

FILMREIFE COCKTAILS

GLAMOUR IM GLAS

Der Wodka-Martini – geschüttelt, nicht gerührt – ist das bekannteste Beispiel für einen Drink mit Hollywood-Ruhm.

Aber auch zahlreiche weitere Cocktails sind selbst zu Film- oder Serienstars avanciert. Oder sie verdanken ihre Bekanntheit prominenten Gaumen – denn was ein George Clooney trinkt, kann so schlecht nicht sein.

VON JAN ZUMHOLZ



W

enn George Clooney heiratet, darf natürlich nicht irgendein Cocktail ausgeschenkt werden. Als es nach langen Jahren als einer der begehrtesten Jungesellen Hollywoods im September 2014 endlich so weit ist, stoßen die Gäste mit einem zu Ehren des Stars entwickelten Getränk namens Buonanotte Amigos an. Über den Erfinder, Chefbarkeeper Walter Bolzonella aus der

Gabbiano Bar des venezianischen Belmond-Hotels Cipriani, sagt Clooney: „Walter gehört genauso zu Venedig wie die Kanäle und die Gondolieri.“ Die Clooney-Mischung aus seinem selbst kreierten Tequila Casamigos Reposado, frischem Ingwer, Limette, Gurkenschale, Agavennektar, Organgenbitter und Cranberrysaft steht inzwischen auch für Normalsterbliche auf der Cocktailkarte des Hotels. Wer nach dem Preis fragen muss, ist in der Gabbiano Bar allerdings falsch oder sollte hier Bolzonellas Buch „Cocktails in Venice – Tales of a Barman“ erwerben, in dem das Rezept im Detail beschrieben wird. Bereits der Selbstversuch zeigt: George Clooney weiß, was gut ist.

spiriert haben, wenn man den Erinnerungen des amerikanischen Schauspielers und Partylöwen George Jessel glauben darf. In seiner Autobiografie „The World I Lived In“ beschreibt er, wie er 1927 nach einer durchzechten Nacht im Restaurant La Maze in Palm Beach – wohlgermerkt mitten in der Prohibitionszeit – den bis heute beliebtesten Kater-Cocktail erfunden haben will: Um sich morgens um 8 wieder in Schwung zu bringen, habe ihm der Bartender eine

verstaubte Flasche gereicht, die er als „Vodkee“ bezeichnete und die nach verfaulten Kartoffeln gerochen habe. „Bring mir Worcestersauce, Tomatensaft und Zitrone“, verlangte Jessel. „Das sollte den Geruch bekämpfen.“ Gerade als die improvisierte Mischung ihre Wirkung zeigte, sei eine Bekannte, Mary Brown Warburton, hereingekommen, die immer noch in ihrem weißen Abendkleid unterwegs war. „Hier, Mary, probier das mal!“ Dabei habe sie ihr Kleid bekleckert und lachend verkündet: „Jetzt kannst du mich Bloody Mary nennen, George!“



BRAD PITTS BLUTROTE MIXTUR

Auch altbekannte Cocktails können mit ein wenig Liebe und Fachkenntnis wieder etwas Besonderes werden. Die Bloody Mary zum Beispiel, die dank Quentin Tarantinos jüngstem Film „Once Upon A Time In Hollywood“ wieder im Trend liegt. Hier ist es Clooneys Kollege Brad Pitt, der in der Rolle des Stuntmans Cliff Booth eine Vorliebe für die würzige Wodka-Tomatensaft-Kombination mit einer knackigen Selleriestange hat. Womöglich soll das blutrote Getränk einiges über die dunkle Seite seines Charak-

ter aussagen, denn Cliff hat eine durchaus blutige Vergangenheit. Gleiches gilt für die englische Königin Mary I., die während ihrer Herrschaft der Jahre 1553 bis 1558 Hunderte von Protestanten auf den Scheiterhaufen schickte und dadurch zu ihrem Spitznamen Bloody Mary kam. Den Cocktailnamen soll sie aber nur über einen Umweg in-

ters aussagen, denn Cliff hat eine durchaus blutige Vergangenheit. Gleiches gilt für die englische Königin Mary I., die während ihrer Herrschaft der Jahre 1553 bis 1558 Hunderte von Protestanten auf den Scheiterhaufen schickte und dadurch zu ihrem Spitznamen Bloody Mary kam. Den Cocktailnamen soll sie aber nur über einen Umweg in-



