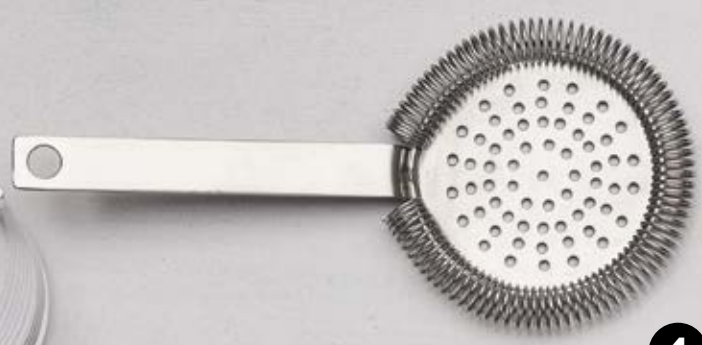




1

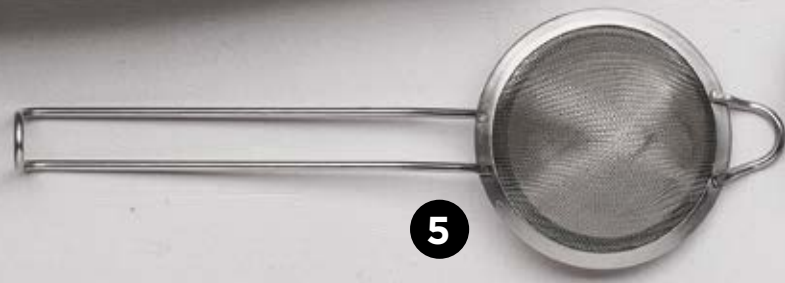


4

TOOLS



2



5



3

6



7

8



11



12



9



13

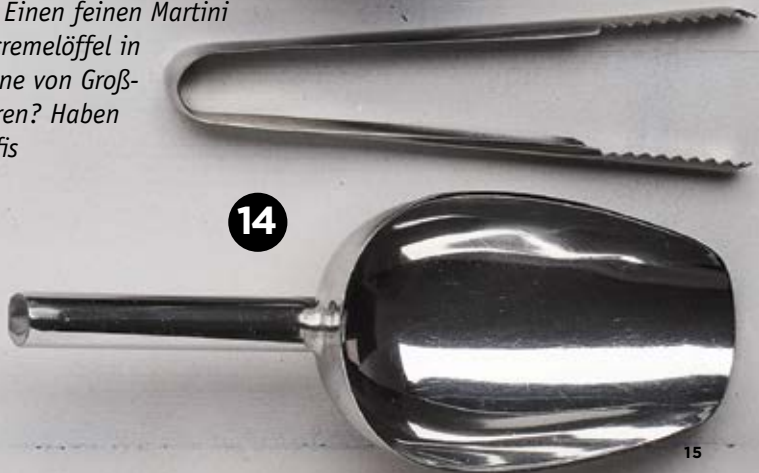
Die Auswahl der richtigen Utensilien für die eigene Hausbar ist wichtig, aber prinzipiell nicht allzu schwer. Viele Tools befinden sich ohnehin bereits in den meisten Küchen, und für gute Shaker und anderes professionelles Equipment gibt es ausgewählte Onlineshops (Barstuff, Cocktailian), die direkt nach Hause liefern. Dabei gilt: Es muss nicht immer ausgewiesenes Spezialwerkzeug sein, um technisch gut arbeiten zu können. Hauptsache, es funktioniert. Einen feinen Martini mit langem Eiscremelöffel in der Thermoskanne von Großmutter kalt rühren? Haben auch schon Profis gemacht.



10



14





1

RÜHRGLAS

Das Rührglas ist einer der wichtigsten Gegenstände in der Hausbar. Auch für den Fall, dass ein Shaker gerade mal nicht zur Hand sein sollte: Alles, was geschüttelt werden kann, kann auch gerührt werden. Ein professionelles Rührglas ist optimal, aber jedes andere stabile Gefäß ab einer gewissen Größe kann ebenso genutzt werden. Praktikabel und sauber sollte es sein. Ob Teekanne, Thermoskanne oder Blumenvase, anything goes.

