



Das Zubehör

Es gibt eine Fülle mehr oder weniger nützlicher, schmückender und schlicht notwendiger Accessoires, die das Arsenal des Heim-Barman bereichern. Hier eine Auswahl des Unerläßlichen:

Stampfer

Dient zum Zerstoßen von Zuckerwürfeln. Damit lassen sich die Mischungen von Bitters und anderen Zutaten herstellen, die oft im wahrsten Sinn des Wortes die Grundlage von köstlichen Cocktails bilden.

Korkenzieher

Sollte möglichst mit Messer und eventuell Flaschenöffner kombiniert sein – nur Banausen nehmen übrigens gasbetriebene Modelle, die den Korken durch Druck des via Nadel einströmenden Gases heben.

Meßgläser

Da viele Rezepte für Cocktails auf 5cl-Einheiten für die Spirituosen basieren – und das präzise Mischungsverhältnis oft den Unterschied zwischen Gelingen und Flop bedeutet – ist mindestens dafür ein Meßbecher nötig; günstig sind Doppelmeßbecher, die auf der einen Seite die doppelte Menge wie auf der anderen (jeweils als Sockel dienenden) aufnehmen.

Shaker

Möglichst mit eingebautem Sieb und natürlich Deckel. Zugleich als Mixbecher zu verwenden, wenn die Rezeptur – oder der zu Gast weilende James Bond – auf Rühren statt Schütteln besteht.

Eispickel

Zum Zerkleinern von Eis, für alle Mixgetränke, die auf zerstoßenem Eis basieren, nützlich, etwa Mint-Julep.

Barlöffel

Mit langem Stiel, zum Umrühren.

Trichter

Erhöht die Zielsicherheit auch nach dem dritten Cocktail noch erheblich.

Gläser

Unbedingt nötig sind Cocktailgläser mit Stiel, kegelstumpfförmige Old-Fashioned Gläser, hohe, zylindrische Highballs sowie Universal-Weingläser.



Foto: Interlücke



Foto: TUAREG (Die Collection)

Die Hausbar kann als akzentsetzendes Einzelstück ganzen Räumen eine ästhetische Richtung geben. Zugleich gibt es High Tech: Beispielsweise den drehbaren Unterbau im Bild oben links, der neben Alkoholischem auch den Fernseher beherbergt.



Foto: Zucht



Spirituelle Grundausrüstung

Auch wer nur hin und wieder Cocktails mixen möchte, benötigt ein minimal sortiertes Getränkesortiment. Freilich gehören zur halbwegs präsentabel ausgestatteten Hausbar eine Reihe weiterer Brände – vom Ouzo oder Raki bis zum Grappa, vom Marc bis zum Barack, vom Pernod bis zu Armagnac oder Aguardente. Der Lusternheit sind hier kaum Grenzen gesetzt. Dazu Vermouths, einige Liköre und vor allem Bitter, wie Angostura, welche Aperitivs und Cocktails oft das Tüpfelchen auf dem i verleihen.

Scotch Whisky

In vielen unterschiedlichen Blends (Mischungen) aus Getreide- und Malzwhiskies erhältlich. Qualität und Preis steigen mit dem Alter.

Bourbon Whiskey

Im Unterschied zum Scotch vor allem aus Mais – mindestens 51 Prozent – gebrannt. Der Rest stammt aus Roggen und Gerste. Weniger rauchig als sein schottischer Verwandter, mit mitunter leicht süßlichem Aroma.

Malt Whisky

Ursprüngliche Form des Scotch, die heute noch – und immer mehr – ihre Liebhaber findet. Als Straight reiner Malzwhisky, heute meist in Blends verkauft.

Gin

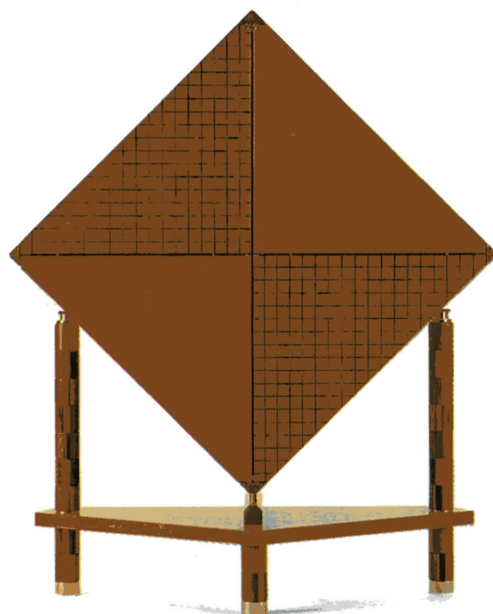
Ensteht zunächst aus Getreidemaische, deren Geist durch „Filterung“ über Wacholderbeeren und Gewürze wie Anis, Kümmel und Orangenschalen seinen typischen Geschmack erhält. Grundlage vieler der besten Cocktails.

Wodka

Ist eigentlich reiner, verdünnter Alkohol, gewonnen als purer Kartoffel- oder Getreidesprit, über Kohle filtriert auf Trinkstärke reduziert. Im Gegensatz zu anderen Edelbränden nur in absolut geschmacks- und geruchsneutralen Behältnissen – etwa glasiertem Steinzeug – gelagert.

Cognac

Französischer Weinbrand aus einem exakt umschriebenen Gebiet im Südwesten Frankreichs am Fluß Charente gelegen. Kennzeichnung erfolgt nach sogenannten Altersknoten, wobei mit V.O., V.S.O.P. und Réserve gekennzeichnete Edelbrände mindestens der zweithöchsten der insgesamt fünf Stufen angehören müssen.



Die Hausbar als moderner, pfiffig konstruierter Sprößling des Likörkästchens

spiegels einmal abgesehen – vom Ambiente, in dem sich die Trinkkultur entfaltet.

Die Bar war ja immer schon mehr als ein Reservoir berausender Getränke: Als kommerziell-gastronomische Institution diente und dient sie vor allem der Kontaktaufnahme mit durchaus nicht ausschließlich frivoler Absicht. Sie stellt jene Stimmungslage her, die Zunge und Herz, mitunter auch die Fäuste leichter als andernorts mobilmacht; und, kundig geführt, gibt es keine Umgebung, in welcher der Melancholiker so wohlthuend seine Depression ausleben kann wie im wohltemperierten Etablissement.

Nicht alles läßt sich in den heimischen Haushalt übertragen, und manches bezieht seinen Reiz – wer wollte es bestreiten – eben aus der Aushäusigkeit.