EINE BLOODY MARY FÜR JOAN FONTAINE

Uwe Christiansen mixt die Bloody Mary in seiner vielfach ausgezeichneten Hamburger Bar Christiansen's mit 4 cl Wodka, 0,5 cl Zitronensaft, 1 Dash (Spritzer) Worcestersauce, 1 Dash Tabasco oder Tabatia, 1 Prise Salz und 1 Prise

Eine Bloody Mary à la Uwe Christiansen

In George Clooneys venezianischem Lieblingshotel Belmond Cipriani hat Chefbarkeeper Walter Bolzonella für seinen prominenten Gast den Cocktail Buonanotte Amigos kreiert.



Herr der Cocktails:
Uwe Christiansen



In der Hamburger Bar
Christiansen's bietet der
Namensgeber mehr als nur
die Standard-Drinks an.

Pfeffer sowie 12 cl Tomaten-
saft. Als verschärfende Maß-
nahme empfiehlt er, den Toma-
tensaft in einem Mixer mit
einer Chilischote zu vermengen.
Das gibt dem Kreislauf
den benötigten Kick, wenn der
Cocktail als Katergetränk eingesetzt wird. Und wer dabei nicht sofort von einem Suff an den nächsten geraten will, kann den Wodka zur Not auch weglassen und erhält dadurch eine Virgin Mary.

Die Schauspielerin Bai Ling trinkt
Christiansens Kreation Shanghai
Baby am liebsten in der Royal-
Variante mit Champagner.

Uwe Christiansen hat in seiner Karriere schon Tausende Bloody Marys gemixt, vor allem für Amerikaner und in der Regel nicht jungfräulicher Art. Auch Joan Fontaine, bekannt aus den Hitchcockfilmen „Rebecca“ (1940) und „Verdacht“ (1941), hielt sich noch im fortgeschrittenen Alter mit den scharfen Muntermachern bei Laune. Christiansen durfte sie 1990 als Headbartender auf dem Segelpassagierschiff MSY Wind Spirit für den Hollywoodstar mixen, kannte sich aber mit Filmklassikern nicht so gut aus wie mit klassischen Drinks. Erst im Nachhinein erfuhr er, wen er da sieben Tage lang sehr zu ihrer Zufriedenheit betreut hatte.





MADONNAS MUNTER-MACHER

Ganz einfach zu mixen ist der noch relativ junge Cocktail Cosmopolitan, der seine Popularität vor allem der Serie „Sex and the City“ verdankt. Aber Uwe Christiansen war schon zwei Jahre früher dran. Sein Rezept: 2 cl Cointreau, 3 cl Absolut Citron, 1 cl Limettensaft, 3 cl Cranberrysaft. Im Cointreau-Auftrag graste er damit 1997 insgesamt 150 Magazine, Frühstücksfernseh- und Radiosender ab, um für den Cocktail zu werben. Das Rezept verdankte er seinem amerikanischen Barkeeperkollegen Dale DeGroff aus dem Rainbow Room des New Yorker Rockefeller Centers. Madonna höchstpersönlich hatte Dales Cosmopolitan probiert und anschließend den auf sie lauernenden Paparazzi davon erzählt, was nicht ohne mediale Wirkung blieb. Die Geschichte des Cocktails reicht aber noch etwas weiter zurück, wie der britisch-amerikanische Cocktailexperte Gary Regan für sein 1997 erschienenes Buch „New Classic Cocktails“ recherchiert hat. In seiner ursprünglichen Form stammt der Cosmopolitan nicht aus New York, sondern aus Miami, wo die Barkeeperin Cheryl Cook ihn als Alternative zum Martini kreierte. Cook bestätigte in einem Schreiben an Regan, dass sie den Cocktail in den 80er-Jahren nach der Marktein-

