

Edition #6

LET IT BE ... NAKED

Reduktion
als Revolution



IN ZUSAMMENARBEIT MIT

Mixology
MAGAZINE OF BAR CULTURE

LET IT BE

... NAKED

Die klassische Bar lebt oft von überbordender Vielfalt: hunderte Flaschen, zig Bitters, viele Säfte, üppige Garnituren. Ganz zu schweigen von den teils hochdiffizilen Drinks des Bat-ching-Zeitalters. Ein besonderer Reiz liegt deshalb darin, eine Bar – ob zuhause oder im Job – ganz minimalistisch auf das Wesentliche zu reduzieren. Wir wagen heute genau diesen Versuch mit unserer »Naked Bar«.

Let It Be nimmt im Schaffen der Beatles eine besondere Stellung ein. Nicht nur, weil es das zuletzt veröffentlichte Studioalbum der Band gewesen ist. Ebenso bemerkenswert an der Platte ist nämlich die im Schaffen der Beatles völlig eigenständige Klangwelt des Albums. Das liegt daran, dass der weltberühmte Produzent Phil Spector die ursprünglich absichtlich sehr schlicht arrangierten Songs mit immens viel musikalischem »Futter« ausstaffierte. In Musikkreisen nennt man Spectors Stil oft »Wall of Sound« – ein Chor hier, ein Orchester-Arrangement da, mehr ist mehr. Let It Be ist über weite Strecken opulent, mit vielen sich überlagernden Klangschichten.

Seit 2003 gibt es einen Gegenentwurf oder vielmehr eine andere Version von Let It Be. Unter Mitarbeit der zwei noch lebenden Beatles-Mitglieder Paul McCartney und Ringo Starr wurden die ursprünglichen Bänder neu abgemischt und von allem Spector-Pomp befreit. Das Resultat war gewissermaßen das, was die Beatles einst bei den Aufnahmen im Jahr 1970 im Kopf gehabt hatten: ein schlichtes Pop-Album von vier Musikern ohne unnötiges Beiwerk, mit Fokus auf das Songwriting, die Strukturen der Songs sowie klar erkennbare Stimmen und Instrumente. Veröffentlicht wurde die neue Fassung unter dem Titel Let It Be... Naked.

Ob man nun die ursprüngliche oder die Naked-Version besser findet, ist jedem selbst überlassen. Es lässt sich jedoch nicht von der Hand weisen, dass eine starke Reduktion aufs Wesentliche in vielen Fällen zu erstaunlichen Erkenntnissen und Ideen führt. Die Beschränkung der Mittel zeigt häufig, ob sich jemand in einer Materie wirklich souverän bewegt. Nicht jeder kann schließlich Songs schreiben wie Lennon und McCartney.

01

Let the bar be naked

- Was spricht für die Naked Bar? **04**
- Reduktion als Fundament
– auch für die moderne Bar **05**
- Handwerk, Education, Teambuilding **07**
- Die Naked Bar ist universell
– und sie funktioniert überall **08**



02

Was braucht man für die Naked Bar?

- Was steht in der Naked Bar? **11**
- Welche Tools sind unverzichtbar? **17**
- Die Naked Bar und David A. Embury: beste Freunde **18**

03

Ein paar Cocktails aus der Naked Bar

- Sazerac **21**
- Daiquiri **21**
- Negroni **22**
- Mint Julep **22**
- Rickey **23**
- Green Point **23**
- Tommy's Margarita **24**
- Bamboo **24**

Mit diesem Button kommst du schnell zurück zum Inhalt.



01

**LET THE
BAR**



**BE
NAKED**

Dieser Gedanke soll uns heute beschäftigen, denn seine Übertragung auf die moderne Bar ist besonders reizvoll. Das liegt daran, dass die Bar in ihrer landläufigen Definition immer auch mit sehr, sehr großer, oft vielleicht sogar übertriebener Ausstattung einhergeht. Noch immer dürften in den meisten guten (und auch weniger guten) Bars mindestens hundert, meist eher mehrere hundert verschiedene Flaschen stehen. Dahinter verbirgt sich ein zentrales Versprechen, das viele Menschen von einer Bar stillschweigend erwarten. Es lautet in etwa: »Ich kann dir (mehr oder weniger) jeden Drink machen, den du willst«.

Waren es früher vor allem Scotch-Flaschen, dann immer mehr auch Rum, ist die Vielfalt in nahezu allen typischen Spirituosenkategorien inzwischen so sehr angeschwollen (looking at you, Gin!), dass selbst Bars mit mehr als tausend Flaschen im Regal längst keinen enzyklopädischen Anspruch mehr haben können. Warum also nicht diese alte Grundannahme ins Gegenteil umkehren? Warum nicht hemmungslos aufs Bar-Wesentliche reduzieren? Warum nicht Vorhang auf für so etwas wie die Naked Bar?

