zusammen mit ein paar Eiswürfel kräftig für 10 Sekunden schütteln und den Cocktail durch ein Barsieb in ein CoolDownDrink-Glas füllen. Mit frischer Limettenscheibe auf dem Glasrand garnieren. "À la vôtre!"

Bloody Mary



COCKTAILS MIT VODKA

BLOODY MARY

Es ist unklar wie dieser Cocktail und dessen Name genau entstanden ist. Eine der populärsten Storys geht auf den Schauspieler George Jessel zurück. Nach einer durchtrunkenen Nacht in einer Bar in Florida mischte er eine verbliebene Flasche Vodka mit Tomatensaft, Worcestershiresauce und Zitronensaft. Kurz darauf sei seine Freundin Mary Brown erschienen und hat Ihr weisses Kleid mit dem roten Cocktail bekleckert. Worauf sie rief: "Now you can call me bloody Mary, George".

ZUTATEN

6 CL VODKA

1 CL FRISCHER ZITRONENSAFT

12 CL TOMATENSAFT VON HOHER QUALITÄT

6 SPRITZER WORCESTERSHIRESAUCE

2 SPRITZER TABASCO

1 PRISE SALZ

1 PRISE SCHWARZER PFEFFER

GARNITUR

ZITRONENSCHNITSEL

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten in den Shaker geben und zusammen mit einer Handvoll Eiskwürfel für 4 Sekunden leicht schütteln und anschliessend den Cocktail durch einen Strainer in ein Longdrinkglas abseihen. Mit einer frischen Zitronenscheibe dekorieren und servieren. "Cheers!"

WHISKEY

Eine der ersten urkundlichen Benennungen dieser Spirituose ist aus dem Jahre 1494 aus Schottland. Damals wurde dieser Brand "aquavitae" genannt und von Mönchen hergestellt. Mit der Lagerung im Holzfass begann man erst im 18. Jahrhundert.

Die Bezeichnung rund um den Whiskey ist gross. Soll man jetzt einen Single Malt Whiskey, einen Bourbon, einen Rye Whiskey, einen blended Scotch Whiskey oder Irish Whiskey bevorzugen? Warum gibt es so viele unterschiedliche Namen? Der Grund für die vielen verschiedenen Benennungen liegt darin, dass jedes Land seine eigenen Regeln hat, unter welchen Bedingungen ein Brand Whiskey bzw. Whisky genannt werden darf.

Ein Single Malt ist ein Whiskey, der aus nur einer einzigen Brennerei stammt und ausschliesslich aus dem Getreide Gerste hergestellt wird. Solche Single Malts sind in der Regel besonders hochwertig und werden teilweise für Jahrzehnte oder länger in Holzfässern zum Reifen gelagert. Als Abgrenzung dazu ist ein Blended Whiskey ein geschmacksneutraler Getreidebrand, der aus bis zu 50 aromatischen Whiskeys aus verschiedenen Getreidesorten «geblendet», also zusammengemischt wird. Durch das «blenden» werden jedes Jahr unabhängig von der Witterung gleichbleibende Geschmacksergebnisse erzielt. Scotch bedeutet, dass der Whiskey in Schottland hergestellt worden ist. Er kann dann jeweils die Bezeichnung Single Malt oder Blended erhalten, je nach Zusammensetzung. Bourbon und Rye-Whiskey sind amerikanische Whiskeys, wobei der Bourbon mindestens 51-Prozent Mais-Anteile und der Rye-Whiskey mindestens 51-Prozent Roggen-Anteile in der zugrunde liegenden Getreidemischung enthalten muss. Die Unterschiede im Geschmack schmeckt man deutlich heraus.

Single Malt Whiskey können teilweise eine Vermögensanlage darstellen und sind eher zum puren Verkosten gedacht. Um einen Single Malt für einen Cocktail einzusetzen benötigt es Erfahrung und Fingerspitzengefühl. Für Cocktails sind vor allem Rye-Whiskeys und blended Whiskeys gut geeignet.



Presbyterian



COCKTAILS MIT WHISKEY

PRESBYTERIAN

Es ist nicht bekannt, wie dieser Cocktail zu seinem Namen kam. Vielleicht ist es ein Hinweis und eine Anspielung auf die presbyterianischen Kirchen in Schottland. Soweit man weiss, entspannten sich die Kirchenleute im Schatten bei einem Glas "Tee". Die gesunde Erscheinung des Getränks machte ihn beliebt für das verdeckte Trinken in der Kirche. Der Cocktail schmeckt durch das Ginger Ale nach einem Hauch von Süsse und Ingwer.

ZUTATEN

4 CL WHISKEY

8 CL GINGER ALE

2 SPRITZER ANGOSTURA BITTERS

GANRITUR

ZITRONE, ROSMARINZWEIG

ZUBEREITUNG

Ein paar Eiswürfel in ein Tumblerglas geben und den Whiskey und Ginger Ale langsam darüber giessen. Anschliessend mit einem Barlöffel vorsichtig rühren und ein paar Spritzer Angostura Bitters darauf geben. Mit Zitronenscheibe und Rosmarinzweig garnieren. Zum Schluss, wenn man möchte, die Nadeln des Rosmarins anzünden, damit hier der Rauch und das Aroma so richtig aufgehen. "Halleluja!"



Rusty Nail

COCKTAILS MIT WHISKEY

RUSTY NAIL

Dieser Shortdrink wird auf Basis von Scotch und einem Likör Drambuie auf Whiskey-Basis mit Honig und Kräutern gemixt. Der Hersteller des Likörs bewarb seine Spirituose mit folgender Begebenheit. Im Jahr 1799 gerieten zwei schottische Brüder Rusty und Dusty Nail in schweren Streit darüber, wem die Erfindung dieses damals neuen Getränks zuzuschreiben sei. Der Streit eskalierte soweit, dass bei einem Pistolenduell nur einer der Brüder überlebte.

ZUTATEN

4 CL SCOTCH (SCHOTTISCHER WHISKEY)

2 CL DRAMBUIE

GARNITUR

KEINE

ZUBEREITUNG

Die Zutaten in ein Tumblerglas über Eiswürfel giessen und vorsichtig verrühren. "Sláinte!"

Für richtig kühlen und lang anhaltenden Genuss ohne Eis direkt im CoolDownDrink-Glas servieren!

Manhattan



COCKTAILS MIT WHISKEY

MANHATTAN

Der Cocktail Manhattan ist ein berühmter und aromatischer Shortdrink. Er entstand in den 1870er Jahren in den USA im Manhattan Club in New York. Wenn der Manhattan mit weissem Wermut zubereitet wird, nennt man ihn "dry", mit rotem Wermut "sweet" und mit halb rotem und halb weissem Wermut "perfect". Weil er ohne Eis serviert wird, sollte er nicht zu zögerlich getrunken werden, da er kalt am besten schmeckt.

ZUTATEN

4 CL WHISKEY

4 CL ROTER WERMUT

2 SPRITZER ORANGE BITTERS

(OPTIONAL 1 CL MARASCHINO)

GARNITUR

COCKTAILKIRSCH

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten in einem Rührglas zusammen mit einer Handvoll Eiswürfel für 10 Sekunden vorsichtig verrühren. Anschliessend in eine vorgekühlte Cocktailschale oder Martiniglas abseihen, mit einer Cocktailkirsche garnieren. "Enjoy the drink!"

