

COCKTAILS mixen – Tipps & Infos!

KENNIDI Fahrbar ist ein Projekt im Programm KENNIDI der Suchtprävention Liechtenstein "DU sescht wia!"



1x1 DES MIXENS

Shaken sollte man Drinks, welche aus unterschiedlichen Zutaten (zB. Säfte, Rahm, Sirup, ...) bestehen, da diese sich so viel besser durchmisch(x)en.

Der Shaker

Zum Schütteln eines Cocktails gibt es drei verschiedene Shaker; den zweiteiligen Boston-Shaker (1), den zweiteiligen French-Shaker (2) und den dreiteiligen Cobbler-Shaker (3) mit integriertem Sieb. Alle drei eignen sich gleich gut. Wir verwenden den Cobbler-Shaker. – Bevor eine professionelle Ausrüstung angeschafft wird, kann durchaus mit Utensilien, die man im Haushalt findet, gearbeitet werden. Hat man keinen ästhetischen und professionellen Anspruch, kann zum Shaken auch eine 5 dl Pet-Flasche verwendet werden.



(1)



(2)



(3)

Eiswürfel und Reihenfolge der Zutaten

Wenn man nur einen Cocktail im Shaker mixt, sollte man 5-6 Eiswürfel oder Crash-Eis in den unteren (Glas-)Teil geben und dann die Zutaten der Reihe nach, beginnend mit Sirup, Sahne, Säften und Alkohol hinzugeben. Bei zwei Cocktails benötigt man nur 3-4 Eiswürfel, beim Boston-Shaker sollte das Rührglas aber nicht bis ganz oben gefüllt sein. Auf keinen Fall dürfen kohlenensäurehaltige Getränke in den Shaker, sonst ist die Küche hinterher bunt.

Eis erzeugt beim Boston-Shaker das Vakuum und er wird dicht. Eis hat beim Shaken eine Rührfunktion (schwer mischbare Zutaten) und kühlt den Drink angenehm. Eiswürfel gefrieren, aufgrund der molekularen Struktur des Wassers, am schnellsten mit warmem bis heissem Wasser.

Crash-Eis bekommt man bei Metzgereien, Jugendtreffs, ... oder man kann sie aus Eiswürfeln selbst herstellen mit einer solchen einfachen und kostengünstigen Maschine.



COCKTAILS mixen – Tipps & Infos!

Schütteltechniken

Es gibt verschiedene Schütteltechniken, die von unterschiedlichen Barkeepern empfohlen werden: horizontal auf Schulterhöhe oder vertikal vor dem Oberkörper. Wichtig ist kräftig und genügend lange zu schütteln. Das heißt 10 Sekunden bei Cocktails ohne Sirup und 20 Sekunden bei Cocktails mit Sirup. Nur dann vermengen sich alle Zutaten gut und werden gleichzeitig perfekt gekühlt. Der Cocktail hat die richtige Temperatur, wenn der Metallteil bis zur Glaskante (beim Boston-Shaker) beschlagen ist.

Abgießen in das Servierglas

Dann wird der Shaker mit dem größeren Teil nach unten abgesetzt und geöffnet. Wenn sich der Boston-Shaker nicht öffnen lässt, hilft ein Stoß an der Kante, wo sich Glas- und Metallteil verbinden. Nun wird der Cocktail durch ein Barsieb (beim Cobbler-Shaker eingebaut) in das vorbereitete Glas gegossen und ggf. garniert.

Das Auge genießt mit

Dekoration am Glasrand oder im Getränk;

- Glasrand oben in Schale mit Sirup drücken und anschl. in Rohzucker
- Farbige Sirupe
- Trinkhalme, Schirmchen, ...
- ...



Kurzfilme

Auf youtube finden sich jede Menge guter Filme zum shaken, schütteln, mixen, rühren, ... von Cocktails. Hier einige direkte Links:

- <http://www.youtube.com/watch?v=5neD192hYcE>
- http://www.youtube.com/watch?v=AUmcGMh3e_0
- <http://www.youtube.com/watch?v=Mkr1k95Btcg>

Kurz & knackig

- Drinks, welche keine Kohlensäure enthalten, können im Shaker geschüttelt werden. Solche mit Kohlensäure müssen gerührt werden.
- Müssen grosse Mengen vorbereitet werden, können diese in einer verschraubbaren Flasche geschüttelt oder in einem Krug gerührt werden.
- Den Shaker und die anderen Arbeitsgeräte nach jedem Gebrauch kurz mit heissem Wasser abspülen, damit nichts verklebt.
- Eis ist wesentlicher Bestandteil aller Drinks. Es sollte darauf geachtet werden, dass nicht bereits halb zerlaufenes verwendet wird, da sonst die Drinks auch verwässert werden.
- Beim Kreieren eigener Drinks darauf achten, dass nicht zu viele Zutaten vermischt werden. So erhält der Drink einen erkennbaren Geschmack. Nicht mehrere Sirupe verwenden.
- Auch bei der Dekoration daran denken, dass weniger oft mehr ist. Sonst wirkt der Drink schnell überladen. Schön ist es, wenn sie entweder geschmacklich oder farblich zum Drink passt.

