

Presseinformation

Jens Hasenbein, Helmut Adam, Nils Wrage

Cocktails

Geschichte - Barkultur - Rezepte

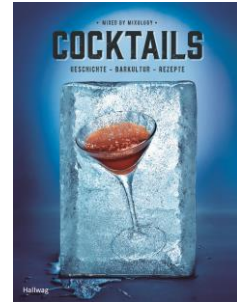
256 Seiten, Format 18,5 x 24,2 cm

Hardcover, ca. 300 Fotos

Preis 29,99 € (D) / 30,90 € (A) / 39,90 sFr (CH)

ISBN 978-3-8338-5725-6

Erscheinungstermin: 5. September 2016



Der perfekte Mix: Geschichte, Barkultur und die besten Cocktail-Rezepte mixed by Mixology

Wer erschuf aus Aguardente de Cana, Minze, Zucker und Limette den vermutlich ersten gemischten Drink? Woher stammt eigentlich der Begriff „Cocktail“? Was unterscheidet einen Sour von einem Punch? Und welches sind die wichtigsten Spirituosen, Kräuter und Gewürze, Bar-Früchte sowie sonstigen Zutaten, die man daheim haben sollte, wenn man Bloody Mary, Daiquiri oder Gin Basil Smash in der Hausbar selber mixen möchte?

Im neuen HALLWAG-Handbuch **Cocktails** nehmen Helmut Adam, Jens Hasenbein und Nils Wrage ihre Leser mit auf eine Entdeckungsreise der besonderen Art und erzählen die Geschichten und die Geschichte hinter dem Glas: „Denn die Historie der gemischten Getränke geht nicht erst in den mondänen Bars der Metropolen los, sie nimmt ihren Beginn wesentlich früher. Sie ist eine Geschichte voller Charakterköpfe. Eine Geschichte, die unbedingt erzählt werden will: Sie handelt von zum Ritter geschlagenen Piraten, von abenteuerlustigen Giftmischern, untreuen Seemännern, Militärärzten und findigen Apothekern. Sie versammelt das organisierte Verbrechen, lasterhafte und verschlagene Glücksspieler und Schmuggler zusammen mit den ersten Menschen, die im Bar-Beruf eine ernsthafte Profession gesehen haben. Und sie erzählt von gewieften Unternehmern, cleveren Geschäftsleuten, von Künstlern und Lebenskünstlern und nicht zuletzt von akribischen Aromentüftlern, die die heutige Bar auf einer Stufe mit der gehobenen Küche sehen.“

Genussvoll verfeinert mit Rezepten der wichtigsten Cocktails, die jeweils für ihre Zeit sprechen oder aktuelle Neubearbeitungen darstellen, erzählen die Autoren in zehn Kapiteln vom ersten Getränk, das man als Vorläufer eines Cocktails bezeichnen kann und das im 16. Jahrhundert auf hoher See gemischt wurde, bis ins Hier und Jetzt, wo Cocktailbars ihre zweite große Blütezeit erleben. Eine informative Warenkunde, alle Essentials für die Ausstattung der perfekten Homebar sowie Profitipps und Tricks runden das neue Standardwerk, das auch optisch ein Hochgenuss ist, ab.

Jens Hasenbein und Helmut Adam werden als Bartender „der neuen Generation“ bezeichnet: Sie haben herkömmliche Mixtraditionen einfach mal auf den Kopf gestellt. Jens Hasenbein wurde 2005 zum Gault Millau-Barkeeper des Jahres ernannt. Helmut Adam arbeitete als Bartender in London, Wien, Zürich und Berlin. Seit 2003 sind die beiden Herausgeber des Magazins *Mixology* für Barkultur, das bereits eine weltweite Fangemeinde hat. Sie haben außerdem den Bar-Convent ins Leben gerufen, Deutschlands führende Bar- und Getränkemesse.

Nils Wrage ist *Mixology*-Chefredakteur.