

SUSANNE WALTER

Der heiterste Mai Tai der Welt



50 Cocktail-Klassiker
und wie sie immer gelingen



INSEL



insel taschenbuch 4885
Susanne Walter
Der heiterste Mai Tai der Welt



Der heiterste Mai Tai der Welt versammelt in 50 Rezepten eine abwechslungsreiche, raffinierte Auswahl von Cocktails und Drinks, die auf jeder *Frühstück bei Tiffany*-Party Eindruck schinden würden.

Susanne Walter, geboren in Baden-Württemberg, absolvierte ihre Ausbildung zur Köchin bei Jean-Claude Bourgueil im *Schiffchen* in Düsseldorf, bevor sie in Belgien internationale Gastronomie-Erfahrung sammelte. Zurück in Deutschland, kochte sie mit Eckart Witzigmann für den *Feinschmecker* und gründete ein Catering-Unternehmen. Sie ist zudem als Foodstylistin, Rezept- und Buchautorin tätig. Susanne Walter wohnt in Hamburg.

Susanne Walter

Der heiterste Mai Tai der Welt

50 Cocktail-Klassiker
und wie sie immer gelingen
Illustrationen von Ruth McCrea



Insel Verlag

Text und Illustrationen © Peter Pauper Press
Die amerikanische Originalausgabe erschien 1957 unter dem
Titel *From Aquavit to Zombie* bei Peter Pauper Press, Inc.
Die deutsche Fassung wurde mit freundlicher Genehmigung von Peter
Pauper Press von Susanne Walter überarbeitet und aktualisiert.

Erste Auflage 2021

insel taschenbuch 4885

© Insel Verlag Berlin 2021

Alle Rechte vorbehalten, insbesondere das der Übersetzung,
des öffentlichen Vortrags sowie der Übertragung durch
Rundfunk und Fernsehen, auch einzelner Teile.

Kein Teil des Werkes darf in irgendeiner Form

(durch Fotografie, Mikrofilm oder andere Verfahren)

ohne schriftliche Genehmigung des Verlages

reproduziert oder unter Verwendung elektronischer
Systeme verarbeitet, vervielfältigt oder verbreitet werden.

Vertrieb durch den Suhrkamp Taschenbuch Verlag

Umschlag: Schimmelpenninck.Gestaltung, Berlin

Umschlagillustrationen: Maggie Jarvis

Druck: Memminger MedienCentrum AG

Bindung: Conzella Verlagsbuchbinderei GmbH & Co KG,
Aschheim-Dornach

Printed in Germany

ISBN 978-3-458-68185-4

Der heiterste Mai Tai der Welt

Liebe Leserinnen und Leser!

Vielleicht sind Sie ja gerade genauso entzückt wie ich, als ich dieses Cocktailbuch in einem amerikanischen Vintage-laden entdeckte. Es erschien nämlich schon einmal, in den fünfziger Jahren. Im Verlag Peter Pauper Press, der von dem jungen New Yorker Ehepaar Peter und Edna Beilenson gegründet und geführt wurde.

Die Beilensons arbeiteten mit begnadeten Grafikkünstlern zusammen, viele von ihnen waren vor den Nazis aus Europa nach Amerika geflohen. Ihre Bücher sollten den Lesern das Leben leichter und schöner machen. Dieser Band erschien in den Fifties, einer Hochphase der Cocktailkultur. Depression und Krieg waren überstanden, die Wirtschaft boomte. Nachdem Hawaii zum 50. Bundesstaat der USA geworden war, erreichte der Tiki-Trend seinen Höhepunkt. Die Bars wanderten in die Wohnzimmer, Ehefrauen mixten ihren Männern nach der Arbeit Hochprozentiges, und statt an gesetzte Tafeln lud man einander zu lockeren kleinen Feiern mit Jazzmusik, Fingerfood und Cocktails ein.

Die Beilensons trafen damals den Nerv der Zeit. Heute wird der Verlag von ihren Nachfahren weitergeführt, mittlerweile ist er auf hochwertige Kinderbuchreihen und Non-Books spezialisiert. Die Bücher von damals gibt es allerdings nur noch antiquarisch. Aber sie sind viel zu schön, um sie nicht wiederaufleben zu lassen.

Eine dieser von mir modernisierten Neuauflagen zum

Thema Cocktails halten Sie nun in Ihren Händen. Ich habe darin versucht, den amerikanischen Spirit von einst mit einer zeitgenössischen Auswahl anzureichern, alte und moderne Klassiker versammelt, darauf geachtet, dass sie eine überschaubare Zutatenliste haben und zudem einfach im Handling sind.

