TROPISCH DEUTSCH

KOMPLEX EINFACH.

2012 wird mit Sommer gerechnet, wahrscheinlich nach dem Frühling.

Bars & Terrassen werden wieder von professionellen Gästen und Genießern heimgesucht, um durch den Bartender den eigenen Horizont mit den extravagantesten und geheimnisvollsten Aromen zu erweitern.

Bauen Sie bei Ihren Kreationen auf Bekannte und doch so wandelbare, wie geheimnisvolle Aromen als Fundament, die mit ihrem fruchtig frischen Körper und ausgeglichener Balance zwischen nötiger Säure und feiner Süße die perfekten Schlüsselpositionen in Ihren Sommerdrinks einnehmen.

Apfelsaft & Rharbarbernektar, die deutschen Schlager und Begleiter jeder Kindheit, geben Ihren Arrangements ein so tropisch anmutenden Esprit, wecken bei Gästen und Genießern etwas Vertrautes und sind doch nicht greifbar.

Aber Vorsicht – Sie tragen die Verantwortung für Nebenwirkungen, wie angeregte Gespräche und Wiederholungstäter.

LIME JUICE CORDIAL

DIE OFT GESTELLTE FRAGE ...

... was ist eigentlich Lime Juice? Zitronensaft, nur etwas süßer? Oder zählt dieses Produkt womöglich, und im weitesten Sinne, zur Gruppe der Sirupe? Fest steht ...

... mit Letzterem können und wollen wir hier ein für allemal aufräumen – mit Sirup hat Lime Juice nichts gemein. Sieht man einmal großzügig davon ab, dass die Zugabe von Zucker bei Beidem durchaus charakteristisch ist. Das war es dann aber auch.

Bekannt wurde Lime Juice – oder vielmehr die Art des Lagerns – Mitte des 19. Jahrhunderts in Schottland. Zu jener Zeit waren viele Schiffe auf allen Weltmeeren mit leicht verderblichen Vorräten beladen z. B. Zitrusfrüchten oder Limettensaft und Rum. Dieses Gemisch war seinerzeit die gängigste und fast einzige Methode, dem bei allen Seefahrern gefürchteten Skorbut vorzubeugen. Der damals nach und nach neu aufkommende Gebrauch von Lime Juice Cordial hatte klare Vorteile – er war besser zu lagern und kam obendrein ohne den Zusatz von Alkohol aus, was den Gebrauch der Arbeitskraft förderte. Außerdem konnte man feststellen, dass er sich ebenso gut dazu eignete, die Brände etwas angenehmer genießen zu können. Medizin kann eben doch schmecken!

Verfolgen wir die Geschichte der Cocktails nun zurück, finden wir in älteren Schriften immer wieder Angaben rund um Lime Juice Cordial. Nehmen wir nun das Wissen dazu, dass zu jener Zeit sowohl die Technik als auch die Ergebnisse bei der Herstellung von Bränden noch nicht mit den Ergebnissen der Neuzeit mithalten konnten, so ergibt sich, dass hier wohl ein angenehmes Elixier erschaffen wurde, was den Genuss der hart verdienten Heuer angenehmer machte. Im Laufe des vergangenen Jahrhunderts haben sich dann die Möglichkeiten zur Konservierung weiterentwickelt. Dank der modernen Vertriebswege ist Lime Juice Cordial heute überall erreichbar, ohne dass man erst die Weltmeere bereisen muss, um an diesen Geschmack zu kommen und seine harmonisierenden Vorteile beim Mixen von Cocktails nutzen zu können. Natürlich bieten die 0,5 l Flaschen Lime Juice Cordial der Niehoffs Vaihinger Fruchtsaft GmbH ebenfalls einen enormen Vorteil gegenüber der alten Fasslagerung, auch wenn es modern ist, mit Original Rezepturen zu arbeiten.

In der Welt der Cocktails reden wir von abrunden, arbeiten wir mit Lime Juice Cordial, da sich dadurch die Getränke nicht mehr wirklich in die herbe / saure Richtung verändern lassen. Von daher eignet sich der Niehoffs Vaihinger Lime Juice Cordial sehr gut dazu, eine Harmonie aller Ingredienzien herzustellen. Ihm kommt sozusagen eine flankierende Wirkung zwischen der gelegentlichen Härte von Spirituosen und der Süsse weiterer Bestandteile zu. Diese Aufgabe erfüllt Lime Juice in beachtlicher Art und Weise ohne die charakteristischen Merkmale von den gebrauchten Spirituosen zu übertönen. Von daher darf er auch in keiner gut sortierten Bar fehlen! In tropischen Breiten wie zum Beispiel den Bahamas trinkt man heute noch traditionell gerne Lime - Wasser - Bitter.

PUNCH

Rhum martinique ..... 6 cl
Rharbarber-Nektar ..... 10 cl
Niehoffs Vaihinger Lime Juice Cordial ... 3 cl
Triple Sec ..... 2 cl
Mozart chocolat bitter ..... Dash
frische Grapefruit
Meersalz

Zubereitung: Im Gästeglas rühren.

LIMONADE

Cranberry-Nektar ..... 6 cl
Apfelsaft ..... 5 cl
Niehoffs Vaihinger Lime Juice Cordial ... 3 cl
Johannisbeer-Nektar ..... 2 cl
Orangenblüte Giffard ..... 2 cl
Mineralwasser Classic (Teinacher)
frischer Ingwer
Orangenpeel
Teinacher classic

Zubereitung: Alle Zutaten ins Gästeglas geben, den Sirup zum Schluss – kurz anrühren und mit Mineralwasser aufgießen.

COCKTAIL WERKSTATT

Geschmack ist so individuell wie jeder einzelne Gast und das ist auch gut so. Wenn wir national mit unserer Cocktailwerkstatt unterwegs sind, ist der Name Programm. Einer Manufaktur gleich bekommt jeder Drink seine eigene Signatur und die Wahrnehmung wird verbal illustriert. Ich nehme gerne einen Drink als Anlass zur Interaktion und schaffe so angenehme Diskussionen und ohne viel Aufwand ein kleines Erlebnis. Was beim Menü die Salz- & Pfeffermühle, sind an der Bar zusätzliche Aromen, die sich meine Gäste individuell ergänzen und die Abwechslung genießen. Probieren Sie es einmal bei nächster Gelegenheit selbst. Viel Spaß!

EINFARBIG BUNT

Gin ..... 4 cl
Triple sec ..... 2 cl
Niehoffs Vaihinger Lime Juice Cordial ... 2 cl
Niehoffs Vaihinger Zitronensaft ..... Dash
Niehoffs Vaihinger Maracuja-, Rharbarber- und Johannisbeer-Nektar
Roter Pfeffer – Orangen Peel
3 Pipetten mit Zusatzaromen
Maracuja | Rharbarber | Johannisbeere

Zubereitung: Gerührt im Gästeglas.