Der französisch-britische Bartender, Barbetreiber und immer auch etwas wahnsinnige Tüftler **Remy Savage** wagte ungefähr Anfang 2018 ein Projekt in seiner privaten Homebar, das eine Zeit lang sogar mit dem eigens angelegten Account @bar_savage (inzwischen gelöscht) auf Instagram zu verfolgen war: Er beschränkte seinen heimischen Spirituosenvorrat auf exakt 20 verschiedene Produkte. Natürlich zählte Frischware nicht dazu, und auch ein paar Bitters dürften außer Konkurrenz gelaufen sein. Dennoch war es ein deutliches Signal: nur noch 20 Flaschen, je etwa ein Rum, Gin, Scotch, Bourbon, Irish, Cognac und Tequila, dazu ein paar ausgewählte Liköre. Der Gedanke dahinter war eine erhoffte Beflügelung der eigenen Kreativität gerade durch die Verringerung der fertig vorhandenen Produkte. Die Idee scheint funktioniert zu haben: Als Savage 2021 in London die **A Bar With Shapes For A Name** eröffnete, wurden ebenfalls exakt 20 Spirituosen ins Pouring der Bar eingelistet. Nicht mehr, nicht weniger. Die erste eigene Bar von einem der weltweit bekanntesten Bartender: im Grunde ihres Wesens eine Naked Bar.



WAS SPRICHT FÜR DIE NAKED BAR?

Nun kann man einwenden: Nur 20 verschiedene Flaschen in einer Bar mit Anspruch? Geht das? Ist das nicht ein Gedankenspiel fernab der Realität? Die Antwort: Ja, das kann man wirklich einwenden. Reduktion hat nämlich auch immer etwas mit einem erheblichen Maß an Spezifikation zu tun, die wiederum nicht überall funktioniert. Doch sie kann eben auch als Abgrenzung dienen, als eine Art Betonung des Qualitätsbewusstseins. Auch das ursprüngliche New Yorker **Milk & Honey** des inzwischen verstorbenen **Sasha Petraske** ging diesen Weg: Die Speakeasy-Bar, die in der Silvesternacht von 1999 auf 2000 eröffnete, verfolgte eine ähnliche Zielsetzung. Petraske und sein Team wählten ebenfalls pro Spirituosenkategorie lediglich ein Produkt aus, das ihren Vorstellungen entsprach. Kein Rückbuffet voller Flaschen, sondern eine bewusste Gegenbewegung, die auch die Gatekeeper-Funktion des Barpersonals hervorhob. Während alle anderen New Yorker Bars mit den hunderten von Flaschen den festgetrampelten

Pfad gingen, sagte Petraskes Schritt zum Gast so etwas wie: »Wir nehmen dir viele Entscheidungen ab und legen dir Drinks mit diesen ausgewählten Zutaten ans Herz, hinter denen wir stehen.« Auch das ist Hospitality, und zwar auf hohem Niveau. Das Milk & Honey gilt heute als eine der absolut wegweisenden Bars für das, was wir oft als »Bar-Renaissance« bezeichnen.

Trotzdem bleibt so etwas sehr speziell und auch anspruchsvoll für die Konsument:innen. Man kann also in Bezug auf das Einschränken im Sinne der Naked Bar konstatieren, dass sie als echte Gastronomie wahrscheinlich nur in Gebieten funktioniert, die gastronomisch und barkulturell bereits gut erschlossen sind und in denen ein solches sehr auf klassische Shortdrinks fokussiertes Konzept als sinnvolles zusätzliches Angebot von einer gut »ausgebildeten« Gästeschaft angenommen werden kann. In vielen (den meisten) Bars dürfte eine breitere Produktauswahl noch immer der sinnvollere Weg sein.



REDUKTION ALS FUNDAMENT

– AUCH FÜR DIE MODERNE BAR

Viel interessanter ist hingegen, dass die Idee der Naked Bar in zwei anderen Kontexten sehr viel Sinn ergibt und ein erhebliches Maß an Relevanz mitbringt: einerseits bei der Ausstattung der Homebar, andererseits – und das ist in unserem Fall der zentrale Aspekt – im Bereich des Trainings und der Weiterentwicklung des eigenen Barteam. Wieso das? Und wie? Ganz einfach!

Stellt man die aktuelle Landschaft guter, hochwertiger Bars etwas holzschnittartig dar, dann ergeben sich zwei Strömungen. Die eine davon sind sozusagen »konservativ« angelegte Bars, die über eine sehr große Palette an Spirituosen verfügen. Hier hat der Gast die Möglichkeit, seinen Drink-Wunsch mit einem »Brand Call« zu versehen, also explizit nach einer bestimmten Gin- oder Rum-Marke für seinen Drink zu

verlangen. Die andere Richtung – und das werden zuletzt deutlich mehr – sind progressive Bars, die sehr stark oder gar ausschließlich auf Signature Drinks setzen, die im Batching-Verfahren vorbereitet und im abendlichen Service nur noch gepourt werden müssen. Das typische mixologische Handwerk, vor allem also das individuelle Zubereiten eines Drinks nach Vorstellung eines Gastes, gerät in diesen Bars zu einer Randdisziplin. In dieser Diagnose steckt keine Wertung, aber so ist die derzeitige Entwicklung.

Für beide beschriebenen Arten von Bars ist die Naked Bar eine interessante Idee, wenn es darum geht, im Team immer wieder am mixologischen Finetuning zu arbeiten, sich tiefer in die Funktionsweise eines Drinks einzuarbeiten und die Erkenntnisse daraus ins tägliche Geschäft



zu integrieren. Denn in der Naked Bar wird die Beschränkung der Möglichkeiten zum Trumpf. Natürlich kann man an einem Manhattan-Rezept auch tüfteln, indem man Ansätze mit verschiedenen Ryes und Wermuts durchführt und sie miteinander vergleicht. Aber ist es nicht viel spannender und erhellender, nur einen Rye und einen roten Wermut zur Hand zu nehmen und richtig ins Detail zu gehen? Schon dabei gibt es so viel herauszufinden und zu prüfen: Wenn das Verhältnis 3:1 von Rye zu Wermut eigentlich schon akzeptabel schmeckt, was ist dann vielleicht mit 7:2 oder 2,5:1? Oder 2,75:1? Ist die Angabe »Dash« beim Bitters überhaupt exakt genug oder sollte lieber tropfenweise mit der Pipette dosiert werden?



