

Zum Einstieg - Die richtigen Geräte und Gläser



In diesem Kapitel

- ▶ Alles, was der Cocktail-Profi braucht
 - ▶ In welchen Gläsern Drinks am besten schmecken
-

Als Barmann oder Barfrau brauchen Sie ein paar wesentliche Dinge: ein gutes Gespür für Menschen und Wissen über die Getränke, die Sie ausschenken. Weiter gehören dazu auch Cocktail-Rezepte und das richtige Handwerkszeug. In diesem Kapitel geht es um die nötigen Gerätschaften. (In Teil II geht es um die jeweiligen Spirituosen, und in Teil III kommen die Rezepte. Was die Menschenkenntnis angeht, sind Sie auf sich gestellt.)

Das Gerätegrundprogramm

Zu jedem Handwerk gehören die richtigen Werkzeuge zur wichtigsten Grundausstattung. Sie brauchen diese Gerätschaften zum Mixen und Servieren und müssen wissen, wie Getränke gelagert werden. Dabei ist es kein Unterschied, ob Sie zu Hause eine Cocktailbar einrichten oder als Profi arbeiten – zu Ihrem Handwerkszeug gehören Korkenzieher, Cocktail-Shaker, Messbecher und Barsieb (Strainer).

Korkenzieher

Der beste Weinflaschenöffner ist ein Kellnerkorkenzieher (siehe Abbildung 1.1). Er hat eine scharfe Klinge, einen Korkenzieher und einen Öffner für Flaschen mit Kronkorken. Sie finden einen solchen Kellnerkorkenzieher in den meisten Weinfachgeschäften oder Läden mit Barbedarf.

Ein anderer raffinierter Korkenzieher ist der Rabbit, den Sie ebenfalls in Abbildung 1.1 sehen.

Cocktailshaker

Abbildung 1.2 zeigt zwei Typen von Shakern. Mit dem Bostonshaker arbeiten die meisten professionellen Barmixer. Er besteht aus einem Mixglas und einem Metallteil, der das Glas umfasst. Der Standardshaker besteht normalerweise aus zwei oder mehr Glas- oder Metallteilen (rostfrei). Sie finden ihn in Kaufhäusern oder Haushaltsläden. Es gibt diese Shaker in vielen unterschiedlichen Formen und Designs.

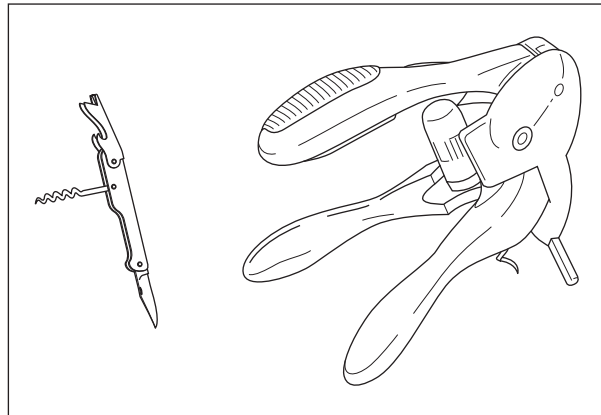


Abbildung 1.1: Kellnerkorkenzieher und Rabbit

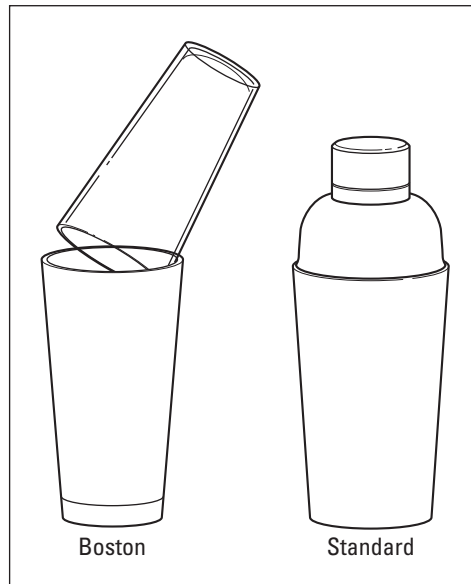


Abbildung 1.2: Bostonshaker und Standardshaker

Barsieb

Es gibt verschiedene Arten von Barsieben (sogenannte Strainer), doch der beliebteste ist der Hawthorn (Abbildung 1.3). Das ist ein flaches, löffelförmiges Gerät mit einer Spirale um den Rand. Sie können ihn auf einen Metallshaker oder ein Barglas legen und damit die Cocktails durchsehen.