Was wichtig ist: Cocktailrezepturen sind Richtwerte, die der Orientierung dienen, an die man sich jedoch keineswegs sklavisch halten muss oder soll. Zumal: Spirituosen und Liköre können sich je nach Alkoholgehalt stark unterscheiden. Bei Fruchtsäften führt der Reifegrad zu Schwankungen, Sirupe variieren in Zucker- und Säuregehalt. Und selbst die Größe der Eiswürfel haben einen nicht unerheblichen Einfluss auf das Endprodukt im Glas.

Und allem voran steht der persönliche Geschmack!

Unterteilt habe ich die Rezepte nach den Basisspirituosen Whiskey, Rum, Gin, Brandy, Tequila und Wodka. Im hinteren Teil des Bandes finden Sie weitere Kategorien sowie ein Glossar, hilfreiche Bar-Utensilien und Sirup-Rezepte.

Kurzum: In diesem Band sind 50 interkontinentale *All Time Favourites* versammelt, die an den Chic von Tiki-Bars und Pan-Am-Lounges denken lassen. Sie sind geeignet für Hobbybarmixer und passen zu eleganten Dinners ebenso wie zu mitternächtlichen Spontanpartys oder gemütlichen Kaminabenden. Dieses kleine Buch wird Ihnen dabei helfen, einen Favoriten zu finden. Versprochen.

Ihre Susanne Walter



Whisky / Whiskey

Whisky – in den USA und in Irland »Whiskey« – ist ein fassgelagertes Destillat aus Getreidemaische, vorwiegend aus Mais-, Roggen-, Gerste- oder Weizenmischungen.

Dass sich die USA zu einer so großen Whiskey-Nation entwickelte, hat sie ihren schottischen und irischen Einwanderern zu verdanken. Der hier vorherrschende Bourbon Whiskey mit seinem hohen Maisanteil weist buttrig-süße Karamell- und Eichenholzaromen auf und ist für die Zubereitung von Cocktails perfekt.

Durch die Prohibition, die am 17. 1. 1920 in Kraft trat, kam die Whiskey-Produktion in den Vereinigten Staaten zum Erliegen. In Speakeasys, illegalen Flüsterbars, von denen es in den 20ern unzählige gab, wurde Alkohol ausgeschenkt, und die Nachfrage, die trotz Verbot gestiegen war, musste mit ausländischem Whisky gestillt werden. Für den Handel mit geschmuggelter Ware boten sich die schottischen Single Malts an, die schlagartig einen riesigen, neuen Absatzmarkt in den USA gefunden hatten.

Als die Prohibition 1933 für beendet erklärt wurde, produzierte man auch in den USA wieder Whiskey, doch zu Beginn war das Angebot rar, teuer und rationiert, da das Destillat mindestens zwei Jahre im Fass lagern muss.

Besonders hochwertige Whiskysorten stammen aus Schottland und Japan, geschätzt von Puristen und Sammlern mit

teilweise schwindelerregenden Preisen. Auch irische Produktionen liefern hervorragende Destillate, die etwas milder sind als schottische und sich ebenfalls, je nach Sorte, als fruchtig-süße oder rauchige Cocktailbasis eignen.

Old Fashioned

Über 200 Jahre alt und weniger raffiniert als manch moderne Cocktailkreation, ist der Old Fashioned vor allem bei Bourbon-Liebhabern beliebt, die den Drink dank hoher Umdrehungszahl und vielschichtigen Whiskey-Nuancen schätzen. Goldfarben schimmert er im eigens nach ihm benannten Glas und hat, anders als sein Name verheißt, noch jeden Trend überdauert!

Rezeptur:

60 ml Rye Whiskey oder Bourbon Whiskey

1 Stück Würfelzucker

2 Spritzer Angostura Bitters

1 TL Wasser

Zuckerwürfel in ein Old-Fashioned-Glas oder einen Tumbler geben und mit Angostura Bitters tränken. Wasser zufügen und den Zuckerwürfel darin auflösen. Eiswürfel zufügen und Whiskey angießen. Alle Zutaten 15 Sekunden verrühren. Mit Zitronenzeste und Cocktailkirsche garnieren. Die Zitronenzeste unbedingt im Glas belassen: Sie ist hier weit mehr als Garnitur, nämlich frischer Geschmacksgeber.

Manhattan

Ein weiterer klassischer Cocktail, dem Old Fashioned nicht unähnlich. Auch hier unterstreichen die bitteren, süßen und kräuterigen Noten den feinen Whiskygeschmack. Allerdings wird der Old Fashioned mit Zucker gesüßt, der Manhattan hingegen mit süßem Wermut. Und während der Old Fashioned mit einer Zitronenschale garniert wird, sorgt beim Manhattan eine süße Cocktailkirsche für das Geschmacks-Extra.

