

Edition #5

A HEART OF GLASS

Die Bühne
für den Drink



IN ZUSAMMENARBEIT MIT

Mixology
MAGAZINE OF BAR CULTURE

DER ANFANG DER ZIVILISATION

Glas ist an der Bar so selbstverständlich wie alltäglich. Doch tatsächlich hantiert jeder Bartender:in dabei mit einem eindrucksvollen Material. Wir nehmen uns heute Zeit, zu schauen, was Glas eigentlich ist. Welche Rolle es einnimmt. Und wir versuchen, die Gläser, die wir kennen, in eine systematische Struktur zu bringen.

In der Innenarchitektur und unter vielen Möbeldesigner:innen gibt es so etwas wie einen Leitsatz, auf den sich fast alle einigen können: Wenn man einen leeren Raum hat, in dem sich Menschen aufhalten sollen, dann ist das Erste und Wichtigste, was man dort hineinstellt, ein Stuhl. Er stellt so etwas wie den ersten Schritt der Kultivierung eines Innenraums dar. Wer über einen Stuhl verfügt, der muss nicht mehr wie ein Tier auf dem Höhlenboden hocken. Ein Stuhl übersetzt den aufrechten Gang ins Sitzen. Ein Stuhl ist der Beginn des Wohnens. Sogar der Tisch ist nicht so wichtig. Wie sollte man auch an einem Tisch essen, wenn man keinen Stuhl hat, um an besagtem Tisch zu sitzen? Nein, der Stuhl ist der Anfang.

Geht es ums Trinken, dann ist das Glas der Stuhl. Das Glas ist sogar universeller als das typische Essgeschirr, denn das besteht schon mindestens aus einem Teller und einem Besteckteil. Das Glas nicht, das Glas genügt sich selbst. Wie der Stuhl hebt es den Vorgang des Trinkens auf ein zivilisatorisches Grundlevel: Wer ein Glas hat, braucht nicht aus der Flasche, dem Tetrapack, dem Kanister, dem Lederschlauch zu trinken oder gar mit der hohlen Hand Wein aus einem Fass zu schöpfen. Das Glas bedeutet Mittelbarkeit, die wiederum immer als Zeichen eines hohen Entwicklungsgrades angesehen wird. Auch das Glas macht uns Menschen zum Tool-using Animal.

Natürlich gilt das auch für Cocktails. Das Glas ist am Anfang, alles andere kommt danach. Trinkhalme, Garnituren, Stirrer, Coaster, Eiswürfel – alles Dinge, auf die man verzichten könnte. Auf das Glas hingegen lässt sich niemals verzichten. Für keine Bar, für keinen Drink. Klar, es gibt auch Trinkgefäße aus anderen Materialien, aus Metall, Porzellan, Steinzeug oder Holz. Aber fragt man hundert Menschen, welches Bild ihnen beim Wort »Trinkgefäß« in den Sinn kommt, dürften die allermeisten ein Glas vor Augen haben.

01

Von Aggregat & Silikat

- Warum reden wir kaum über Glas? **03**
- Eine »unterkühlte Flüssigkeit« als Behälter für eine kalte Flüssigkeit? **04**
- Vor dem »Unterkühlen«: Glas braucht Hitze **06**

02

Glasformen & ihre Herkunft

- Die heilige Dreifaltigkeit **08**
- Highball oder Tumbler: Der Unterschied liegt eher im Inhalt **10**
- The one and only: die Coupette **11**
- The Hall of Glasses **12**
- Vom Champagner zum Cocktail **13**
- Ist das Martiniglas ein bahnbrechender Irrtum? **14**
- From Dashiell, Dale, Nick & Nora with Love **16**
- Die Exoten: Glas ohne Glas **18**
- Die Unentschiedenen **21**

03

Drinks & Tipps

- Gin & Tonic **23**
- Jackie Brown **24**
- Daiquiri **24**
- Dos & Dont's **25**

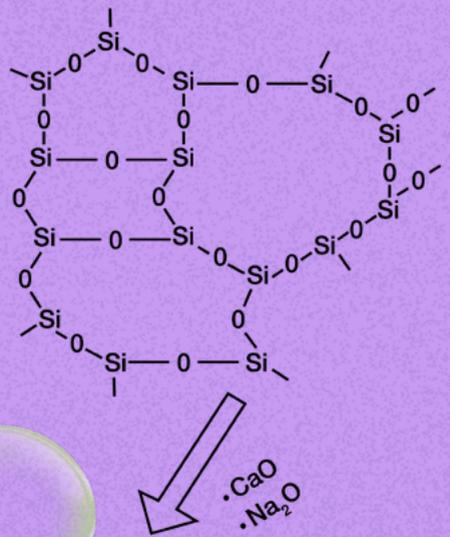
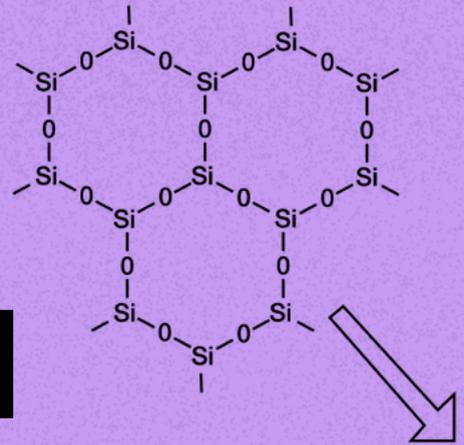
Mit diesem Button kommst du schnell zurück zum Inhalt.



INHALT



VON AGGREGAT & SILIKAT



01



WARUM REDEN WIR KAUM ÜBER GLAS?

Es mag ein wenig irrational wirken, das Glas auf einen solchen Sockel zu stellen. Und ihm einen so langen Aufsatz zu widmen. Doch das Glas ist im Kontext der Bar ein solch zentraler Faktor, dass es bei strenger Betrachtung merkwürdig anmutet, wie wenig in der Barszene darüber geschrieben und gesprochen wird. Genau das wollen wir diesmal ändern.