Das sind nur die ersten Fragestellungen, denen man sich z.B. einmal pro Woche für eine Stunde im Team widmen kann. Ein weiterer Aspekt wäre etwa die Rührzeit: Nach welcher Zeit ist der Punkt erreicht, an dem die beste Balance zwischen Verdünnung sowie Kühlung und damit auch zwischen aromatischer Dichte und Drinkability erreicht ist? Oder ergibt es vielleicht Sinn, den Wermut leicht zu reduzieren und mit einem Barlöffel Zuckersirup ein wenig Süße und vor allem Textur einzuarbeiten? Wer sich dieser Herausforderung stellt, der nimmt eine immense sensorische Fortbildung und sonstige Learnings mit nach Hause und auch an den Tresen – und zwar garantiert!



HANDWERK, EDUCATION, TEAMBUILDING



Und auch in hochgradig aufs Batching spezialisierten Bars werden vor allem die jungen Mitarbeitenden in regelmäßigen, wiederkehrenden Einheiten mit den Feinheiten der klassischen American Bar vertraut gemacht. Für die Weiterentwicklung des Teams ist das pures Gold! Der Aufwand ist indessen gering: Einen Grundstock von 20 Flaschen als stets vorhandene Trainingsware in Standardqualität sollte jede Bar bereitstellen und entsprechend abschreiben können. Und eine an einem festen Termin stattfindende gemeinsame Trainingsrunde mit dem ganzen Team bringt nicht nur handfeste

mixtechnische Weiterbildung für alle, sondern schafft auch einen arbeitsbezogenen Raum fürs Socializing, für Diskussionen und freies Brainstorming. Fast wie ein Jour fixe. Meine steile These: Ein Barteam, das sich in regelmäßigen Abständen selbst dafür feiert, eventuell die DNA eines Vieux Carré neu entschlüsselt zu haben, oder aber sich gemeinsam darüber kaputtlacht, dass man am perfekten Martinez auch in zwei Trainingseinheiten gescheitert ist – so ein Team bleibt länger zusammen als eines, das nur ab und zu vor der Schicht einen neuen Bourbon verkostet.



DIE NAKED BAR IST UNIVERSELL

– UND SIE FUNKTIONIERT ÜBERALL

Damit wären wir direkt bei einem weiteren wichtigen Punkt der Naked Bar: Das konzentrierte Gespräch im Team über das feine Abstimmen und Tuning von Cocktails schult die sprachliche Kompetenz rund ums Fachthema Bar und Cocktails. Gerade in Teams mit Angehörigen aus verschiedenen Ländern kann es in beide Richtungen sinnvoll sein: Führt man es auf Deutsch (oder eben in der jeweiligen Landessprache des Standorts), gibt

man ausländischen Kolleg:innen die Gelegenheit, das Standard-Bar-Vokabular in einer für sie fremden Sprache zu trainieren und zu festigen. Spricht man hingegen direkt Englisch, so bildet sich das gesamte Team weiter und vertieft den souveränen Umgang mit den wichtigsten Fachtermini – im späteren Karriereverlauf, bei der Teilnahme an Competitions, beim Besuch von Messen und Barshows im Ausland, bei Gastschichten oder schlicht auf Reisen in andere Bar-Metropolen ist auch dies extrem wertvoll. Denn wer sich beim Plausch über die Zubereitung eines Drinks mit dem Gastgeber in



einer Bar in Lissabon oder Rom nicht ständig Gedanken über den korrekten Fachausdruck machen muss, der genießt den Abend – und das Gespräch – viel, viel mehr.

Die positiven Auswirkungen einer regelmäßigen Auseinandersetzung mit der Naked Bar hört aber bei der eigentlichen Kommunikation nicht auf. Wer das Konzept und die Idee der Naked Bar regelmäßig bemüht und vielleicht auch im Privaten damit arbeitet und trainiert, der trainiert – parallel zur eigentlichen beruflichen Tätigkeit im jeweiligen, spezifischen Betrieb – sozusagen sein mixologisches Langzeitgedächtnis in Bezug auf die klassische Drink-Materie. Und diese Materie wird, bei allen Trends und irgendwann verfliegenden Strömungen, immer bestehen und vor allem gefragt bleiben. Wer die sorgsame und fein abgestimmte Zubereitung des klassischen Drink-Kanons sauber und souverän beherrscht, der wird jederzeit und rund um den Erdball als Bartender:in in einer erstklassigen Bar arbeiten können. Wer den Beruf »lediglich« on the job und in hoch-

gradig spezialisierten Konzepten erlernt hat, verfügt nicht über diese Kompetenz. Auch hier wieder keine Wertung, sondern schlicht Diagnose: Wer das althergebrachte Repertoire an Cocktails nicht nur aufsagen kann, sondern auch wirklich beherrscht und das Wesen dieser Drinks verstanden hat, der kann praktisch überall arbeiten. Wer mal gelernt hat, einen Daiquiri crisp und exakt abzustimmen, und ihn anschließend klirrend kalt ins Glas bringen kann, der arbeitet sich auch in kürzester Zeit ins Batching-Konzept eines neuen Arbeitsplatzes ein. Wer seine Laufbahn wiederum primär mit Signatures und Premixes (wenn auch auf hohem Niveau) verbracht hat, der kann nicht nach drei Wochen an einem neuen Arbeitsplatz einen wertigen Martini auf den Tresen stellen.



