

Cocktails Selber Machen Rezepte Von A bis Z & Tipps

Woher kommt das Wort Cocktail ?

Das englische Wort „Cocktail“ heißt wörtlich übersetzt Hahnenschwanz. Über die Entstehung des englischen Namens ranken sich unterschiedliche Geschichten und Mühen: Gemäß einer dieser vielen Erzählungen hat das Mischgetränk seinen Namen den Hahnenkämpfen zu verdanken. 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. In vielen Geschichten heißt es auch, der Cocktail sei ursprünglich ein mit einer Hahnenschwanzfeder garnierter Drink gewesen. Eine weitere mögliche Erklärung des Namens sind jene Cocktails, die nicht gemixt werden, sondern aus übereinander geschichteten, verschiedenfarbigen 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. Solche Cocktails werden heute als Pousse Café bezeichnet. Möglicherweise schuf auch der Franzose Antoine Peychaud den ersten Cocktail, einen Mix aus Whiskey und Absinth, der als Sazerac bezeichnet wird. Peychaud testete verschiedene Mixgetränke in New Orleans und servierte diese angeblich in Eierbechern, die auf Französisch coquetier heißen, woraus in der amerikanischen Verballhornung dann Cocktail geworden sein soll. Noch eine Erklärung: In einer Bar in den USA stand ein großer, hohler Hahn aus Keramik. Der Barkeeper schüttete alle übrig gebliebenen Getränke in den Hahn. Das hochprozentige Gemisch, das daraus entstand, wurde aus dem Schwanz des Hahns gezapft und zum Sonderpreis angeboten. Dies sprach sich schnell herum, und immer mehr Leute bestellten das Mixgetränk aus dem Cocktail. Die tatsächliche Herkunft des Wortes lässt sich heute nicht mehr nachvollziehen.

Die Geschichte des Cocktails

Ursprünglich mixte man Drinks wohl wegen der allzu herben Schnäpse. Das damals in Nordamerika zur Verfügung stehende Spirituosenangebot beschränkte sich fast ausschließlich auf den einheimischen Whiskey. Dieser wies aber nicht die Qualität der heutigen Erzeugnisse auf. Die Whiskeys von damals waren harte, hochprozentige – und meistens ungelagerte – Kornschnäpse, deren purer Genuss nicht jedem zusagte. Daher versuchte man durch das Süßen mit Zucker und Honig oder die Zugabe von aromatischen Ingredienzien und Früchten den Genuss erträglicher zu machen. Mitte des 19. Jahrhunderts begann man auch in Nordamerika andere Spirituosen und Liköre herzustellen. Unter den Einwanderern befanden sich Menschen aus allen Teilen Europas, die ihr Wissen um die Destillation in der neuen Heimat in die Tat umsetzten. Bereits um die Jahrhundertwende war die American Bar ein fester Bestandteil im amerikanischen Gesellschaftsleben. Die Importwege aus Old Europe funktionierten, vielerlei Spirituosen kamen ins Land, und damit stand der amerikanischen Genuss und Experimentierfreude nichts mehr im Wege. Es wurden unzählige Cocktails erfunden, von denen viele als Eintagsfliegen starben, manche jedoch weltbekannt wurden. Durch die Vielzahl der Möglichkeiten, die sich durch die immer größer werdende Anzahl der Spirituosen zum Mixen bot, lag es nahe, dass man diese in Gruppen einordnete. So wurden kurze Getränke als Short Drinks und diese wiederum in Before und After Dinner Drinks unterteilt. Die mit Säften und Limonaden verlängerten Alkoholika reihte man unter Longdrinks ein. Diese Shortdrinks und Longdrinks wurden wiederum nach Zubereitungsart, Zutaten und Verwendung unterteilt. So entstanden über 30 Gruppen, die sich zu verschiedenen Gelegenheiten anbieten. Innerhalb der klassischen Einteilung haben sich verschiedene Drinks als Nightcap, Winterdrink oder Sommerdrink, als Magenstärker, Magenlikör oder Katerkiller einen Namen gemacht. Durch die Prohibition wurde der Alkoholkonsum in den USA einerseits viel geringer, andererseits wurden fast nur noch die leichter zu schmuggelnden, oft qualitativ miserablen Spirituosen anstelle von Bier und Wein getrunken. Dieses führte dazu, dass der Cocktail in der Untergrund Alkohol Szene regen Zuspruch fand.