Den Anfang macht ein Kuriosum. Sieht man nämlich einen Cocktail in ein Glas ab, dann gibt man eine Flüssigkeit in einen festen Behälter – scheinbar! Bei genauerer, wissenschaftlich korrekter Auslegung allerdings trifft diese Beschreibung nicht zu. Denn salopp gesagt, ist auch Glas eine Flüssigkeit, zumindest mehr oder weniger: Alle Arten von Glas, auch das

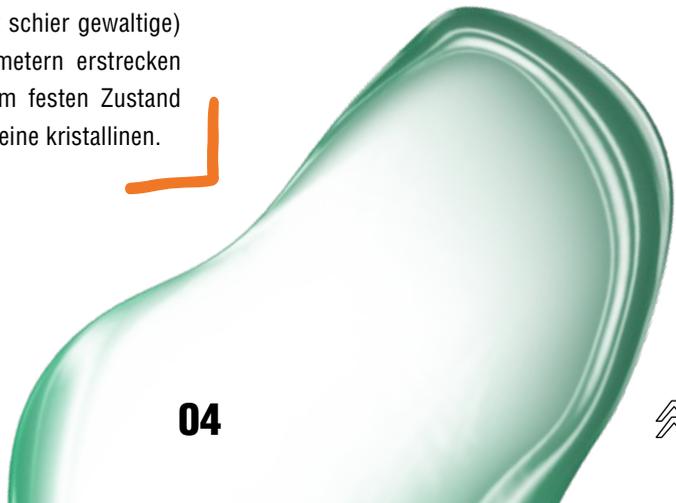
für Trinkgläser meist gängige Silikatglas (dazu später mehr), zählen aus exakter chemischer und physikalischer Sichtweise zu den amorphen Stoffen. Damit werden chemische Verbindungen bezeichnet, die beim Übergang von flüssiger zu fester Form keine regelmäßigen Strukturen bilden, sondern deren Moleküle in unregelmäßiger Form angeordnet sind – also wie im flüssigen Aggregatzustand.

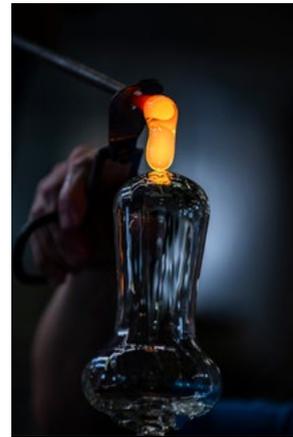
EINE »UNTERKÜHLTE FLÜSSIGKEIT«

ALS BEHÄLTER FÜR EINE KALTE FLÜSSIGKEIT?

Um das zu verdeutlichen, lohnt eine zweite Erläuterung. Physiker:innen und Chemiker:innen unterscheiden auf atomarer bzw. molekularer Ebene zwischen Nahordnung und Fernordnung. Mit Nahordnung werden Strukturen bezeichnet, bei denen nur wenige, direkt benachbarte Teilchen zueinander in einem geordneten Verhältnis stehen. Eine Fernordnung hingegen liegt vor, wenn eine große Zahl von Teilchen über (aus atomarer Sicht) erhebliche Entfernungen in einer festen, wiederkehrenden Struktur angeordnet sind und somit kristalline Gebilde entwickeln. Ein sehr prominentes Beispiel dafür sind Diamanten, bei denen die Fernordnung sich über die (aus atomarer Sicht schier gewaltige) Distanz von mehreren Millimetern erstrecken kann. Auch Metalle bilden im festen Zustand Fernordnungen, wenn auch keine kristallinen.

Glas tut das nicht. Im Gegenteil. Glas ist auch bei Zimmertemperatur hochgradig amorph. Sogar Physiker:innen würden sagen: Glas ist eine unterkühlte Flüssigkeit.





Alles andere als unterkühlt wiederum ist die Herstellung von Glas, denn für sie benötigt man sehr hohe Temperaturen. In der folgenden Darstellung beschränken wir uns auf das schon erwähnte Silikatglas (in technischen Zusammenhängen auch Bauglas genannt). Silikatglas basiert wie alle Arten von Glas, vereinfacht formuliert, auf geschmolzenem Quarzsand (Siliciumdioxid, SiO_2). Üblicherweise wird der Quarzsand dabei mit kleinen Anteilen Natriumcarbonat (Soda) und Calciumoxid (Kalkstein) angereichert, teilweise auch mit Magnesiumverbindungen. Die Zusätze bewirken unterschiedliche Vorteile: So senken sie z.B. den Schmelzpunkt des Gemischs oder er-

höhen die Formbarkeit während der Fertigung. Calciumoxid wiederum führt zu einer höheren Haltbarkeit im erkalteten Zustand.

Von Kristallglas spricht man wiederum üblicherweise, wenn Metalloxide beigemischt werden. Die hervorstechende Eigenschaft von Kristallglas ist seine höhere Lichtbrechung, was zu einem brillanteren Resultat führt. Entgegen seiner Bezeichnung ist auch Kristallglas ein amorpher Stoff (siehe oben). Früher wurde Kristallglas durch die Beimengung von Bleioxid erzeugt, heutzutage ist etwa Kaliumoxid gängig.

VOR DEM »UNTERKÜHLEN«: GLAS BRAUCHT

HITZE



Für die konkrete Erzeugung von Glas wird das wie auch immer geartete Gemisch aus Quarzsand und anderen Bestandteilen auf Temperaturen um ca. 1.600 °C erhitzt, bis alles zu einer homogenen Masse geschmolzen ist. Im Anschluss lässt man die Masse »läutern«: Sie kühlt leicht aus, wobei u.a. eingeschlossene Gase entweichen können. Bei immer noch sehr hohen Temperaturen zwischen 600 und 800 °C erfolgt schließlich das Formen des Glases. Zum Schluss wird das Glas häufig in eigens dafür vorgesehenen Kammern leicht »gekühlt«: Mit »Kühlen« ist hier allerdings eine schrittweise Herabsetzung der Glastemperatur auf rund 400 °C gemeint. Dies ist erforderlich, um die Bildung von zu viel Spannung, Ungleichmäßigkeiten und auch Sollbruchstellen im fertigen

Produkt zu vermeiden. Erst danach wird das Glas langsam auf die Umgebungstemperatur herabgekühlt.