Höllenhund



COCKTAILS MIT WHISKEY

HÖLLENHUND

Der Höllenhund ist ein Cocktail der auf keiner Karte zu finden ist. In der einen oder anderen gut ausgewählten Bar kann man, nachdem man ein paar Drinks und Cocktails getrunken hat, danach fragen. Daraufhin erhält man einen Cocktail mit einem hervorragenden Geschmack der seinesgleichen sucht. Der lobenswerte Barkeeper weiss, dass dieser Cocktail mit etwas mehr Whiskey noch besser schmeckt. Hat man mehrere Gläser dieses Cocktails genossen, könnte es beim sich Hinlegen, leicht nachbrennen. Spätestens dann kann man nachvollziehen, warum dieser Cocktail Höllenhund heisst!

ZUTATEN

4 CL WHISKEY

1 CL FRISCHER LIMETTENSAFT

2 TEELÖFFEL VOLLROHRZUCKER

10 CL GINGER ALE

GARNITUR

LIMETTENSCHNITZ

ZUBEREITUNG

Den Whiskey, Limettensaft und Vollrohrzucker in den Shaker geben. Anschliessend zusammen mit ein paar Eiswürfel für 10 bis 15 Sekunden kräftig schütteln und dann den Cocktail durch ein Barsieb in ein CoolDownDrink-Glas füllen. Mit Ginger Ale auffüllen und mit frischer Limettenschnitz garnieren. "Lass es auf dich wirken!"



Old fashioned

COCKTAILS MIT WHISKEY

OLD FASHIONED

Der Old Fashioned ist einer der wichtigsten klassischen Cocktails. Er besteht aus wenigen Zutaten und gilt als einer der ältesten Cocktails überhaupt. Eine ursprüngliche Form davon wurde im Jahr 1806 erstmals schriftlich erwähnt und einfach Whiskey-Cocktail genannt. Er wurde immer wieder etwas verändert und ist in der Form wie wir ihn heutzutage genießen 1862 im Buch von Jerry Thomas "How to Mix Drinks" erschienen.

ZUTATEN

6 CL WHISKEY

1 STÜCK WÜRFELZUCKER

3 SPRITZER ANGOSTURA BITTERS

GARNITUR

ORANGENZESTE

ZUBEREITUNG

In einem Tumblerglas den Würfelzucker mit Angostura Bitters tränken und anschließend den Whiskey dazu gießen. Den Zucker mit einem Löffel zerdrücken und rühren, bis er sich fast aufgelöst hat. Eiswürfel dazugeben und für 10 bis 15 Sekunden rühren. Von einer frischen Orange eine Zeste abschneiden, über dem Glas verdrehen und ins Glas geben. "Cheers!"



Whiskey Sour

COCKTAILS MIT WHISKEY

WHISKEY SOUR

Eine der frühesten Benennungen dieses Cocktails ist aus einer US-Zeitschrift aus dem Jahr 1870 bekannt. Er erhält durch die Zugabe von frischem Eiweiss eine sehr feine Konsistenz und wird dadurch mild abgerundet und erhält einem cremigen Geschmack. Da Eiweiss nicht jedermanns Sache ist, wird dieses manchmal weggelassen, was einen anderen Geschmack dieses "Sours" ergibt.

ZUTATEN

6 CL WHISKEY

3 CL FRISCHER ZITRONENSAFT

2 CL ZUCKERSIRUP

1 EIWEISS

GARNITUR

ORANGENZESTE, COCKTAILKIRSCH

ZUBEREITUNG

Für diesen Cocktail werden die Zutaten der Reihe nach ohne Eis in einen Shaker gegeben und für rund 12 Sekunden kräftig geschüttelt, so dass eine Schaumkrone entsteht. Man nennt das schütteln ohne Eis auch "Dry Shake". Anschliessend wird eine Handvoll Eiskwürfel beigegeben und nochmals kräftig für 10 Sekunden geschüttelt ("Wet Shake"). Wer das Eiweiss weglassen möchte, braucht nur den "Wet Shake" zu machen. Danach durch einen Strainer in ein Tumblerglas auf Eiskwürfel abgiessen, mit einer Orangenzeste und Cocktailkirsche schmücken.

RUM

Bei Rum kommt vielen Leuten der Gedanke an Piraten und Seefahrer in den Sinn. Die Spirituose Rum wurde ursprünglich im 17. Jahrhundert in der Karibik erfunden und gilt als typisches Seefahrergetränk. Auch waren Rumfässer ein Teil der Beute, die sowohl transportiert wie auch deren Inhalt gerne von den Transporteuren getrunken wurde. Nicht ohne Grund waren zu dieser Zeit Piraten für Ihren hohen Rumkonsum bekannt, weshalb auch heute noch einige Rum Marken mit einer Piratenfigur oder Seefahrer werben. Eine nette Rum-Tradition ist aus dem Jahr 1655 bekannt. Damals erhielten die Angehörigen der Royal Navy jeden Mittag ihre Rum-Ration. Diese 315 Jahre alte Tradition endete am 31. Juli 1970. Dieser Tag ging als «Black Tot Day» in die Geschichte ein.

Als Ausgangsstoff für Rum wird vergorener Zuckerrohrsaft oder Melasse verwendet. Im Gegensatz dazu wird bei der Herstellung von Cachaça und dem Rhum Agricole nur frisch gepresster Zuckerrohrsaft als Ausgangsstoff eingesetzt. Rum wird meist aus einem Gemisch aus gehäckseltem Zuckerrohr, dessen Saft und Wasser hergestellt. Diese Maische wird gären gelassen und anschliessend zu Rum destilliert. Jedes Destillat ist zu Beginn vollkommen klar. Nach der Herstellung ist der Rum also weiss, bzw. transparent. Anschliessend wird der Rum meist in gebrauchten Holzfässern gelagert. Dadurch erhält er, je nach verwendetem Fass und Lagerdauer seine bräunliche Färbung und aromatischen Geschmack. Beim Kauf von braunem Rum sollte man sich von der Farbe nicht täuschen lassen, da viele Hersteller Ihren Rum einfärben, um damit den Anschein einer langen Reifung zu geben. Weissler Rum wird meist in Edelstahlfässern gelagert und weist eine leicht süssliche Note auf. Es gibt aber auch weissen Rum, der in Eichenfässern reift und durch Filtration entfärbt und wieder transparent wird.

Rum wird in vielen klassischen Cocktails verwendet. Darunter ist einer der wohl bekanntesten der Mojito.



Mojito



MOJITO

Der Mojito ist ein Cocktail aus hellem Rum, Limetten, Minze, Rohrzucker und Mineralwasser. Ursprünglich kommt er aus der Karibik von der Insel Kuba. Bereits im 16. Jahrhundert soll ein ähnliches Getränk gegen Magenbeschwerden konsumiert worden sein. Als Mojito wurde dieses Getränk erst Anfang des 20. Jahrhunderts bezeichnet. Anders als beim Caipirinha der die Spirituose Cachaça enthält, wird für den Mojito heller kubanischer Rum verwendet.

ZUTATEN

5 CL WEISSER KUBANISCHER RUM

2,5 CL LIMETTENSAFT

FRISCHE MINZBLÄTTER

2-3 TEELÖFFEL WEISSER ROHRZUCKER

5-8 CL MINERALWASSER

GARNITUR

MINZZWEIGE, TRINKHALM

ZUBEREITUNG

In einem Highballglas frischen Limettensaft, Minze und Rohrzucker geben und vorsichtig verrühren. Man kann auch hier kurz mit dem Stößel andrücken, ohne die Blätter zu verletzen. Dadurch werden die Aromen der Minze freigesetzt und der Zucker aufgelöst. Rum und einen Schluck Mineralwasser beifügen. Das Glas mit gebrochenem Eis oder Crushed-Ice auffüllen. Als Garnitur werden Minzzweige und Trinkhalme eingesteckt.

