

NEWSLETTER

AUSGABE 21 - KÖLN - OKTOBER 2012



Eine der berühmtesten und besten Bars in Deutschland: Schumann's in München.

Manhattan, Martini oder Margarita?

Cocktails – Sinnbild für stilvollen, gepflegten Genuss – erleben ein Comeback

Liebe Leserin, lieber Leser!

Falls Sie nicht ohnehin ständig einen Shaker zur Hand haben, empfehlen wir Ihnen, sich spätestens nach der Lektüre dieses Newsletters einen solchen zu besorgen: Die Cocktails, die wir Ihnen hier präsentieren, sollten Sie Ihren Gästen – im Restaurant und zu Hause – nicht vorenthalten! Cocktails sind für jeden Liebhaber gehobener Ess- und Trinkkultur das berühmte Pünktchen auf dem „i“. Würze, Einstimmung oder Abschluss eines gepflegten Abends. Wir haben zwei der renommiertesten Barkeeper Deutschlands, Charles Schumann aus München und Attila Kiziltas von „Shepherd“ in Köln, gebeten, Cocktails für uns zu mixen – und zwar mit nicht unbedingt alltäglichen Ingredienzien: Graham's Port, Cava von Juvé y Camps und Prosecco von Ruggeri.

Besonders interessant war dabei für uns der Port, weil dieser ohnehin keine allzu starke Tradition in Deutschland und Österreich hat, schon gar nicht als Cocktail-Zutat. Umso mehr beeindruckt waren wir von dem, was die beiden Mixer zauberten: Mr. Porter, Portonic und Enchantress von Schumann's bzw. White Port Tonic, Philadelphia Scotch Man und St. Charles Punch von Shepherd haben das Zeug, zu Standards zu werden. Für die Cocktail-Recherche haben wir Attila Kiziltas und Charles Schumann in ihren Bars besucht. Daraus sind zwei durchaus unterschiedliche, von der Persönlichkeit der Protagonisten geprägte Storys entstanden.

Viel Freude bei der Lektüre – und beim Mixen wünscht Ihnen Per Soehle von Smart Wines

Manhattan, Tuxedo, Dry Martini, Margarita, Gimlet, Tom Collins, Mai Tai, Bellini, Rusty Nail, Cuba Libre: Es gibt vermutlich Tausende von ihnen, und ein guter Barmixer hat Hunderte von Rezepten im Kopf, man trinkt sie vor dem Essen oder danach, allein an der Bar oder in charmanter Begleitung. Ihre Welt ist vielfältig, bunt, glamourös, die Riege ihrer prominenten Liebhaber reicht vom „großen Gatsby“ über Ernest Hemingway bis zu James Bond: Cocktails. Allein um die Herkunft des Wortes ranken sich viele Geschichten: Leitet es sich tatsächlich vom englischen Wort für „Hahenschwanz“ ab? Schwarz auf weiß gedruckt wurde es erstmals 1798, als eine Londoner Zeitung in einer Satire darüber berichtete, dass sich unter den Getränken, die Mr. William Pitt, der Premierminister, einem Wirt schuldig geblieben sei, auch ein „cock tail“ befunden habe.

Nach der ältesten, 1806 in einer New Yorker Zeitung gedruckten Definition handelt es sich bei einem „cock tail“ um „ein stimulierendes Getränk aus Spirituosen aller Art, Zucker, Wasser und Bitters“. Die Zeitung fügte hinzu, es sei ideal für Politiker, mache es doch das Herz stark, verwirre gleichzeitig den Geist, und wer ein Glas davon getrunken habe, sei danach wohl bereit, auch „alles andere zu schlucken“.

Von der Ostküste der USA ausgehend, verbreiteten sich Cocktails ab der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts auf der ganzen Alkohol konsumierenden Welt. 1862 veröffentlicht Jerry Thomas in England „How to mix drinks“, das erste Buch für

Barkeeper. Die erste „Cocktail Party“ fand nachweislich 1917 in St. Louis, Missouri statt. Die Popularität von Cocktails schwand in den 1970er-Jahren vorübergehend, da andere „bewusstseins-erweiternde“ Drogen als Konkurrenz auftraten. In den 1980ern wurden die Drinks wieder beliebter und seit etwa 15 Jahren erleben klassische Drinks ein wahres Comeback.

