JUST FUCKING GOOD

STUTTGART

PREMIUM BRAND

COCKTAILS & DRINKS



INHALTSVERZEICHNIS

Geschichte des Cocktails	4
Cocktailarten	6
Zubereitung von Drinks und Cocktails	9
Vorwort	15
Wermut Basil Smash	16
Pink Celebration	17
Neckaroni	18
White Neckaroni	19
Wermupolitan	20
Manhatten	21
Wermut Sour	22
Cherry Bliss	23
Americano	24
El Presidente	26
Triple Pink Spritz	27
Creed	28
Green Meadow	29
Mexican attitude to Life	30
Crimson Elixir	31
Caribean Sprizz	32
Pink Melon Shot	33
Gravity Sprizz	34
Bronx	35

INHALTSVERZEICHNIS

Madaleana	36
Bobby Burns	37
Dreadlock Holiday	39
The Rose Cocktail	40
Torino Smash	41
Scofflaw Cocktail	42
Pink Bird of Paradise	43
Winter Fruit Love	44
Margarita	45
Rasberry Fig	46
Neckaroni Sbagliato	47
Vespertini	49
Pink Fizz Royale	50
Wermut Ginger Ale	51
Wermut Weiss Tonic	52
Wermut Pink Tonic	53
Wermut Rot Tonic	54
Kontakt	55
Partner	56
Bar Lexikon	60

Geschichte des Cocktails

Cocktail heisst auf deutsch „Hahnenschwanz“.
Über die Entstehung des Namens gibt es eine
Anzahl amüsanter Geschichten.

Eine dieser vielen Geschichten ist, dass der
Cocktail seinen Namen den Hahnenkämpfen
zu verdanken hat.

Nach beendetem Kampf hatte der Besitzer des
Siegerhahnes das Recht dem getöteten Hahn
die bunten Schwanzfedern auszureissen.

Beim anschliessenden Umtrunk wurde diese
Trophäe, mit einem Drink
„on the Cock's tail“
begossen.

Später nannte man diese, nach den Kämpfen
gereichten Getränke „Cocktail“.

Viele der Geschichten erklären den Cocktail
tatsächlich als „Hahnenschwanz“, das heisst,
ein Drink der mit einer Hahnenfeder garniert ist.

Geschichte des Cocktails

Andere Erklärungen bemühen das französische Wort für Eierbecher (coquetier), in dem angeblich Drinks serviert wurden.

Eine weitere mögliche Erklärung des Namens sind jene Cocktails die nicht gemixt werden, sondern aus über einander geschichteten, verschieden farbigen Likören bestehen.

Die unterschiedlichen Dichten, die durch verschiedene Zucker- und Alkohol-Konzentrationen entstehen, bewirken bei vorsichtigem Eingiessen eine stabile Schichtung.

Diese verschieden gefärbten Schichten ähneln, von der Seite betrachtet, einem bunten Hahnenschwanz.

Die tatsächliche Herkunft des Wortes ist wohl heute nicht mehr aufzuklären.

COCKTAILARTEN

SHORTDRINK

der klassische Cocktail: wenig Flüssigkeit, oft grosser Anteil Alkohol – Klassischer stark alkoholischer Shortdrink

APERITIF (Before-Dinner-Drink)

trocken, d.h. nur wenig süsse Zutaten

SOUR

hoher Anteil an Zitronen-, Limetten- oder ähnlichen sauren Säften

DIGESTIF (After-Dinner-Drink)

aus gemischtem Spirituosen alkoholstärkerer Digestif

DESSERTCOCKTAIL

Digestif (After-Dinner-Drink) mit Sahne und/oder Säften oft süss, meist mit Sahne

FLIP

mit Eigelb, magenfreundlich

EGGNOG

mit Eigelb und Sahne oder Milch

COCKTAILARTEN

Champagner-/Sekt-/Prosecco-Cocktail

SHOOTER

zum auf ex trinken

LONGDRINK

(grössere Flüssigkeitsmenge)

Collins

Fizz

Highball

Julep

TROPICAL DRINK

Longdrinks mit Rum, Tequila, Cachaça usw.

Batida

Colada

Bowle

HOT DRINK

z.B. Irish Coffee oder Pharisäer

ALKOHOLFREIE DRINKS

FANCY-DRINK

sonstiges, was nicht in obige Gruppen passt



Zubereitung von Drinks und Cocktails

Drinks und Cocktails können auf vier verschiedene Arten zubereitet werden:

1.
Im Shaker

2.
Im Rührglas

3.
Im Blender
(Mixer)

4.
Im Trinkglas
(Gästeglas)

ZUBEREITUNG VON DRINKS UND COCKTAILS

1. SHAKER

Der Shaker wird für Drinks verwendet, deren Zutaten schwer miteinander vermischt werden können z.B. Sirup, Likör, Milch oder Eier.

Fülle den Shaker zu etwa zwei Dritteln mit Eiswürfeln und schüttel ihn kräftig.