Cuba Libre



COCKTAILS MIT RUM

CUBA LIBRE

Der echte Cuba Libre ist ein Longdrink, der nicht einfach aus Rum und Cola besteht, sondern einen guten Schuss frischen Limettensaft erhält und damit eine perfekte Balance zwischen süß und sauer bekommt. Er entstand, als US-Amerikanische Soldaten um 1900 mit diesem Getränk auf die Befreiung Kubas von der spanischen Kolonialherrschaft anstießen. Sie sagten dabei "Viva Cuba libre" was auf Deutsch bedeutet "Es lebe das freie Kuba".

ZUTATEN

5 CL WEISSER RUM

1 CL FRISCHER LIMETTENSAFT

12 CL COLA

GARNITUR

LIMETTENSCHNITZ

ZUBEREITUNG

Die Zutaten bis auf die Cola in ein Glas über Eiskwürfel giessen. Mit Cola auffüllen, vorsichtig umrühren und mit Limettenschnitzen garnieren.

Für richtig kühlen und lang anhaltenden Genuss ohne Eis direkt im CoolDownDrink-Glas servieren!

Zombie



ZOMBIE

Dieser sehr starke Cocktail ist nach seiner Wirkung auf den Konsumenten benannt. Er gehört zusammen mit dem Mai Tai zu den bekanntesten Tiki-Drinks und tauchte in den 1930er Jahren erstmals auf. Nämlich als ein Restaurantbesitzer in Hollywood für seinen bereits verkaterten Freund drei Zombies mixte, während dieser auf seinen Abflug nach San Francisco wartete. Als er zurückkam, sagte er, dass er sich während des ganzen Flugs wie ein Untoter gefühlt habe. Der sanfte, exotische und fruchtige Geschmack verschleiert den hohen Alkoholgehalt dieses süffigen Mixgetränks.

ZUTATEN

3 CL GOLDENER RUM

3 CL BRAUNER RUM

3 CL BRAUNER OVERPROOF RUM (ÜBER 57,15% ALKOHOLGEHALT)

1 CL FALERNUM

2 CL MARASCHINO

0,5 CL ABSINTH

2 CL FRISCHER LIMETTENSAFT

2 CL FRISCHER GRAPEFRUITSAFT

4,5 CL HOCHWERTIGER ANANASSAFT

2 CL GRENADINESIRUP

2 SPRITZER ANGOSTURA BITTERS

GARNITUR

LIMETTE

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten zusammen in den Mixer geben und für 5 Sekunden mixen. In ein grosses Longdrinkglas giessen und bis an den Rand mit gebrochenem Eis oder Crushed-Ice auffüllen. In eine ausgedrückte Limettenhälfte etwas Overproof Rum giessen, diese auf das Eis legen, anzünden und servieren.



Orange Passion

COCKTAILS MIT RUM

ORANGE PASSION

Der Orange Passion ist ein exotischer Cocktail mit einer erfrischenden Passionsfruchtnote. Man munkelt, dass das Rezept von einer alten Schriftrolle stammt. Die Legende besagt, dass dieser Drink im goldenen Zeitalter der Piraten von 1690 bis 1730 nach dem Verteilen der Beute getrunken wurde. Anstatt Maracujasirup wurden damals frische Passionsfrüchte verwendet.

ZUTATEN

4 CL WEISSER RUM

2 CL LIMETTENSAFT

8 CL ORANGENSAFT

1 CL MARACUJASIRUP

GARNITUR

ZITRUSFRÜCHTE, MARACUJA

ZUBEREITUNG

Zuerst den weissen Rum zusammen mit dem frisch ausgepressten Limettensaft in den Shaker geben. Maracujasirup und Orangensaft dazugeben und zusammen mit ein paar Eiswürfel kräftig für 10 Sekunden schütteln. Den Cocktail durch ein Barsieb in ein Cocktailglas füllen. Mit frischen Früchten dekorieren. "Ahoi!"

Vor dem Einfüllen, frische Eiswürfel ins Glas geben, oder für mehr Genuss ohne Eis direkt im CoolDownDrink-Glas servieren!

Mai Tai



MAI TAI

Mai Tai bezieht sich in veränderter Schreibweise auf das tahitianische Wort maita'i und bedeutet "gut". Er gehört ebenfalls zu den Tiki-Drinks und stammt aus den USA. Er kommt also nicht aus Hawaii oder Polynesien, sondern diente dazu das exotische Klischee und Inselfeeling zu versprühen. Im Jahr 1944 mixte Barkeeper Victor Bergeron diesen Drink angeblich für zwei gute Freunde aus Tahiti.

ZUTATEN

6 CL BRAUNER RUM

1,5 CL ORANGE CURAÇAO

3 CL FRISCHER LIMETTENSAFT

1 CL MANDELSIRUP

0,5 CL ZUCKERSIRUP

GARNITUR

ANANASSCHNITZ

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten zusammen mit einer Handvoll Eis in einen Shaker geben. Kräftig 10 Sekunden schütteln und in ein Tumblerglas auf frische Eiswürfel abseihen. Für den gewissen Hauch Exotik, einen Ananasschnitt am Glasrand aufstecken.

Charm



COCKTAILS MIT RUM

CHARM

Der Charm ist ein leckerer Cocktail der angeblich in asiatischen Ländern aus Bambusbechern getrunken wird. Dabei werden nur frische Zutaten verwendet. Anstatt Grenadinesirup kommt frischer Grenadine-saft zum Einsatz. Die rubinrote Farbe vom Grenadine bildet wie beim Tequila Sunrise einen hübsch anzusehenden Farbverlauf.

ZUTATEN

4 CL BRAUNER RUM

3 CL FRISCHER ZITRONENSAFT

10 CL MARACUJASAFT

1 CL GRENADINESIRUP

GARNITUR

KEINE

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten bis auf den Grenadinesirup in den Shaker geben und zusammen mit einer Handvoll Eiswürfel für 10 Sekunden kräftig schütteln. Den Cocktail durch ein Barsieb in ein CoolDownDrink-Glas füllen. Den Grenadinesirup vorsichtig eingiessen.



Pina Colada

COCKTAILS MIT RUM

PIÑA COLADA

Die Piña Colada gehört zu den weltweit bekanntesten Cocktails und stammt aus Puerto Rico, einem Inselstaat in der Karibik. Sie ist süß, cremig und symbolisiert Sonne, Urlaub, Strand und ein entspanntes Lebensgefühl. Bereits zu Beginn des 19. Jahrhunderts sind Mischungen aus diesen Zutaten an Seeleute ausgedient worden. Den Cocktail wie man ihn heute kennt, stammt aus der "Caribe Hilton's Beachcomber Bar" welche Ende 1949 eröffnet wurde. Entscheidend für die weltweite Verbreitung war neben der Verfügbarkeit der Zutaten, die Entwicklung des Elektromixers und industriell hergestellte Kokosnusscreme.

ZUTATEN

5 CL WEISSER RUM

4 CL KOKOSNUSSCREME

2 FRISCHE SCHEIBEN ANANAS

(ALTERNATIV: 12 CL ANANASSAFT)

GARNITUR

ANANASSCHNITZ

ZUBEREITUNG

Köstlich wird dieser Cocktail, indem man reife, frische Ananas mit den restlichen Zutaten im Elektromixer zusammen mit einer Handvoll Eiswürfel mixt, bis alles cremig ist. In ein Cocktail- oder Hurricaneglas abgiessen und mit einem Ananasschnitz garnieren.



The image features two tall, clear glasses filled with a layered cocktail. The bottom half of each glass contains a thick, white, opaque liquid, likely coconut milk. The top half is filled with a dark, amber-colored liquid, possibly rum, which is mixed with numerous ice cubes. A fresh lime wedge is perched on the rim of each glass, held in place by a small wooden skewer. The glasses are set against a dark, textured background. In the foreground, there are several lime wedges and sprigs of fresh mint leaves, along with a few more wooden skewers. The overall aesthetic is rustic and refreshing.