Heute sind Cocktails immer noch von einem Hauch Glamour und Flair umweht, Sinnbild für stilvollen, gepflegten Genuss in der angenehmen Atmosphäre einer Bar, einem Ort, „... wo man zu Hause ist und trotzdem gehen kann, wenn man will“, wie Charles Schumann sagt. Und der muss es ja wissen.



Die Cocktails Mr. Porter, Sparkling Cosmo und Portonic.

Fortsetzung auf S. 2

Fortsetzung von S. 1

„Ich habe immer nach Gefühl gemixt.“

Charles Schumann hat die Bar-Szene Deutschlands geprägt wie kaum ein anderer.



Charles Schumann führt seine Bar in München seit 30 Jahren.

Eine Bar ist ein Ort, den man als Wohnzimmer betrachtet. Wo man zu Hause ist und trotzdem gehen kann, wenn man will.“ – ist ein Satz, den man so oder sinngemäß öfter von ihm hört. Seine Preise sind moderat, weil ihm wichtig ist, „dass jeder bei mir etwas trinken kann.“ „Seine Bar ist eine Institution“ – sagt etwa Jahrhundert-Koch Eckart Witzigmann über Schumann’s in München. „Das liegt nur an ihm, weil er so cool und einmalig ist.“ Gemeint ist Charles Schumann, oft als „Bar-Legende Deutschlands“ bezeichnet, obwohl er selbst auf solche Ehrenbezeichnungen eher grantig reagiert.

Bedient persönlich in seiner Bar

Wie es sich für einen guten Kapitän gehört – „Walk the Ship daily“ – ist Schumann fast immer „an Deck“ seiner Bar am Odeonsplatz, dirigiert die Mitarbeiter, gibt knappe Anweisungen, philosophiert anlassbezogen je nach Lust und Laune über das Leben und andere Nebensächlichkeiten, telefoniert, führt ein bisschen Schmäh (scherzt) mit Gästen, die zu einer für Bar-Menschen nachtschlafenen Zeit – 9 Uhr morgens – einen eiligen Espresso im kleinen, Schumann’s Bar angeschlossenen „Camparino“ hinunterstürzen.

Schumann legt in seiner Bar kräftig Hand mit an, ist sich auch nach 30 Jahren nicht zu schade, um abends hinter dem Tresen zu stehen und zu mixen. Es ist, um einen Vergleich mit einem anderen Großen der Branche zu bemühen, als würde Alvaro Palacios auf seinem Weingut glasweise ausschenken. Auch mittags bedient Schumann – mit weißer Schürze und lässig über die Schulter geworfenem Kellnertuch – persönlich. Nicht nur die Stammgäste, wohlgebetet. Es ist schon ein eigenartiges Gefühl, wenn man etwa an einem Tisch vor dem Schumann’s sitzt, die Sonne genießt und einen plötzlich das bekannte Hugo-Boss-Gesicht anblickt: „Na Jungs, passt alles bei Euch, noch einen Kaffee?“ Zwei zufällig vorbeisclendernden japanischen Touristinnen kann es schon einmal passieren, dass er sie unvermittelt anspricht: „Na Mädels, alles ok bei Euch?“

Wechselbad der Gefühle

Eine professionelle Begegnung mit ihm – etwa für ein kurzes Interview und einen Fototermin – kann allerdings durchaus zu einem Wechselbad der Gefühle werden, da Schumann in aller