Zur Herstellung muss noch angemerkt werden: Natürlich ist die romantische Vorstellung einer Manufaktur-Glashütte, in der jedes Stück mundgeblasen wird, ausgesprochen schön. Selbstverständlich findet die Produktion bei den gängigen Herstellern bartauglicher Gläser heute jedoch automatisiert statt. Daran ist auch nichts verwerflich, denn die früher gern vorgenommene negative Zuschreibung, sogenanntes Pressglas sei grundsätzlich minderwertig, ist längst überholt. Die heutigen Technologien und Fertigungslinien ermöglichen es, hochwertige und langlebige Kristallgläser in großen Mengen zu produzieren. Nur so sind die Produktionsvolumina, die auf dem Markt benötigt werden, überhaupt zu gewährleisten – und bezahlbar.



A hand holding a champagne flute glass against a green background with other glassware. The background is a vibrant green with abstract shapes in shades of orange and blue. The text 'GLAS-FORMEN' is written in a large, outlined, sans-serif font.

GLAS-
FORMEN

**& IHRE
HERKUNFT**

02

DIE HEILIGE DREIFALTIGKEIT

Gut, das war jetzt recht viel Technik. Es wird Zeit für die genussvollere Seite des Glases. Es wird Zeit für die Bar. Wirft man also einen genaueren Blick darauf, mit welchen Glastypeen eine gute Bar ausgestattet sein muss, dann erhält man eine erstaunlich geringe Zahl. Denn wenn man den Wald an zahllosen Marken, Modellen und Spezifikationen einmal stark rodet, bleiben letztlich drei Typen übrig, mit denen wir uns genauer befassen sollten:

1 - Tumbler/Old Fashioned

2 - Highball/Longdrink/Collins

3 - Cocktailschale/Coupette

Bevor wir uns insbesondere der Cocktailschale zuwenden, richten wir die Aufmerksamkeit auf die beiden erstgenannten Typen. Denn sie haben viel gemeinsam: Beide besitzen keinen Stiel sowie üblicherweise einen tendenziell dicken Glasboden und sind meist von zylindrischer oder leicht konischer Form. Der teils sehr starke Glasboden (das sogenannte Boden-Eis) ist dabei nicht nur maßgeblich für den Look, sondern führt auch zu einem angenehm schweren, vollen Handgefühl und gibt dem Glas dank niedrigem Schwerpunkt einen festen Stand. Außerdem speichert der Boden, sofern das Glas vorgekühlt wurde, die Kälte sehr gut und gibt sie nach und nach an den Drink ab.



In älterer deutschsprachiger Fachliteratur ist in Bezug sowohl auf Tumbler als auch auf Highballgläser häufig der Begriff »Becherglas« anzutreffen, womit auf die Schlichtheit, aber auch auf die Festigkeit im Vergleich zu dünnwandigeren Stielgläsern angespielt worden sein dürfte (zumal das englische Wort Tumbler schlicht »Becher« bedeutet). Grundsätzlich ist die Unterscheidung zwischen beiden Arten vor allem durch das Verhältnis von Höhe zu Durchmesser gegeben: Der Tumbler ist normalerweise im Längsschnitt beinahe quadratisch bis leicht rechteckig, bei Highball- oder Longdrinkglas hingegen ist die Höhe meist mindestens doppelt so groß wie der Durchmesser. In der Realität sind die Grenzen selbstverständlich immer wieder fließend – also auch hier letztlich viel Ähnlichkeit.

Einen wirklichen Hauptunterschied zwischen beiden Typen zu definieren, ist deswegen so schwierig, weil eine weitere Gemeinsamkeit in dem Umstand liegt, dass sowohl Tumbler als auch Highballglas dafür genutzt werden, Drinks auf Eis zu servieren. Ebenso gibt es beide Arten mit teils sehr kleinem, teils sehr großem Fassungsvermögen von mehr als 400 ml.



HIGHBALL ODER TUMBLER: DER UNTERSCHIED LIEGT EHER IM INHALT

Der eigentliche Unterschied dürfte somit eher in den Spezifikationen der traditionell enthaltenen Drinks liegen. Der Tumbler (besonders im englischsprachigen Raum auch oft als [Double] Old Fashioned bezeichnet) dient für gewöhnlich dazu, klassische Shortdrinks auf Eiswürfeln anzurichten. Parallel wird er aufgrund einer weiteren Verwendung als »Whiskyglas« bezeichnet. Das Highball- bzw. Longdrinkglas hingegen enthält eher Drinks mit größerer Füllmenge, seien es Fizzes, Collinses, Rickeys, einfache Zweiteiler wie Gin & Tonic oder sogar großformatige Saftcocktails mit viel Flüssigkeit – streng genommen sind auch Tiki Mugs oder das taillierte Hurricane-Glas nichts anderes als Longdrinkgläser.

Die Abgrenzung zwischen Tumbler und Highball lässt sich also primär an den passenden Drinks aufzeigen. Schließlich hat der Tumbler seinen schon erwähnten, im angloamerikanischen Raum gebräuchlichen, eher technischen Zweitnamen aufgrund des Drinks, der (neben Whisky on the Rocks) zuallererst in ihn gehört: des Old Fashioned. Er und seine Abwandlungen sind die Cocktails, die den ältesten, etabliertesten Platz im Tumbler haben. Das hat er auch dem Whis-

key Sour voraus. In früheren Zeiten war noch das sogenannte Sour-Glas weit verbreitet, das in Form und Größe eher einem kleinen Sektglas ähnelte und in dem der Drink ohne Eis serviert wird. Die Gepflogenheit, auch Whiskey Sours auf Eis und somit im Tumbler zu reichen, kam erst deutlich in der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts auf – auch die 1991er-Originalausgabe von Charles Schumanns American Bar listet noch das Sour-Glas für den Drink auf.

