Lounge of Smoke

private members only

COCKTAIL-SEMINAR 2015

Nimm ein winzig Stückchen Sonne,
schneid von Mondessichel
zarte Spitze ab,
lass vom geliebten Haar
geraubte Locke tanzen
in dem rubinen Wein,
funkelnd durch das Glas der Nacht,
breite deine Liebe aus zum weißen Schleier,
der so trunken sinnlich
selbst die Sterne macht.

Mit dem Alkohol ist es wie mit der Liebe. Der erste Kuss ist magisch, der zweite vertraut, der dritte schon Routine.

(Raymond Chandler)

Ein Drink ist in Ordnung, zwei sind zu wenig, drei sind nicht genug.

Ein intelligenter Mann ist manchmal gezwungen, sich zu betrinken, um Zeit mit Narren zu verbringen.

(Ernest Hemingway)

Banana`s Affair

- 8cl Bananen- Nektar
- 8cl Pfirsich-Nektar
- 8cl Apfelsaft
- Schlagsahne
- Pfirsich-oder Apfelscheibe

Frucht- Nektar und Apfelsaft in einem Long-drink Glas verrühren und einen Tupfer Schlagsahne obenauf setzen. Pfirsich- oder Apfelscheibe auf den Glassrand stecken.

Blue Moon

- 2cl Curacao blue
- 2cl weisser Rum
- 5cl weisser Traubensaft
- Tonic Water
- rote Trauben

Curacao, Rum und Traubensaft im Shaker mit Eis gut schütteln. In ein Glas auf gestossenes Eis abseihen. Abgezogene, halbierte Trauben in den Drink geben und mit Tonic Water auffüllen.

Old Opera

- 3cl Gin
- 2cl Campari
- 3cl Zitronensaft
- 1 Eiweiss
- 1cl Zuckersirup
- Sodawasser

Die Zutaten ohne Sodawasser im Shaker auf Eis kräftig schütteln und anschliessend in ein Longdrink Glas abseihen. Mit Sodawasser auffüllen und beliebig garnieren.

Arosa

- 4cl Campari
- 2cl Whisky
- Tonic Water
- Cocktailkirschen

In ein Longdrink Glas mit drei Eiswürfel zuerst den Campari füllen, anschliessend den Whiskey langsam darüber geben und mit Tonic auffüllen. Mit Cocktailkirsche garnieren.

Guadeloupe

- 5cl Grand Marnier
- 5cl weisser Rum
- 1cl Kokossirup
- 6cl Ananassaft
- 6cl Maracujasaft
- Früchte

Die Spirituosen und Säfte mit dem Sirup im Shaker auf Eis kräftig shaken und anschliessend auf Crushed Eis abseihen. Mit Früchten garnieren und mit Strohhalm servieren.

Notizen

Da cock und tail im Englischen „Hahn“ und „Schwanz“ bedeuten, wurde die Wortschöpfung später häufig mit einem bunten Hahnenschwanz (dem „rooster’s tail“ oder eben „cock tail“) in Verbindung gebracht. So verwendete William T. Boothby bereits 1891 ein entsprechendes Titelbild für sein Mix-Buch American Bar-Tender. Auch im 1965 als Marke geschützten Logo der Deutschen Barkeeper-Union war ein bunt gefiederter Hahn auf einem Cocktailglas zu sehen. Zur Herleitung werden verschiedene Theorien angeführt. So hätten angeblich die bunten Farben der Drinks an einen Hahnenschwanz erinnert. Dies mag für manch überladene Saft-, Sirup- und Likörschöpfung des 20. Jahrhunderts gelten, die „Cocktail“ genannten Mixgetränke um 1800 waren, wie oben gezeigt, keinesfalls bunt, und Pousse Cafés aus bunten Likören kamen erst sehr viel später in Mode. Ted Haigh vermutet, dass der Cocktail zu seinem Namen kam, weil er morgens konsumiert wurde und wie der Weckruf eines Hahnes wirkte, der das erste Tageslicht begrüsst.