Dark & Stormy

COCKTAILS MIT RUM

DARK & STORMY

Der Dark'n'Stormy ist das Nationalgetränk der Bermuda-Inseln und darf sich offiziell nur Dark'n'Stormy nennen, wenn er mit Gosling's Rum von eben diesen Inseln zubereitet wird. Den Namen erhielt dieser Longdrink durch seine Färbung, die an ein stürmisches und dunkles Seefahrwetter erinnert. In den 1990er Jahren wurde der Name von dem Unternehmen "Gosling Brothers" als Marke eingetragen.

ZUTATEN

6 CL DUNKLER RUM (ORIGINAL: GOSLING'S BLACK SEAL RUM)

3 CL FRISCHER LIMETTENSAFT

15 CL GINGER BEER

GARNITUR

STROHHAHM, LIMETTE

ZUBEREITUNG

Ein Longdrinkglas mit zerschlagenem Eis füllen. Den Limettensaft und das Ginger Beer einfüllen. Danach den dunklen Rum vorsichtig und langsam oben aufgießen. Man kann dazu einen Barlöffel ins Glas halten und den Rum langsam am Löffelstiel ins Glas runterlaufen lassen. Dadurch bildet sich eine "Rumwolke" über dem Gingerbeer und stellt das stürmische Wetter dar, bei dem kein Seefahrer mehr raus möchte!



Blue Hawaiian

BLUE HAWAIIAN

Der Cocktail Blue Hawaiian ist auch unter dem Namen "Swimming Pool" bekannt. Er ist eng mit der Piña Colada verwandt, wobei hier Vodka und blauer Orangenlikör hinzukommt, welches dem Cocktail die Türkisblaue Farbe verleiht. Es gibt einen ähnlich aussehenden und fast gleich benannten Cocktail namens "Blue Hawaii", der jedoch keinen Vodka und auch keine Kokosnusscreme enthält.

ZUTATEN

4 CL WEISSER RUM

2 CL VODKA

2 CL BLUE CURAÇAO

6 CL FRISCHER ANANASSAFT

2 CL KOKOSNUSSCREME

GARNITUR

ANANAS

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten bis auf den Blue Curaçao in den Shaker geben. Zusammen mit ein paar Eiswürfel kräftig für 10 Sekunden schütteln und durch ein Barsieb in ein Cocktailglas füllen. Den Blue Curaçao hinzugeben und leicht umrühren. Mit einer frischen Ananasscheibe dekorieren. "Aloha!"

Vor dem Einfüllen, frische Eiswürfel ins Glas geben, oder für mehr Genuss ohne Eis direkt im CoolDownDrink-Glas servieren!

Daiquiri



DAIQUIRI

Der Daiquiri kommt ursprünglich aus einer kubanischen Siedlung mit demselben Namen und wird auf Basis weissen Rums hergestellt. Bekannt wurde er vor allem durch die Prohibition der USA zwischen 1920 und 1933, als Amerikaner zum Konsumieren von Alkohol nach Kuba auswichen. Die Grundzutaten des Daiquiri werden gerne auch mit Maraschino (einem Kirschlikör) und Grapefruitsaft erweitert. Er nennt sich dann "Daiquiri el Floridita".

ZUTATEN

6 CL WEISSER RUM

3 CL FRISCHER LIMETTENSAFT

2 CL ZUCKERSIRUP

GARNITUR

LIMETTENZESTE

ZUBEREITUNG

Die Zutaten zusammen mit einer Handvoll Eiswürfel im Shaker kräftig schütteln und anschliessen vorsichtig durch ein Barsieb in eine Cocktailschale abgiessen. Zur Krönung eine Limettenzeste ins Glas stecken. Bevorzugt wird für diesen Cocktail natürlich kubanischer Rum verwendet.

Bahama Mama



COCKTAILS MIT RUM

BAHAMA MAMA

Der Cocktail Bahama Mama schmeckt fruchtig und exotisch. Er hat keine historische Geschichte, er war einfach irgendwann da. Wie der Zombie oder Mai Tai gehört er in die Kategorie der Tiki-Drinks. Hier wird er in einem grossen CoolDownDrink-Glas zubereitet.

ZUTATEN

3 CL WEISSER RUM

3 CL BRAUNER RUM

2 CL KOKOSNUSSIRUP

2 CL FRISCHER ZITRONENSAFT

7 CL ORANGENSAFT

9 CL ANANASSAFT

2 SPRITZER ANGOSTURA BITTERS

1 CL GRENADINESIRUP

GARNITUR

ANANASSCHNITZ

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten bis auf den Grenadinesirup zusammen mit einer Handvoll Eiswürfel in einen Shaker geben und kräftig schütteln. Anschliessend in ein grosses CoolDownDrink-Glas füllen und zum Schluss den Grenadinesirup eingiessen. Mit einem Ananasschnitz garnieren und servieren. "Ein guter Start für einen stimmungsvollen Abend!"

Scorpion



COCKTAILS MIT RUM

SCORPION

Der Cocktail Scorpion gehört zu den Tiki-Drinks. Von der Rezeptur her gibt es viele unterschiedliche Varianten, die alle sehr verlockend schmecken. Es gibt ihn auch mit Gin oder Tequila zubereitet und oft wird auch Apricot Brandy verwendet. Hier ist eine sehr einfache Variante aufgezeigt die fantastisch schmeckt. Original wird dieser Cocktail direkt für mehrere Personen gemixt und in einem grossen XXL-Tiki-Mug mit mehreren Strohhalmen serviert.

ZUTATEN

3 CL DUNKLER RUM

2,5 CL WEISSER RUM

6 CL ORANGENSAFT

1 CL FRISCHER LIMETTENSAFT

2 CL FRISCHER ZITRONENSAFT

1,5 CL MANDELSIRUP

GARNITUR

LIMETTEN

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten in einen Shaker zusammen mit einer Handvoll Eiskwürfel geben und 10 Sekunden kräftig schütteln. In einen Tiki-Mug auf frische Eiskwürfel giessen, mit Limetten garnieren und (vielen) Strohhalmen servieren.

CACHAÇA / CHAMPAGNER / COGNAC

Dieser Abschnitt enthält Cocktails mit weiteren unterschiedlichen alkoholhaltigen Grundzutaten wie Cachaca, Cognac, Champagner und Prosecco.

Champagner dürfen sich nur die Schaumweine nennen, die nach der "champenoise-Methode" hergestellt wurden und deren Trauben aus dem Weinbaugebiet der Champagne in Frankreich stammen. Bei dieser Methode entsteht die zweite Gärung direkt in der Flasche, wodurch er grosse und lang anhaltende "Perlage" (Perlenbildung aus Kohlensäure) erhält.

Prosecco ist die geschützte Bezeichnung für italienische Schaumweine. Durch neue strengere Auflagen (seit 2009) wird das Anbaugebiet, Herstellung und Abfüllort definiert. So muss der Anbau der Rebsorte Glera in der Region Venetien stattfinden und ebenso dort verarbeitet und als Prosecco abgefüllt werden. Damit wurde das Qualitätsniveau deutlich angehoben. Vor diesen Auflagen fuhren Tankwagen mit Prosecco aus Italien in andere Länder und wurden dort als Massenproduktion in Flaschen abgefüllt. Durch diese Prozedur hat die Qualität gelitten.