Der große Vorteil des Highballglases wiederum liegt in seiner schlanken Form. Sie gibt zwar dem Aroma des enthaltenen Drinks eher weniger Fläche. Jedoch sorgen die schmale, hohe Form und die üblicherweise im Drink verarbeiteten Eiswürfel gerade dank dieser geringen Fläche dafür, dass die Kohlensäure (und fast alle Drinks im Highballglas enthalten Kohlensäure) nur sehr schwer entweichen kann. Schon der Tumbler würde sich dafür weniger gut eignen. Und wer schon mal einen 30 Minuten alten Old Cuban aus einer Coupette probiert hat, der weiß, was eine zu große Oberfläche mit Kohlensäure anstellt. Was uns zum zentralen Glas unseres Textes führt.



THE ONE AND ONLY: DIE COUPETTE



Das allerwichtigste und auch interessanteste Glas im gesamten Barkosmos ist die Cocktail- schale, heutzutage meist Coupette (im englischen Sprachraum häufig Coupe) genannt. Das liegt zum einen in der Tatsache begründet, dass inzwischen praktisch sämtliche Drinks, die straight-up, also ohne Eis serviert werden, in einer Coupette angerichtet werden. Zum anderen hat die Coupette die meisten wirklichen Ableger in Form neuer Glastypeen geliefert, um die es gleich auch noch gehen wird. Zuerst soll es aber um ihre Herkunft gehen. Und die liegt, anders als bei Tumbler und Highball, im Wein. Darauf müssen wir genauer eingehen.

Schon immer galten Gläser mit einem Stiel als vornehmer: Sie waren aufwendiger herzustellen und meist filigraner in der Handhabung und Pflege. Schon vor der Neuzeit wurden Kelch- gefäße (damals noch aus Metall oder anderen Werkstoffen) vom Adel und von sonstigen bes- sergestellten Personen genutzt. Einfaches Volk trank, wenn überhaupt, aus rustikalen tönernen oder hölzernen Gefäßen. Dementsprechend ent- stand früh eine feste Verschränkung von Stiel- kelchen und Wein, der ebenfalls lange Zeit in weiten Teilen Europas einer wohlhabenden Min- derheit vorbehalten war.

Das blieb auch bis in die frühe Moderne so. Wie bei so vielen Dingen war es die Industrielle Revolution ab Mitte des 19. Jahrhunderts, die Gläser – und speziell Stielgläser – zu einem für größere Bevölkerungsschichten bezahlbaren Gegenstand werden ließ, wenn auch nach wie vor eher für das sich entwickelnde Bürgertum im modernen Sinne. Die ersten Vorläufer der Coupette kamen in dieser Zeit in Mode, waren aber ursprünglich noch für einen anderen Ser- vierzweck gedacht: So verzeichnen zahlreiche alte Barbücher auch Servieranweisungen wie »serve in a small wine glass«. Auch das längst nicht mehr gebräuchliche Pony Glass ist aus heutiger Sicht eher ein kleines Likörglas. Diese These kann man teilweise recht einfach über- prüfen: Wer noch über Tischware der Urgroßel- tern verfügt, der wird sehen, dass die Weinglä- ser in früheren Zeiten mitunter deutlich kleiner waren. So manches damalige »Weinglas« oder »Burgunderglas« sieht dem heute so populären Nick & Nora Glass (dazu später mehr) in Form und Größe erstaunlich ähnlich.



THE HALL OF GLASSES



Weinglas



Pony



HIGHBALL



TUMBLER



COUPETTE



Silberbecher



Collins / Longdrink



Kupferbecher



Sour-Glas



Martiniglas



Margaritaglas



Nick & Nora



Hurricane



Tikibecher



VOM CHAMPAGNER

ZUM COCKTAIL

Da verwundert es nicht, dass die Coupette einen besonders einfachen Einstieg in die Bar hatte. Denn sie war ursprünglich nicht einfach ein Wein-, sondern ein Champagnerglas. Und Champagner war schon immer der Wein der Bar. Bis heute steht kaum etwas so ikonisch für die typischen Goldenen Zwanzigerjahre wie eine mit Champagner gefüllte Coupette. Das ist seit Langem überholt, denn glücklicherweise hat sich das Wissen etabliert, dass Champagner mit seinen sensorischen Eigenschaften und auch zur Erhaltung seiner Perlage – siehe oben – eher aus einem mittelgroßen Weißweinglas getrunken werden sollte. Daher sprechen wir an dieser Stelle auch definitiv nicht über die teils grotesken engen, schmalen »Sektflöten«, die man immer noch häufig antrifft. Doch wir schweifen ab!

Geht es hingegen um Cocktails, bietet die klassische breite und rundlich geformte Coupette viele Vorteile, die nicht von der Hand zu weisen sind. Neben ihrem eleganten Look ist dabei der zentrale Grund, dass jeder Drink – ob Daiquiri oder Manhattan – in der Coupette eine sehr große Oberfläche erhält. Dies führt dazu, dass der Cocktail trotz seiner sehr niedrigen Temperatur viel Platz zur Entfaltung seines Aromas bekommt, auch anders als im Tumbler, wo ein Teil der Oberfläche von Eis belegt ist. Durch ihren nach oben hin ausgerichteten Rand bietet sie zudem ein angenehmes, unkompliziertes Trinkgefühl (wir kommen gleich zu diesem Punkt zurück). Ebenfalls für die Formung des Glasrandes spricht, dass er die Anbringung von Garnituren erleichtert. Überdies lässt sich die Coupette durch ihre vergleichsweise dünne Wandstärke auch in hektischen Arbeitsphasen an der Bar relativ schnell vorkühlen.



IST DAS MARTINIGLAS EIN BAHNBRECHENDER IRRTUM?

