

# Cocktails kreieren

WIE DU DIE WICHTIGSTEN COCKTAIL-TECHNIKEN LERNST  
UND ANWENDEST



**PHILIP REIM**  
EYE FOR SPIRITS

---

# Impressum

© Philip Reim // Eye for Spirits

Emil-Nolde-Str. 6 // 93133 Burglengenfeld // [www.eyeforspirits.com](http://www.eyeforspirits.com)

Version 1.0.0 // 2018

# Über den Autor



Philip Reim studierte von 2005 bis 2010 Chemie und Biologie an der Universität Regensburg sowie der Friedrich-Schiller-Universität Jena. Seinen Abschluss legte er mit einer Examensarbeit zum Thema „Chemie des Whiskys“ ab. Während dieser Zeit arbeitete er als Bartender und veröffentlichte mehrere Artikel in Fachmedien über Whisky, Gin und Cocktails.

Nach seinem Studium gründete er im Jahr 2010 den Blog *Eye for Spirits*. Mehrmals wöchentlich veröffentlicht er seither dort zusammen mit freien Autoren Beiträge über Cocktails sowie Verkostungsanleitungen von Spirituosen.

*Eye for Spirits* wuchs im Laufe der kommenden Jahre zu einem der größten Fachmedien der deutschsprachigen Spirituosen- und Cocktail-Szene mit mehr als 100.000 monatlichen Besuchern. Es folgten Einladungen ins Ausland, Konsulate und Botschaften.

Mit „Cocktails kreieren“ erscheint nun sein erstes eBook über die Ideenfindung bis hin zur Zubereitung von Eigenkreationen.

---

# Vorwort

Als ich vor Jahren das erste Mal hinter dem Tresen einer Bar stand und dafür verantwortlich war, dass jeder Gast seine Bestellung erhält, war ich nervös. Richtig nervös. Ich lernte zuvor die Rezepturen der gängigsten Cocktails auswendig und machte mir zusätzlich Notizen zu anderen Drinks, die eventuell bestellt werden könnten.

An jenem Abend lief nicht alles rund, aber es funktionierte. Jeder Gast bekam seinen Cocktail und schien damit zufrieden. Rückblickend kann ich mich bei jenen Gästen aber nur für ihr Verständnis bedanken, denn gut waren diese Drinks bestimmt nicht.

Woher ich das weiß? Weil ich während meiner ersten Tage als Bartender damit begann, Eigenkreationen zu erfinden. Ich versuchte es, aber es gelang nicht. Ich verstand nicht wie Cocktails funktionierten, verstand nicht, wie die einzelnen Zutaten zusammenspielten. Aus diesem Grund ist mir heute klar, dass jene Gäste an meinem ersten Abend als Bartender tolerante Personen waren.

Es dauerte Jahre, bis ich das Prinzip eines guten Cocktails verstand. Fehlversuche, Recherche, Gespräche mit anderen Bartendern. Und wieder Fehlversuche.

In meinem Weg lagen einige Steine. Vielleicht auch, weil ich mich dümmer anstellte, als die meisten anderen Einsteiger. Aber am Ende stand etwas, für das sich die Arbeit gelohnt hat. Der Genuss an einer der edelsten Getränke-Kategorien.

Mit „Cocktails kreieren“ möchte ich dir diesen mühseligen Weg ersparen. Ich möchte dir helfen, nicht die gleichen Fehler wie ich zu machen und den kürzesten Weg zu nehmen, um genussvolle Cocktails zuzubereiten und Eigenkreationen zu entwickeln.

Aus diesem Grund habe ich das Buch in 6 Kapitel gegliedert, die dir einen roten Faden bieten sollen. In diesen möchte ich dir zeigen, wie du nicht nur die wichtigsten Techniken zur Zubereitung von Cocktails erlernst, sondern auch die Grundstruktur jener Drinks verstehst.

Hast du diese erst einmal verinnerlicht - und das wird bei dir sicherlich schneller gehen als bei mir - dann bereitest du nicht nur Cocktail-Klassiker wie *Dry Martinis*, *Old Fashioneds* oder *Mai Tais* auf einem anderen Level zu. Du hast dann zudem das nötige Rüstzeug, um dich an Cocktail-Ideen zu verwirklichen.

Sollte „Cocktails kreieren“ deinen Wissenshunger am Ende doch noch nicht gestillt haben, habe ich dir am Schluss des eBooks jene Literatur zusammengefasst, die ich für die Recherche von „Cocktails kreieren“ verwendete. Bücher von Bartendern und Cocktail-Enthusiasten, die nicht nur meinen Horizont auf diesem Gebiet enorm erweitert haben, sondern auch einen wichtigen Beitrag leisteten, dass die Cocktail-Welt

heute einen höheren Stellenwert hat als in den Jahrzehnten zuvor.