**WAS
BRAUCHT
MAN**

02



**FÜR DIE
NAKED BAR?**

WAS STEHT IN DER NAKED BAR?

Die Naked Bar soll zwar minimalistisch, aber kein Dogma sein. Wie sie bestückt wird, sollte – zumindest, solange sie als Homebar betrieben wird – immer im Individualfall begründet liegen. Du trinkst für dein Leben gern Gin-&-Tonic-Varianten, während du nicht so sehr auf gereifte Spirituosen stehst? Natürlich kannst du auch drei oder vier unterschiedliche Gins in deine Naked Bar stellen und dafür zum Beispiel Cognac und Rye weglassen. Viele deiner Gäste sind leidenschaftliche Fans des Old Fashioned? Dann empfiehlt es sich vielleicht, auf Wodka, Tequila und weißen Rum zu verzichten und stattdessen mehrere Bourbons und/oder Ryes bereitzuhalten. Manhattan ist ein großes Thema bei dir, aber Gin eigentlich gar nicht? Dann lass Gin und Rum weg und nimm stattdessen zwei weitere rote Wermuts, damit du variieren kannst.

Insofern ist dieser Vorschlag für die 20 Dinge, die in einer Naked Bar stehen sollten, als Leitfaden für eine eher generalistisch bestückte Bar zu verstehen. Sollte die Naked Bar im professionellen Kontext angelegt werden, also entweder als Trainingskonzept oder sogar als echtes gastronomisches Angebot, dann sollte tatsächlich darauf geachtet werden, wirklich nur ein Produkt pro Kategorie vorzuhalten. Worauf wir dann nicht verzichten können, ist Folgendes:

✓ **BOURBON** (z.B. Woodford Reserve)

Keine wirkliche Bar kommt ohne den nach wie vor wichtigsten Vertreter der Gattung American Whiskey aus. Allein schon, weil ohne ihn weder ein klassischer Old Fashioned noch ein Whiskey Sour möglich ist, gehört er dazu. Grundsätzlich sollte es sich um einen Whiskey der Qualitätsstufe »Straight Bourbon« handeln. Da in Europa aber ohnehin kaum andere Bourbons erhältlich sind, versteht sich das von selbst.



✓ **RYE** (z.B. Jack Daniel's Single Barrel Rye)

Wer Bourbon sagt, muss auch Rye sagen. Zwar haben sich die beiden wichtigsten US-Kategorien im Lauf der Jahrzehnte im Hinblick auf Aroma und Geschmack aneinander angenähert (im Gegensatz zu den Produkten im 19. Jahrhundert), doch noch immer ist Rye mit seinem kernigen Aroma von Roggenbrot, hellem Obst, Holz und Gewürzen ein zentraler, eigenständiger Bestandteil jeder klassischen Bar.

✓ **SCOTCH** (z.B. Benriach The Original Ten)

Scotch (ob nun Blended oder Single Malt) ist zwar nicht unbedingt die wichtigste Mix-Zutat für traditionelle Cocktails. Aber allein schon als pures Schlückchen oder für simple Köstlichkeiten wie Scotch & Soda oder Mizuwari sollte er am Start sein. Am besten empfiehlt sich ein typischer, nur leicht getorfter und zartrauchiger Scotch, der gut als Querschnitt der Kategorie dienen kann.

✓ **LONDON DRY GIN** (z.B. Fords Gin)

Nicht nur in Großbritannien gilt: no Gin, no Bar. Eine Bar ohne Gin ist, wie Charles Schumann einst schrieb, wie die italienische Küche ohne Pasta. Keine andere Spirituose lässt sich mixologisch in so viele Richtungen bewegen – Gin kann in schmelzig-zarte Drinks ebenso eingearbeitet werden wie in crisp-spritzige Sachen. Und hatten wir schon »Martini« gesagt? Ein klassischer, harzig-zitroniger, wacholderbetonter London Dry Gin ist daher Pflicht für die Naked Bar.

✓ **RUM, WEISS** (z.B. Botucal Planas)

Mit seinen typischen Noten von Gras, hellem Obst, Vanille, Zitrus und tropischer Frucht ist weißer Rum nicht nur in Standards wie Daiquiri oder Mojito gesetzt, sondern eignet sich auch für ausgiebige Experimente. Und auch ein El Presidente geht mit ihm durchaus klar.

✓ **RUM, GEREIFT**

(z.B. Botucal Reserva Exclusiva)

Für die Naked Bar ist er weniger deutlich gesetzt als sein farbloser »weißer« Bruder. Dennoch bietet auch Rum, der längere Zeit im Fass reifen durfte, zahllose Facetten für Drinks. Insbesondere, wenn klassische Shortdrinks wie Manhattan oder Old Fashioned variiert werden sollen, ist ein dunkler, komplexer Rum immer eine gute Idee.