Wenn man schon auf das Trinkgefühl und das Montieren von Garnituren zu sprechen kommt, ist der Blick auf die berühmteste Spezialform der Coupette absolut unumgänglich: das Martiniglas. Kein anderes Glas steht so sehr für klassische Cocktails wie diese V-förmige Coupette (ja, es ist eine Coupette!). Und das, obwohl es eigentlich ziemlich unpraktikabel ist. Doch blicken wir zunächst auf seine Herkunft, die durchaus prominent ist: Vorgestellt wurde der Entwurf für das konische, schlichte Glas im Jahre 1925 auf der Exposition internationale des arts décoratifs et industriels modernes in Paris. Die Ausstellung, die über mehrere Monate zeitgenössisches, avantgardistisches Design und Architektur einer großen Weltöffentlichkeit zugänglich machte, war wegweisend für den modernen Begriff von Industriedesign und brachte überdies den heute stehenden Begriff Art déco hervor.



In seiner klaren, stringenten Formsprache übernahm es seinerzeit gängige Konzepte von Klarheit, Simplität und auch Reproduzierbarkeit. Damit ist es nicht nur an die frühen Strömungen der erwähnten Art-déco-Bewegung, sondern auch an grundsätzliche Ideen des Bauhauses anschlussfähig. Interessant ist indessen – und das ist die angekündigte Parallele zur schon früher vorhandenen, rundlichen Coupette –: Auch das Martiniglas war ursprünglich als Schaumweinglas entwickelt worden. Dass das Glas dann zum Martiniglas und global zum Synonym für Cocktails geworden ist, birgt erneut Prominenz: Diese Entwicklung wird ganz ernsthaft auf



die ersten, frühen James-Bond-Filme zurückgeführt, in denen Sean Connery seine Vodka Martinis in ebensolchen Gläsern serviert bekommt. Es mag großspurig klingen, aber die Bond-Filme sind die ersten allgemein verfügbaren visuellen Quellen, in denen ein V-förmiges Glas für Cocktails verwendet wird. Die Nachwirkungen spüren wir bis heute.

Dabei ist das Martiniglas, wie schon bemerkt, bei nüchterner Betrachtung recht ungeeignet für Cocktails. Der große Nachteil liegt in den durchgehend schrägen Wänden. Diese Bauweise führt dazu, dass sich ein großer Teil des enthaltenen Drinks sehr weit oben im Glas befindet. Der Schwerpunkt des befüllten Martiniglasses liegt also sehr hoch. Im Zusammenspiel mit dem ebenfalls schrägen, nicht gerade nach oben gerichteten Glasrand führt das dazu, dass das Martiniglas eine regelrechte Einladung zum Verschütten darstellt. Ist das Glas

so befüllt, dass eine optisch ansprechende Washline erreicht wird, wird selbst der bzw. die versierteste Kellner:in oder Bartender:in in vielen Fällen kleckern.

Auch beim Trinken an sich hat das Martiniglas einen Nachteil. Durch die schräge Öffnung und den relativ großen Durchmesser sind die ersten Schlucke nur mit einer sehr eigentümlichen, nicht gerade eleganten Mundhaltung trinkbar, da die Flüssigkeit auf einer sehr breiten Front an den Glasrand kommt. Erst wenn der halbe Cocktail weg ist, fängt das Trinken aus dem Martiniglas an, Spaß zu machen. Und ein halbvolles Glas als Standard? Keine sinnvolle Idee. Zumal auch das Anbringen von Garnituren am schrägen Glasrand komplizierter wird. Form follows function geht anders, erst recht bei den übergroßen Modellen, die die 1990er Jahre hervorbrachten.

FROM DASHIELL, DALE, NICK & NORA



WITH LOVE

Deutlich praktikabler und ebenso elegant ist da schon das Nick & Nora Glass, das vor knapp zehn Jahren seinen globalen Siegeszug durch die Spitzenbars antrat. Dabei ist auch das Nick & Nora Glass deutlich älter. Wie der Cocktailhistoriker und Journalist Robert Simonson vor gut zwei Jahren recherchierte, wurden Gläser mit ungefähr dieser Form und Größe bereits Mitte der 1930er Jahre in den USA als Little Martini Glass gefertigt und verkauft. Nach dem Krieg verschwand dieser Glass-Stil – auch und besonders zugunsten des größeren, konischen Martiniglasses – beinahe komplett. Folgt man Simonsons glaubwürdiger Darstellung, war es der epochemachende New Yorker Barman und Autor Dale DeGroff, der das Glas bei seiner Suche nach passender Glasware für die allmählich wiederbelebten klassischen Cocktails in alten Katalogen eines Glasherstellers entdeckte. Die Gläser wurden damals eigens für DeGroff an-

gefertigt, den Namen gab er ihnen in Anlehnung an das trinkfeste Detektivpaar Nick und Nora Charles aus einer Romanreihe des Krimiautors Dashiell Hammett. In den folgenden Folgejahren und Jahrzehnten etablierte sich das Glas zunächst in den wenigen progressiven New Yorker Spitzenbars, die zu einem großen Teil durch DeGroffs Arbeit beeinflusst waren – unter u.a. anderem auch im Pegu Club von DeGroffs Schülerin Audrey Saunders, aber auch von Jim Meehan im PDT. Etwa ab Mitte der 2010er Jahre fand es dann vermehrt Berücksichtigung auch außerhalb Nordamerikas Berücksichtigung.