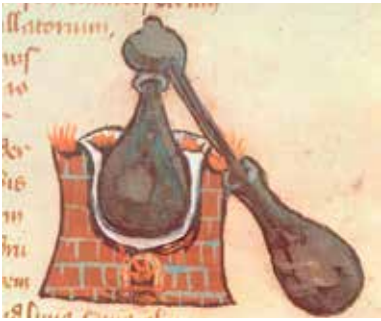
Einer anderen Geschichte zufolge sei die Bezeichnung bei Hahnenkämpfen entstanden. Angeblich hatte der Besitzer des Siegerhahns das Recht, dem

unterlegenen Hahn eine Feder herauszureissen, die er an sein Getränk steckte. Anschliessend habe man auf den Hahnenschwanz angestossen. Historische Belege für diese Version gibt es allerdings nicht, ebenso wenig wie für die Vermutung, die ersten Cocktails verdankten ihren Namen einem Hahn aus Keramik, aus dem sie gezapft worden seien, oder seien gar den Hähnen selbst als „cock ale" oder „cock bread ale" verabreicht worden. Das war Brot, das mit einem würzigen Aufguss aus Kräutern, Wurzeln und Ale eingeweicht war, um ihre Kampfeskraft zu stärken.

Tatsächlich war „cock ale" um 1800 als Bezeichnung für eine bestimmte Art von Getränken etabliert und lässt sich bis 1648 zurückverfolgen. In Schottland soll ein Trank dieses Namens zubereitet worden sein, indem man die zerkleinerten Knochen eines gekochten Hahnes mit Muskat, Rosinen, Nelken und anderen Gewürzen in einem Leinwandsack in ein Fass Ale legte und mehrere Tage ziehen liess. Eine englische Publikation von 1869 erwähnt, dass im 18. Jahrhundert unter den Mixgetränken („cups") vor allem solche auf Bier-Basis beliebt gewesen seien. Ihre Rezepte seien allesamt ähnlich, jedoch kaum erwähnenswert. Zu den vielen umgangssprachlichen Bezeichnungen dieser Mischungen, darunter „Humtpie-Dumptie", „Clamber-clown", „Knock-me-down" oder „Stichback", hätte vor allem gegen Ende des 18. Jahrhunderts auch „Cock-ale" gezählt. Während die Ähnlichkeit der Wörter „cock ale" und „cocktail" eine Verbindung nahelegt, spricht dagegen, dass ersteres ein Biermischgetränk war, während die sich in den Vereinigten Staaten zu Beginn des 19. Jahrhunderts verbreitenden „cocktails" ursprünglich aus verdünnten, gesüssten und mit Bitters versetzten Spirituosen zubereitet wurden.

Vor allem in den Vereinigten Staaten ist die Geschichte

von Betsy Flanagan sehr beliebt, die in verschiedenen Varianten erzählt wird. Sie soll 1779, während der Amerikanischen Revolution, in deren Verlauf ihr Mann starb, eine Kneipe wahlweise in Four Corners, Elmsford oder Yorktown eröffnet haben, die von amerikanischen und französischen Soldaten frequentiert wurde. Eines Abends hätte sie den Offizieren Geflügel serviert, das einem Nachbarn – Anhänger der verhassten Engländer – gestohlen worden war. Nach der Mahlzeit servierte sie Bracer (oder Punch), seinerzeit beliebte Getränke, und dekorierte die Gläser mit Federn. „Let's have some more Cocktail" (engl. = lasst uns noch einen Cocktail nehmen) und „Vive le cocktail" (frz. = hoch lebe der Cocktail) sollen die Offiziere ausgerufen haben – angeblich war dadurch die Bezeichnung „Cocktail" geboren. Tatsächlich geht die Anekdote auf den Autor James Fenimore Cooper (1789-1851) zurück. Für seine 1821 erschienene Geschichte The Spy. A tale of Neutral Ground, die in der Revolutionszeit spielt, erfand er eine Figur namens Betty Flanagan. Sie sei eine Hotelwirtin in Four Corners gewesen und habe den ersten „Cocktail" serviert. Ob diese fiktive Betty ein reales Vorbild hatte, möglicherweise eine Kneipenwirtin namens Catherine „Kitty" Hustler aus Storm's Bridge (heute Elmsford, New York), wo Cooper zeitweise wohnte, konnte nie geklärt werden; jedenfalls ist aus ihr später die erwähnte Betsy der beliebten Anekdote geworden.
Quelle: http://de.wikipedia.org/wiki/Cocktail