Achte darauf, das Schmelzwasser abzuseihen. Die abgemessenen Zutaten kommen dann in den Shaker.

Verschliesse den Shaker und schüttel ihn für 10 bis 20 Sekunden kräftig – vom Körper weg und zurück zum Körper.

Das fertige Gemisch wird anschliessend durch ein Barsieb in das vorgekühlte Gästeglas gegossen.

2. RÜHRGLAS

Das Rührglas eignet sich für Drinks,
bei denen die Zutaten im Glas gemischt werden,
jedoch nicht direkt im Glas
serviert werden.

Schwenke das Rührglas zunächst mit
2 bis 3 Eiswürfeln, um es zu kühlen.

Giesse das Schmelzwasser ab und gib die
abgemessenen Zutaten ins Glas.

Mit einem langstieligen Barlöffel die
Mischung von unten nach oben rühren.

Die fertige Mischung wird durch ein
Barsieb in das gut gekühlte Gästeglas
gefüllt.

3. BLENDER
(MIXER)

Der Blender wird vor allem für Drinks verwendet die Früchte, Speiseeis, Sahne oder Eier enthalten.

Für „Frozen Drinks“ ist der Blender ebenfalls ideal. Gebe zerstossenes Eis (oder 2–3 Eiswürfel) in den Mixer, gefolgt von den abgemessenen Zutaten.

Verschliesse den Mixer und lasse ihn auf Stufe 1 für etwa 10 Sekunden laufen.

Erhöhe anschliessend die Geschwindigkeit auf Stufe 2 und lasse den Mixer für weitere 10 Sekunden laufen.

Der fertige Drink wird dann in das vorgekühlte Gästeglas gegossen.

4. TRINKGLAS
(GÄSTEGLAS)

Im Gästeglas selbst werden Drinks zubereitet, die aus leicht vermischbaren Zutaten bestehen.

Gebe zunächst 2 bis 3 Eiswürfel ins Glas, füge dann die abgemessenen Zutaten hinzu und rühre vorsichtig um, bis sich die Zutaten gut vermischt haben.

Diese Methode eignet sich für einfache Cocktails, bei denen keine starken Emulsionen erforderlich sind.


JUST FUCKING GOOD
STUTTGART
PREMIUM BRAND

Liebe Freunde der exquisiten Bar-Kultur,

Wermut ist ein absolutes Must-Have
in jeder Bar und bekannt für die
grenzenlose Vielfalt an
Zubereitungsmöglichkeiten.

Doch wer kennt sich wirklich aus?
In der Regel sind es nur die Profis
hinter dem Tresen, mit dem
Shaker in der Hand.

Wir wollen das ändern!

Unser Ziel ist es euch zu zeigen, dass es sich lohnt,
über den Gläserrand zu schauen.
Euch Tipps zu geben, wie ihr leckere
Cocktails und Drinks
mit unserem Wermut selbst mixen könnt.

Lasst euch inspirieren und
geniesst das Experimentieren!

Euer Team von Just Fucking Good

Wermut Basil Smash

Rezept

5 cl
Wermut Weiss

3 cl
Zitronensaft

2 cl
Zuckersirup

1
Handvoll
Basilikum



Zubereitung

Alle Zutaten in den Shaker mit viel Eis geben. Das Basilikum muss nicht zerstossen werden, kräftig shaken ist ausreichend.

Danach doppelt abseihen (mit 2 Sieben), um zu grosse Stücke des Basilikums zu vermeiden.

Dekoration & Glas

Im Tumbler mit viel Eis, danch mit einer Pfirsichspalte und frischem Basilikum garnieren.

Pink Celebration

Rezept

3 cl
Wermut Pink

2 cl
Zironen-Gin

10 cl
Pink Grapefruit Limonade

Zubereitung

Das Glas mit Eis befüllen, den Pinken Wermut und Zitronen-Gin hinzufügen. Kurz rühren und mit Pink Grapefruit Limonade auffüllen.

Dekoration & Glas

Garnieren Sie das Longdrinkglas mit einer frischen Grapefruit scheibe.



Rezept

3 cl
Wermut Rot

3 cl
Dry Gin

3 cl
Bitter Aperitif

Zubereitung

Alle Zutaten in ein Rührglas mit viel Eis geben und für zehn Sekunden schnell rühren.

Dekoration & Glas

Danach in ein Tumbler mit frischem Eis abseihen. Mit einer Orangenzeste parfümieren und verzieren.



WHITE NECKARON
NEGRONI AUS DER REGION

Rezept

3 cl
Wermut Weiss

3 cl
Dry Gin

3 cl
Enzian

Zubereitung

Alle Zutaten in ein Rührglas mit viel Eis geben und für zehn Sekunden schnell rühren.

Dekoration & Glas

Danach in ein Tumbler mit frischem Eis abseihen. Mit einer Zitronenzeste parfümieren und verzieren.