Nun bleibt mir nur noch zu sagen: Ich wünsche dir viel Vergnügen bei der Lektüre von „Cocktails kreieren“, geniale Ideen und eine schöne Zeit mit Freunden bei einem guten Cocktail.

Viele Grüße

Philip



# Cocktails kreieren

<b>i // Impressum</b>		
<b>ii // Über den Autor</b>		
<b>iii // Vorwort</b>		
<b>Kapitel #1 // Das Cocktail-Geheimnis</b>	<b>... 6</b>	<b>Kapitel #4 // Die 2 wichtigsten Techniken</b> ... 52
<b>Kapitel #2 // Die DNA einer Rezeptur</b>	<b>... 16</b>	<b>Anleitung zum Cocktail-Shaken</b> ... 53
<b>Kapitel #3 // Die 3 Cocktail-Säulen</b>	<b>... 31</b>	<b>Wie du Cocktails richtig rührst</b> ... 66
<b>Sour-Stil</b>	<b>... 32</b>	<b>Kapitel #5 // Grundlagen für Cocktail-Eis</b> ... 71
<b>Old Fashioned-Stil</b>	<b>... 40</b>	<b>Kapitel #6 // Der Umgang mit Zitrusfrüchten</b> ... 82
<b>Dry Martini-Stil</b>	<b>... 46</b>	<b>xcii // Literaturverzeichnis</b>



4 Strategien für einen neuen Drink

---

# Das Cocktail-Geheimnis

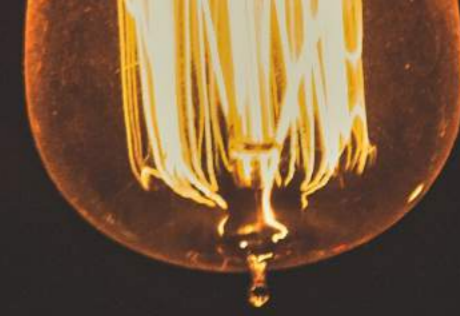
---

Ein neuen Cocktail zu kreieren, wirkt für viele Einsteiger wie Hexenwerk. In diesem Kapitel möchte ich dir zeigen, wie du mit 4 einfachen Strategien, einen neuen Cocktail entwirfst. Strategien, mit denen bereits Cocktail-Klassiker wie Sidecar oder Cosmopolitan entstanden.





# Das Cocktail-Geheimnis



### DIE 4 STRATEGIEN

---

1. LEGO-Baukasten
2. i-Tüpfelchen
3. Geteilte Basis
4. Konzept

Es kann eine Qual sein. Einen neuen Cocktail zu kreieren und dabei jedes Mal bei Null anzufangen. Oder: einen Twist eines Klassikers zu probieren, nur um zu merken, dass sich Rum und Whiskey doch nicht immer 1 zu 1 austauschen lassen. Mit etwas Mathematik erleichterst du dir aber das Ausprobieren und kannst schon im Vorfeld die Qualität deines Drinks berechnen.

Ich liebe es mit Cocktail-Klassikern zu spielen. Eine bekannte Rezeptur zu nehmen und die einzelnen Zutaten durch andere zu ersetzen oder neue hinzuzufügen, fordert die eigene Kreativität.

Mal sehen, was rauskommt.

Dies brachte mir nicht nur einige spannende Drinks ins Glas, sondern half mir zudem Cocktails zu verstehen. Ich bekam eine Ahnung davon, wie Zutaten miteinander harmonieren und warum ein Tropfen zu viel bereits einen ganzen Drink zerstören kann.

Warum harmonieren Gin und Vermouth erst in einem bestimmten Verhältnis, warum braucht Säure meist Süßungsmittel als Gegenspieler, welcher Alkoholgehalt ist optimal, und so weiter.



Antworten auf einige dieser Fragen bekam ich nur durch Ausprobieren und dem Trinken völlig daneben geratener Cocktails. Denn die Cocktailwelt außerhalb der Klassiker zu betreten, braucht Geduld und Kreativität.

Auf 10 neue Ideen kommt vielleicht ein guter Drink.

Zumindest war dies bei mir der Fall, vielleicht ist deine Bilanz hingegen besser.

Erst als ich begann an neuen Drinks und Twists mit System zu arbeiten, gelangen die Rezepturen. Und: Sie waren mehr und mehr vorhersagbar.

So wähle ich meist eine dieser 4 Strategien aus, bevor ich Flaschen entkorke und Zitronen für neue Ideen schneide:

1. LEGO-Baukasten
2. i-Tüpfelchen
3. Geteilte Basis
4. Konzept

Neben diesen 4 Möglichkeiten gibt es allerdings noch eine weitere, Rezepturen guter Cocktails zu kreieren.

Theoretisch. Mathematisch.

Das heißt, es ist möglich einen guten Drink auf dem Papier zu erschaffen. Voraussetzung ist jedoch, dass du weißt, wie Cocktails funktionieren, welchen Einfluss die einzelnen Ingredienzen bewirken.