Regel ohne Rücksicht auf Befindlichkeiten klar sagt, was er denkt. Meister der Diplomatie ist er keiner, man weiß meist schon nach einem Blick, spätestens aber zwei Worten, woran man ist. Blitzschnell kann er von knallharter, an Arroganz dahinschrammender, eisiger Distanziertheit auf eine warmherzige, offene, burschikose Kumpelhaftigkeit – „So Jungs, was wollt’s von mir? Aber bitte macht’s schnell, ich hab’ nicht viel Zeit.“ – umschalten, die auch einem völlig Fremden das Gefühl gibt, seit Jahren sein Freund zu sein. Typisch auch die kooperativ-freundliche Frage an unseren Fotografen „Wo willst mich denn hinhaben? Was soll i denn mit die Händ’ machen?“, nachdem er diesem kurz zuvor noch barsch beschieden hatte, sich ganz sicher NICHT fotografieren zu lassen, weil es „eh scho tausend Bildln von mir gibt.“

Da kann ich ja gleich auf den Viktualienmarkt gehen!

Ein guter Barkeeper dürfe „nicht nur den Eiswürfeln im Mixer zuhören.“ Er müsse „sich auch Zeit für neue Drinks nehmen“, so Charles Schumann. Die hat er sich genommen – und auch ein paar Minuten für ein kurzes Gespräch.

Herr Schumann, Smart Wines hat Sie gebeten, mit Prosecco, Cava und Port ein paar Cocktails zu mixen. Was können Sie uns zu diesen drei Zutaten sagen?

Cava und Prosecco haben in Spanien und Italien ja eine lange Tradition, auch in Cocktails, in Deutschland und Österreich weniger. Port wird überhaupt viel zu wenig geschätzt bei uns. Leider. Dabei ist Port ein absolutes Muss für jede gute Bar. Wir haben im Vergleich zu Frankreich und vor allem England eine schwach entwickelte Portweinkultur. Ich persönlich trinke ja Port lieber pur als in einem Cocktail.

Wie kreierte man eigentlich einen Drink?

Es gibt natürlich diese Mixologen, die ewig rumprobieren. Ich habe aber immer nach Gefühl, spontan, gemixt. Da hilft einem die lange Erfahrung, man weiß, welche Zutaten wie schmecken und was sie miteinander machen, das hat man irgendwie im

Kopf. Aber auch ein junger Mixer mit weniger Erfahrung muss sich in der Warenkunde gut auskennen.

Wann ist ein Cocktail gut gelungen?

Wenn ihn der Gast mag. Es darf nicht zuviel Alkohol drin sein, nicht zu viele Zutaten. Fünf oder sechs sind oft schon zu viel. Beim Mixen gilt: Weniger ist mehr. Und natürlich ist auch die Ausgewogenheit wichtig.

Gibt es ein paar wichtige Grundelemente?

Naja, es wird kein Zufall sein, dass die meisten Klassiker irgendeine Zitrus- oder eine Bitternote haben.

Was halten Sie von Gemüse und Früchten in Drinks?

Da kann ich ja gleich auf den Viktualienmarkt gehen! Diesen Cuisine Style, wo die Mixer zu Köchen werden, muss ich nicht haben.

Schumann’s gibt es jetzt seit 30 Jahren. Hat sich die Bar-Szene seither verändert?

Vor 30 Jahren, als ich angefangen habe, haben viele Gäste die Cocktails nach der Farbe bestellt! Heute kennen sich nicht nur die Mixer, sondern auch die Leute, die öfter in eine Bar gehen, gut aus. Es hat sich eine gute, gepflegte Barkultur entwickelt. Ich glaube, daran waren wir mit unserer Bar nicht unbeteiligt.

Ein Rat für Barbesucher?

Nicht durcheinander trinken!

Ihr Lieblingsdrink?

Am ehesten vielleicht Campari Soda. Aber eigentlich bin ich ein Pur-Trinker.

Typisch für den – er selbst kann es bestimmt NICHT mehr hören – berühmtesten Barkeeper Deutschlands ist auch der ansatzlose Schlusssatz: „So Jungs, jetzt ist es aber genug. Ich muss ja auch noch was arbeiten.“ Abgang Charles Schumann. Ende der Geschichte.

Fortsetzung auf S. 3

Fortsetzung von S. 2



Barkeeper Mario mixt die Cocktails Mr. Porter, Sparkling Cosmo und Portonic.