WERMUPOLITAN

Rezept

4 cl
Wermut Pink

2 cl
Triple Sec

2 cl
Cranberrysaft

2 cl
Limettensaft



Zubereitung

Alle Zutaten in einen Shaker mit viel Eis geben und für zehn Sekunden shaken.

Dekoration & Glas

Danach in eine Cocktailschale abseihen und mit einer Limettenzeste parfümieren und verzieren.

MANHATTAN

Rezept

4 cl
Whiskey

2 cl
Wermut Rot

2 Spritzer
Angustora Bitter

Zubereitung

Alle Zutaten in ein Rührglas mit viel Eis geben und für zehn Sekunden schnell rühren.

Dekoration & Glas

Danach in ein Tumbler mit frischem Eis abseihen. Mit einer Orangenscheibe und Cocktailkirsche verzieren.



Wermut Sour

Rezept

6 cl
Wermut Weiss

3 cl
Zitronensaft

1 cl
Zuckersirup

Zubereitung

Alle Zutaten in einen Shaker mit viel Eis geben und für zehn Sekunden shaken.

Dekoration & Glas

Danach in ein Tumbler mit frischem Crushed-Eis abseihen und mit einer Limettenscheibe verzieren.



Cherry Bliss

Rezept

6 cl
Wermut Pink

2 cl
Wodka

1 cl
Kirschsirup

1 cl
Zitronensaft



Zubereitung

Alle Zutaten in einen Shaker mit viel Eis geben und für zehn Sekunden shaken.

Dekoration & Glas

Danach in eine Cocktailschale abseihen und mit Orangenzeste und Cocktailkirsche verzieren.

AMERICANO

Rezept

3 cl
Wermut Rot

3 cl
Bitter Aperitif

10 cl
Soda Water

Zubereitung

Das Glas mit Eis befüllen, den roten Wermut und Bitter Aperitif hinzufügen.

Kurz rühren und mit Soda Water auffüllen.

Dekoration & Glas

Danach den Tumbler mit einer Orangenzeste verzieren.





EL PRESIDENTE

Rezept

5 cl
Wermut Weiss

5 cl
Zitronensaft

0,5 cl
Zuckersirup

1 Barlöffel
Grenadine

Zubereitung

Alle Zutaten in ein Rührglas mit viel Eis geben und für zehn Sekunden schnell rühren.

Dekoration & Glas

Danach in eine Cocktailschale abseihen und mit einer Zimtstange verzieren.



Triple Pink Sprizz

Rezept

5 cl
Wermut Pink

10 cl
Pink Grapefruit

5 cl
Rosé Sekt



Zubereitung

Das Glas mit Eis befüllen, den pinken Wermut und mit Pink Grapefruit Limonade mischen. Kurz rühren und mit dem Rosé Sekt auffüllen

Dekoration & Glas

Garnieren Sie das Longdrinkglas mit einer getrockneten Grapefruitscheibe und einem Rosmarin Zweig.

CREED

Rezept

4,5 cl
Wermut Rot

4,5 cl
Sherry Oloroso

2 Spritzer
Orange Bitter

Zubereitung

Alle Zutaten in ein Rührglas mit viel Eis geben und für zehn Sekunden schnell rühren.

Dekoration & Glas

In einen Tumbler mit Crushed-Eis abseihen, mit frischen Himbeeren und Minze verzieren.



GREEN MEADOW

Rezept

5 cl
Wermut Weiss

3 cl
Marito Verde

12 cl
Soda Water

Zubereitung

Das Longdrinkglas mit Eis befüllen, den weissen Wermut und mit Marito Verde mischen. Kurz rühren und mit Soda Water auffüllen.

Dekoration & Glas

Garnieren Sie das Longdrinkglas mit frischen Zitronen.



Mexican Attitude to Life

Rezept

5 cl
Wermut Pink

3 cl
Tequilla Weiss

2 cl
Limettensaft

2 cl
Agavensirup



Zubereitung

Alle Zutaten in einen Shaker mit viel Eis geben und für zehn Sekunden shaken.

Dekoration & Glas

In eine Cocktailschale abseihen, mit einer Orangenzeste parfümieren und verzieren.

Crimson Elexier

Rezept

4 cl
Wermut Rot

4 cl
Dry Gin

1 cl
Chartreuse

2 Dash
Orange Bitter



Zubereitung

Alle Zutaten in ein Rührglas mit viel Eis geben und für zehn Sekunden schnell rühren.

Dekoration & Glas

In einen Highballglas mit Crusshed-Eis abseihen und mit einer frischen Orangenscheibe verzieren.

Caribean Sprizz

Rezept

5 cl
Wermut Weiss

10 cl
Mango Limonade

5 cl
trockener Sekt

Zubereitung

Das Glas mit Eis befüllen, den weissen Wermut und mit Mango Limonade mischen. Kurz rühren und mit dem Sekt auffüllen.



Dekoration & Glas

Garnieren Sie den Drink mit einer Orangenscheibe oder frischer Mango und einem Rosmarin Zweig.