✓ **COGNAC ODER ARMAGNAC**

Machen wir uns nichts vor: Insbesondere Bartender:innen, die erst ein paar Jahre im Beruf sind, dürften nur sehr wenig in Berührung mit französischen Weinbränden gekommen sein. Wenn man ganz ehrlich ist, betrifft dies sogar viele ältere Barleute. Das ist eigentlich eine Schande, denn Cognac gehörte nicht nur einst zu den wichtigsten Zutaten im früheren, »goldenen« Bar-Zeitalter, er ist auch eine unglaublich vielseitige, aromatische, kraftvolle und schlicht spannende Kategorie. Man sollte ihm künftig wieder deutlich mehr Aufmerksamkeit widmen. Wer es noch interessanter möchte, sucht sich statt eines Cognacs lieber einen Armagnac aus, der meist mit etwas breiteren Schultern und einem Hauch mehr Roughness punkten kann.

✓ **TEQUILA, BLANCO**

(z.B. Herradura Plata)

Da der Platz in der Naked Bar begrenzt ist, beschränken wir uns hier auf einen Blanco. Das liegt nicht daran, dass Reposado oder Añejo weniger interessant sind. Der Grund ist vielmehr: Tequila-Freund:innen wollen so viel wie möglich vom Grundstoff, also der Agave schmecken. Wie bei Obstbränden steht auch bei Tequila das Aroma der Herkunft im Fokus. Daher belegen wir den Tequila-Platz bei uns mit einem gar nicht oder nur sehr kurz gelagerten Blanco. Selbstverständlich zu 100% aus Agave.

✓ **MEZCAL**

Zwar ist Mezcal im Cocktail-Game noch ein ziemlicher Newbie, das bedeutet aber nicht, dass er außen vor bleiben sollte. Außerdem schmeckt er auch pur häufig genauso interessant und komplex wie so mancher Cocktail. Mezcal und Tequila sollte man jeweils mit Blick auf den anderen auswählen: Wenn etwa ein sehr milder, fruchtiger, blumiger Tequila in die Naked Bar gestellt wird, macht es Sinn, den zweiten »Agavenplatz« mit einem kraftvollen, deftig-rauchigen Mezcal zu belegen.



✓ **ORANGENLIKÖR**

Wer sich durch die klassische Bar-Literatur wühlt, der stellt ziemlich schnell fest: Ohne Orangenlikör geht da nicht viel. Das sollte unbedingt in der Naked Bar berücksichtigt werden. Beantworten muss man sich bei der Auswahl allerdings die Frage, ob es Likör der »Curaçao«-Stilistik oder einer vom Typ »Triple Sec« sein soll. Ersterer entsteht traditionell auf Basis einer gereiften Spirituose, während letzterer auf klaren Bränden (oder auch Neutralalkohol) aufbaut und eher spritzig-frische Orangennoten mitbringt. Ich würde zunächst zu einem klaren Triple Sec raten: Er verträgt sich von Natur aus gut mit hellen Spirituosen, kann aber auch dunklen, gerührten Drinks eine elegante Fruchtnote geben.



✓ **MARASCHINO**

Zugegeben: Es ginge auch ohne. Doch der vergleichsweise trockene, klare Likör auf Basis von Maraska-Kirschen ist erstens einfach vollkommen einzigartig, zweitens gebührt ihm eigentlich allein schon aufgrund seiner zentralen Rolle in der Cocktailgeschichte ein Platz. Gemeinsam mit Absinth war es vor allem Maraschino, der bei der Weiterentwicklung des Old Fashioned zum »Improved Whiskey Cocktail« für einen wichtigen Evolutionsschub sorgte.

✓ **CHARTREUSE, GRÜN ODER GELB**

Ja, wir nennen hier mal eine Marke. Das liegt daran, dass Chartreuse, der Likör von den französischen Kartäusermönchen, fast so etwas wie eine eigene Kategorie ist, die ihren festen Platz in der Bar hat. Problematisch ist allerdings: Chartreuse ist inzwischen nur noch stark begrenzt erhältlich. Wer ihn adäquat ersetzen möchte, kann beispielsweise auf »La Gauloise« aus Limoges zurückgreifen.

✓ **ABSINTH**

Eine Flasche Absinth hält lange, aber das macht sie nicht minder wichtig. Die grüne Spirituose (kein Likör!) ist mit ihren typischen, intensiven Aromen von Wermutkraut, Anis und Fenchel ein absolutes Lichtschwert in unzähligen Cocktails: Meist reicht es, einen kleinen Barlöffel voll in einen Drink zu geben oder das Glas für einen Cocktail nur mit einem Hauch Absinth auszusprühen: Sofort verleiht er vielen Drinks unheimliche Tiefe, Breite und gleichzeitig eine charakteristische Frische.



✓ **WERMUT (SÜSS, ROT)**

Mal ganz davon abgesehen, dass Wermut auch pur oder mit Soda eine flotte Figur macht, ist er auch ein epochaler Bestandteil der Cocktailgeschichte: Nachdem sich der Old Fashioned durch die Zugabe verschiedener Liköre zum »Improved« oder »Fancy« Cocktail weiterentwickelt hatte, kam als Nächstes Wermut zum Tragen – als erste weinbasierte Cocktailzutat.

✓ **WERMUT (TROCKEN, WEISS)**

Rot allein genügt nicht! Wermut muss an jedem Tresen sowohl in Rot (süß) als auch in der weißen, trockenen Variante vorhanden sein. Punkt. Ende. Wer darüber verhandeln möchte, der kennt auch nicht den Unterschied zwischen einem Martini-Cocktail und dem gleichnamigen Wermuthersteller. Also nochmal: Für unsere Naked Bar brauchen wir den fortifizierten, mit Wermutkraut und anderen Botanicals aromatisierten Wein in beiden Ausführungen.