Cachaça ist eine Spirituose aus Brasilien, die im Gegensatz zu Rum aus frisch geerntetem Zuckerrohr hergestellt wird. Dabei wird durch Auspressen des Zuckerrohres dessen Saft gewonnen und zusammen mit Wasser und Hefe versetzt. Nach dem Fermentierungsprozess der etwa 24 bis 36 Stunden andauert, wird diese Flüssigkeit zu Cachaça gebrannt. Wie bei diversen anderen Spirituosen gibt es auch hier besonders hochwertige Veredelungen mit Lagerung und Reifung in Holzfässern.

Cognac darf sich nur der Weinbrand aus der französischen Stadt Cognac und deren umliegenden Weinanbaugebieten nennen. Die Geschichte um die Entstehung des Cognacs begann im 17. Jahrhundert. Damals wurde "leichter" Wein beim Transport oft sauer und ungeniessbar. Durch das Brennen des Weins konnte dies durch den höheren Alkoholgehalt umgangen werden. Wie alle Destillate ist dieser zu Beginn klar und transparent. Seine braune Färbung erhält er durch die Lagerung in Holzfässern (meist aus Eichenholz). Hervorragende Cognacs können Reifezeiten bis zu mehreren Jahrzehnten aufweisen und sollten pur verkostet werden.



Caipirinha



COCKTAILS MIT CACHAÇA

CAIPIRINHA

Der Caipirinha ist ein Cocktail der aus Brasilien stammt und aus den drei Zutaten Cachaça, Limette und Rohrzucker besteht. Das Wort Caipirinha bedeutet in seinem Heimatland etwa "Bauernmädchen" oder auch "Landei". Die brasilianische Spirituose Cachaça wird anders als Rum direkt aus frisch geerntetem Zuckerrohr zu Saft verarbeitet und gebrannt.

ZUTATEN

6 CL CACHAÇA

1 LIMETTE

3 TEELÖFFEL WEISSER ROHRZUCKER

GARNITUR

LIMETTE, TRINKHALM

ZUBEREITUNG

Limette in Schnitze schneiden und zusammen mit dem Rohrzucker in ein Tumblerglas geben. Mit einem Stößel den Saft der Limettenschnitze auspressen (nur drücken, nicht reiben oder drehen, da sich sonst Bitterstoffe aus der Schale lösen). Danach bis an den Glasrand mit gebrochenem Eis oder Crushed-Ice auffüllen und Cachaça darüber gießen. Mit dem Barlöffel kurz umrühren und mit Trinkhalm bestücken.

Sidcar



COCKTAILS MIT COGNAC

SIDECAR

Der Sidecar wurde vermutlich in der Zeit des Ersten Weltkrieges um 1920 erfunden und gilt als Abwandlung eines Brandy Daisy (bestehend aus Weinbrand, Kräuterlikör und Zitronensaft). Der Name soll sich auf das Motorradgespann eines US-Amerikanischen Hauptmanns in Paris beziehen. Für einen Sidecar sollte hochwertiger Cognac verwendet werden. Für mehr Motorgeräusche kann die doppelte Menge an Cognac eingesetzt werden!

ZUTATEN

3 CL COGNAC

3 CL FRISCHER ZITRONENSAFT

3 CL COINTREAU

GARNITUR

ZITRONENZESTE

ZUBEREITUNG

Die Zutaten zusammen mit einer Handvoll Eiskwürfel im Shaker kräftig schütteln und anschliessen vorsichtig durch ein Barsieb in ein Coupe-Cocktailglas abgiessen. Mit einer Zitronenzeste am Glasrand garnieren. "Und ab geht die Fahrt!"

Hugo



HUGO

Dieser erfrischende Longdrink ist ein eher neueres Phänomen aus dem Jahr 2005. Der Barkeeper Roland Gruber kreierte den Hugo in seiner Wein & Cocktailbar im Südtirol. Er suchte eine Alternative zum sehr populären Trend-Drink Aperol Spritz. Dabei entstand der Hugo, welcher spätestens 2010 auch in der Schweiz und Deutschland beliebt wurde. Serviert wird er in einem grossen Weinglas, oder wie hier in einem CoolDownDrink-Glas.

ZUTATEN

2 CL HOLUNDERBLÜTENSIRUP (ORIGINAL: ZITRONENMELISSESIRUP)

12 CL PROSECCO

4 - 6 CL MINERALWASSER

GARNITUR

MINZBLÄTTER, LIMETTE ODER ZITRONE

ZUBEREITUNG

Den Sirup in ein bauchiges Glas giessen. Prosecco hinzugeben und mit Mineralwasser auffüllen. Die Limette in Scheiben schneiden und zusammen mit Minzblättern ins Glas geben und behutsam umrühren.

Vor dem Einfüllen, frische Eiswürfel ins Glas geben, oder für mehr Genuss ohne Eis direkt im CoolDownDrink-Glas servieren!

Rainbow Cocktail



COCKTAILS MIT PROSECCO

RAINBOW COCKTAIL

Den Namen erhält dieser Cocktails durch seinen regenbogenfarbenen Verlauf, welcher optisch sensationell aussieht. Er ist ein Trend aus Amerika, welcher nun auch in Europa Aufmerksamkeit generiert. Grundsätzlich sind die meisten Cocktails farbenfroh, dieser hier ist aber ein richtiger Eyecatcher. Er kann ganz einfach mit und ohne Alkohol erstellt werden. Für die alkoholfreie Variante wird einfach der Prosecco und Blue Curaçao durch Mineralwasser oder Sprite ersetzt und vor dem begeben mit ein paar Tropfen Lebensmittelfarbe blau eingefärbt.

ZUTATEN

8 CL ORANGENSAFT

2 CL GRENADINESIRUP

2 CL BLUE CURAÇAO

15 CL PROSECCO

GARNITUR

KEINE

ZUBEREITUNG

Den Orangensaft ins Glas giessen, und anschliessend den Grenadinesirup hinzugeben. Dieser sinkt nach unten, da der Sirup schwerer ist als der Saft. Falls die ersten Versuche nicht gleich klappen, kann man zur Hilfe den Grenadinesirup über einem Löffel vorsichtig schräg am Rand des Glases nach unten gleiten lassen. Anschliessend in einem separaten Rührglas den Prosecco mit dem Blue Curaçao vorsichtig verrühren und langsam über einen Löffel ins Glas füllen. Durch die Kohlensäure im Prosecco bleibt die blaue Schicht oben. Sie mischt sich nur leicht mit der unteren Schicht (dem Orangensaft) zu einer grünen Zwischenschicht. Vorsichtig ein paar Eiswürfel hinzugeben.

Aperol Spritz



COCKTAILS MIT PROSECCO

APEROL SPRITZ

Der Aperol Spritz ist ein süffiges und erfrischendes Mixgetränk, welches perfekt zu einem Apéro passt. Er ist eines der Lieblingsgetränke an warmen Tagen und durch sein leuchtig orangenem Erscheinungsbild unverwechselbar. Traditionellerweise ist er in den Regionen Venetien und im Südtirol sehr beliebt. Mittlerweile ist er fester Bestandteil der Barkultur und wird weltweit angeboten.

ZUTATEN

4 CL APEROL

6 CL PROSECCO

4 CL MINERALWASSER

GARNITUR

ORANGENSCHLEIBE

ZUBEREITUNG

Den Aperol über Eiswürfel in ein bauchiges Glas gießen. Den Prosecco hinzugeben und mit Mineralwasser auffüllen. Eine Orange in Scheiben schneiden und an den Glasrand stecken. Es können auch Orangenscheiben direkt ins Glas gegeben werden. "Salute!"

Für richtig kühlen und lang anhaltenden Genuss ohne Eis direkt im CoolDownDrink-Glas servieren!