Pink Melon Shot

Rezept

5 cl
Wermut Pink

3 cl
Wassermelone (püriert)

2 cl
Limettensaft

Zubereitung

Alle Zutaten in einen Shaker mit viel Eis geben und für zehn Sekunden shaken.

Dekoration & Glas

Garnieren Sie den Drink mit einer frischen Wassermelone und etwas Minze.



GRAVITY SPRIZZ

Rezept

5 cl
Wermut Rot

10 cl
Pomegranate

5 cl
trockener Sekt

Zubereitung

Das Weinglas mit Eis befüllen, den roten Wermut und mit Pomegranate Limonade mischen. Kurz rühren und mit dem Sekt auffüllen.

Dekoration & Glas

Garnieren Sie den Drink mit einer frischen Orangenscheibe.



BRONX

Rezept

3 cl
Dry Gin

2 cl
Wermut Weiss

1 cl
Wermut Rot

3 cl
Orangensaft



Zubereitung

Alle Zutaten in einen Shaker mit viel Eis geben und für zehn Sekunden shaken.

Dekoration & Glas

In eine Cocktailschale abseihen, mit einer Orangenzeste parfümieren und verzieren.

MADALEANA

Rezept

2 cl
Wermut Pink

2cl
Wodka Citron

1cl
Zitronensaft

0,5 cl
Leuterzucker

1 Spritzer
Orange Bitter

2 Spritzer
Peychaud's Bitters



Zubereitung

Alle Zutaten in einen Shaker mit viel Eis geben und für zehn Sekunden shaken.

Dekoration & Glas

Parfümieren Sie den Drink nur mit einer Zitronenzeste.

BOBBY BURNS

Rezept

3 cl
Wermut Rot

6 cl
Scotch Whiskey

1 Barlöffel
Bénédictine D.O.M.

1 Spritzer
Peychaud's Bitters



Zubereitung

Alle Zutaten in ein Rührglas mit viel Eis geben und für zehn Sekunden schnell rühren.

Dekoration & Glas

Garnieren Sie den Drink mit Minze und Limetten.


JUST FUCKING GOOD
STUTTGART
PREMIUM BRAND

Dreadlock Holiday

Rezept

4,5 cl
Jamaica Rum

2,25 cl
Wermut Weiss

2,25 cl
Suze

1 Barlöffel
Ananaslikör



Zubereitung

Alle Zutaten in ein Rührglas mit viel Eis geben und für zehn Sekunden schnell rühren.

Dekoration & Glas

In eine Cocktailschale abseihen und mit einer Orangenzeste parfümieren.

The Rose Cocktail

Rezept

4 cl
Kirschbrand

3 cl
Wermut Pink

1 Barlöffel
Himbeersirup

Zubereitung

Alle Zutaten in einen Shaker mit viel Eis geben und für zehn Sekunden shaken.

Dekoration & Glas

In eine Cocktailschale abseihen, mit einer Orangenzeste parfümieren und verzieren.



TORINO SMASH

Rezept

7 cl
Wermut Rot

2 cl
Zitronensaft

1 cl
Zuckersirup

10 Blatt
Minze

Zubereitung

Alle Zutaten in einen Shaker mit viel Eis geben und für zehn Sekunden hart shaken.
Danach doppelt abseihen und in ein Glas mit frischen Eis füllen.

Dekoration & Glas

Garnieren Sie anschliessend den Tumbler mit Minze.



Scofflaw Cocktail

Rezept

5 cl
Rye Whiskey

4 cl
Wermut Weiss

1,5 cl
Zitronensaft

0,5 cl
Grenadine

1 Spitzer
Orange Bitter



Zubereitung

Alle Zutaten in einen Shaker mit viel Eis geben und für zehn Sekunden hart shaken.

Dekoration & Glas

In eine Cocktailschale abseihen und mit einer Orangenzeste dekorieren.

Pink Bird of Paradise

Rezept

5 cl
Wermut Pink

6 cl
Ananassaft

3 cl
Cocoscreme

0,5 cl
Grenadine

1cl
Limettensaft



Zubereitung

Alle Zutaten in einen Shaker mit viel Eis geben und für zehn Sekunden shaken.

Dekoration & Glas

In einen Tumbler abseihen und mit einer Hibiskusblüte verzieren.

WINTER FRUIT LOVE

Rezept

8 cl
Wermut Rot

5 cl
Johannisbeersaft

5cl
Cranberrysaft

1 cl
Zitronensaft

1 cl
Orangensaft



Zubereitung

Alle Zutaten zusammen langsam erwärmen, aber nicht kochen! Heiss in einen eine Tasse giessen.

Dekoration & Glas

Mit roten Früchten, Orangenscheibe und einer Zimtstange garnieren.

MARGARITA

Rezept

6 cl
Wermut Weiss

4 cl
Orangenlikör

4 cl
Limettensaft

Zubereitung

Die vorgekühlte Cocktailschale mit Limettensaft und Salz am Glasrand garnieren. Alle Zutaten in einen Shaker mit viel Eis geben und für zehn Sekunden shaken.

