

Cocktail Basics



Inhalt

Einleitung	04
Mario Hofferer	05
Equipment	06
Cocktail-Aufbau	08
Sirupherstellung	10
Martini Fiero	12
Gin Tonic mit Calamansi-Espuma	14
Champagner Cobbler	16
Martini Dry	18
Cosmopolitan	20
Caipiroska Fragola	22
Piña Colada	24
Daiquiri	26
Bloody Mary	28
Whisky Sour	30
Manhattan	32
Alexander	34
Truffel from the Barrel	36
Rosé Sissy	38



Einleitung

7hauben will es dir erleichtern, dich kulinarisch weiterzubilden. Deshalb sind wir ständig auf der Suche nach Profis, die ihr Wissen in unseren Online-Kursen weitergeben.

So bekommst du die besten Tipps von Experten und kannst jederzeit und von Zuhause aus den Kurs ansehen, die Inhalte nachmachen und dich selbst mit deinen neu gewonnenen Fähigkeiten begeistern.

Dieser Kurs ist die Grundlage für deine nächste Cocktailparty! Mario Hofferer zeigt dir die wichtigsten Techniken hinter der Bar und wie du es schaffst, den Geschmack deiner Gäste zu treffen. Denn die Cocktail dieses Kurses sind nicht umsonst echte Klassiker, die du als Hobby-Bartender auf jeden Fall im Repertoire haben musst. Es muss schmecken und gut aussehen – das gelingt dir mit den Tipps vom Weltmeister!

In diesem Begleitheft findest du alle Rezepte zum Kurs. Cheers!

Danke!



Mario Hofferer

Eine klassische Ausbildung zum Bartender gibt es nicht, doch mit der Koch- und Restaurantfachlehre ging der Klagenfurter von Beginn an den gastronomischen Weg. Die Barwelt faszinierte ihn schon bald, weshalb er nach der Lehre eine Spezialausbildung in der Barfachschule Kaltenbach in Zürich absolvierte.

Trotzdem war es danach wegen seines jungen Alters noch immer schwierig, einen passenden Job zu finden. Dadurch hat Mario sich bereits mit 17 Jahren mit dem Cocktail-Catering selbstständig gemacht und begann kurz darauf an Wettbewerben teilzunehmen. Es dauerte nicht lange, bis er die ersten davon gewann – der erste Weltmeistertitel in Singapur war sein 1. großes Highlight und ein Meilenstein in seiner Karriere. Von da an ging es steil bergauf: Neben einer Welttournee eröffnete Mario auch zwei Clubs am Würthersee. Der ganze Stress hat ihn sehr gefordert, doch auch die schwierigen Zeiten konnte er überwinden. Er erfüllte sich seinen Traum und ging mit 26 Jahren nach Marbella, wo er bis heute neben Österreich lebt und arbeitet.

Mittlerweile kann er neben seinen zwei Weltmeistertiteln auch noch auf andere Auszeichnungen blicken: International Barkeeper of the Year 2017/2018 des Barkeeper Weltverbandes IBA, vierfacher Österreichischer Staatsmeister, Barmann des Jahres 2012 sowie Leader of the Year 2011. Und noch immer freut sich Mario auf neue Herausforderungen.

„Ich versuche immer, einen Mittelweg zwischen Ingredienzien und Inszenierung zu finden.“



Mario Hofferer

Cocktail-Weltmeister 2017/18

MH Headquater

www.mario-hofferer.com

Cocktail-Aufbau

Wenn du nicht nur Rezepte nachmachen möchtest, sondern deine eigenen Drinks kreieren willst, dann solltest du folgenden Grundaufbau beachten:

- Basis: Spirituosen, die die Geschmacksrichtung vorgeben
- Süßer Part
- Saurer Part
- Modifier: muss zur Basis passen und lenkt den Drink in eine besondere Richtung
- Filler (optional): verlängern den Drink, ohne die Grundrichtung zu überdecken
- Aroma: Möglichkeiten zum Aromatisieren:
 - Zesten von ungespritzten Zitrusfrüchten
 - Essenzen und Bitters zum Sprühen
 - Minzblätter oder andere frische Kräuter (zwischen den Handflächen klatschen)
 - Flambierter Rosmarin

Beispiel: Basil Smash

6 cl	Gin (Basic)
2 cl	Zuckersirup (süßer Part)
2 cl	Zitronensaft (saurer Part)
	Basilikumblätter (Modifier)
	Tonic (Filler)
	Orangenzeste (Aroma)

Garnitur: flambierte Zimtstange, Basilikum, getrocknete Orangenscheibe

Zubereitung

Zunächst die Flüssigkeiten in den Shaker geben, dann die Basilikumblätter dazu und anmörsen. Shaken, ins Glas geben und mit dem Tonic auffüllen.

Die Drinks können auch noch um einen sogenannten Flavoring Part ergänzt werden. Dazu zählen kleine Mengen von Bitters oder sonstigen Besonderheiten, die sparsam eingesetzt den Cocktail abrunden. Um eine sämige Konsistenz zu erzielen, kannst du mit Eiweiß und Sahne arbeiten.

Ein wichtiger Punkt beim Zubereiten der Cocktails ist, dass diese gekühlt sind. Deshalb solltest du den Shaker und das Gästeglas vor-kühlen. Achte aber darauf, dass du das Schmelzwasser entfernst, sobald du damit arbeitest. Besonders gut eignen sich doppelt gefrostete Eiswürfel, die nach der Herstellung erneut eingefroren werden.

Ein Cocktail soll schmecken, aber auch schön aussehen. Bei der Garnitur deines Drinks kannst du deiner Kreativität freien Lauf lassen und dich von den Zutaten bzw. den Charakter des Cocktails inspirie-ren lassen.



Piña Colada

Zutaten & Infos

6 cl	weißer Rum (Bacardi Carta Blanca)
3 cl	Kokoscreme
8 cl	frischer Ananassaft
1 Dash	Limettensaft

Garnitur: Ananaschips, Schokolade, Glitterdust

Tipp: *Gegrillte Ananas mit Rum aufgießen, 48 Stunden stehen lassen und so auch hervorragend als Basis für die Piña Colada geeignet.*



Whisky Sour

Zutaten & Infos

4 cl	Whisky
1 cl	rauchiger Whisky (Ardbeg)
3 cl	frischer Zitronensaft
2 cl	Zuckersirup
4 cl	firscher Orangensaft
1	Eiweiß

Garnitur: eingelegte Kirschen, Minze

Tipp: *Der Drink sollte wegen des Eiweißes etwas länger geshaked werden.*