✓ **QUINQUINA**

Quinquinas (nach dem Begriff Cinchona für den Chinarindenbaum) sind ein essenzieller Bestandteil der traditionellen Cocktailgeschichte. Das berühmteste Beispiel der Populärkultur ist sicherlich der von der Buch- und Filmfigur James Bond »erfundene« Drink »Vesper«, bei dem Autor Ian Fleming seinen Geheimagenten nach einem Drink mit Kina Lillet verlangen lässt. Dieses spezielle Produkt gibt es heute

nicht mehr, doch mit Herstellern und Marken wie Cocchi Americano, Dubonnet, L.N. Mattei oder Kina l'Aero d'Or stehen erstklassige chininhaltige Weinaperitivi bereit, die sich hervorragend und vielseitig vermischen lassen.

✓ **AMARO ODER FERNET**

Was genau man sich ins Backshelf stellt, kann man hier dem persönlichen Gusto überlassen: Ein Amaro bringt als Likör auch Süße und damit Textur mit, ein Fernet hingegen ist trocken und alkoholischer. In jedem Fall liefert das gewählte Produkt für zahlreiche Drink-Experimente viel Tiefe durch Bitterkeit und botanisch-herbale Würze.

✓ **BITTERLIKÖR**

Talking Negroni und viele andere oft leichte, anregend bittere und für den frühen Abend gedachte Köstlichkeiten: Ein klassischer Bitterlikör italienischer Prägung ist unumgänglich. Ob man sich für den zuverlässigen, bekannten roten Giganten aus Mailand oder für eine der vielen anderen am Markt vorhandenen Alternativen entscheidet, obliegt dem persönlichen Geschmack.



✓ SHERRY, TROCKEN

Einerseits steht Sherry hier einfach nur, weil ich persönlich ein gewaltiger Fan bin. Doch das ist nicht der Hauptgrund. Vielmehr ist Sherry, vor allem in den trockenen Spielarten Fino oder Amontillado, eine echte Geheimwaffe beim Tuning extrem vieler unterschiedlicher Drinks. Sherry bringt sagenhafte Würze und Komplexität in jeden Drink, und das – siehe Low ABV – bei einem überaus geringen Alkoholgehalt von unter 20 Prozent. Als grundsätzliche Entscheidungshilfe: Ein Fino bringt viel Frische, maritime Würze, Zitrusaromen und manchmal einen Hauch Salzigkeit mit, ein Amontillado hingegen weist typischerweise Noten von Mandel, Nuss, Dörrobst und Toast auf.

✓ PORT, RUBY

Was der trockene Sherry nicht kann, das erleidet sein geografisch naher, aromatisch aber eher ferner Cousin: Roter Portwein hilft als Mittel der Wahl, um vielen Drinks einen naturbelassenen, beerig-fruchtigen Akzent zu verleihen. Im Gegensatz zu trockenen Sherrys weist er einen vergleichsweise hohen Zuckergehalt auf – was beim Einstellen von Cocktails, die auch Likör und/oder Sirup enthalten, bedacht werden muss.

✓ ZUCKERSIRUP

Streng genommen gehört er nicht in diese Liste, denn er ist keine Spirituose. Er enthält sogar überhaupt keinen Alkohol. Dennoch ist der gute alte Zuckersirup (bestenfalls immer im Verhältnis 2:1, also doppelt so viel Zucker wie Wasser = 65° Brix) unverzichtbar für jede:n Bartender:in. Er süßt nicht nur urklassische Drinks wie Whiskey Sour oder Old Fashioned, nein: Wer sich – siehe oben – im Sinne der Naked Bar detaillierter mit dem feinen Austarieren und Tuning gängiger Rezepturen beschäftigt, der wird merken, dass ein Tropfen oder auch ein halber Barlöffel hier und da echte Texturwunder herzaubern kann, ohne die Süße merklich zu erhöhen.

Damit wäre der Grundstock für unsere Naked Bar gegeben (nochmal der Zusatz: Es darf variiert werden). Wie vorhin schon angemerkt, enthält die Naked Bar ausschließlich Spirituosen bzw. weinbasierte Produkte sowie Zuckersirup. Nicht hinzu zählen wir jegliche Frischware (auch Säfte) sowie etwa Schaumwein, Bitters und jegliche Filler, die man nach Bedarf (in einer Bar) ohnehin zur Hand hat oder (im privaten Bereich) eben ja nach Anlass kauft.



WELCHE TOOLS SIND UNVERZICHTBAR?

Ähnlich minimal ist der Bedarf an Werkzeugen, die es für die Naked Bar braucht. Über Gläser sprechen wir hier und heute nicht, denn das haben wir bereits in der vorigen Ausgabe ausgiebig getan (hier ggf. Verweis). Da die Naked Bar sich mit klassischen, basalen Cocktails befasst, ist auch das benötigte Inventar überschaubar. Verlassen wir also die Sphären abgefahrener Tools und sagen, wie es ist. Eigentlich brauchen wir nur.

Alles andere sollte bewusst beiseitegelassen werden. Schließlich wollen wir uns auf das Wesentliche konzentrieren. Und – Stichwort »Wesentliches« – bevor wir also zu einigen Drinks aus der Naked Bar kommen, unternehmen wir zum Schluss noch einen kleinen Exkurs, der uns zu den Drinks führt und auch als Lektüreempfehlung für den einen oder anderen verstanden werden darf.