Dekoration & Glas

Anschliessend über ein Barsieb in das Cocktailglas abseihen und mit einer Limittenscheibe garnieren.



RASBERRY FIG

Rezept

8 cl
Wermut Pink

4 cl
Wodka

8 cl
Soda Water



Zubereitung

Alle Zutaten in das Highballglas mit viel Eis geben und kurz rühren und danach mit Soda Water auffüllen.

Dekoration & Glas

Das Highballglas mit frischen Feigenscheiben und Minze verzieren.

Rezept

3 cl
Wermut Rot

3 cl
Bitter Aperitif

8 cl
trockener Sekt

Zubereitung

Wermut und Campari in ein Rührglas mit viel Eis geben und für zehn Sekunden schnell rühren.

Danach in das Glas mit frischem Eis abseihen und mit Sekt auffüllen.

Dekoration & Glas

Den Tumbler mit einer Orangenzeste parfümieren und verzieren.




JUST FUCKING GOOD
STUTTGART
PREMIUM BRAND

VESPERTINI

MARTINI COCKTAIL AUS DER REGION

Rezept

6 cl
Zitronen Gin

3 cl
Wermut Weiss

1 cl
Wodka

Zubereitung

Alle Zutaten in einen Shaker mit viel Eis geben und für zehn Sekunden shaken.

Dekoration & Glas

In eine Cocktailschale abseihen und mit Oliven verzieren.



PINK FIZZ ROYAL

Rezept

6 cl
Wermut Pink

4 cl
Hendricks Gin

5 cl
trockener Sekt

5 cl
Soda Water



Zubereitung

Das Glas mit Eis befüllen und mit pinken Wermut, Hendricks Gin, Sekt und Soda Water auffüllen.

Dekoration & Glas

Mit einer Gurkenscheibe und frischen roten Früchten (je nach Saison) garnieren.

Wermut Ginger Ale

Rezept

5 cl
Wermut Rot

10 cl
Ginger Ale



Zubereitung

Das Glas mit Eis befüllen und mit rotem Wermut und Ginger Ale auffüllen.

Dekoration & Glas

In ein Weinglas und mit frischen Orangen Dekorieren.

Wermut Tonic

Rezept

5 cl
Wermut Weiss

10 cl
Dry Tonic

Zubereitung

Das Glas mit Eis befüllen und mit weissem Wermut und Tonic Water auffüllen.

Dekoration & Glas

In ein Longdrinkglas und mit Zitrone Dekorieren.



Wermut Tonic

Rezept

5 cl
Wermut Pink

10 cl
Dry Tonic

Zubereitung

Das Glas mit Eis befüllen und mit pinkem Wermut und Tonic Water auffüllen.

Dekoration & Glas

In ein Longdrinkglas und mit frischen Himbeeren und Limette Dekorieren.



Wermut Tonic

Rezept

5 cl
Wermut Rot

10 cl
Dry Tonic



Zubereitung

Das Glas mit Eis befüllen und mit rotem Wermut und Tonic Water auffüllen.

Dekoration & Glas

In ein Weinglas und mit frischen Brombeeren Dekorieren.

JUST FUCKING GOOD

STUTTGART

PREMIUM BRAND

NECKARONI

Negroni aus der Region

VESPERTINI

Martini Cocktail aus der Region

SCHWABEN NECKTAR

JUST_FUCKING_GOOD

INFO@JUSTFUCKINGGOOD.DE

WWW.JUSTFUCKINGGOOD.DE



PARTNER & GASTRONOMEN

TISCH & TAFEL

DIE MESSE FÜR GENUSS UND WOHNKULTUR

SPEIS & TRANK

DIE MESSE FÜR HANDVERLESENE SPEZIALITÄTEN

Schweppes

Conny's

genießen ohne Ende!

WEINGUT JOHANNES B

Teinacher

REWE Aupperle

Ensinger
Die Erfrischung deines Lebens

WINZERLAUBE
BAUERLE BEURER
AM WEINBRUNNEN



SCHLAMPAZIUS

MARCS
Wein Esskultur

PATJULI
Restaurant

GASTSTÄTTE
seit 1685
ZUM OCHSEN

Mexxonomy
#passion

HERRENKÜFEREI
HOTEL · RESTAURANT

SCHWABENSTUBEN
Restaurant & Weinwirtschaft

Restaurant
Brunnenstuben

Gasthaus
Zum Türmle


PINK
VESPERTIN
MARTINI COCKTAIL AUS DER REGION
GIN | WERMUT PINK | LIEBE

BAR LEXIKON

A

After Dinner Cocktail
Getränk nach dem Essen.

Aguardiente
„Feuerwasser“, spanisch für klaren Schnaps.

Alkoholgehalt
Wird nach der sogenannten Gay-Lussac-Skala gemessen.
Der prozentuale Anteil von Alkohol in einem Getränk.
In England und den USA wird zusätzlich der Begriff
„Proof“ verwendet, ansonsten in % vol.