In jedem Fall allerdings ist jedoch auch das Nick & Nora bei genauer Einordnung eine Coupette. Allerdings ist es im Gegensatz zur klassischen Coupette weniger auf Breite, sondern eher auf eine rundliche, nach oben hin fast gerade geöffnete Kelchform angelegt. Tatsächlich ist es dem schon vorher erwähnten, in der frühen Bar-Zeit weit verbreiteten Pony Glass sehr ähnlich, aber mit größerem Fassungsvermögen. Da es meist plain und ohne Dekorationss-Schliff hergestellt wird, bringt das Nick & Nora einen sehr slicken, minimalistischen und aktuell sehr zeitgeistigen Look mit. Es zeichnet sich aber auch durch valide Vorteile aus, die nicht von der Hand zu weisen sind. Zunächst bietet es ein handliches, angenehmes Trinkerlebnis für den Gast. Durch die schmale Form und den nicht übermäßig hohen Schwerpunkt ist es auch für Bar und Service angenehm im Handling. Aufgrund der eher rundlichen Form und der damit einhergehenden kleineren Oberfläche gibt es zwar etwas weniger Platz für die Aromenöffnung, gewährleistet aber eine längere Kühlung des Inhalts. Wir alle erinnern uns doch sicher an den Teil im des Matheunterrichts, in dem erläutert wurde, dass Kugeln von allen Körpern das höchste Volumen im Vergleich zur Oberfläche haben. Das hier jetzt ist der Moment, um in dem wir so ein Quatschwissen sinnvoll zur Anwendung zu bringen können. Denn was



begünstigt den Temperaturexaustausch? Genau: Oberflächen. Das Nick & Nora bietet hier einen entscheidenden Vorteil. Die schmalere, leicht höhere Form führt sogar zu einem eindeutigen sensorischen Vorteil auch gegenüber der klassischen, breiten Coupette: Denn durch die Größe der Glasöffnung erlaubt (oder erfordert) das Nick & Nora, den Kopf beim Trinken weniger nach vorn geneigt zu halten als bei der traditionellen Cocktailschale. Das wiederum führt dazu, dass der Drink tendenziell einen größeren Bereich der Zunge erreicht und eine vollere Geschmackswahrnehmung entsteht. Und zu guter Letzt begünstigt das Glas durch die rundliche Form sogar noch, dass die jeweilige Drinkfarbe intensiver wahrgenommen wird.

Ob Martiniglas, klassische Coupette oder Nick & Nora – am Ende des Tages letztlich entscheidet jede Bar, welcher Glastypeus am besten zu ihr passt. Zumal die Vielfalt des Angebots inzwischen auch viele Zwischentöne erlaubt.

DIE EXOTEN: GLAS OHNE GLAS

Wenn es auch nur wenige echte Grundtypen an zentralen und relevanten Bargläsern geben mag, so ist es natürlich dennoch wichtig, auch auf bestimmte Spezialformen zu schauen (siehe auch Grafik auf S. 12). Insbesondere spannend wird das bei denjenigen »Gläsern«, die gar nicht aus Glas sind, aber zweifellos einen schweren, relevanten Fußabdruck in der Bar hinterlassen haben. Einige dieser Exoten müssen wir uns daher genauer anschauen, denn so speziell sie auch sein mögen, sind sie doch für viele Bartender:innen nicht aus dem Alltag wegzudenken.

Den Anfang macht der Silberbecher.

Er ist zwar in den allermeisten Fällen (aus nachvollziehbaren Gründen) nicht wirklich aus Silber, bleibt aber auch im 21. Jahrhundert das klassische Gefäß, wenn es um die Zubereitung und den Service von Mint Juleps und häufig auch des Prince of Wales geht. Aufgrund seiner Abmessungen würde man den Becher am ehesten zu den Highballgläsern zählen. Heutzutage werden entsprechende Julep-Becher meist aus Edelstahl hergestellt, teilweise

auch in dünn oberflächenversilberter Variante. Seltener und teurer, aber auch sehr ansprechend sind Julep-Becher aus matt gebürstetem Zinn. In den letzten Jahren kamen außerdem vermehrt Modelle mit Kupferbeschichtung auf den Markt. Wer sich richtig was für zuhause (wo nichts geklaut wird) gönnen möchte: Becher aus echtem Vollsilber liegen preislich im mittleren dreistelligen Bereich. Tendenz je nach Verarbeitungsart nach oben offen.



Doch egal ob Stahl, Zinn, Silber oder auch beschichtetes Messing: Eine grandiose Eigenschaft von Metall im Gegensatz zu Glas ist seine extrem rasche Wärmeleitung. Ein Julep-Becher, der mit zerstoßenem Eis befüllt wird, fängt nach ein oder zwei Sekunden bereits an, zu beschlagen – beim Glas würde das mehrere Minuten dauern. Das Gefäß nimmt also beinahe augenblicklich die niedrige Temperatur an und braucht nicht vorgekühlt zu werden. Jeder, der den Anblick eines richtiggehend mit kaltem Raureif belegten Julep-Bechers kennt, kann sich vorstellen, dass die eiskalte Becherwand einen regelrechten Kälteschutzwall für den Drink aufbaut. Glas könnte das nicht.

Die Vorteile von Metall ...

Sozusagen mit dem Julep-Becher verwandt ist der Kupferbecher, der seit etwa 2010 im Zuge der Wiederentdeckung des Moscow Mule eine Renaissance erlebt. Ihn entweder als Tumbler oder Highball zu klassifizieren, ist schwierig, denn es gibt ihn sowohl in eher quadratischem als auch in länglichem Längsschnitt. Umso eindeutiger ist die Zuordnung, wenn es nach dem typischen darin servierten Drink geht, also dem Moscow Mule. Demnach ist der Kupferbecher klar den Highball- oder Longdrinkgläsern zuzuordnen. Wie auch der Silberbecher verfügt der Kupferbecher über herausragende thermodynamische Eigenschaften. Hinzu kommt der Vorteil, dass er unheimlich robust ist und im Lauf der Zeit durch Abnutzung und Kratzer mitunter noch an optischer Attraktivität gewinnt. Ob und in welcher Intensität man sich durch das Trinken aus kupfernen Gefäßen nun wirklich etwas Gutes tut, wollen wir dann aber doch den Lehren des Ayurveda überlassen. Sowohl für den Julep Cup als auch für den Kupferbecher gilt übrigens: Unbedingt die Pflegehinweise des Hersteller beachten, denn sehr viele Gefäße aus Metallwerkstoffen sind nicht spülmaschinengeeignet!