Rezeptur:

50 ml Rye Whiskey oder Bourbon Whiskey

25 ml roter Wermut

2 Spritzer Angostura Bitters

Alle Zutaten werden in einem mit Eiswürfeln gefüllten Rührglas 30 Sekunden gerührt und in ein vorgekühltes Martini-glas abgeseiht. Mit einer Cocktailkirsche garnieren.

Mint Julep

Der Mint Julep war schon im 18. Jahrhundert und vor allem in den Südstaaten der USA ausgesprochen beliebt, und er ist

es bis heute: Über 120 000 Juleps werden den Gästen alljährlich während des Kentucky-Derbys serviert. Er schmeckt erfrischend, kühl und minzig; manche sagen auch: wie Sommer im Glas!

Rezeptur:

10 Minzblätter

10 ml Zuckersirup

60 ml Bourbon Whiskey

gestoßenes Eis

Minzblätter mit Zuckersirup in einen Silberbecher, alternativ in einen Tumbler oder ein Highballglas geben und leicht andrücken. Etwas gestoßenes Eis zufügen und Whiskey angießen. So lange rühren, bis das Glas beschlägt. Das Glas mit gestoßenem Eis auffüllen. Das Ganze mit einem Minzweig garnieren.

Whiskey Sour

Dieser Cocktail hat große Klasse. Seit über 150 Jahren existiert er, und auch wenn er zum Standardrepertoire eines Barkeeters gehört und nur aus wenigen Zutaten besteht, so ist es doch gerade eine Kunst, das Spiel von Süße und Säure perfekt auszubalancieren. Fügen Sie den Zutaten ein halbes, frisches

.....

Eiweiß hinzu und shaken alles kräftig: Eine herrlich weiche Schaumkrone wird Ihren herbsäuerlichen Cocktail samtig abrunden.

Rezeptur:

50 ml Bourbon Whiskey

25 ml Zitronensaft

20 ml Zuckersirup

Alle Zutaten in einen Shaker geben, mit Eiswürfeln füllen und 15-30 Sekunden kräftig schütteln. Straight up in eine vorgekühlte Cocktailschale oder in einen mit Eiswürfeln gefüllten Tumbler abseihen und mit Zitronenzeste garnieren.

Irish Coffee

Irish Coffee wurde von dem irischen Koch Joe Sheridan in düsteren Zeiten kreiert; im Jahr 1942 nämlich. Und das auch noch in einer stürmischen Winternacht, an der Westküste Irlands. Kein Wunder, dass er wie ein Seelentröster funktioniert. Man trinkt ihn After Dinner; seine Sahnehaube ersetzt gut und gerne das Dessert.



Rezeptur:

30 ml Irischer Whiskey

1-2 TL brauner Zucker

1 Tasse starker Kaffee

leicht geschlagene Sahne, ungesüßt

Zum Anwärmen einen (Glas-)Becher, im Idealfall einen Irish-Coffee-Becher, mit heißem Wasser füllen, nach ca. 1 Minute das Wasser ausleeren. Whiskey und Zucker ins Glas geben. Kaffee angießen und umrühren. Leicht geschlagene Sahne auf den Cocktail geben, nach Belieben etwas Muskatnuss darüber reiben.

Paper Plane

Dieser Before-Dinner-Cocktail könnte der Urenkel des Whiskey Sour sein und gilt bereits jetzt nach seiner Entstehung im New York der Nullerjahre als großer, moderner Klassiker. Bei diesem Jungspund tritt der Bourbon-Geschmack in den Hintergrund; Amaro und Aperol weisen ihm seine ganz eigene, wunderbar harmonische Richtung. Seine Farbe ist ein sattes Orange, sein Geschmack herb und sein Name geht auf einen Hit der britischen Hip-Hop-Künstlerin M.I.A. zurück; höherer Coolness-Faktor geht nicht.

Rezeptur:

30 ml Bourbon Whiskey

30 ml Amaro

30 ml Aperol

30 ml Zitronensaft

Alle Zutaten in einen Shaker geben, mit Eiswürfeln füllen und 15 Sekunden schütteln. In eine vorgekühlte Cocktailschale abseihen.

Boulevardier

Der lang verschollene Cousin des Negronis; so wird dieser Cocktail auch genannt, weil er sich nur durch eine Zutat – Bourbon anstelle von Gin – von ihm unterscheidet. Wie viele Cocktails, die kurz vor der Prohibition in Amerika entstanden sind und notgedrungen verschwanden, geriet auch der Boulevardier für lange Zeit in Vergessenheit. Glücklicherweise erfährt er gerade ein verdientes Revival. Kein Wunder: Sein Geschmack ist vielseitig, süß, sanft, bitter; und wunderbar vollmundig!

Rezeptur:

30 ml Bourbon Whiskey

30 ml Campari

30 ml roter Wermut