Bevor sich in Deutschland; und hier fast ausschließlich in Hotels; eine Entwicklung zum Cocktail anbahnen konnte, unterbrach der Erste Weltkrieg diese Entwicklung. Die darauf folgenden schlechten Zeiten, die spätere Isolation von den Weltmärkten und der Zweite Weltkrieg zerstörten die zaghaften Versuche der 1930er Jahre. So erfuhr erst in den späten 1950er Jahren der Cocktail in Deutschland einen Stellenwert, den er in den Großstädten der USA sowie in London und Paris längst hatte. Ab den 1970er Jahren war dann der Durchbruch geschafft. Neben den Hotelbars hielt auch die American Bar in Deutschland Einzug. Dazu trug das zu dieser Zeit rasant wachsende Angebot an internationalen Getränken bei. Doch auch der Tourismus brachte viele neue Impulse, und der gestiegene Freizeitwert schuf die Nachfrage. Waren Bars vor rund zwanzig Jahren noch die Ausnahme, so sind sie heute ein fester Bestandteil der Gastronomie und häufig die Keimzelle neuer Drinks und Trends. In jüngster Zeit kommen beispielsweise immer mehr so genannte

Alkopops PreMix oder ähnliche Softdrinks in den Handel. Dabei sind einige geschmackliche Basiselemente verschiedener Cocktails vorgemixt, die anschließend mit weiteren Fruchtsäften zum fertigen Cocktail vermischt werden.

Man unterscheidet mehr als 30 Cocktail Unterarten, davon die wichtigsten:

Shortdrink – der klassische Cocktail: wenig Flüssigkeit, oft großer Anteil Alkohol – Zusammensetzung aus Basis + Modifier (+ Additiv) Klassischer, stark alkoholischer Shortdrink, Aperitif (Before Dinner Drink) trocken, das heißt nur wenig süße Zutaten Medium Drink – Anteil an Zitronen-, Limetten oder ähnlichen erfrischenden Säften als Modifier, Digestif (After-Dinner-Drink) aus gemischten Spirituosen – alkoholstärkerer Digestif, Dessertcocktail Digestif (After-Dinner-Drink) mit Sahne und/oder Säften – oft süß, meistens mit Sahne, Flip – mit Eigelb, magenfreundlich, z. B. Knickebein, Egg-Nogg – mit Eigelb und Sahne oder Milch Sour-Gruppe, Sour International Sour – Sour mit Likör statt Zucker New Orleans Sour – Sour mit Triple Sec statt Zucker, Corpse Reviver oder Pick-me-up (für den Tag danach) – d. h. ein Aufbaucocktail, z. B. Bloody Mary, Champagner-/Sekt-/Prosecco-Cocktail, Shooter (Shot) – Verzehr in einem Zug (auf-ex-Trinken) Longdrink – größere Flüssigkeitsmenge Rickey – z. B. Caipirinha und ihre Varianten, Fix, Fizz, Collins, Highball, Julep, Tropical Drink – Longdrinks mit Rum, Tequila, Cachaça usw. Fruit Punch – z. B. Planter's Punch, Batida Colada, Bowle, Hot Drink – z. B. Irish Coffee oder Pharisäer Fancy Drink – Sonstiges, was nicht in obige Gruppen passt. Außerdem werden Cocktails oft auch nach ihrer alkoholischen Basis eingeordnet. Also je nachdem ob sie auf Sekt, Tequila, Wodka, Rum, etc. aufbauen. Die alkoholfreie Variante eines Cocktails wird auch als Mocktail bezeichnet.

Das war eine kleine Einführung zur Herkunft, Geschichte und Arten der Cocktails.