## **STRATEGIE #1: DER LEGO-BAUKASTEN**

In der Grundschule liebte ich Lego-Bausteine. Dieser bunte Haufen in der Zimmermitte, aus dem in wenigen Stunden die buntesten Gebilde wurden. Besonders mein Piratenschiff war ein Highlight. Ich baute es auseinander und nach Anleitung wieder auf.

Da für meinen Geschmack die Kanonen an Deck aber zu klein waren, baute ich es jedes mal zu einem Schlachtschiff aus. Ich tauschte also eine Komponente und veränderte dadurch das gesamte Projekt.

Mit einem ähnlichen Ansatz mache ich mich heute an neue Cocktail-Kreationen. Ich nehme mir den „Bauplan“ eines Klassikers. Bei diesem weiß ich, dass die Zutaten im richtigen Verhältnis zueinander stehen; sie harmonieren bereits.



Was ich dann mache, ist simpel: Ich entnehme eine Zutat aus der Originalrezeptur und ersetze diese durch eine neue. Harmoniert das Ergebnis nicht, mache ich es kurzerhand rückgängig und probiere ein neue Variante.

Unter anderem auf diese Weise entstehen Twists, Neuinterpretationen von Klassikern. Ich bin aber nicht der erste, der auf diese Idee kam. Bei weitem nicht. Durch den Austausch einzelner Zutaten entstanden in der Cocktail-Geschichte aus Klassikern ebenfalls wieder Klassiker.

So entstand der *Hemingway Special* aus dem *Daiquiri* oder der *Boulevardier Cocktail* aus dem *Negroni*.

Der einfachste Weg, um dich mit der Lego-Baukasten-Methode vertraut zu machen, ist ein Spirituosen-Tausch. Nimm dir die Rezeptur eines Klassikers und tausche den Basis-Alkohol aus.

Nimm einen *Sazerac* und tausche Cognac oder Whiskey durch Rum, Mezcal oder Obstbrand. Auch ein *Negroni* eignet sich: Tausche beispielsweise den Gin durch einen Apfel- oder Birnenbrand.

Behalte im Hinterkopf, dass du die Spirituose nicht 1 zu 1 ersetzen musst. Nur weil das Original mit 5 Zentiliter funktioniert, muss dies dein Twist nicht auch tun. Bemesse





den Alkohol so, dass er mit den anderen Zutaten harmonisiert.

Bist du fit im Tauschen von Spirituosen, dann probiere dich an Fillers, Bitters etc. Oder tausche einmal den Zuckersirup durch Honig.

## STRATEGIE #2: DAS i-TÜPFELCHEN

Eine andere Möglichkeit einen neuen Drink zu kreieren, ist ein i-Tüpfelchen zu setzen. Nimm dir die Rezeptur eines einfachen Standard-Cocktails und ergänze diese um eine weitere Zutat. Füge ihm dadurch eine weitere Schicht und mehr Komplexität hinzu.

Hast du schon einmal über eine Infusion nachgedacht? Dies wäre ein weiterer Weg, mit dem du einem Drink deine Handschrift verleihst. Ergänze eine der Zutaten – Spirituose, Filler, Sirup etc. – durch weitere Aromen.

Mit dieser simplen aber effektiven Methode kreierte der New Yorker Bartender Phil Ward 2008 den *Chamomile Julep*. Ein Twist des *Juleps*, bei dem er den Rye Whiskey durch einen Kamilleetee-Beutel aufpeppte.



## CHAMOMILE JULEP

-  
*6 cl Kamille-infundierte Rye Whiskey*


*0,75 cl Zuckersirup*

*1 Hand voll Minze-Zweige*  
-

*Gib Rye Whiskey und Zuckersirup in einen Julep-Becher. Fülle diesen zur Hälfte mit Crushed Ice. Verrühre den Drink ungefähr 10 Sekunden lang. Fülle den Becher nun zu Zweidrittel mit Crushed Ice und verrühre bis die Außenseite des Becher gefroren ist. Häufe einen kleinen Berg Crushed Ice auf den Drink, dekoriere mit Minze und serviere mit Strohalm.*  
-

*Phil Ward, 2008*



A close-up photograph of a glass filled with a vibrant red liquid, topped with crushed ice and two slices of fresh lemon. The glass is placed on a rustic wooden surface. In the background, another glass with a red rim is partially visible, and the scene is softly blurred. The overall lighting is warm and natural, suggesting an outdoor or well-lit indoor setting.

*Eine Möglichkeit, mit der du einem Drink deine Handschrift verleihst, ist per Infusionen.*

-

**Ende der Vorschau**

--

**Hole dir jetzt die Vollversion unter:**

**<https://www.eyeforspirits.com/cocktails-kreieren/>**