Ein bedeutender Meilenstein in der Geschichte der alkoholischen Mixgetränke war die Entdeckung der Destillation: man erkannte, dass sich einige Flüssigkeiten beim Erhitzen in verschiedene Bestandteile „auftrennen“ liessen, indem man ihre Dämpfe auffing und kondensieren liess. Vor etwa 9000 Jahren wurden in China bereits Blüten und andere Pflanzenteile erhitzt und die Dämpfe zur Herstellung von Parfum aufgefangen. Die älteste schriftliche Überlieferung zur Herstellung von Trinkalkohol findet sich in den Veden. In diesen Textsammlungen in Sanskrit ist die Rede von einem rituell genutzten Getränk namens „Somarasa“, das man bei religiösen Festen zu Ehren der Gottheit Indrakonsumierte. Im etwa 2000 Jahre alten Staatsrechtslehrbuch Arthashastra werden mehrere Spirituosen erwähnt, darunter Asava, hergestellt aus Getreide, Früchten, Wurzeln, Rinden, Blumen und Zuckerrohr. In einem wahrscheinlich um 350 n. Chr. entstandenen medizinischem Lehrbuch, dem Susruta Samhita, das auf den Arzt Sushruta zurückgeht, wird erstmals das Wort khola als Oberbegriff für diese Getränke verwendet, das später über das Arabische-Eingang in die europäischen Sprachen („Alkohol“) fand. Ein Text von Aristoteles, in dem er die Gewinnung von Süsswasser aus Salzwasser beschreibt, deutet darauf hin, dass die Technik der Destillation auch schon im antiken Griechenland bekannt war. Der Wissenstransfer aus dem Osten endete jedoch vorläufig mit dem Untergang der Bibliothek von Alexandria, aus deren Beständen nur wenige Werke in europäischen Klöstern überlebten.

Als nächster Meilenstein gilt der Alambic, ein Destillierapparat des arabischen Alchemisten Dschābir ibn ayyān (lateinisiert Geber, Jeber, wahrscheinlich 8. Jahrhundert), mit dem sich der Alkohol weitaus höher konzentrieren liess als mit den aus Indien und China bekannten Methoden. Mit der Alambic soll wenig später Abū Yaqūb ibn Ishāq al-Kindī (Al-Kindi) hochkonzentriertes Ethanol destilliert haben. Abu Bakr Muhammad ibn Zakariya ar-Razi (Al-Razi) stellte Weinbrand her und bestätigte die Eignung von Alkohol als Konservierungsstoff und Trägersubstanz für medizinische Wirkstoffe. Mit der Eroberung der iberischen Halbinsel durch die Mauren und die Übersetzung arabischer Texte durch Robert von Chester gelangte das Destillationswissen um 1140 nach Spanien. Davon inspiriert prägte Arnaldus de Villanova um 1250 das Wort eau de vie („Wasser des Lebens") für destillierten Trinkalkohol und etwa zur selben Zeit nannte Ramon Llull die Substanz „Alkohol". Zwischen dem 13. und dem 15. Jahrhundert verbreiteten sich Destillerien in ganz Europa. 1476 beschrieb Michael Puff von Schrick in seinem Nützlichen Büchlein von den Ausgebrannten Wässern 82 Kräuterliköre; bis 1601 erschienen 38 überarbeitete Ausgaben. Einflussreich war auch Hieronymus Brunschwigs Buch Liber de Arte Distillandi de Compositis – Das büch der waren kunst zü distillieren. In Schiedam und Amsterdam entstanden zahlreiche Brennereien für brandewijn aus gemälztem Getreide. Auch in Polen wurde im 15. Jahrhundert ein Aqua Vitae auf Getreidebasis hergestellt; der Name „Vodka" ist seit dem 16. Jahrhundert überliefert.

Ebenfalls im 16. Jahrhundert begann die Spirituosenherstellung in der Neuen Welt, wo bald der Zuckerrohrschnaps aguardiente de cana (heute Cachaça), Rum und Pisco gebrannt wurden. 1675 wurde Rum offizieller Bestandteil der Tagesrationen in der Royal Navy, seit 1730 erhielt ein Matrose jeden Tag knapp 300ml 70 bis 85%igen Rum, was etwa 570ml in heutiger Trinkstärke entspricht. Alkohol war also über die Jahrhunderte von einem Elixier der Alchemisten zu einem täglichen Nahrungs- und Genussmittel geworden, das in der Medizin sogar als gesund und vitalisierend galt.

Quelle: http://de.wikipedia.org/wiki/Cocktail

Lounge of Smoke
Laufenstrasse 16
4053 Basel
+41 61 411 28 66
info@loungeofsmoke.ch