

3 | Shaker

Profis arbeiten mit einem zweiteiligen »Boston Shaker«, für die Hausbar tut es aber auch ein ganz normaler (und wesentlich leichter) Edelstahl-Dreiteiler. Sein Vorteil: Nach dem Schütteln lässt sich der kleine Deckel ganz einfach abnehmen (der »Boston Shaker« muss mit einem gekonnten Schlag mit der Handkante geöffnet werden), und der Dreiteiler hat einen integrierten Siebaufsatz, der die Eiswürfel beim Abgießen zurückhält. Darum braucht es ein Barsieb in der Regel nicht (Ausnahme: siehe 6).



4 | Standmixer

Einen sogenannten Blender brauchen Sie für alle Drinks mit »festen« Zutaten wie frischen Früchten und/oder Joghurt. Er kann Ihnen außerdem lange Schüttelarien

abnehmen, wenn Sie Cocktails für viele mixen wollen. Beim Kauf darauf achten, dass das Gerät mehrere Leistungsstufen hat, gestoßenes Eis klein bekommt und sich gut reinigen lässt bzw. die abnehmbaren Teile spülmaschinenfest sind. Zur Not können Sie auch mit einem hohen Rührgefäß und dem Pürierstab arbeiten.



5 | Stößel

Ein massiver Holzstößel ist immer dann gefragt, wenn wie für eine Caipirinha (\geq) Früchte und/oder Kräuter zerquetscht werden. Perfekt ist einer mit langem Stiel

und geriffeltem Kopf, sodass Sie erstens in hohen Gläsern oder im Shakerbecher bequem arbeiten können und zweitens von glatten Limettenschalen nicht abrutschen.



6 | Barsieb