Bellini



COCKTAILS MIT CHAMPAGNER

BELLINI

Der Bellini ist ein sehr einfacher klassischer Cocktail. Er besteht aus nur zwei Zutaten, nämlich aus frisch pürierten Pfirsichen und Champagner. Zubereitet hat ihn zum ersten Mal Giuseppe Cipriani im Jahr 1948, in seiner Bar in Venedig. Den Cocktail hat er nach dem Maler Giovanni Bellini benannt, der in Venedig eine Malschule hatte. Mittlerweile gehört dieser beliebte Cocktail zu den international bekannten Klassikern.

ZUTATEN

5 CL PFIRSICHPÜREE

12 CL CHAMPAGNER (ALTERNATIV TROCKENER PROSECCO)

GARNITUR

KEINE

ZUBEREITUNG

FrISChe Pfirsiche gut Waschen, den Stein entfernen und pürieren. Für den originalen Bellini werden weisse Bergpfirsiche verwendet. Das Pfirsichpüree vorsichtig in ein Champagnerglas geben und mit Champagner auffüllen. Anschliessend im Champagnerglas behutsam verrühren.

MOCKTAILS

Der Name Mocktail ist eine Kombination aus Cocktail und "to mock" (nachahmen oder vortäuschen). Also täuscht ein Mocktail einen Cocktail vor bei dem eine Spirituose beispielsweise durch einen alkoholfreien Sirup imitiert wird. Dieses Kapitel enthält alkoholfreie Cocktails für gesunden und trendbewussten Konsum.

Viele Cocktails können auch ohne Alkohol hergestellt werden. Es gibt tolle Rezepte, die keinen Alkohol enthalten, oder bei denen der Alkohol durch eine anders schmeckende alkoholfreie Zutat ersetzt wird.

Es gibt beispielsweise Blue Curaçao als Barsirup oder alkoholfreie Schaumweine. Relativ neu im Aufkommen sind Getränke wie Gin als alkohol- und zuckerfreies Gewürzdestillat, alkoholfreier Rum und diverse weitere Sorten. Damit lassen sich viele Cocktails nachmixen und man kann einfach die Spirituose, durch die alkoholfreie Variante ersetzen. Es ist eine tolle Alternative und geschmacklich vorzüglich.

Aus einem Gin Tonic wird ein "Virgin Gin Tonic", oder aus einem Cuba Libre ein "Virgin Cuba Libre". Man kann hier seiner Fantasie freien Lauf lassen und herumexperimentieren.

Mocktails sind ideal für Personen die noch ans Steuer sitzen müssen und werdende oder stillende Mütter. Sowie für Leute, die wegen Ihres Fitnessprogramms, aus Überzeugung oder des Lifestyles auf Alkohol verzichten. Natürlich kann man auch einfach aus Freude, guter Gelegenheit oder für zwischendurch einen Mocktail als wohltuende Erfrischung genießen.



Pink Dream



MOCKTAIL / ALKOHOLFREI

PINK DREAM

Pink, erfrischend und alkoholfrei ist dieser Cocktail. Der Geschmack dieser pinken Verführung ist süss mit leicht bitterem Hintergrund. Er passt perfekt als sommerliche Erfrischung für Gross und Klein.

ZUTATEN

2 CL PREISELBEERSIRUP

8 CL ORANGENSAFT

10 CL BITTER LEMON

GARNITUR

ORANGENZESTE

ZUBEREITUNG

Den Preiselbeersirup zusammen mit dem Orangensaft über Eiswürfel in ein Longdrinkglas giessen. Mit dem Barlöffel umrühren, sodass sich die beiden Zutaten vermischen und anschliessend mit Bitter Lemon auffüllen. Mit Orangenscheibe am Glasrand garnieren und geniessen. "Make your dreams happen!"

Virgin Blue Lagoon



MOCKTAIL / ALKOHOLFREI

VIRGIN BLUE LAGOON

Die virgin Variante dieses hellblau schimmernden Cocktails lässt einen an schöne Sandstrände und Ferienfeeling in der Karibik erinnern. Wie sein Original hat er eine intensive Zitronennote und erhält dank des alkoholfreien blauen Barsirups Blue Curaçao seine aussergewöhnliche Farbe. Hier ist er mit Tonic Water gemixt, schmeckt aber auch mit Sprite fantastisch.

ZUTATEN

2 CL SIRUP BLUE CURAÇAO

1 CL FRISCHER ZITRONENSAFT

12 - 16 CL TONIC WATER (ALTERNATIV: SPRITE)

GARNITUR

ZITRONENNSCHEIBE, ZITRONENZESTE

ZUBEREITUNG

Den Blue Curaçao Sirup und den Zitronensaft zusammen mit einer Handvoll Eiskwürfel in einen Shaker geben und für 10 Sekunden kräftig schütteln. In ein Longdrinkglas über frische Eiskwürfel giessen und mit Tonic Water auffüllen. Als Garnitur ziert eine Zitronenscheibe.

Für richtig kühlen und lang anhaltenden Genuss ohne Eis direkt im CoolDownDrink-Glas servieren!

Virgin Negroni



MOCKTAIL / ALKOHOLFREI

VIRGIN NEGRONI

Wer hätte vor ein paar Jahren gedacht, dass man einmal einen alkoholfreien Negroni zubereiten kann, der auch sehr fein schmeckt. Der Gin wird hier durch die alkoholfreie Variante ersetzt. Die Marken Wonderleaf oder Seedlip haben gute Alternativen dafür. Auch beim roten Wermut gibt es einige verschiedene alkoholfreie Möglichkeiten. Für dieses Rezept wird Martini Aperitivo Vibrante verwendet. Der bittere Geschmack des Campari aus dem Originalrezept wird hier durch Sanbittèr ersetzt.

ZUTATEN

3 CL ALKOHOLFREIER GIN (VON WONDERLEAF ODER SEEDLIP)

3 CL ALKOHOLFREIER Roter Wermut (Martini Aperitivo Vibrante)

3 CL SANBITTÈR

GARNITUR

ORANGENZESTE

ZUBEREITUNG

Für diesen Cocktail wird ein Tumblerglas und ein Barlöffel benötigt. Den alkoholfreien Gin, roten Wermut und Sanbittèr auf frische Eiswürfel ins Tumblerglas abgießen. Mit dem Barlöffel 8 Sekunden vorsichtig verrühren. Von einer frischen Orange eine Zeste abschneiden, über dem Glas verdrehen und ins Glas geben.

Ipanema



MOCKTAIL / ALKOHOLFREI

IPANEMA

Der Ipanema oder auch Virgin Caipirinha ist einer der wohl bekanntesten Mocktails. Er ist die alkoholfreie Variante des brasilianischen Caipirinha. Die wichtigsten Zutaten sind auch hier frische Limetten. Heiße Sommertage sind wie gemacht für dieses verlockende Getränk.

ZUTATEN

10 CL GINGER ALE

4 CL MARACUJASAFT (ALTERNATIV ORANGENSAFT)

1 LIMETTE

2 TEELÖFFEL ROHROHRZUCKER

GARNITUR

ORANGE, MINZE

ZUBEREITUNG

Limette in Schnitze schneiden und zusammen mit dem Rohrzucker in ein Tumblerglas geben. Mit einem Stößel den Saft der Limetenschnitze auspressen (nur drücken, nicht reiben oder drehen, da sich sonst Bitterstoffe der Schale lösen). Ginger Ale und Maracuja-saft dazugeben und bis an den Glasrand mit gebrochenem Eis oder Crushed-Ice auffüllen. Mit dem Barlöffel kurz umrühren. Orangeschnitz und Minze zum Garnieren verwenden und mit Trinkhalm servieren.

