



Hol dir deine Bar nach Hause!

Die große Silvesterparty fällt auch dieses Jahr wohl aus. Doch wenn wir schon nicht ausgehen können, holen wir uns die Bar einfach nach Hause. Mit kleinem Equipment, einzigartigen Rezepten und praktischen Tipps vom Profi steht der Cocktailparty im kleinsten Kreis nichts mehr im Wege.

Eis, Gläser, gute Zutaten - es braucht nicht viel für einen leckeren Cocktail. Doch damit aus wässrigem Allerlei ein erfrischendes Aromen-Feuerwerk wird, gibt Manuel Uez, Macher der mobilen Bio-Bar aus Esslingen, ein paar praktische Tipps.

Der Eiswürfel Das Geheimnis des perfekten Cocktails ist der Eiswürfel. Trotz ständiger Hand am Glas, die Wärme abgibt, sollte der Drink lange kühl bleiben und dabei nicht verwässern. Denn durch Schmelzwasser geht die Balance der Zutaten verloren und der Drink verliert an Qualität. Deshalb gilt: Je größer der Eiswürfel, desto besser. Die gängigen Eiswürfelbehälter oder gar Plastiktütchen fürs heimische Gefrierfach sind also gänzlich



ungeeignet. Eine gute Alternative sind Luftballons oder Wasserbomben (gibt es auch aus Ökomaterial), die auf Hühnerei-Größe mit Wasser gefüllt werden.

Die so entstehenden "Eiswürfel" haben dann die perfekte Größe für ein großes Cocktailglas, kühlen gut, geben aber aufgrund der geringen Oberfläche wenig Schmelzwasser ab. Für kleine Gläser wie Tumbler einfach halbieren. Die Eiswürfel sollten mindestens eine Nacht im Gefrierfach liegen, pro Drink sollten etwa 100-150 Gramm Eis je nach Glas eingerechnet werden. Einmal aus der Truhe genommen, können sie an der Hausbar am besten in einer Thermobox aufbewahrt werden.



Das Glas Neben dem Eis steigert das richtige Glas die Qualität eines Drinks. Eine dicke Glaswand hält die Handwärme draußen, eine grob geriffelte Außenwand verkleinert die Fläche, auf der die Hand Kontakt zum Glas hat. Gut eignen sich klassische Longdrink-Gläser mit 400 ml oder sogenannte Tumbler, den meisten bekannt als Whiskyglas, mit 300 ml Fassungsvermögen. Etwas rustikaler, aber super als Alternative sind auch Weck- oder grobe Einmachgläser.

Das Zubehör Für die Bar zu Hause braucht es nicht viel Extraequipment. Sehr hilfreich ist ein Boston Shaker, ein Metallshaker, den man für kleines Geld auch schon in großen Supermärkten bekommen kann. Doch nicht alle Drinks müssen zwingend in den Shaker, manchen reicht ein kräftiger Rührer. Was Bartender*innen mit einem speziellen Barlöffel erledigen, schafft auch ein metallener, langer Eislöffel zu Hause.

Schick, jedoch nicht nötig ist ein sogenannter Strainer, ein kleines Sieb, durch das man Drinks abseihen kann. Ungewünschte feste Bestandteile lassen sich aber auch mit einem üblichen Haushaltssieb oder einem Kaffeefilter aus dem

Die mobile Bio-Bar



Foto: Mobile Bio-Bar by Agentur Blumberg

"Vom Feld ins Glas" ist die Devise der ersten mobilen Bio-Bar Europas. Die Bio-Bar der Agentur Blumberg in Esslingen setzt auf frische, saisonale Bio-Lebensmittel und hohes Bar-Handwerk. Sie kann als mobiles Bar-Catering für Events in Deutschland und der Schweiz gemietet werden und kommt samt Barkeeper, Zutaten und Equipment in die gewünschte Location. Mehr Infos gibt es unter www.mobile-bio-bar.de