Hol dir deine Bar nach Hause!

Die große Silvesterparty fällt auch dieses Jahr wohl aus. Doch wenn wir schon nicht ausgehen können, holen wir uns die Bar einfach nach Hause. Mit kleinem Equipment, einzigartigen Rezepten und praktischen Tipps vom Profi steht der Cocktailparty im kleinsten Kreis nichts mehr im Wege.

Eis, Gläser, gute Zutaten - es braucht nicht viel für einen leckeren Cocktail. Doch damit aus wässrigem Allerlei ein erfrischendes Aromen-Feuerwerk wird, gibt Manuel Uez, Macher der mobilen Bio-Bar aus Esslingen, ein paar praktische Tipps.

Der Eiswürfel Das Geheimnis des perfekten Cocktails ist der Eiswürfel. Trotz ständiger Hand am Glas, die Wärme abgibt, sollte der Drink lange kühl bleiben und dabei nicht verwässern. Denn durch Schmelzwasser geht die Balance der Zutaten verloren und der Drink verliert an Qualität. Deshalb gilt: Je größer der Eiswürfel, desto besser. Die gängigen Eiswürfelbehälter oder gar Plastiktütchen fürs heimische Gefrierfach sind also gänzlich

ungeeignet. Eine gute Alternative sind Luftballons oder Wasserbomben (gibt es auch aus Ökomaterial), die auf Hühnerei-Größe mit Wasser gefüllt werden.

Die so entstehenden "Eiswürfel" haben dann die perfekte Größe für ein großes Cocktailglas, kühlen gut, geben aber aufgrund der geringen Oberfläche wenig Schmelzwasser ab. Für kleine Gläser wie Tumbler einfach halbieren. Die Eiswürfel sollten mindestens eine Nacht im Gefrierfach liegen, pro Drink sollten etwa 100-150 Gramm Eis je nach Glas eingerechnet werden. Einmal aus der Truhe genommen, können sie an der Hausbar am besten in einer Thermobox aufbewahrt werden.

Das Glas Neben dem Eis steigert das richtige Glas die Qualität eines Drinks. Eine dicke Glaswand hält die Handwärme draußen, eine grob geriffelte Außenwand verkleinert die Fläche, auf der die Hand Kontakt zum Glas hat. Gut eignen sich klassische Longdrink-Gläser mit 400 ml oder sogenannte Tumbler, den meisten bekannt als Whiskyglas, mit 300 ml Fassungsvermögen. Etwas rustikaler, aber super als Alternative sind auch Weck- oder grobe Einmachgläser.

Das Zubehör Für die Bar zu Hause braucht es nicht viel Extraequipment. Sehr hilfreich ist ein Boston Shaker, ein Metallshaker, den man für kleines Geld auch schon in großen Supermärkten bekommen kann. Doch nicht alle Drinks müssen zwingend in den Shaker, manchen reicht ein kräftiger Rührer. Was Bartender*innen mit einem speziellen Barlöffel erledigen, schafft auch ein metallener, langer Eislöffel zu Hause.

Schick, jedoch nicht nötig ist ein sogenannter Strainer, ein kleines Sieb, durch das man Drinks abseihen kann. Ungewünschte feste Bestandteile lassen sich aber auch mit einem üblichen Haushaltssieb oder einem Kaffeefilter aus dem

Drink fischen. Was in Filmen cool aussieht, ist unter Barkeeper*innen nicht sehr gern gesehen: das Mischen im hohen Bogen nach Augenmaß. Cocktailrezepte sind wie Kochrezepte fein abgestimmt, die Zutaten stehen in den richtigen Mengen abgemessen in perfekter Balance. Dafür nutzen Profis den sogenannten Jigger, den man sich auch für ein paar Euro für zu Hause anschaffen kann. Der kleine Doppelmessbecher, meist 2cl und 4cl, kann aber auch durch ein Schnapsglas mit Eichstrich ersetzt werden.

Außerdem hilfreich beim Mixen fruchtiger Cocktails: der Stößel. Der dicke Stab aus Holz mit einem rauen Ende, um die Früchte im Glas zu pressen und zu zerreiben. Er kann auch von einem dicken Holzgriff von Fleischklopfer oder Ähnlichem abgelöst werden.

Die Deko: Auge und Nase trinken mit. Deshalb sollte die Deko auf oder am Glas das Hauptthema des Cocktails aufgreifen, zum Beispiel ein Zweig von Basilikum oder Rosmarin, ein aufgefächertes Birnenviertel oder eine feine Gurkenscheibe. Zu dieser verhilft der Kartoffel- oder Spargelschäler, der auch hauchdünne Zesten von Zitrusfrüchten abschälen kann. In eine Locke gelegt und auf dem Drink drapiert, regen die aufsteigenden ätherischen Öle die Vorfreude auf die Aromenvielfalt im Glas an. Der Trinkhalm: Ein Cocktail ist ein aromatisches Feuerwerk - und das nicht nur für die Zunge. Schon beim genüsslichen Schlürfen strömen ätherische Öle von Deko und Zutaten in die Nase, die beim Geschmackserlebnis eine entscheidende Rolle spielt. Darum sollte der Abstand zum Glas idealerweise so klein wie möglich sein. Die meisten Drinks funktionieren prima ohne Strohhalm. Beim Schlürfen mit den Lippen kann sich der Drink im gesamten Mundraum ausbreiten und alle Geschmacksbereiche der Zunge erreichen - vorn süß, mittig sauer, weiter hinten Richtung Rachen bitter. Wer nicht auf einen Trinkhalm verzichten möchte, greift am besten zu Glas. Glashalme sind nicht nur nachhaltig, sie verfälschen auch nicht den Geschmack. Profis greifen am liebsten zu dicken, gern auch gleich zwei möglichst kurzen Trinkhalmen. Die Zutaten: Gerade bei fruchtigen Cocktails empfehlen die Profis von der mobilen Bio-Bar frische Biofrüchte. Sie sind frisch entsaftet oder gepresst kräftig genug im Geschmack und frei von Pestiziden. Für eine angenehme Süße sorgen selbst angesetzte Sirups. Für zu Hause hat Manuel ein tolles Rezept für einen gut lagerbaren und vielseitigen Sirup:

Die mobile Bio-Bar

Foto: Mobile Bio-Bar by Agentur Blumberg

"Vom Feld ins Glas" ist die Devise der ersten mobilen Bio-Bar Europas. Die Bio-Bar der Agentur Blumberg in Esslingen setzt auf frische, saisonale Bio-Lebensmittel und hohes Bar-Handwerk. Sie kann als mobiles Bar-Catering für Events in Deutschland und der Schweiz gemietet werden und kommt samt Barkeeper, Zutaten und Equipment in die gewünschte Location. Mehr Infos gibt es unter www.mobile-bio-bar.de