Uwe Christiansen hat als Alternative zum White Russian den White Indian kreiert.

führung des Zitronenwodka Absolut Citron erfunden habe. Dabei gibt sie zu, dass sie einfach den bereits existierenden Wodka-Cocktail Kamikaze (Wodka, Triple Sec, Limettensaft) leicht variiert habe: „Es ging mir nicht darum, das Rad neu zu erfinden, sondern es wieder in Fahrt zu bringen.“

Maximal in Fahrt kam der „neue Klassiker“ dann, als Carrie Bradshaw & Co. 1999 im Verlauf der zweiten SATC-Staffel ihre Leidenschaft für den Cosmopolitan entdeckten. Hilfreich war sicherlich auch das Poster zur Staffel, auf dem eine kaum bekleidete Sarah Jessica Parker in dem Drink badete. Männer dürfen nach wie vor ungehemmt mittrinken. Denn Zitronenwodka ist bestimmt nicht unmännlich und dass dasselbe für Cointreau gilt, hat Uwe Christiansen 1988 an der Bar der England-Fähre MS Hamburg live miterlebt, als sich die britische Hardrockband Uriah Heep mit dem Orangenlikör abschoss. Einen Cosmopolitan hatte er da noch nicht im Angebot.

BAI LINGS SHANGHAI BABY

Im Jahr 2007 flog Uwe Christiansen zu den Filmfestspielen nach Cannes und hatte seinen eigenen potenziellen Weltcocktail im Gepäck: Shanghai Baby. Benannt nach einem damals brandneuen Film mit der chinesisch-amerikanischen Schauspielerin Bai Ling, war die Premiere als Trittbrett zum Cocktailerfolg gedacht. Doch der Film fand keinen Interessenten und ist daher bis heute nicht veröffentlicht worden. Geblieben ist der Cocktail, verbunden mit Erinnerungen an elf Tage, an denen Christiansen Tür an Tür mit Bai Ling auf einer Yacht wohnte, mit George Clooney telefonierte und mit Beyoncé Kaffee trank. Das Rezept verrät er in seinem neuen Buch „World of Cocktails“: 2 cl Absolut Wodka, 2 cl Litschi-Likör, 1 cl Zitronensaft, 1 cl Grenadine, 3 cl Maracujanektar shaken und in eine Cocktailschale abseihen. Als Garnitur eignet sich eine Limettenscheibe oder eine Litschifrucht (auch aus der Dose). Um dem ursprüng-

lichen Star-Glamour gerecht zu werden, kann man den Drink auch mit Champagner aufpumpen. Das nennt sich dann Shanghai Baby Royal.

BIG LEBOWSKIS ERBE

Russische Produkte sind zwar zurzeit international aus politischen Gründen nicht besonders beliebt, aber der White Russian ist keine russische Erfindung. Cocktail-Historiker sehen seine Ursprünge im nah verwandten Black Russian, der 1949 im Brüsseler Hotel Métropole vom belgischen Barkeeper Gustave Tops kreiert wurde und aus Wodka und Kaffeelikör im Verhältnis 2:1 besteht. Besondere Beliebtheit erreichte der um



Jeff Bridges betrinkt sich als Dude im Kultfilm „The Big Lebowski“ mit White Russians.