... und Skurrilitäten aus Keramik

Sprechen wir stattdessen über andere Exotika aus dem Reich der Longdrinkgläser: über Tiki Mugs. Denn auch wenn sie in Form, Farbe und sonstiger Ausstattung teils schrill, exzentrisch, lustig und oft regelrecht »laut« sind, bleiben sie doch Gefäße, in denen eher großvolumige Cocktails, oft unter Verwendung größerer Mengen Fruchtsaft, serviert werden. Auf die schier endlosen Varianten in Größe, Stil und Farbe einzugehen, ergibt an dieser Stelle wenig Sinn. Da aus ihnen typischerweise per Trinkhalm getrunken wird, muss auch das Mundgefühl des Bechers nicht betrachtet werden. Das wichtigste Thema, wenn es um die Handhabung von Tiki Mugs geht, ist das Vorkühlen. Denn im Gegensatz zu den gerade beschriebenen Metallgefäßen sind sie nicht aus Metall und auch nicht aus Glas. Üblicherweise sind Tiki Mugs aus Porzellan, Steinzeug oder sonstiger Keramik gefertigt und weisen eine sehr große Wandstärke auf. Keramische Substanzen sind zwar im Vergleich zu Glas weitaus haltbarer und langlebiger, haben aber eine deutlich geringere Thermodynamik als Glas oder erst recht Metall. Das bedeutet, dass ein nicht ausreichend vorgekühlter Tiki Mug dem Drink sehr schnell eine Menge an Kälte entzieht und so zu rascher Verwässerung führt. Mehr als bei allen anderen an der Bar üblichen Gefäßen ist es somit bei Tiki Mugs absolut unerlässlich, für eine anständige Kühlung im Vorfeld zu sorgen. Während eine Coupette schon nach ein oder zwei Minuten mit



einer Füllung aus Crushed Ice auf eine akzeptable Kühlung gebracht werden kann, ist beim Tiki Mug das Vorhalten im Tiefkühlfach beinahe unabdingbar. Das sollte bedacht werden, bevor Mai Tais, Zombies oder Fog Cutters auf große Ladungen Eis abgeseiht werden.

Am Ende unserer Betrachtungen ist es kurios: Tagtäglich beschäftigen wir uns an der Bar mit Glas. Wir nehmen etwas, was in größter Hitze aus Sand entsteht, und gießen einen möglichst kalten Cocktail hinein. Als wäre es vollkommen selbstverständlich. Doch das ist es nicht. Das macht den Gedanken vom Anfang noch eindrucksvoller: Das Glas ist die Vollendung von Handwerkskunst. Für den gedeckten Tisch wiederum ist es der Anfang. Und keine Angst: Über Stühle werden wir hier niemals reden. Versprochen.

DIE UNENTSCHEIDENEN

Wichtige Drinks, die nicht nur ein typisches Glas kennen



GIMLET

Der berühmte grünlich schimmernde Zweiteiler aus Gin und Lime Cordial wird klassisch und mehrheitlich ohne Eis in einer Coupette serviert. Doch das ist nicht immer so: Es gibt eine erstaunlich große Zahl an Bars und Gästen, die ihren Gimlet im Tumbler auf Eis bevorzugen. Auch einige Bücher verzeichnen den Tumbler. Darum sollte bei einer Gimlet-Bestellung stets abgefragt werden, welches Glas gewünscht wird.



SPRITZ BZW. SPRITZ VENEZIANO

Während der unangefochtene sommerliche Terrassensuperstar heutzutage mehrheitlich in einem Weinglas zubereitet wird, so ist sein klassisches Auftreten ein anderes. Typischerweise nämlich wird der Spritz Veneziano in einem schlichten Tumbler gereicht – ganz wie es sich für eine lockere, unkomplizierte italienische Aperitifbar gehört.

SAZERAC

Der offizielle Cocktail von New Orleans aus Rye oder Cognac mit Absinth, Zucker und Bitters tritt sogar in drei Varianten auf. Den größten Konsens dürfte die ansonsten für gerührte Drinks eher ungewöhnliche, beim Sazerac aber typische Servierform in einem kleinen Tumbler ohne (!) Eis erreichen. Man trifft ihn aber auch straight-up in der Coupette oder, seltener, im Tumbler mit Eiswürfeln an. Besonders beim Sazerac sollte also der Gast unbedingt nach der bevorzugten Servierform gefragt werden.





PISCO SOUR

Perus Nationalcocktail kann sich nicht entscheiden. Zwar herrscht weitestgehend Einigkeit darüber, dass er immer ohne Eis serviert werden sollte. Während allerdings in früheren Zeiten der Tumbler (oder das frühere Sour-Glas) das obligatorische Gefäß für den Pisco Sour war, verschiebt sich diese Auffassung seit etwa 20 Jahren mehr und mehr in Richtung Coupette.

VIEUX CARRÉ

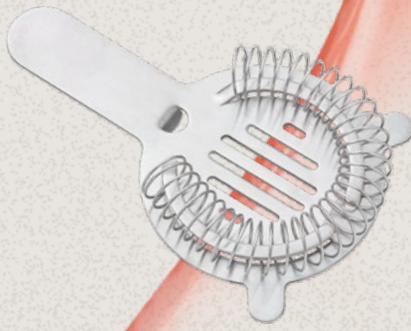
Hier gibt es fast eine Fifty-fifty-Konstellation, denn der Südstaaten-Hybrid aus Manhattan, Sazerac und Boulevardier kann sich nicht entscheiden, ob er samt Eis im Tumbler oder doch in der Coupette zum Gast kommen will. Exzellent sind beide Varianten, selbstverständlich bleibt er in der Cocktailschale durchgehend steif und extraktreich, während er im Tumbler auf Eis mit der Zeit geschmeidiger und süffiger wird.