Schumann's Cocktails

PORTONIC

5 cl White Port, 10 cl Tonic (1724), Lemonpeel.
Auf Eis im Longdrink-Glas leicht verrühren,
lange Zitronenzeste dazugeben.

SPARKLING COSMO

1 cl Triple Sec, 4 cl Cranberryjuice, 6 – 8 cl Cava,
dashes Limettensaft. Zutaten (außer Cava) auf Eis shaken,
in Weinglas auf Eiswürfel abseihen, mit Cava auffüllen.

MR. PORTER

(2012/CHARLES SCHUMANN)

3 cl Graham's Port Six Grapes, dashes Peychaud's
Bitters. Auf Eiswürfeln im Rührglas verrühren,
in Champagnerglas abseihen und mit
10 cl Prosecco auffüllen.

ENCHANTRESS

3 cl Brandy, 4 cl Port (Graham's Tawny oder LBV),
1 cl Triple Sec, 1 cl Zitronensaft.
Auf Eis shaken, in Cocktailschale abseihen.

SAINT VALENTINE

4 cl weißer Rum (Bank's 5 Islands), 1 cl Graham's
Port Six Grapes, 1 cl Grand Marnier, 1 cl Limettensaft.
Auf Eis shaken, in Cocktailschale abseihen.

MARIA MCCLAIRE

4 cl Irish Whiskey (Tullamore Dew), 2 cl White
Port, 1 cl Campari, dashes Peychaud's Bitters.
Im Rührglas verrühren, in Cocktailschale abseihen,
Orange Peel dazugeben.

NEW YORK SOUR (SPECIAL VERSION)

5 cl Bourbon, 3 cl Zitronensaft,
1 cl Zuckersirup, 1 Barlöffel Puderzucker,
1 cl Port (Graham's Tawny oder LBV).
Alle Zutaten (außer Port) auf Eis
shaken, in Becher auf Eis abseihen, Port
darüberfließen lassen (floaten).

WINTER BUCK

2 cl Hennessy Cognac, 2 cl Pimm's Winter
No. 3, 2 cl Tawny Port, Ginger Beer oder
Ginger Ale. Alle Zutaten (außer Ginger
Beer/Ale) im Rührglas auf Eis verrühren,
im Longdrink-Glas auf
Eis abseihen, mit Ginger
Beer/Ale aufgießen.



Prosecco, Cava und Portwein als Cocktail-Zutaten.

Schumann's, München

„Schumann's“ am Odeonsplatz in München gilt als eine der besten und bekanntesten Bars Deutschlands. Nach einem durchaus abwechslungsreichen Leben eröffnete der 1941 geborene Charles Schumann 1982 in der Münchner Maximilianstraße „Schumann's American Bar“, die bald auch Autoren, Journalisten und Künstler zu ihren Stammgästen zählte. 2003 übersiedelte Schumann's an den Odeonsplatz. Schumann veröffentlichte mehrere, sehr erfolgreiche Bar-Bücher, kreierte zahlreiche Drinks (z. B. Swimmingpool, Leichtmatrose, Tiefseetaucher), entwickelte zwei Bargläser-Serien. Kaum ein anderer hat auf die Bar-Szene Deutschlands in den letzten 30 Jahren mehr Einfluss ausgeübt als er. Schumann selbst bezeichnet sich eher als Pur-Trinker und bevorzugt, wenn überhaupt, einfache klassische Drinks aus wenigen Komponenten. Sein Gesicht ist auch Nicht-Barbesuchern aufgrund seiner Tätigkeit als Model, etwa für Hugo Boss – Baldessarini, bekannt.

Fortsetzung auf S. 4

Fortsetzung von S. 3

Die Balance der Aromen

Attila Kiziltas über Cocktails, Trends, die „Szene“ und gute Bars



Attila Kiziltas, Shepherd, Köln

Herr Kiziltas wir haben Ihnen fünf Sorten Graham's Port, einen hochwertigen Cava von Juvé y Camps und einen Prosecco Spumante von Ruggeri auf den Tisch gestellt und Sie gebeten, leckere Cocktails daraus zu mixen. Herausgekommen sind sieben ganz unterschiedliche Kreationen. Wie haben Sie die Rezepte entwickelt?