2

SHAKER

Shaker gibt es in unterschiedlichen Ausführungen. Es gibt den Dreiteiler, der in den meisten Cocktail-Geschenk-Sets zu finden ist, den zweiseitigen Parisian Shaker, den Boston Shaker mit Metall- und Glasgefäß und den sogenannten »Tin in Tin«. Hier kommen zwei Metallbecher in leicht unterschiedlicher Größe zum Einsatz. Wer noch keinen Shaker hat, dem sei die letzte Variante empfohlen: »Tin in Tin« ist stabiler als die Konkurrenz, lässt sich besser reinigen, öffnen und eignet sich darüber hinaus fürs Werfen und Rühren.

3

JIGGER

Es gibt Bartender, die schwören auf Messbecher/Jigger aus japanischer Fertigung. Man sagt, sie seien besonders gut ausbalanciert. Aber für das Abmessen von Drinks kann man viele Dinge nehmen: ein geeichtes Schnapsglas oder den Plastikdeckel einer Limoflasche zum Beispiel. Wichtig ist am Ende nur, dass das Verhältnis der Zutaten untereinander stimmt. Manchmal bekommt man im Getränkehandel einen Jigger als Präsent einer Spirituosenmarke geschenkt. Bei denen wird gern mal auf die genaue Eichung verzichtet, in der Hoffnung, mehr Schnaps zu verkaufen. Bei »gebrandeten« Modellen also lieber einmal gegenchecken. Wer sich einen Jigger kauft, sollte auf ein gutes Handling achten und darauf, dass die Öffnungen nicht zu schmal ausfallen. Man will ja nichts verschütten.

4

STRAINER

Der bekannteste Strainer ist der Hawthorne Strainer, auch weil er sowohl für Rührgläser wie auch Boston Shaker geeignet und somit vielseitig einsetzbar ist. Ein guter Strainer sollte gut in der Hand liegen. Es gibt welche mit kurzem Griff, die zum Abseihen auf den Shaker gelegt werden, und welche mit längerem Griff, die im Shaker positioniert werden. Für welches Modell man sich entscheidet, ist reine Geschmacksache. Profis nutzen aber in der Regel den Strainer mit längerem Griff, da dieser ein kontrollierteres Abseihen ermöglicht. Beim Kauf des Strainers darauf achten, dass die Spirale abnehmbar ist. So lässt sich der Strainer besser reinigen. Außerdem kann man die Spirale separat in den Shaker geben und so Sahne oder Eiweiß im Nu steif schlagen.

5

FEINSIEB

Für den Double Strain gibt es im Fachhandel spezielle Feinsiebe. Einige haben einen breiteren Griff, bei anderen läuft das Sieb spitz (konisch) zu. Wer aber ein einfaches Teesieb in der Schublade hat, braucht sich über die Beschaffung dieses Tools keine Gedanken machen. Ein Teesieb eignet sich hervorragend für den Double Strain.

6

MUDDLER

Stößel/Muddler sind für die Herstellung von Klassikern wie Mojito und Caipirinha unerlässlich. Zwar gibt es beim Kauf von Cachaça immer wieder mal Stößel aus Holz gratis dazu; verwenden sollte man die aber lieber nicht. Holz ist aus hygienischen Gründen bedenklich und gibt zudem Geschmack vorheriger Zubereitungen ab. (Hausbar-)Profis setzen auf Muddler aus robustem Kunststoff.