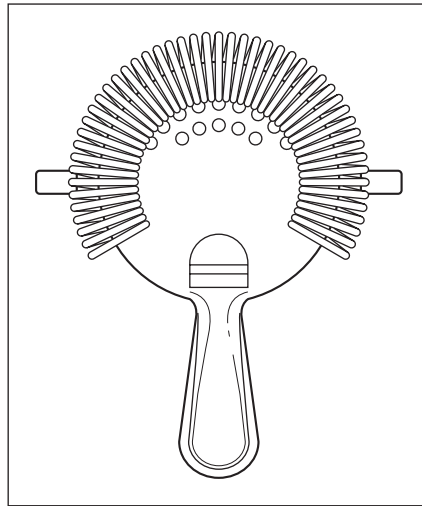


Abbildung 1.3: Der Hawthorn-Strainer

Andere Gerätschaften

Viele der folgenden Instrumente sehen Sie in Abbildung 1.4:

- ✓ **Barlöffel:** Ein langer Löffel zum Umrühren der Cocktails.
- ✓ **Blender:** Es gibt viele verschiedene Blender für den Profibereich und Hausgebrauch mit unterschiedlichen Geschwindigkeiten. Wenn Sie einen Drink mixen, sollten Sie den Blender erst einschalten, nachdem Sie die Flüssigkeit hineingegossen haben. Das schont die Klinge. In manchen Blendern (aber nicht allen) können Sie zerstoßenes Eis herstellen. Überprüfen Sie das in der Gebrauchsanweisung oder kaufen Sie dafür einen Ice-Crusher.
- ✓ **Bierdeckel oder Papierservietten:** Mit den Deckeln aus Filz oder Karton verhindern Sie hässliche Ringe auf der Bar oder den Tischen. Die Servietten sind für Ihre Gäste sehr praktisch, wenn sie ihre Drinks halten.
- ✓ **Eiseimer:** Nehmen Sie einen, der groß genug ist, um mindestens drei Ladungen aus dem Eiswürfelbereiter aufzunehmen.
- ✓ **Eiszange oder Eisschaufel:** Ein Muss für jede Bar. Nehmen Sie auf keinen Fall Eis mit den Fingern.
- ✓ **Messbecher:** Ein kleines Glas oder ein Messbecher aus Metall, meist zweiseitig, wobei die obere (größere) Hälfte der sogenannte *Jigger* ist und zwischen 3, 4 und 5 cl fasst. Die untere nennt man *Pony*, sie fasst in der Regel 2 cl.
- ✓ **Messer und Schneidbrett:** Sie brauchen ein kleines, scharfes Schälmesser, um Obst, Früchte und Gemüse zu schneiden.
- ✓ **Große Karaffe mit Wasser (Pitcher):** Irgendjemand will sicher Wasser trinken.

- ✓ **Stößel:** Mit diesem kleinen, hölzernen Stab (mit Mörser) werden Früchte oder Kräuter zerdrückt.
- ✓ **Gießgefäß:** Mit einer solchen Karaffe können Sie besser ausschütten. Es gibt verschiedene Typen; manche haben einen Ausguss und einen Deckel, damit keine Insekten oder andere unerwünschte Dinge in das Gefäß fallen.
- ✓ **Rührstäbe und Trinkhalme:** Zum Umrühren und Trinken der Cocktails.
- ✓ **Große Schalen oder Kelche:** Darin werden Zutaten wie Kirschen, Oliven, Zwiebeln etc. aufbewahrt.



Abbildung 1.4: Eine Sammlung von Mixgeräten: (1) Barlöffel, (2) Mixgerät, (3) Zange, (4) Eisschaufel, (5) Eiskübel, (6) Jigger oder Messbecher, (7) Messer und Schneidbrett, (8) Stößel und (9) Gießgefäß.

Trinkgläser

Im Allgemeinen erwarten die Gäste, dass bestimmte Drinks in besonderen Gläsern serviert werden. Das Problem ist, dass es mehr Standard-Bargläser gibt, als sich die meisten Leute (und viele Bars) leisten können. Auf jeden Fall sehen Sie in der Abbildung 1.5 die meisten der Gläser, die Sie wahrscheinlich für Ihre Drinks brauchen.

Ein paar Anmerkungen möchte ich zu einigen der Gläser in Abbildung 1.5 machen:

- ✓ **Shot-Glas (Schnapsglas):** Sie können es auch als Messbecher nehmen. Ein Muss für jede Bar.