DIE NAKED BAR & DAVID A. EMBURY:

Denn zum Ende unserer Gedanken um die Naked Bar kommen wir um David A. Embury nicht herum. Warum? Weil Embury, der selbst gar kein Bartender war, quasi halb im Vorbeigehen eins der zentralen Denkmuster der klassischen Bar ersonnen hat, das bis heute Gültigkeit besitzt. Es geht um die »Basis« eines Cocktails. Was heute für uns in weitesten Teilen selbstverständlich ist, nämlich einen Cocktail basierend auf einer ihn dominierenden Spirituose zu denken, wurde in dieser Form erstmals konkret

BESTE FREUNDE

formuliert und aufgeschrieben durch den New Yorker Rechtsanwalt, Lebemann und passionierten Cocktailliebhaber David A. Embury. In seinem Buch *The Fine Art of Mixing Drinks* von 1948 nämlich hat Embury (neben der Definition von sechs »Basic Cocktails«) diejenige Auffassung einer Drink-Zusammensetzung aufgeschlüsselt, nach der fast alle klassischen Cocktails funktionieren: Basis – Modifying Agent – Flavoring/Coloring Agents.

Anders nämlich als viele modern gedachte Drinks, denen wir im Batching-Zeitalter begegnen, fußen die typischen alten Cocktails immer auf einer Spirituose, die durch ein oder zwei »Nebendarsteller« in Szene gesetzt wird. Im Manhattan ist dies der Rye, der durch den Modifier Wermut und den Flavoring Agent Bit-



ters zum Cocktail wird; vergleichbar damit ist der Martini, in dem Gin ebenfalls durch (trockenen) Wermut und klassischerweise etwas Orange Bitters ergänzt wird. Im Daiquiri wiederum teilen sich Limettensaft und Zucker sozusagen die Rolle des Modifiers, die der Basis aus weißem Rum die Leinwand zum Strahlen liefern.



Für uns ist es heutzutage oft selbstverständlich, Drinks in dieser Form zu denken. Es hilft allerdings, sich Emburys Buch noch einmal (oder zum ersten Mal) detailliert durchzulesen und sich ins Gedächtnis zurückzurufen, wie viel Bedürfnis nach Finetuning entsteht, wenn man die Formel aus Basis, Modifier und Flavoring ernst nimmt. Einfach ist das nicht. Im Gegenteil. Und genau dieses Finetuning lässt sich mit der Naked Bar trainieren. Freilich ist Emburys Buch heute nur noch antiquarisch erhältlich.

Wer eine Ausgabe in die Hände bekommt, sollte zupacken. Glücklicherweise lassen sich teils hochauflösende Scans aber auch mühelos ergoogeln. Kleiner Hint: Möglicherweise findet sich ein PDF von The Fine Art of Mixing Drinks auch in der erstaunlich umfangreichen EUVS-Datenbank, die zahllose alte Cocktailbücher kostenlos zugänglich macht.

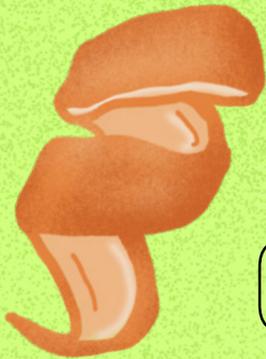
Das soll uns heute als (dann doch gar nicht so knapper) Einstieg in die Naked Bar genügen. Wenn eine Erkenntnis aus diesem Text bleibt, dann hoffentlich die folgende: Begrenzung kann zu erstaunlichen Erkenntnissen führen. Zu tieferem Verständnis von Dingen, die man vermeintlich längst durchdrungen hat. Sich immer mal wieder auf die simplen Grundlagen zurückzubedenken, kann Gold wert sein. Und sei es nur, um das eigentliche Songwriting hinter der »Wall of Sound« zu begreifen. **Denn wenn man das getan hat, dann machen beide Versionen von Let It Be gleich viel Spaß. Und auch alle Arten von Drinks.**



03



NACKTE VIELFALT:



EIN PAAR COCKTAILS AUS DER NAKED BAR

Und jetzt also: Legen wir Feinwaage, Vakuumierer, Rotationsverdampfer, Superbags, Sous-Vide-Garer sowie Pinzetten weg und machen wir stattdessen ein paar Drinks. Aus ein paar einfachen, aber guten Zutaten, die es überall gibt. Mehr braucht es manchmal nicht.





SAZERAC

Zutaten:

- 6 cl Rye Whiskey
(z.B. Jack Daniel's Single Barrel Rye)
- 0,75 cl Zuckersirup
- 2 Dashes Peychaud's Bitters
- 0,5 cl Absinth

Glas:

Tumbler oder Coupette

Garnitur:

Zitronenzeste (no drop) *

Zubereitung: Das Glas (nach Wahl) mit Crushed Ice füllen, Absinth hinzugeben und verrühren (alternativ: ein vorgekühltes Glas mit Absinth ausschwenken), beiseitestellen. Restliche Zutaten im Rührglas mischen und auf reichlich Eiswürfeln gründlich (mind. 20 Sekunden) kaltrühren. Absinth-Eis-Mischung aus dem Glas schütten und den Drink in das leere, parfümierte Glas abseihen. Mit einer Zitronenzeste abzesten.