7

BARLÖFFEL

Der lange schmale Löffel für Latte macchiato oder Eiscreme ist bereits in den meisten Küchen

zu finden. Damit lässt sich ein spezieller Barlöffel weitestgehend ersetzen. Unpraktisch ist der Barlöffel dennoch nicht. Durch die Windungen im Stiel ist er besser zum Rühren geeignet und wird zum Teil auch als Maßeinheit benutzt (1 BL = ca. 5 ml). Außerdem können über den Stiel Flüssigkeiten wie Filler mit Pirouetten ins Glas befördert werden – ein netter Showeffekt. Für das Schichten/Layern ist der Löffel indes das wichtigste Instrument – ohne ihn geht hier gar nichts.

8

MESSER UND SCHNEIDEBRETT

Sollte in jeder Küche vorhanden sein. Messer und Brett sind vor allem für das Schneiden von Zitrusfrüchten an der Hausbar wichtig. Ein handliches, leichtes Sägemesser für die Küche eignet sich bestens. Die Schneidebretter sollten – wie der Stößel – nicht aus Holz sein, und auch den Erwerb spezieller Barmesser kann man getrost von der To-do-Liste streichen. Einige Barmesser haben an der Klingenspitze eine Art Gabel wie bei einem Käsemesser. Wofür die allerdings praktisch sein soll, darüber grübeln Bartender auf der ganzen Welt bis heute.

9

SAFTPRESSE/ZITRUSPRESSE

Frisch gepresst schmeckt jeder Zitronen-, Grapefruit- und Orangensaft einfach besser. Und wenn der Saft erst in die selbst gemachten Drinks kommt! An professionellen Bars sieht man oft spezielle Zitruspressen (auch »Mexican Elbow« genannt), die ein wenig an zu klein geratene Kartoffelpressen erinnern. Eine normale Saftpresse tut es aber auch und sollte in den meisten Haushalten parat liegen.

10

SPARSCHÄLER

Für frisch geschnittene Zesten empfiehlt sich ein handelsüblicher Sparschäler. Es gibt zwar spezielle Zester und Zestenreißer, wirklich vonnöten ist ein solches Tool aber nicht. Feine Zestenstreifen lassen sich auch gut mit einem Küchenmesser schneiden.

11

SIPHON

Wer Fan der heimischen Patisserie ist, hat einen Sahnephon unter Umständen bereits zu Hause. Vor Jahrzehnten sorgte dieses Utensil fernab der süßen Konditorei für einen regelrechten Schaum- beziehungsweise Espuma-Wahnsinn in der Sternegastronomie – kaum eine Flüssigkeit, die vor dem Anrichten nicht mit Kohlensäure versetzt wurde. Der Grund: Durch das Aufschäumen lassen sich sanfte und zugleich komplexe Texturen von Komponenten schaffen, die auch Drinks auf ein neues sensorisches Level heben. Wer keinen Siphon zur Hand hat, kann auch mit einem Milchaufschäumer arbeiten.

12

GEWÜRZREIBE

Frisch geriebene Gewürze entfalten ihre Aromen grundsätzlich umfangreicher als ihre abgepackten und gemahlten Pendanten. Muskat, Zimt und Sternanis sind so in der Lage, Drinks faszinierend zu veredeln und geschmacklich zu vertiefen.

13

MIXER

Generell können Stand- und Stabmixer das Gleiche. In einer wichtigen Funktion unterscheiden sie sich jedoch: Ein Standmixer bzw. Blender kann Eis häckseln, was für frostige Slushy Drinks wie Frozen Margaritas eine prima Sache ist. Praktisch auch nach harten Wochenenden: Der Detox-Green-Smoothie für das gute Gewissen und gegen den Kater lässt sich mit einem Standmixer ebenfalls professionell zubereiten. So haben Hausbar wie Haussegen was davon.

14

FÜRS EIS

Eis spielt eine zentrale Rolle in jeder Bar. Es gibt Eisschaufeln und Barzangen, die für das Portionieren von Eis erfunden wurden. Solange man aber direkten Kontakt mit der Hand vermeidet, kann hierfür alles eingesetzt werden, was sich im Haushalt findet; Esslöffel, Schöpfkellen, Kaffeetassen, Nudelzangen – es ist deine Bar.

1



2



3



5



4