Red Angel



MOCKTAIL / ALKOHOLFREI

RED ANGEL

Ein simpler und schnell zubereiteter Mocktail ist der Red Angel. Er besteht aus nur drei Zutaten, und schmeckt köstlich nach Trauben. Hier wurde er in einem CoolDownDrink-Glas zubereitet, sodass er nicht verwässert und lange kühl bleibt. Dadurch bleibt mehr Kohlensäure vom Bitter Lemon drin und wirkt deshalb prickelnder.

ZUTATEN

1 CL FRISCHER LIMETTENSAFT

8 CL ROTER TRAUBENSAFT

10 CL BITTER LEMON

GARNITUR

LIMETTENSCHIBE, ROTE TRAUBEN

ZUBEREITUNG

Den Limettensaft zusammen mit dem Traubensaft in ein CoolDownDrink-Glas giessen. Mit einem Barlöffel umrühren, sodass sich die beiden Zutaten vermischen. Anschließend vorsichtig mit Bitter Lemon auffüllen. Mit Limettenscheibe und roten Trauben am Glasrand bunt garnieren. "Zum Wohl!"

A glass of Color Changing Mule cocktail. The drink is served in a clear glass and is topped with ice cubes. The liquid is a vibrant blue color, and the glass is surrounded by garnishes including a lime wedge and purple flowers. The text "Color Changing Mule" is written in a cursive font across the middle of the glass.

Color Changing Mule

MOCKTAIL / ALKOHOLFREI

COLOR CHANGING MULE

Ein Mule ist ein Cocktail, der hauptsächlich aus Ingwerbier, Zitronen- oder Limettensaft und einer Spirituose besteht. Wobei die Spirituose für den Mocktail hier weggelassen, und mit einer besonderen Zutat ergänzt wird, sodass dieses besondere Getränk seine Farbe wechselt! Wie das geht ist ganz einfach. Grund dafür ist die Blüte einer Pflanze, die sich Blaue Klitorie nennt (Englisch: blue butterfly pea). Je nach Säuregehalt im Getränk (pH-Wert), verändert sich dabei die Farbe. Dies erreicht man beispielsweise mit Limettensaft. Anwenden lässt sich dieses magische Spektakel auf beliebige alkoholfreie und alkoholhaltige Getränke.

ZUTATEN

16 CL GINGER BEER

2 CL LIMETTENSAFT

BLUE BUTTERFLY PEA (BLAUE KLITORIE)

GARNITUR

KEINE

ZUBEREITUNG

3 dl Wasser zum Kochen bringen und zwei Teelöffel getrocknete Blüten der blauen Klitorie hinzugeben. Ziehen lassen, bis die Farbe intensiv blau ist. Abkühlen lassen, durch ein Sieb in Eiswürfelformen füllen und im Gefrierer zu Eiswürfeln erstarren lassen. In ein Tumblerglas bis zur Hälfte "normale", gebrochene Eiswürfel geben und mit den "blauen" Eiswürfel (auch zerschlagen) bis zum Glasrand füllen. Danach den Limettensaft über die Eiswürfel ins Glas giessen und mit Ginger Beer auffüllen. Noch etwas von den blauen Eiswürfeln oben hinzufügen, servieren und beim Geniessen dem magischen Farbwechsel zuschauen.

Virgin Mojito



MOCKTAIL / ALKOHOLFREI

VIRGIN MOJITO

Dieser Mojitos enthält keinen weissen Rum wie das Original. Stattdessen wird hier Ginger Ale zum Auffüllen verwendet. Er ist der perfekte Drink für die Sommerparty wenn man am nächsten Tag keinen Kater haben möchte. Die erfrischende Mischung aus Limette, Minze und Ginger Ale machen ihn zum belebenden spritzigen Erfrischungsgetränk.

ZUTATEN

2,5 CL FRISCHER LIMETTENSAFT
FRISCHE MINZBLÄTTER
2-3 TEELÖFFEL WEISSER ROHRZUCKER
10-15 CL GINGER ALE

GARNITUR

MINZZWEIGE, TRINKHALM

ZUBEREITUNG

In einem Highballglas frischer Limettensaft, Minze und Rohrzucker geben und vorsichtig verrühren. Man kann auch hier kurz mit dem Stössel andrücken, ohne die Blätter zu verletzen. Dadurch werden die Aromen der Minze freigesetzt und der Zucker aufgelöst. Danach das Glas mit gebrochenem Eis oder Crushed-Ice bis zum Rand befüllen und Ginger Ale dazugeben. Als Garnitur Minzzweige und Trinkhalme einstecken.

Chiquita Punch



MOCKTAIL / ALKOHOLFREI

CHIQUITA PUNCH

Dieser Mocktail geht in die Richtung eines Smoothies oder Milchshakes. Hier wird das Getränk in ein CoolDownDrink-Glas gefüllt und bleibt deshalb lange kalt.

ZUTATEN

EINE HALBE BANANE

2 CL GRENADINESIRUP

4 CL MILCH

14 CL ORANGENSAFT

GARNITUR

ORANGENSCHLEIBE

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten in den Mixer geben und für 15 Sekunden auf höchster Stufe mixen. Durch ein Sieb in ein CoolDownDrink-Glas abgiesen. Mit einer Orangenscheibe am Glasrand garnieren und genießen. "Prost!"

Virgin Sunrise



MOCKTAIL / ALKOHOLFREI

VIRGIN SUNRISE

Mit dieser Variante des beliebten Originals Tequila Sunrise, kann man beliebig viel Trinken, ohne dass man riskiert am nächsten Tag Kopfweh zu haben. Mit frischen Säften schmeckt er besonders fein und durch seine einfache Zubereitung ist er schnell erstellt. Auch Kinder freuen sich über einen solch feinen Mocktail mit schönem charakteristischen Farbverlauf eines Sonnenaufgangs.

ZUTATEN

8 CL ORANGENSAFT

4 CL ANANASSAFT

1 CL ZITRONENSAFT

1 CL GRENADINESIRUP

GARNITUR

ORANGENSCHLEIBE

ZUBEREITUNG

Ein Longdrinkglas halbvoll mit grob zerschlagenem Eis füllen. Die Zutaten bis auf den Grenadinesirup im Shaker mit ein paar Eiskwürfel kräftig schütteln und durch das Barsieb in das Glas auf frische Eiskwürfel abseihen (er muss nicht zwingend geschakt werden, sondern kann auch direkt ins Glas auf Eiskwürfel abgegossen werden). Danach den Grenadinesirup langsam darüber gießen. Mit einer Orangenschleibe garnieren und sich an den Farben freuen.



Citrea

MOCKTAIL / ALKOHOLFREI

CITREA

Der Citrea hat wie der Name schon beschreibt, eine erfrischende Zitronennote. Hier werden frische Gartenkräuter direkt am Stängel in den Mocktail gegeben. Diese hinterlassen beim Trinken ihren würzigen Duft in der Nase. Man kann natürlich diverse Tee- oder Kräutersorten wie Zitronenmelisse, Minze, Rosmarin und viele weitere ausprobieren.

ZUTATEN

6 CL SPRITE

6 CL TONIC WATER

2-3 SPRITZER ANGOSTURA BITTERS

1 CL HOLUNDERBLÜTENSIRUP

GARNITUR

FRISCHE GARTENKRÄUTER

ZUBEREITUNG

Den Sirup als erstes über Eiswürfel ins Glas giessen. Sprite vorsichtig einfüllen und mit Tonic Water auffüllen. Mit frischen Gartenkräuter am Stängel als Garnitur und für einen feinen Duft direkt ins Glas stecken.

Für richtig kühlen und lang anhaltenden Genuss ohne Eis direkt im CoolDownDrink-Glas servieren!