Berühmt dank „Sex and the City“: der Cosmopolitan



Bilder: Uwe Christiansen, Universal Pictures (Szenenbild aus „The Big Lebowski“, erhältlich auf DVD, Blu-ray, UHD & digital), Sony Pictures (Szenenbild aus „Once Upon A Time in Hollywood“, erhältlich auf DVD, Blu-ray, UHD & digital), Tyson Sadlo / Belmond; yuryzhuravov, blackday – stock.adobe.com



Mehr Rezepte und Anekdoten aus seinem bewegten Barkeeper-Leben gibt Uwe Christiansen in seinem neuen Buch „World of Cocktails – Die beliebtesten Drinks & Cocktails von Uwe Christiansen“ preis, das zu seinem 25-jährigen Bar-Jubiläum erschienen ist. Erhältlich in der Hamburger Bar Christiansen's sowie unter www.Der-Bier-Laden.de

Sahne ergänzte White Russian dadurch, dass sich Jeff Bridges im Kultfilm „The Big Lebowski“ (1998) neun davon hinter die Binde kippt. Optimal ist leicht geschlagene Sahne, die gerade noch flüssig ist und als weiße Krone auf der restlichen Mischung thront. Der „Dude“ verwendet im besagten Film „Half and half“, eine amerikanische Fertigmischung aus Sahne und Milch, und spricht auch mal (im Originalton) von einem Caucasian. In der Lebowski Bar in Islands Hauptstadt Reykjavik stehen insgesamt 24 Variationen dieses Drinks auf der Karte, die teilweise Namen tragen, mit denen nur Fans des Films etwas anfangen können. Etwa El Duderino, Jackie Treehorn oder Green Toe (lebowskibar.is/en/). Der White Russian selbst fällt hier mit 3 cl Wodka, 3 cl Kahlua und 3 cl Sahne vergleichsweise mild aus, im Caucasian ist doppelt so viel Wodka drin. Bei Uwe Christiansen trinkt man dagegen den White Indian. Diese freie Variation hat der Barkeeper an einem feuchtfröhlichen Abend mit prominenter Unterstützung von u. a. TV-Promi Tine Wittler für den Hamburger Medienprofi Matthias Onken entwickelt, der den Drink in seinem Buch „Bis nichts mehr ging“ erwähnt. Ist auch ganz einfach: 4 cl Old Monk Indian Rum und 3 cl Kaffeeликör in einen Tumbler, darüber 10 cl kalt aufgeschäumte Milch. Der Dude wäre bestimmt nicht abgeneigt!

NEW SPIRITS

DIE DUNKLE SEITE DES GINS

Schon der im Mai eingeführte selbsternannte King of Citrus Gins wirkt mit seinem Design monströs. Doch Yuzilla hat auch noch eine wahrhaft dunkle Seite in Form des neu erhältlichen Black Gins. Die Eigenkreation aus dem Hause Tastillery ergänzt die Zitrusnotenvielfalt aus u. a. japanischen Yuzus, Limetten, Orangen, Zitronengras und Grapefruit um Blaubeeren, Gojibeeren, Kubebenpfeffer und Matcha-Tee. In der Flasche schwarz wie Godzilla bei Nacht, entsteht beim Aufgießen mit Tonic ein düsterschimmerndes Farbenspiel, das auf der nächsten Party als Eisbrecher für neue Bekanntschaften dienen kann. Der Yuzilla Black Gin sieht dabei nicht nur eindrucksvoll aus, sondern punktet auch fruchtig-aromatisch am Gaumen.

tastillery.com

IT WAS A VERY GOOD YEAR

Während in Deutschland 1866 der deutsche Bruderkrieg tobte, ging es in der andalusischen Stadt Málaga friedlicher zu. Hier begann die neu gegründete Kellerei Jiménez y Lamothe die Arbeit an einem Brandy, bei dem das Solera-System zur Anwendung kam. Dabei lagert Brandy verschiedener Reifegrade in übereinandergestapelten Fässern und wird systematisch miteinander „vermählt“. Heute führt das spanische Familienunternehmen Osborne die Tradition fort. Der Brandy 1866 wird nach der Destillation in Sherry-Fässer gefüllt und reift 12 Jahre lang in einem 16-stufigen Solera-System. Ausdrucksstark, komplex und dabei weich am Gaumen, lässt sich der Edelweinbrand sowohl pur als auch auf Eis genießen.

brandy1866.com/de



Bilder: Tastillery, Osborne / Eric Anders