Angeschlagene Sahne
(engl. whipped cream) Sahne, die leicht aufgeschlagen ist,
aber noch flüssig bleibt.

A

Angostura
Kräuterbitter, 1824 vom deutschen Arzt Johann Siegert in der venezolanischen Stadt Angostura entwickelt, ursprünglich als Heilmittel gegen Magenbeschwerden. Heute zur Abrundung vieler Drinks auf Whisky-, Gin- oder Champagnerbasis verwendet.

Aperitif
Getränk mit appetitanregender Wirkung, vor dem Essen („Before Dinner"), meist Sherry, Portwein oder trockene Cocktails.

Aquavit
„Lebenswasser" – skandinavischer Getreideschnaps mit Kümmel- oder Dillsamenaroma.

B

Barglass
Rührglas oder Mixglas.

Barkeeper
(englisch – to keep = halten) Ursprünglich Inhaber der Bar; heute meist Bezeichnung für den Service- oder Mixprofi hinter der Bar.

Barlöffel
(engl. bar spoon) Langstieliger Rührlöffel mit gedrehter Spirale, meist 0,25 cl Fassungsvermögen.

Barzange
Wird zum Lockern von festsitzenden Champagner- oder Sektkorken verwendet.

Basis
Erste und wichtigste Zutat eines Cocktails (meist eine Spirituose). Ergänzt wird sie durch den Modifier (zweite Zutat) und den Flavouring Part (dritte, meist kleinste Komponente).

B

Before Dinner
Getränk vor dem Essen. Siehe auch Aperitif.

Benedictine
Französischer Kräuterlikör, hergestellt in der Tradition der Benediktinermönche.

Blend
(englisch = vermengen, mischen), z.B. Whiskey, bei dem verschiedene Destillate kombiniert werden.

Blender
Elektromixer, z.B. der Marken Hamilton oder Panasonic.

Bowle
Longdrink oder Partygetränk mit Wein, Sekt, Likör, Früchten und Mineralwasser.

Boston Shaker
Zweiteiliger amerikanischer Shaker (Glas- und Metallteil), von Profis bevorzugt.

B

Bourbon
Amerikanischer Whiskey, meist aus Mais und Roggen, benannt nach dem Bourbon County in Kentucky, USA.

Brand
Marke.

Brandy
Weinbrand, aus Wein destilliert.

Branntwein
Destillat aus Getreide, Obst, Zuckerrohr oder Kräutern.

Brut
Französisch für „herb“, verwendet bei Champagner oder Cidre.

Built in Glass
Ein Cocktail wird direkt im Trinkglas zubereitet (z.B. gerührt).

C

Cachaça
Brasilianischer Zuckerrohrschnaps, Hauptbestandteil des Caipirinha.

Chaser
(auch Filler) Soda, Saft oder Limonade zum Auffüllen und Verlängern eines Drinks.

cl
Centiliter – 100 cl = 1 Liter.

Coaster
Amerikanischer Glasuntersetzer aus Papier oder Pappe.

Cobbler
Fruchtiger Longdrink mit Saft und wenig Alkohol, oft mit Eis und Früchten serviert.

Cocktail
Wörtlich „Hahnenschwanz“. Alkoholisches Mischgetränk mit Saft, Zucker und weiteren Zutaten, gerührt oder geschüttelt, oft dekoriert.

C

Collins
Erfrischender Longdrink, ähnlich dem Fizz, traditionell mit Gin, aber auch mit anderen Spirituosen.

Cooler
Erfrischender Longdrink aus Alkohol, Saft und Soda, meist auf Eis serviert.

Cordial
Likör (englisch-amerikanische Bezeichnung).

Crémant
Französischer Schaumwein, der mit weniger Zucker und Gärstoffen hergestellt wird als Champagner.

Cracked Ice
Grob zerkleinertes Eis.

Crushed Ice
Sehr fein gemahlenes Eis, möglichst trocken, um die Verwässerung des Drinks zu vermeiden.

Crusta
Zuckerrand am Glas (weiss oder farbig).

D

Dash
Kleinste Masseinheit an der Bar – ein Spritzer
(z.B. Bitter, Sirup, Likör).

Dash Bottle
Kleine Dosierflasche für Bitters oder andere
hochkonzentrierte Zutaten.

Dekantieren
Umfüllen von Wein (meist Rotwein) in eine Karaffe, um Depot
(Sedimente) zurückzuhalten und den Wein „atmen“ zu lassen.

Depot
Ablagerungen in alten Weinen (Sediment).

Digestif
Hochprozentiges Getränk (z.B. Klarer oder Likör)
nach dem Essen, zur Förderung der Verdauung.

Doppelmagnum
Champagnerflasche mit 3 Litern Inhalt.

Dry
Trocken.

E | F

Eau de vie
Französische Bezeichnung für Obstbrände.

