



HOCH KONZENTRIERT IST ATALAY AKTAS BEI DER ARBEIT, IMMERHIN BRAUCHT ES FINGERSPITZENGEFÜHL, DAMIT AUCH JA KEIN SCHUSS DANEBENGEHT.

ATALAY AKTAS
„ALL YOU NEED IS LOVE“

- 50ml Ketel One Vodka
- 1 frisches Eiweiß
- 30ml frischer Limettensaft
- 1 Barlöffel Rosenmarmelade
- 1 Dash Kardamombitter

DIE BESTEN BARKEEPER
(UND IHRE LIEBSTEN COCKTAILS)

MEISTER DER MIXGETRÄNKE

SCHMECKT, DUFTET, SIEHT GUT AUS! WIR PRÄSENTIEREN: COCKTAILS, DIE SO BETÖRENDE SIND WIE IHRE MACHER – DIE BESTEN BARKEEPER DER WELT.



Die DNA eines Drinks verrät viel über den, der ihn bestellt. Und noch mehr über den, der ihn zubereitet. Aber der Reihe nach. Was darf's denn sein – und vor allen Dingen, wie? Süß, herb und gleichzeitig verrückt? Oder bodenständig und dennoch weltgewandt? Der Amerikaner Charles Joly ist von allem ein bisschen, genau wie sein Cocktail „Above the Clouds“, mit dem er eine der strengsten Jurys der Welt von sich überzeugen konnte und deshalb nun zu Recht den Titel World Class Bartender of the Year 2014 trägt. Exzellentes Produktwissen, Kreativität,

Perfektion in Technik, aber auch Performance sind heute unverzichtbare Voraussetzungen für einen Barmann von Welt. Ein paar Tausend ernst zu nehmende Vertreter dieses Berufsfelds gibt es. Sie alle haben sich einer gemeinsamen Sache verschrieben: den Gast in einen gepflegten Rauschzustand versetzen. Der Godfather des zeitgenössischen Cocktails, Salvatore Calabrese, versuchte sich bereits mit zwölf Jahren an einem „Negroni“. Noch heute ist das Mixgetränk auf Gin-Basis sein Lieblingscocktail. „Weil ich dadurch gelernt habe, Süßes, Trockenes und Bitteres

TEXT
CHRISTA ROTH

FOTOS
PRIVAT, RALF ENGLER, MAXIMILIAN JÄNICKE,
PLAYBOY CLUB LONDON

BODENSTÄNDIG GEHT ES DAGEGEN BEI MAXIM KILIAN ZU. „GUTE DRINKS BRAUCHEN NICHT VIELE ZUTATEN“, LAUTET KILIANS CREDO. GEGEN ZWEIFEL – EINFACH ABSCHMECKEN.

in perfekter Harmonie zu mischen.“ Eine einzigartige Kreation, die einem neuen Mixology-Trend entspringt, katapultierte den Spanier David Rios 2013 an die Weltspitze. Für seinen nur exklusiv in seiner Bilbaoer „Jigger Cocktail Bar“ erhältlichen „Dream Hunter“ reifen die Hauptzutaten bis zu 42 Tage in einem Eichenfass. Erst dann wird der Drink in einem traditionellen schottischen Trinkgefäß an einem Stück geräucherter spanischer Hartkäse serviert. Rustikal und überaus sinnlich geht es auch bei Deutschlands derzeitigem Aushängeschild in Sachen Barkultur zu. Maxim Kilians „Wood is Wood“ kombiniert mit Safran parfümiertem Whiskey mit Pata-Negra-Schinken für einen unnachahmlichen Geschmack. Kilians Vorgänger, der Kreuzberger Atalay Aktas, schwört dagegen auf die außergewöhnliche Verbindung von Wodka und Rosenmarmelade. „Mit „All you need is Love“ will ich den Menschen geschmacklich flüstern: Das Leben ist zu kurz, um dieses schöne Wort für sich zu behalten.“ Amen und cheers! ☺



MAXIM KILIAN
„WOOD IS WOOD“

- 50ml Talisker 10
- 20ml hausgemachter Granatapfel-Shrub
- 10 ml Zitronensaft
- 10ml hausgemachter Karamellsirup
- 2 Dash Chocolate Bitters (Bob's)
- 2 Barlöffel Orangenmarmelade
- Safran-Parfüm und Pata-Negra-Schinken

ER IST EINE DER LEGENDEN DES BAR-BUSINESS: SALVADOR CALABRESE. NACH ERSTEN GEHVERSUCHEN IN ITALIEN SIEDELTE ER NACH LONDON ANS DUKE HOTEL ÜBER UND ENTWICKELTE EINEN NISCHENMARKT FÜR RAREN UND GEALTERTEN COGNAC.



COCKTAIL SHAKER

Edelstahl-Cocktail-Shaker mit extra Verschlusskappe – als Maßeinheit zu gebrauchen (2cl). Auf Hochglanz poliert. Maße ca. 24,5 x 9,5 x 9cm. Aus Edelstahl.
Best.Nr.: 74 78 57 7H

€ 24,⁹⁰

UNTERSETZER

6-teiliges Set im Schallplatten-Look. Verschiedene Designs/Labels, hochwertig beschichtet, rutschfest. Maße: je ca. 10cm Durchmesser. Kunststoff.
Best.Nr.: 70 51 23 9H

€ 13,⁹⁰

