

FRANZ BRANDL

COCKTAIL

KLASSIKER

Für Paula und Luzi



FRANZ BRANDL

COCKTAIL

KLASSIKER

50 DRINKS UND IHRE GESCHICHTE

südwest

Inhalt

Der Autor	6
Vorwort	7
Cocktailgeschichte	8
Die Hausbar	9
Barausstattung	11
Gläser	12
Mixpraxis	13
Fachausdrücke	17
TOP FIFTY CLASSIC DRINKS	20
Die TOP FIFTY CLASSIC DRINKS	23
WARENKUNDE	130
Einführung – Was ist was?	132
Aperitifs	133
Liköre	135
Schaumweine	137
Südweine	141
Spirituosen	143
Rezeptregister	152
Register nach Basiszutat	154
Impressum	156

Der Autor

Franz Brandl ist seit den 1970er-Jahren einer der bekanntesten Bar-mixer Deutschlands und der führende Autor zum Thema »Mixer und Getränke«. Seine gastronomische Ausbildung führte über den klassischen Weg einer Lehre bis hin zur 1976 abgelegten Barmeisterprüfung.

Während seiner langjährigen Berufspraxis war Franz Brandl in seiner Heimatstadt München Bar/Beverage Manager im Eröffnungsteam des Sheraton-Hotels, dem damals größten Hotel Europas (heute Westin Grand). Darauffolgend eröffnete und leitete er als Barchef der ersten Stunde die »Harry's New York Bar« und die Eckart Witzigmanns weltberühmtem Drei-Sterne-Restaurant »Aubergine« angegliederte »Max-Joseph-Bar«.

Mit zahlreichen Büchern und Veröffentlichungen in der Fachpresse hatte Franz Brandl großen Anteil am Wiedererstehen der Cocktailkultur. Sein erstes Buch, der 1982 erschienene »Gourmet Mix Guide«, zählt heute zu den Klassikern der Barliteratur und war für viele ein Wegweiser in das damals beginnende neue Zeitalter der Mixgetränke. Einige seiner Bücher wurden in andere Sprachen übersetzt und mit Silber- und Goldmedaillen der »Gastronomischen Akademie Deutschlands« ausgezeichnet. Auch beim international renommiertesten Wettbewerb, dem »Gourmand World Cookbook Award«, erreichten mehrere seiner Bücher in den Kategorien »Spirit Book« und »Cocktail Book« jeweils den ersten Platz unter den deutschsprachigen Büchern.

Vorwort

Cocktailbücher und Rezeptsammlungen gibt es in vielen Ausführungen und mit unterschiedlichen Inhalten. Doch selten wird dabei auf die Entstehung der Drinks ausführlich eingegangen, und auch die Hintergründe bleiben im Dunkeln. Viele Erzählungen ranken sich um die Entwicklung der Drinks, und der Autor hat versucht, ihren »wahren« Ursprung zu finden.

Das vorliegende Buch vermittelt einen Einblick in den Beginn und den Verlauf der Mixgeschichte und präsentiert die »großen« Drinks.

Es präsentiert die fünfzig wichtigsten Drinks der Cocktailgeschichte, und dabei wird auch auf ihren Ursprung, ihre Veränderungen und ihre heutige Bedeutung ausführlich eingegangen. Das schließt natürlich die Varianten der »Klassiker« mit ein, denn Großes wird immer »verbessert« oder nachgeahmt. Neben der Geschichte, den Mixanleitungen und den Hinweisen zum Geschmack nennen die Rezepte auch den idealen Zeitpunkt für den Genuss des jeweiligen Drinks.

Der Hauptteil des Buches ist den Rezepten vorbehalten, doch es stellt auch die wichtigsten Gerätschaften und Gläser vor. Es informiert über die Mixpraxis, über die verschiedenen Gruppen der Drinks und erklärt Fachausdrücke. Dabei werden oft verwendete Formulierungen und die Hinweise auf Flaschenetiketten definiert. Abgerundet wird das Buch mit einer detaillierten Warenkunde, die über Produkte und Qualitäten Aufschluß gibt.

Ihnen ein herzliches »Shake it easy«!

Ihr Barmeister Franz Brandl