Aus langjähriger Erfahrung und dem Gefühl heraus, welche Aromen gut miteinander harmonieren. Wir haben die Weine probiert, dabei die eine oder andere Aromatik assoziiert und versucht, aus jedem Ausgangsprodukt einen ausgereiften Cocktail zu kreieren. Zwischendurch haben wir im Team abgestimmt, ob die einzelnen Komponenten gut zueinander passen und der Drink ausbalanciert ist. Beim Verkosten der Produkte kommen einem häufig schon erste Gedanken, zu welchen bekannten Drinks die Aromen passen könnten oder mit welchen Zutaten man sie kombinieren kann. Manchmal orientieren wir uns dabei an bereits bestehenden Cocktails, die wir durch Ergänzung oder Austausch der Ingredienzen weiterentwickeln. Da die Balance der Aromen ein entscheidendes Merkmal für einen guten Drink ist, müssen dann häufig auch die Mengen der einzelnen Zutaten angepasst werden. So haben wir den Klassiker „Last Word“ mit Graham's Extra Dry White Port aufgepeppt; das bringt ein schönes Aroma mit ein und der Drink wird gefälliger. Wir haben ihn dann „Last Word 2.0“ getauft. Und aus einem einfachen Gin Tonic ist durch ein wenig Graham's White Port der „Gin Port Tonic“ entstanden, ein sehr erfrischender Sommerdrink. Für den Mellini, eine Abwandlung des Rossini - ein fruchtiger Prosecco-Cocktail für den Sommer - werden die Erdbeeren durch Wassermelone ersetzt, dazu kommt noch etwas Rum und Limettensaft und statt Prosecco Cava Brut Nature von Juvé y Camps. Das Ergebnis: eine raffinierte und verführerische Komposition, angenehm frisch und fruchtig mit einem ausbalancierten Süße-Säure-Spiel.

Was macht einen guten Drink aus?

Die hohe Qualität aller Zutaten ist die Voraussetzung für eine gute Verarbeitung. So verwenden wir nur frisches saisonales Obst und Gemüse und bei den Spirituosen und Weinen nur Hersteller, deren Produkte uns überzeugen. Wir haben auch viele Fans für einen bestimmten Drink. Die Beratung des Gastes, herauszufinden, welches Geschmacksverhältnis am besten zu ihm passt und sein Feedback sind uns daher ganz besonders wichtig.

Wieviele Cocktails können Sie anbieten? Haben Frauen andere Vorlieben als Männer?

In den letzten Jahren haben wir unsere Cocktailkarte regelmäßig überarbeitet und die Anzahl der Drinks (zumindest auf der Getränkekarte) stark reduziert. Manche Drinks müssen nicht zwingend auf der Karte stehen, damit sie bestellt werden. Bei der Gestaltung unserer Cocktailauswahl ist es uns sehr wichtig, ein aus geschmacklicher Sicht ausgewogenes Verhältnis zu haben. Der Geschmack ist sehr unterschiedlich und reicht von *sauer bis süß* und von *herb bis herzhaft*. Darauf sollte jede Barkarte eingehen und seinen Gästen innerhalb dieser Unterteilung Alternativen anbieten. Eine klassische Unterteilung zwischen Männer- und Frauendrinks gibt es nicht. Wir versuchen im Gespräch mit dem Gast eine Tendenz für seine geschmacklichen Vorlieben zu finden empfehlen dann die Drinks, die zum jeweiligen Gast passen könnten. Dies geschieht natürlich aus unserer Erfahrung heraus und meistens liegen wir mit unserer Einschätzung richtig. Manchmal ergibt sich auch was völlig anderes als sich der Gast zu Beginn vorgestellt hat. Unsere Aufgabe besteht auch darin, dem Gast geschmackliche Aha-Erlebnisse zu verschaffen und nicht nur das zu bestellen, was er bereits kennt. Hat der Gast dann seinen neuen Lieblingsdrink gefunden, haben wir alles richtig gemacht. Für den Gast besteht bei diesem Experiment übrigens keine Gefahr, da wir die Drinks, die den Geschmack des Gastes nicht treffen, einfach zurücknehmen.