BOSTON SOUR

Der um Eiweiß erweiterte klassische Whiskey Sour scheint sich in der jüngeren Vergangenheit zu emanzipieren. Denn nachdem sich spätestens ab den 1990er Jahren der Tumbler samt Eis als einzig typisches Glas für Whiskey Sours durchgesetzt hat, bevorzugen mehr und mehr Gäste den Boston Sour ohne Eis in einer Schale – was freilich der cremigen Schaumkrone des Drinks (analog zum Pisco Sour) sehr zuträglich ist.



03



DRINKS

&

TIPPS



GIN & TONIC

Zutaten

- 50 ml Fords Gin
- 150 ml Tonic Water

Glas: Highball/Longdrink

Eis: Würfel

Zubereitung: im Glas gebaut

Garnitur: Zitronen-, Orangen- und Grapefruitzesten



DJANGO

Zutaten

- 50 ml Woodford Reserve Distiller's Select
- 5 ml Bénédictine
- 5 ml Ahornsirup
- 2 Spritzer Salzlösung (1:25)
- 2 Spritzer Angostura™ Bitters

Glas: Tumbler/Old Fashioned

Eis: Würfel

Zubereitung: gerührt

Garnitur: Orangenzeste

DAIQUIRI

Zutaten

- 60 ml Ron Botucal Planas
- 20 ml frischer Limettensaft
- 10 g Guarani-Rohrzucker

Glas: Coupette

Eis: im Shaker Würfel + etwas Crushed Ice

Zubereitung: schütteln und abseihen
(kein Double Strain)

Garnitur: Limettenzeste



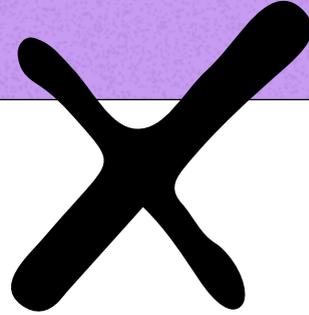
DOS & DON'TS

Gläser sind in der Gastronomie – leider – Gebrauchs- und auch Verschleißgegenstände. Dennoch bedeuten die Anschaffung und Aufrechterhaltung von ausreichend Gläsern einen nicht zu unterschätzenden finanziellen Aufwand. Folgende Aspekte sollten bei der täglichen Arbeit mit Gläsern beachtet werden:

DOS

- ein fest installierter Wasserfilter direkt am Wasseranschluss sorgt nicht nur für angenehmeres, weicheres Trinkwasser. Er demineralisiert und entkalkt das Wasser auch und sorgt somit dafür, dass die Spülmaschine bessere Ergebnisse erzielt. Die Kosten für die Installation eines solchen Filters sind aus Barsicht überschaubar.
- die besten Ergebnisse beim Polieren gespülter Gläser erzielen spezielle Mikrofasertücher.
- für den Wasserservice robuste, günstige, nicht zu große Gläser in ausreichender Menge anschaffen.
- nach Möglichkeit beim Polieren zwei Tücher parallel verwenden, um keine Abdrücke am Glas zu hinterlassen.

DON'TS



- gewöhnliche Geschirrtücher sind in den meisten Fällen zu grob und können die Gläser auf lange Sicht und durch viele Polierdurchgänge unnötig verschleifen.
- beim Polieren von Stielgläsern das Glas nicht gleichzeitig am Kelch und am Stiel oder Boden festhalten. Bei falschen Bewegungen besteht die Gefahr, dass der Stiel bricht.
- niemals heiße Gläser direkt aus der Spülmaschine in die Tiefkühlung geben, sondern die Gläser zunächst auf Zimmertemperatur kommen lassen. Sonst herrscht extreme Gefahr, dass das Glas durch das große Temperaturgefälle Sprünge oder Risse bekommt.
- Gläser niemals kopfüber auf metallischen Gittern oder Lochblechen abtropfen lassen. Dadurch nehmen die Ränder langfristig unnötigen Schaden.
- Gläser nur dann gestapelt lagern, wenn es unvermeidbar ist.
- niemals Geschirr mit Essensresten gemeinsam mit Gläsern spülen, da diese sonst einen dauerhaften Fettfilm bekommen könnten. Dies gilt es ebenfalls zu bedenken, wenn Gläser gespült werden, die sahnehaltige Drinks enthalten haben.
- von Hand gespülte Gläser nicht zu lange trocknen lassen. Das begünstigt unnötige Kalkablagerungen, deren Entfernung zu zusätzlicher Arbeitszeit führt.



IMPRESSUM

Herausgeber (v. i. S. d. P.)

Bar-Fabric Germany
Brown-Forman Deutschland GmbH
Dammtorwall 7
20354 Hamburg
www.bar-fabric.de

Konzept und Layout

About Brand Communication GmbH
Große Brunnenstraße 116
22763 Hamburg
www.about-brand.com

Druck

Dynamik Druck GmbH
Essener Straße 4
22419 Hamburg

Autor

Nils Wrage,
Chefredakteur Mixology

Bilder

Magdalena Raczka (Titel)
Shutterstock (S. 2, 23)
Vladimir Gladkov (S. 3)
Zwiesel Glas (S. 5, 6)
Shambles Studios (S. 7)
Thomas Franke (S. 13)
Charlie Harris (S.14)
Thomas Wavid Johns (S. 17)
Julia Zoooi (Rücken)

Weitere spannende
Themen und Formate
gibt's [hier](#)



Rechtshinweis:

Die in dieser Zeitschrift enthaltenen Inhalte und Werke unterliegen dem deutschen Urheberrecht. Die Vervielfältigung, Bearbeitung, Verbreitung und jede Art der Verwertung bedürfen der schriftlichen Einwilligung des jeweiligen Autors bzw. Erstellers. Kopien sind nur für den privaten, nicht aber den kommerziellen Gebrauch gestattet.



BROWN-FORMAN

Bar- Fabric

Bitte genieße verantwortungsbewusst.

Brown-Forman Beverages, Louisville KY. ©2024 Brown-Forman Beverages. All rights reserved.
Bitte zeige oder teile diese Inhalte nicht mit Personen unter 18 Jahren.