Fantasy



FANTASY

Du kannst diesen Mocktail nennen wie immer du willst. Der Name "Fantasy" wurde frei erfunden. Hier soll gezeigt werden, wie einfach es ist seine Eigenkreation zu entwickeln und damit herumzuexperimentieren. Man kann die Mengen variieren oder ganz weglassen, mit Gartenkräutern ergänzen oder statt mit Ginger Beer, einfach Tonic Water, Spicy Ginger oder Ginger Ale verwenden. Auch kannst du statt Crodino ein Sanbittèr nehmen, dann wird der Cocktail rot statt gelb, oder eine Kombination aus beidem. (Du könntest daraus auch einen alkoholhaltigen Cocktail kreieren indem du Gin, Tequila, Rum oder Vodka befügst.) Viel Spass beim Experimentieren!

ZUTATEN

10 CL GINGER BEER (ODER TONIC WATER)

2 CL FRISCHER ZITRONENSAFT (ODER LIMETTENSAFT)

10 CL CRODINO (ODER SANBITTÈR)

GARNITUR

**ZITRONENSCHIBE, FRISCHE KRÄUTER AUS DEM GARTEN
(ZITRONENMELISSE, ROSMARIN, DILL, MINZE, BASILIKUM, ETC.)**

ZUBEREITUNG

Dieser Cocktail wird direkt im Glas zubereitet. Den Limettensaft als erstes über Eiswürfel ins Glas giessen. Das Crodino vorsichtig einfüllen und mit Ginger Beer auffüllen. Mit frischen Gartenkräutern garnieren. "Viel Spass!"

Für richtig kühlen und lang anhaltenden Genuss ohne Eis direkt im CoolDownDrink-Glas servieren!

REGISTER

Cocktails
alphabetisch
geordnet

A		M	
Aperol Spritz	131	Mai Tai	105
B		Manhattan	87
Bahama Mama	117	Margarita	57
Bellini	133	Mojito	97
Bloody Mary	79	Moscow Mule	73
Blue Hawaiian	113	N	
Blue Lady	37	Negroni	31
Blue Lagoon	65	O	
C		Old Fashioned	91
Caipirinha	123	Orange Passion	103
Charm	107	P	
Chiquita Punch	151	Piña Colada	109
Citrea	155	Pink Dream	137
Color Changing Mule	147	Presbyterian	83
Cuba Libre	99	Pure Cosmopolitan	77
D		R	
Daiquiri	115	Rainbow Cocktail	129
Dark & Stormy	111	Red Angel	145
E		Russian Refresher	67
Espresso Martini	75	Rusty Nail	85
F		S	
Fantasy	157	Scorpion	119
Frozen Strawberry Margarita	61	Sea Breeze	71
G		Sex on the Beach	69
Gibson	51	Sidecar	125
Gin Basil Smash	43	Singapore Sling	35
Gin Daisy	49	T	
Gin Fizz	53	Tequila Sunrise	59
Gin Grapefruit	41	Tom Collins	45
Gin Tonic	33	V	
Gin Wild Berry	39	Virgin Blue Lagoon	139
Ginious Sapphire	47	Virgin Mojito	149
H		Virgin Negroni	141
Höllenhund	89	Virgin Sunrise	153
Hugo	127	W	
I		Whiskey Sour	93
Ipanema	143	Z	
		Zombie	101

REGISTER

Cocktails nach
Basis-Alkohol
geordnet

GIN

Negroni	31
Gin Tonic	33
Singapore Sling	35
Blue Lady	37
Gin Wild Berry	39
Gin Grapefruit	41
Gin Basil Smash	43
Tom Collins	45
Ginious Sapphire	47
Gin Daisy	49
Gibson	51
Gin Fizz	53

TEQUILA

Margarita	57
Tequila Sunrise	59
Frozen Strawberry Margarita	61

VODKA

Blue Lagoon	65
Russian Refresher	67
Sex on the Beach	69
Sea Breeze	71
Moscow Mule	73
Espresso Martini	75
Pure Cosmopolitan	77
Bloody Mary	79

WHISKEY

Presbyterian	83
Rusty Nail	85
Manhattan	87
Höllenhund	89
Old Fashioned	91
Whiskey Sour	93

RUM

Mojito	97
Cuba Libre	99
Zombie	101
Orange Passion	103
Mai Tai	105
Charm	107
Piña Colada	109
Dark & Stormy	111
Blue Hawaiian	113
Daiquiri	115
Bahama Mama	117
Scorpion	119

**CACHAÇA / CHAMPAGNER /
COGNAC**

Caipirinha	123
Sidecar	125
Hugo	127
Rainbow Cocktail	129
Aperol Spritz	131
Bellini	133

**MOCKTAILS/ ALKOHOLFREIE
COCKTAILS**

Pink Dream	137
Virgin Blue Lagoon	139
Virgin Negroni	141
Ipanema	143
Red Angel	145
Color Changing Mule	147
Virgin Mojito	149
Chiquita Punch	151
Virgin Sunrise	153
Citrea	155
Fantasy	157

[illegible]

[illegible]



COOL
DOWN
DRINK

"Ich wünsche dir viele kühle Drinks"



E i n e n B e s o n d e r e n D a n k

*Ich möchte mich herzlich bei allen bedanken, die mich
beim Schreiben dieses Buches unterstützt haben. Beson-
ders danke ich allen die mir Mut machen voranzuschreiten
und an mich glauben.*

Silvan von Arx

IMPRESSUM

© 2021 SCALORIC GmbH, Neuendorf

Alle Rechte, auch der fotomechanischen Vervielfältigung und des auszugsweisen Ausdruck, vorbehalten. Kein Teil des Werks darf in irgendeiner Form (durch Fotokopie, Mikrofilm oder ein anderes Verfahren) ohne schriftliche Genehmigung der SCALORIC GmbH verarbeitet oder vervielfältigt werden.

Hinweis: Die Informationen in diesem Buch sind sorgfältig erarbeitet und geprüft worden. Dennoch erfolgen alle Angaben ohne Gewähr. Eine Haftung der Autoren bzw. des Verlags und seiner Beauftragten für Personen-, Sach- und Vermögensschäden ist ausgeschlossen.

Satz und Gestaltung:	Silvan von Arx - SCALORIC GmbH
Fotografie:	
CoolDownDrink-Gläser:	Mauro Pfister & Silvan von Arx
Bild S. 164	© ProSieben / Willi Weber
Alle weiteren Fotos:	Bildlizenzen von Shutterstock.com
Druck und Bindung:	Pixartprinting S.p.A.
Verlag:	SCALORIC GmbH Dorfstrasse 178 CH-4623 Neuendorf Tel: +41 78 753 76 10 info@scaloric.ch www.cooldowndrink.ch

Dieses Buch führt dich ein in die verführerische Welt der Cocktails und zeigt Schritt für Schritt auf wie man hervorragende Cocktails einfach selbst mixen kann.

"Normalerweise werden Cocktailbücher von Barkeepern geschrieben. Ich bin kein Barkeeper, sondern der Typ der die Cocktails verkostet. Das hat dazu geführt, dass ich schon recht früh damit begonnen habe eigene Cocktails zu mixen. Cocktails haben mich schon immer fasziniert."

Jeder Cocktail hat eine Geschichte und Herkunft. Diese findest du zu jedem Cocktailrezept in diesem Buch. Ausserdem vermittelt dieses Buch alles was man über die Ausstattung, Zutaten, Zubereitung, Eis und vieles mehr rund um Cocktails wissen sollte.

- SPECIAL EDITION -

"Mit Cocktails können wir den
Urlaub zu uns nach Hause holen"



WWW.COOLDOWNDRINK.CH