Welche Trends sind bei Cocktails zu erkennen?

In den letzten Jahren gab es eigentlich zweierlei Tendenzen. Zum einen das Wiederentdecken klassischer und teilweise vergessener Cocktail-Klassiker. Zum anderen waren es die erfrischenden säurebetonten Cocktails, die sich großer Beliebtheit erfreuten. Ginger Beer gehörte in den letzten Jahren ebenso zu den „Lieblingszutaten“, wie auch frischer Ingwer, Minze oder Gurke. Ich persönlich mag derzeit gerne mit Estragon arbeiten, je nach Saison auch mit dem Saft der roten Beete. Ich denke, dass in der nächsten Zeit wieder vermehrt Drinks mit Cognac, Bränden & Geisten und auch definitiv mit Portwein Einzug in die Barkarten finden werden.

Als derzeitige Lieblingsspirituose der Barszene würde ich am ehesten den Gin bezeichnen, was man nicht nur an der ständig wachsenden Anzahl neuer Marken erkennen kann.

Wirklich neue Drinks gibt es kaum noch, es sei denn, neue bislang unbekannte Zutaten kommen auf den Markt, die dann neue Möglichkeiten schaffen. Daher unterscheiden sich die Drinks heute oftmals nur noch in der Zusammensetzung oder in der Zubereitungstechnik.

Sind Drinks mit Portwein im Kommen? Wie sieht es mit Schaumweinen wie Prosecco und Cava aus?

Portwein ist ein Klassiker und bildet immer schon eine wichtige Basis. Jede Bar hat Portwein im Programm. Mit ihm verhält es sich so wie mit einer vergessenen Geliebten. Es liegt allein an einer guten Beratung, ihn an den Gast zu bringen. Cocktails mit Schaumweinen sind ein spannendes Thema, weil es darum geht, den Charakter des Weins hervorzuheben, etwas Sinnvolles hinzuzufügen und wie etwa beim „Skyscraper“ eine Balance zwischen dem Herben und der fruchtigen Süße zu finden. In der Regel verarbeiten wir aber Champagner, weil er so sehr in den Köpfen verankert ist. Schaumwein-Cocktails wie *Spritz* und *Hugo*, deren Erfolg auf einer guten Marketingstrategie beruhen

Fortsetzung auf S. 5

Fortsetzung von S. 4

und heute in jeder Kneipe auch in Flaschen abgefüllt zu finden sind, servieren wir nur noch auf Wunsch (am liebsten aber gar nicht). Wenn solche Drinks Einzug in die Provinzen halten und in fertiger Form in den Supermarktregalen stehen, sind sie für uns uninteressant.

Wie hat sich die Cocktail-Szene hierzulande in den letzten Jahren entwickelt?

Seit dem Jahr 2000 hat sich die deutsche Cocktail-Szene massiv entwickelt. Bis etwa 2005 hatten die Barkeeper in England und den USA einen Riesenvorsprung, da sie vor allem auf mehr und bessere Produkte zurückgreifen konnten. Zudem war die Cocktailkultur und das Verständnis für gute Drinks ein anderes. Mittlerweile ist die Produktauswahl hierzulande größer geworden und über das Internet kommt man fast an alles ran. Über diverse Social Media Dienste ist die Barkeeper-Szene international sehr gut vernetzt und im stetigen Austausch.

Das Fundament der deutschen Bar-Szene ist sehr gut, da viele Kollegen eine gastronomische Ausbildung genossen, die Grundsätze der gastronomischen Arbeit verinnerlicht haben und sich heute auf die Zubereitung hochwertiger Cocktails konzentrieren. Nicht zuletzt wegen dieser Tatsache wird die deutsche Barkeeper-Szene international sehr geschätzt.