COCKTAILS mixen – Tipps & Infos!

Zubereitung eines Drinks im Shaker

Nachdem Sie alle Zutaten und Arbeitsgeräte bereitgestellt haben, halten Sie sich beim Shaken bitte an folgende Arbeitsschritte:

1. Nehmen Sie den Glasteil des Shakers vor sich.
2. Geben Sie ein paar Eiswürfel oder Crash-Eis mit einer Zange oder einem Löffel hinein.
3. Geben Sie die abgemessenen Zutaten dazu.
4. Verschiessen Sie den Shaker. Beim Boston-Shaker nehmen Sie den Metallteil, stossen ihn gerade aufs Glas und geben ihm einen leichten Schlag.
5. Stellen Sie den Shaker mit dem Metallteil nach unten auf den Tisch.
6. Öffnen Sie den Shaker durch einen leichten Schlag dort, wo Metall+Glas bzw. unterer und oberer Teil zusammentreffen.
7. Giessen Sie nun den Drink durch ein Sieb ins Konsumationsglas ab; bei Eis ohne Sieb.

Mix-Varianten von A - Z

Blenden / blend

Frozen Cocktails oder Cocktails mit Fruchtstücken werden oft im Blender zubereitet. Sie werden dadurch sehr cremig und eiskalt. Dazu werden alle Zutaten zusammen mit Eiswürfeln in einen Blender gegeben, auf höchster Stufe für ca. 10 Sekunden gemixt und in das Cocktailglas gegeben.

Übergiessen im Glas / floaten

Übergiesst man einen geschakten oder gerührten Drink mit farbigem Sirup oder Rahm, entsteht ein zweifarbiges Effekt. Dieser gelingt besonders gut, wenn die Flüssigkeit über die gerundete Seite eines Löffels gegossen wird.

Hin- und Hergießen / roll

Einige Varianten des Bloody Mary oder Tequila Sunrise werden nicht gerührt und nicht geschüttelt, sondern vor und zurück gegossen. Dazu benötigt man zwei Rührgläser. Alle Zutaten werden in das erste Glas gegeben und dann vorsichtig in das zweite Glas gegossen. Das ganze passiert 5-6 Mal hintereinander und verwässert den Cocktail nicht und fügt keine Luftbläschen hinzu.

Rühren /stirring

Cocktails ohne Saft, Rahm oder Sirup werden in der Regel nicht geschüttelt, sondern gerührt. Dadurch brechen die Eiswürfel nicht, was den Cocktail nur kühlt und nicht verwässert. Außerdem entstehen keine Bläschen, die bei klaren Cocktails nicht erwünscht sind.

Das Rührglas wird für Drinks benutzt, die zwar mit Eis zubereitet, aber nicht mit Eis serviert werden. Das Rührglas zuerst mit zwei oder drei Eiswürfeln ausschwenken, dann das Schmelzwasser abgiessen. Die Zutaten abmessen und ins Glas giessen, die Mischung mit einem langstieligen Barlöffel von unten nach oben durchrühren. Durch das Barsieb ins Gästeglas füllen.

Schütteln /shaken

Der Shaker kommt für Drinks aus schwer mischbaren Zutaten wie Sirup, Milch oder Eier zum Einsatz. Den Shaker zu zwei Dritteln mit Eis füllen und gut durchschwenken. Das Schmelzwasser abgiessen, die Zutaten abmessen und in den Shaker geben. Verschiessen und kräftig schütteln. Das Gemisch durch das Barsieb entweder in das vorgekühlte Gästeglas oder in einen Gästebeker füllen. Rahm zuerst und danach mit der folgenden Zutat „auswaschen“.



COCKTAILS mixen – Tipps & Infos!

Stoßen / muddling

Cocktails wie der Mojito oder Caipirina (auch alkoholfrei!) werden gestoßen. Das heißt Früchte wie Limetten oder Minzeblätter werden in das Servierglas gegeben und mit einem Stößel zerdrückt. Dabei gibt es verschiedene Arten von Stößeln, einige haben Zacken am unteren Ende und sind für Limetten geeignet, andere sind flach und für Minzeblätter geeignet, da sie das bittere Chlorophyll nicht in den Cocktail bringen.

Wertvolle Anregungen, Tipps, ... finden Sie beispielsweise hier:

Im Internet findet sich alles um dieses Thema, inklusive anleitende Filme. Ebenso gibt es Apps für Smart- und i-phones rund um das Thema Cocktails und mixen. Hier eine Auswahl:

- <http://www.cocktailberater.de> alles Wichtige und weitere, inkl. Kurzfilme
- <http://www.cocktails.de> viele Infos inkl. Cocktail-Generator
- <http://www.barschule.info/theoretische-grundlagen/barutensilien-a-d.php>
Barutensilien von A - D

Ebenso gibt es Apps für Smart- und i-phones rund um das Thema Cocktails und mixen.