F

Fancy-Cocktails
Phantasievolle Drinks, oft aufwändig dekoriert, meist in ausgefallenen Gläsern serviert.

Fancy-Ice-Cubes
Eiswürfel, in die Früchte, Oliven oder Mandeln eingefroren sind.

Fermier
Hinweis auf handwerklich hergestellten Cognac oder Calvados aus kleinen Betrieben.

Fizz
Longdrink aus Alkohol, Saft, Zucker und Soda auf Eis.

Fizzy
Perlend.

F

Flambieren
Brennen von Speisen oder Getränken, meist mit hochprozentigem Alkohol. Erzeugt Karamellgeschmack.

Flavouring Part
Dritte und kleinste Zutat eines klassischen Cocktails, sehr aromatisch (z.B. Bitter, Sirup, Likör).

Float
Aromatisierung eines Cocktails durch vorsichtiges Aufgiessen einer Likörschicht, die oben schwimmt oder langsam absinkt.

Floaten
Vorsichtiges Aufgiessen auf einen Cocktail, z.B. mit angeschlagener Sahne.

Frosted Glass
Eisgekühltes Cocktailglas, mindestens 10 Minuten tiefgefroren.

G

Garnituren
Essbare Dekorationen aus frischen Früchten, Kräutern oder anderen Zutaten.

Gespritzter Wein
Mit Alkohol (z.B. Brandy) verstärkter Wein;
Beispiele: Madeira, Sherry, Portwein.

Gill
Altes englisches Ausschankmass für Whiskey (ca. 1,42 Unzen = ca. 42 ml).

Gin
Schnaps aus Getreide und Wacholderbeeren.

Grappa
Italienischer Tresterbrand.

Grind
Mahlen oder Reiben, z.B. Muskatnuss oder Schokolade als Garnitur auf Cocktails.

Grog
Heissgetränk aus Rum, Zucker und heissem Wasser.

H | I

Half and Half
Mischung aus halb Sahne, halb Milch oder Kondensmilch.

Happy Hour
„Glückliche Stunde“, während der Drinks zu ermässigten Preisen angeboten werden.

Highball
Drink aus 5 cl Spirituose, aufgefüllt mit Soda oder Ginger Ale.

Ice Box
Zweiteiliger Eiswürfelbehälter an der Bar.

Ice Cube
Eiswürfel.

Ice Pick
Eishammer oder Eispickel zum Zerkleinern von Eis.

J | K | L

Jigger
Messbecher für Spirituosen (meist 2 cl oder 4 cl).

Juice
Fruchtsaft (für Cocktails möglichst frisch gepresst).

Karambole
Auch Sternfrucht genannt.

Kümmel
Schnaps oder Likör auf Basis von Kümmel und Kräutern.

Label
Marke oder Etikett auf einer Flasche.

Likör
Alkoholisches Getränk auf Basis von Schnaps, Zucker und Aromastoffen (Obst, Kräuter, Nüsse).

Longdrink
Mixgetränk mit viel Flüssigkeit (Säfte, Soda), meist in grossen Gläsern (mindestens 0,2 Liter).

M

Magnum
Flasche mit 1,5 Litern Inhalt (z.B. Champagner).

Maische
Brei aus Früchten, Zuckerrohr oder Getreide zur Gärung und späteren Destillation.

Mazeration
Kalt-Auszug von Pflanzenteilen in Alkohol, z.B. bei Likörherstellung.

Methusalem
Champagnerflasche mit 6 Litern Inhalt.

Messbecher
Kleiner Metallbecher zum Abmessen von Spirituosen (2 cl und 4 cl oder 3 cl und 5 cl).

Méthode champenoise
Französisch für Flaschengärung (bei Champagner).

Mixing Glass
Rührglas für einfach zu verbindende Zutaten.

M | N

Modifier

Zweite Cocktailzutat (z.B. weinhaltige Spirituosen, Säfte) – unterstützt die Basis, ohne sie zu überdecken.

Muddler

Holzstössel zum Zerdrücken von Limonen, Kräutern oder Zucker (z.B. bei Caipirinha, Mojito).

Mug

Krug oder Becher mit Henkel (z.B. Moscow Mule Mug).

Neat

Englisch: Bedeutet „pur“ oder „ohne Eis“ serviert.

Neat

Deutsch: rein, ein Getränk wird pur, also ohne Eis oder Wasser serviert.

Nog

Ein Getränk auf Ei- oder Milchbasis, meist warm, zum Beispiel Eggnog.

O | P

On the Rocks
Ein Getränk wird direkt auf Eiswürfeln serviert.

Orange Bitter
Bitterlikör auf Basis von Orangenschalen, häufig als Würzzutat in Cocktails verwendet.

Overproof
Bezeichnung für Spirituosen mit besonders hohem Alkoholgehalt (über 57 % vol.).

Part
Barmassangabe, bei der die Mengenanteile der Zutaten in einem bestimmten Verhältnis zueinander stehen, z.B. „1 Part Gin, 2 Parts Tonic“.