Welche Drinks eignen sich eher als Aperitif, welche eher als After-Dinner-Cocktail?

In der Regel werden vor dem Essen trockenere, alkoholischere Drink gereicht und danach gehaltvollere etwas süßere: *White Port Tonic*: zu jeder Gelegenheit, den ganzen Abend. *Dexter*, *Philadelphia Scotch Man*, *St. Charles Punch*, *Skyscraper*: gehaltvollere Drinks, besser nach dem Essen. *Mellini*: nachmittags auf der Terrasse bzw. vor dem Abendessen. *Last Word 2.0*: alkoholisch, wenig Süße: vor dem Essen.

Das „Shepherd“ wurde mehrfach prämiert und ist eine der besten Adressen Deutschlands. Woran erkennt man, ganz abgesehen von Auszeichnungen, eine gute Cocktail-Bar?

Über Auszeichnungen freuen wir uns natürlich, nehmen Sie aber nicht so wichtig, denn ausschlaggebend ist die tägliche Performance in der Bar und eine hundertprozentige Aufmerksamkeit gegenüber dem Gast. „Fürsorgende Betreuung“ ist unser Prinzip von der Begrüßung über die kompetente Beratung und Bedienung bis zur Verabschiedung.

Was hat es mit dem Namen „Shepherd“ auf sich?

Das Shepherd's ist ein bezauberndes Hotel im Herzen Kairo, direkt am Nil gelegen, erbaut 1841 und bis heute durch sein stilvolles Ambiente einzigartig. Durch seine einmalige Lage und



Das „Shepherd“ in Köln wurde nach einem Traditions-Hotel in Kairo benannt.

die fantastische Architektur war es das beliebteste Hotel der Kolonialzeit und wurde „Spielwiese der Aristokraten“ genannt. Schriftsteller und Regisseure wie Agatha Christie und Anthony Minghella („Der englische Patient“) faszinierte dieser Ort gleichermaßen und lieferte für viele Romane und Drehbücher eine spannende Kulisse mit arabischem Flair. Seinen Weltruhm erlangte das Hotel durch besten Service und außergewöhnliche Drinks, die mit erlesenen Zutaten auf höchstem Niveau zubereitet wurden. Diese Tradition wollen wir mit unserer Bar „Shepherd“ aufgreifen.

Wie sind Sie zum Mixen gekommen?

Das hat sich frühzeitig heraus kristallisiert. Zunächst einmal muss man die Nacht lieben und auch das Bedienen von Gästen. Der Beruf ist sehr komplex und geht weit über das Zubereiten von Drinks hinaus. Meiner Meinung nach ist die Arbeit des Barmanns sogar der komplexeste gastronomische Bereich überhaupt, da wir nicht nur Zubereiten sondern bedienen, kümmern, beraten, zuhören und reden und das alles zur gleichen Zeit. Mir gefällt es, dass wir unseren Gästen auf Augenhöhe begegnen können, wenngleich die Akzeptanz für unseren Berufsstand noch längst nicht so weit ist, wie in anderen Ländern, bspw. den USA. Ein guter Barman zeichnet sich durch eine ausgeprägte Disziplin, eine hohe Konzentration und Fähigkeit zum Mitdenken sowie den Blick für das Detail aus. Wahrscheinlich sind es all diese Punkte, die mich an diesem Beruf gereizt haben.

Shepherd, Köln

Das Shepherd wurde 2004 vom Fachmagazin für Szenegastronomie „Fizz“ mit dem „Team & Spirit FIZZZ Award“ in der Kategorie „Bestes Bar-Team, Deutschland“ ausgezeichnet.

Im Jahre 2006 erhielt das Shepherd von Glenfiddich die Auszeichnung „Bar des Jahres 2005 - Award für Barkultur“. In den darauf folgenden Jahren wurden die Bar und die Mitarbeiter insgesamt 10 Mal in unterschiedlichen Kategorien im Rahmen der „Mixology Bar Awards“ nominiert und mit dem Titel „Mixologe des Jahres“ ausgezeichnet.

