

COCKTAILS mixen – Tipps & Infos!

KENNIDI Fahrbar ist ein Projekt im Programm KENNIDI der Suchtprävention Liechtenstein "DU sescht wia!"



Basiswissen Cocktails

Ein *Cocktail* ist eine Mischung von Getränken mit oder ohne Alkohol. Die klassischen Cocktails enthalten wenig Flüssigkeit und viel Alkohol und werden *Shortdrinks* genannt. Heute werden alle Getränke mit grösseren Flüssigkeitsmengen als *Longdrinks* bezeichnet. Sie bieten sich für alle Gelegenheiten an, bei denen viel Flüssigkeit konsumiert wird. Ein *Shot* ist ein Mischgetränk, das in 2cl- oder 4cl-Gläsern oder –Bechern serviert und in der Regel in einem Zug (ex) ausgetrunken wird. (Zuviel schadet der Gesundheit!)

Alkoholfreie Cocktails werden auch *Mocktails* genannt. Sie unterscheiden sich äusserlich nicht von Drinks mit Alkohol und schmecken genauso ausgezeichnet! Wenn nicht sogar besser, denn der Fruchtgeschmack kommt weitaus besser zur Geltung.

Ein *Cocktail* enthält eine *Base* (Basis), einen *Modifier* (Aromageber), einen *Mixer* (Geschmackswandler) und *Additives oder Solids* (feste Bestandteile). Bei alkoholfreien Drinks wird auf die Base – Alkohol als Hauptgeschmacksträger – verzichtet. An dessen Stelle werden Ersatzstoffe verwendet.

Modifier / Aromageber

Damit wird der Geschmack abgerundet, bei alkoholfreien Getränken bildet er die Geschmacksgrundlage (Base / Basis). Beispiele sind: Sirup, Aromabitter, Tabasco, Zitronensaft, ..

Mixer / Geschmackswandler

Die harte Grundrichtung wird verfeinert und das Getränk bekommt die „Länge“. Beispiels sind: Säfte, Limonaden, Wasser.

Additives oder Solids / feste Bestandteile

Das Auge geniesst mit. Dekoration ist daher wichtig, sollte aber nicht zuviel sein. Beispiele sind: Trinkhalme, farbige Sirupe, Fruchtstücke, ...



COCKTAILS mixen – Tipps & Infos!

Wortherkunft

Das englische Wort *Cocktail* heisst wörtlich übersetzt *Hahnenschwanz*. Über die Entstehung des englischen Namens ranken sich unterschiedliche Geschichten.

- 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 dann eben *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 her betrachtet, einem bunten Hahnenschwanz. Solche Cocktails werden heute als „Pousse Cafe“ bezeichnet.
- Noch eine Erklärung: In einer Bar in den USA stand ein grosser, hohler Hahn aus Keramik. Der Barkeeper schüttelte alle übrig gebliebenen Getränke in diesen. Das hochprozentige Gemisch, das daraus entstand, wurde aus dem Schwanz des Hahnes gezapft und zum Sonderpreis angeboten. Dies sprach sich schnell herum und immer mehr Leute bestellten das Mixgetränk aus dem *Cocktail*.
- Möglicherweise schuf auch der Franzose Antoine Peychaud den ersten Cocktail – einen Mix aus Whisky 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 im amerikanischen Englisch dann eben wieder *Cocktail* geworden sein soll.

Die tatsächliche Herkunft des Wortes lässt sich heute nicht mehr nachvollziehen. Vielleicht stimmen ja auch mehrere.

Auf jeden Fall schmecken sie gut, die (alkoholfreien) Cocktails ☺ !