Peel
Die Schale von Zitrusfrüchten, meist dünn abgeschält als Garnitur.

P | Q

Percolator
Gerät zum Zubereiten von Kaffee, oft in Bars für spezielle Kaffeedrinks genutzt.

Pousse-Café
Schichtgetränk aus verschiedenfarbigen Likören, die sich nicht vermischen.

Proof
Englische Masseinheit für den Alkoholgehalt. 100 Proof entsprechen etwa 50 % vol Alkohol.

Punch
Bowle-ähnliches Getränk aus Spirituosen, Früchten und Saft, oft für mehrere Personen angerichtet.

Quetschen
Pressen von Zitrusfrüchten zur Saftgewinnung, meist mit einer Handpresse.

Quinine
Chinin, natürlicher Bitterstoff, wichtigster Bestandteil von Tonic Water.

R

Rim
Der Glasrand, der oft mit Zucker, Salz oder anderen Zutaten verziert wird.

Rocks Glass
Kleines, dickwandiges Glas, auch Old-Fashioned Glass genannt, für Drinks „on the rocks“.

Rum
Spirituose aus Zuckerrohr, in vielen Varianten erhältlich (weiss, gold, dunkel).

Rye
Whiskey aus Roggen, vor allem in Nordamerika verbreitet.

S

Sake
Japanisches Nationalgetränk aus vergorenem Reis.

Sazerac
Klassischer Cocktail auf Basis von Rye Whiskey, Absinth und Bitters.

Schnaps
Klare Spirituose aus Getreide oder Obst.

Shake
Schütteln im Shaker, um die Zutaten eines Cocktails intensiv zu vermischen und zu kühlen.

Shaker
Gerät zum Mixen von Cocktails durch Schütteln, meist dreiteilig (Cobbler Shaker) oder zweiteilig (Boston Shaker).

Shortdrink
Kleiner Drink mit hoher Alkoholkonzentration, meist bis 10 cl Inhalt.

S

Sour
Cocktailklassiker, bestehend aus Spirituose,
Zitronensaft und Zucker.

Sling
Longdrink aus Spirituose, Wasser oder Soda und Zucker.

Smash
Erfrischender Cocktail aus zerdrückten Früchten,
Kräutern und Alkohol.

Straight Up
Ein Cocktail, der geschüttelt oder gerührt und
ohne Eis im Glas serviert wird.

Swizzle Stick
Stäbchen zum Umrühren von Longdrinks.

T

Tennessee Whiskey
Besonderer Whiskey aus Tennessee, USA, bekannt durch Marken wie Jack Daniel's.

Tiki Drinks
Cocktails im polynesischen Stil, oft auf Rum-Basis mit exotischen Säften und Dekorationen.

Toddy
Heissgetränk aus Spirituose, heissem Wasser, Zucker und Gewürzen.

Tonic Water
Bitteres Sodawasser mit Chinin, Standardfiller für Gin Tonic.

Top up
Drink mit einer weiteren Flüssigkeit auffüllen, zum Beispiel mit Soda oder Champagner.

Twist
Zitrusschale (oft Zitronenschale), die über einem Cocktail ausgedrückt wird, um ätherische Öle freizusetzen.

U | V

Ultimate Cocktail
Besonders hochwertige oder luxuriöse Cocktailversion, meist mit edlen Spirituosen.

Up
Bezeichnung für Cocktails, die gekühlt aber ohne Eis serviert werden (siehe Straight Up).

Vermouth/Wermut
Aromatisierter, leicht gespriteter Wein, oft in Cocktails wie hier im Buch verwendet verwendet.

Virgin
Alkoholfreie Version eines Cocktails, z.B. Virgin Colada oder Virgin Mojito.

Vodka
Klare Spirituose, meist aus Getreide oder Kartoffeln destilliert.

W | X

Whiskey Sour
Klassischer Cocktail aus Whiskey, Zitronensaft und Zucker.

Whiskey
Destillat aus Getreide, je nach Herkunft als Whisky (Schottland) oder Whiskey (Irland, USA) bezeichnet.

White Lady
Cocktailklassiker aus Gin, Cointreau und Zitronensaft.

Wigger
Erfinder des wohl besten Wermut den man Trinken kann.

Wine Cooler
Longdrink aus Wein und Fruchtsaft oder Limonade.

Xeres
Spanischer Begriff für Sherry.

Y | Z

Yellow Chartreuse
Französischer Kräuterlikör, milder und süsser als die grüne Version (Green Chartreuse).

Zest/Zeste
Dünn abgeschälte äussere Schale von Zitrusfrüchten, zur Aromatisierung oder Dekoration von Cocktails.

Zombie
Starker Rumcocktail mit mehreren Sorten Rum, Säften und Likören, bekannt für seine hohe Alkoholwirkung.


WHITE
NECKARONI
NEGRONI AUS DER REGION
GIN | WERMUT WEISS | ENZIAN
JUST FUCKING GOOD
STUTTGART
PREMIUM BRAND