Attila Kiziltas: Der gelernte Hotelfachmann und Diplom-Kaufmann ist seit 1991 in der Gastronomiebranche tätig, seit 1997 mit Fokus auf den Barbereich. 2000 startete Kiziltas in die Selbstständigkeit und betreibt seit 2004 die Kölner Cocktailbar „Shepherd“, eine der besten Adressen Deutschlands, ausgezeichnet u.a. mit dem FIZZZ Award für das beste Bar-Team (2004) und dem Titel „Bar des Jahres – Award für Barkultur“ (2005). Außerdem ist Attila Kiziltas Inhaber des Cocktailservices „Shepherd Catering“.

Shepherd's Cocktails

SKYSCRAPER

6 – 8 Tafeltrauben, 3 cl Vanille Vodka, 1 cl fr. Limettensaft, 1 cl Vanillesirup, 8 – 10 cl Prosecco Giall'Oro von Ruggeri. Trauben in den Shaker geben und gut muddeln, restlichen Zutaten (außer Prosecco) dazugeben, Shaker mit Eis befüllen und kräftig shaken (ca. 15 – 20 mal), doppelt abseihen, in eine vorgekühlte Cocktailschale geben und mit Prosecco auffüllen.

PHILADELPHIA SCOTCH MAN

3 cl Johnnie Walker Black Label, 2,5 cl fr. Orangensaft, 3 cl Graham's Fine Ruby Port, 1 Barlöffel Pimento Dram Liqueur, 7 – 9 cl Ginger Ale. Die Zutaten (außer Ginger Ale) in ein vorgekühltes Longdrink-Glas geben, mit 5 – 6 Eiswürfeln auffüllen, Ginger Ale hinzugeben.

DEXTER

4,5 cl Havana Club Seleccion de Maestros, 2 Barlöffel Luxardo Maraschino, 1,5 cl Cointreau, 3 cl Graham's Fine Tawny Port. Alle Zutaten in ein Rührglas geben, mit 10 – 12 Eiswürfeln auffüllen und ca. 15 – 20 Sekunden rühren, dann in einen vorgekühlten Cocktailschale abseihen und mit einer Orangenzeste abspritzen.

ST. CHARLES PUNCH

4,5 cl Graham's Six Grapes Reserve Port, 1,5 cl Remy Martin V.S.O.P., 2 cl Grand Manier Gordon Rouge, 1 cl fr. Zitronensaft. Zutaten in ein Rührglas geben, mit 10 – 12 Eiswürfeln auffüllen, ca. 15 – 20 Sekunden rühren, in einen vorgekühlten Cocktailschale abseihen.

WHITE PORT TONIC

3,5 cl Graham's Fine White Port, 1,5 cl Bloom Gin, 10 cl Fever Tree Tonic Water, Grapefruitzeste. Port und Gin in ein vorgekühltes Weinglas geben, mit 6 – 8 Eiswürfeln auffüllen, Tonic hinzugeben, mit der Grapefruitzeste abspritzen.

LAST WORD 2.0

2,5 cl Cadenhead's Classic Gin, 2 cl fr. Limettensaft, 1 cl Luxardo Maraschino, 1,5 cl Graham's Extra Dry Port, 1 cl Chartreuse Grün, Zitronenzeste. Zutaten in einen Shaker geben, mit Eis auffüllen und kurz, aber kräftig shaken! Doppelt abseihen, in eine vorgekühlte Cocktailschale geben und mit der Zitronenzeste abspritzen.

MELLINI

3 Stk. Wassermelone, 2 cl Blue Bay White Rum, 1 cl fr. Limettensaft, 0,5 cl Zuckersirup, 5 – 6 cl Juvé y Camps Cava Brut Nature. Zutaten (außer Cava) in einen Shaker geben, mit Eis auffüllen und kräftig shaken (ca. 15 – 20 mal), doppelt abseihen, in ein vorgekühltes Schaumweinglas geben und mit Cava auffüllen.