DAIQUIRI

Zutaten

- 7 cl weißer Rum
(z.B. Botucal Planas)
- 2 cl frischer Limettensaft
- 2 BL feiner weißer Rohrzucker

Glas:

Coupette

Garnitur:

keine

Zubereitung: Zutaten im Shaker mischen und leicht verrühren. Komplet mit Eiswürfeln auffüllen und sehr kräftig (mind. 15 Sekunden) schütteln. Einfach (nicht doppelt!) ins vorgekühlte Glas abseihen.



Unter der englischen Formulierung no drop versteht man schlicht, dass ein Drink mit einer Zeste aromatisiert wird, diese aber anschließend nicht ins/ans Glas gegeben wird.



NEGRONI

Zutaten

- 3 cl London Dry Gin
(z.B. Fords Gin)
- 3 cl roter Wermut
- 3 cl roter Bitterlikör

Glas:

Tumbler

Garnitur:

Orangenzeste

Zubereitung: Das vorgekühlte Glas mit Eiswürfeln füllen. Zutaten hinzugeben und gründlich kaltrühren. Bei Bedarf mit weiterem Eis auffüllen und garnieren. Mit der Orangenzeste aromatisieren und garnieren.



MINT JULEP

Zutaten

- 6 cl Bourbon
(z.B. Woodford Reserve Bourbon)
- 1–2 BL Zuckersirup
- 12–15 Blätter frische Minze

Glas:

Metallbecher oder Highballglas

Garnitur:

Minzezweig

Zubereitung: Die Minze zwischen den Handflächen mit mäßigem Druck andrücken. In das vorgekühlte Glas bzw. den vorgekühlten Becher geben, Zuckersirup hinzufügen. Mit dem Barlöffel verrühren, dabei keinen zu großen Druck auf die Minzblätter ausüben. Bourbon zugeben, erneut verrühren und 3–4 Minuten ziehen lassen. Minze entfernen und vollständig mit zerstoßenem oder geschabtem Eis auffüllen. So lange kaltrühren, bis das Glas/der Becher stark beschlagen ist. Erneut mit Eis auffüllen. Mit dem Minzezweig garnieren und mit einem Trinkhalm servieren.



RICKEY

Zutaten

- 4,5 cl Spirituose nach Wahl
(wir empfehlen Fords Gin oder Gentleman Jack)
- 1,5 cl frischer Limettensaft
- 2–3 cl Soda Water
- 1 BL Zuckersirup (optional, auf Wunsch)

Glas:

Fizz-Glas oder
kleines Highballglas

Garnitur:

Limettenspalte

Zubereitung: Das vorgekühlte Glas vollständig mit Eiswürfeln füllen. Spirituose und Limettensaft hinzugeben, auf Wunsch ebenfalls Zuckersirup. Auf dem Eis kaltrühren, mit gekühltem Soda toppen und erneut kurz verrühren. Mit der Limettenspalte garnieren.

GREEN POINT

Zutaten

- 6 cl Rye Whiskey
(z.B. Woodford Reserve Rye)
- 1,5 cl roter Wermut
- 1,5 cl Chartreuse Jaune (gelb)
- 2 Dashes Aromatic Bitters
- 2 Dashes Orange Bitters

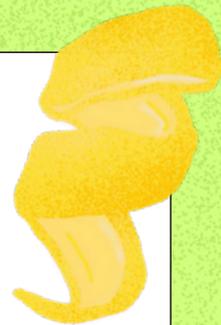
Glas:

Coupette

Garnitur:

Zitronenzeste
(alternativ Orangenzeste)

Zubereitung: Alle Zutaten im Rührglas mischen und auf reichlich Eiswürfeln gründlich (mind. 20 Sekunden) kaltrühren. Ins vorgekühlte Glas abseihen, mit der Zeste nach Wahl abzesten und damit garnieren.





TOMMY'S MARGARITA

Zutaten

- 6 cl Blanco Tequila (z.B. Herradura Plata)
- 3 cl frischer Limettensaft
- 1,5 cl Agavendicksaft

Glas:

Tumbler

Garnitur:

Limettenspalte

Zubereitung: Zutaten im Shaker mischen und kurz verrühren. Mit Eiswürfeln auffüllen und sehr kräftig (ca. 15 Sekunden) schütteln. Doppelt auf Eiswürfel ins vorgekühlte Glas abseihen. Mit der Limettenspalte garnieren.

BAMBOO

Zutaten

- 6 cl Fino Sherry
- 2 cl trockener Wermut
- 1–2 Dashes Orange Bitters

Glas:

kleine Coupette oder
kleines Kelchglas

Garnitur:

Zitronenzeste (no drop)

Zubereitung: Zutaten im Rührglas mischen und auf reichlich Eiswürfeln gründlich (mind. 20 Sekunden) kaltrühren. Ins vorgekühlte Glas abseihen, nach Wunsch mit der Zeste aromatisieren.



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

Bar-
Fabric

Germany

Autor

Nils Wrage,
Chefredakteur Mixology

Bilder

Ferals Studio / Unsplash (Titel)
Lilartsy / Unsplash (S. 2)
KoolShooters / Pexels (S. 6)
Maks Styazhkin / Unsplash (S. 7)
Hana Lopez / Unsplash (S. 8)
Kelsey Curtis / Unsplash (S. 8)
Ahtziri Lagarde / Unsplash (S. 8)
Christian Irmeler (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



Bitte genieße verantwortungsbewusst.

Brown-Forman Beverages, Louisville KY. ©2025 Brown-Forman Beverages. All rights reserved.
Bitte zeige oder teile diese Inhalte nicht mit Personen unter 18 Jahren.