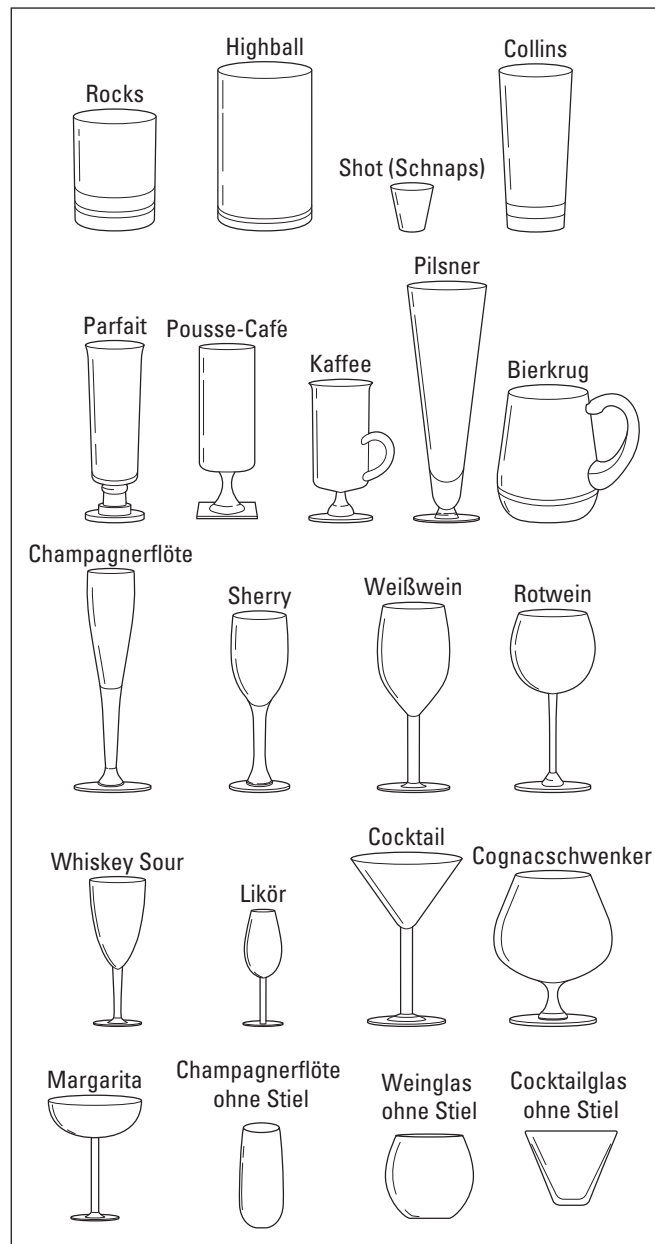


Abbildung 1.5: Jede Menge Gläser

- ✓ **Cocktail- oder Martiniglas:** Perfekt für Martinis, Manhattans, Stinger und viele andere klassische Drinks. Dieses Glas kann 5 bis 7 cl fassen.

- ✓ **Weißweinglas:** Dieses Glas gibt es in Größen zwischen 15 und 30 cl. Sie sollten eher kleinere Gläser nehmen.
- ✓ **Rotweinglas:** Auch dieses Glas gibt es in Größen, die zwischen 15 und 30 cl fassen. Beachten Sie, dass die Schale breiter ist als beim Weißweinglas, damit der Wein besser atmen kann.
- ✓ **Champagnerglas:** Der Kelch verjüngt sich bei diesem Glas nach unten, damit die Bläschen besser perlen.
- ✓ **Old-Fashioned-Glas:** Die Größe variiert zwischen 15 und 30 cl. Nehmen Sie eines, das etwa 15 bis 18 cl aufnehmen kann, und geben Sie viel Eis hinzu.
- ✓ **Highball- und Collins-Gläser:** Diese Gläser sind am vielseitigsten. Die Größen reichen von 25 bis 35 cl.
- ✓ **Likörglas:** Neben Likören können Sie in diesen Gläsern auch Drinks ohne Eis servieren (straight up).
- ✓ **Brandyglas oder Cognacschwenker:** Diese Gläser gibt es in verschiedenen Größen. Man nimmt den Kelch mit dem kurzen Stiel ganz in die Hand, um den Brandy oder Cognac anzuwärmen.
- ✓ **Gläser ohne Stiel:** Diese Gläser sind in den vergangenen Jahren immer beliebter geworden, wahrscheinlich weil sie recht elegant aussehen, auch wenn sie nicht so praktisch sind wie die mit Stiel.



Wenn Sie sich eine eigene Hausbar zulegen oder Cocktails auf einer Party anbieten wollen, sollten Sie die Auswahl Ihrer Gläser klein halten. Sie können es sich einfacher machen, indem Sie bloß zwei Arten von Gläsern verwenden: ein Weißweinglas und ein Rotweinglas. Beide sehen Sie in Abbildung 1.5. Diese beiden Gläser können Sie für jede Art Cocktail verwenden (sogar für Schnäpse, auch wenn ich gesagt habe, dass ein Schnapsglas für eine Bar unverzichtbar ist) plus Bier und Wein. Und wenn Sie nur diese beiden Gläserformen nehmen, ist es weniger kompliziert, die Gläser zu säubern und zu lagern.