Rezension

TSIBIS Hercules: Hercules' Cocktailbar. Zuschauen & mitmixen – die besten Drinks der Welt, alle mit Videoclip! Südwest, München 2013

Marlene ERNST

Man sollte sich durch die etwas lieblose Gestaltung dieses Cocktailbuches nicht abschrecken lassen – auf knapp 130 Seiten findet man nämlich so ziemlich jeden klassischen Cocktail (von Cosmopolitan und Margarita bis hin zum Long Island Iced Tea), den man sich nur denken kann, sowie Mocktails und einige exotischere Exemplare (wie etwa eine Basilikum-Minz-Mary mit Meerrettich Kreation).

Die Einleitung ist sehr ausführlich und informiert über alles, was man zum Do-It-Yourself-Cocktail benötigt. Die Cocktails selbst sind in sechs Kategorien unterteilt: Klassiker (zB Gin Fizz oder Daiquiri), Tiki Time (die Mixgetränke in diesem Kapitel enthalten mehr als nur eine Spirituose und mehrere Säfte wie zB der Zombie, der gleich mit drei verschiedenen Rumsorten aufwartet), Ewige Trends (Bloody Mary, Bellini,...), Glamorous Cocktails (hier findet man Eigenkreationen des Autors, entstanden auf allen fünf Kontinenten), Culture Clash (Altbekanntes wie etwa der Mojito wird hier mit Kräutern und Gewürzen kombiniert – eine spannende Mischung) und Fitness-Mocktails (diese sind nicht nur alkoholfrei, sondern werden auch noch als gesund angepriesen).

Wer zu späterer Stunde schon doppelt sieht und den Text nicht mehr eindeutig entziffern kann, dem bietet das Werk eine Besonderheit: Jedes Cocktailrezept ist mit einem QR-Code versehen, der ein Scannen mittels Smartphone ermöglicht. So hat man zu jedem Getränk Zugang zu einem Onlinevideo, das zeigt, wie die Cocktails zu mixen sind. Nebenbei erzählt der Autor auch noch die oft interessanten Hintergrundgeschichten zu einzelnen Zutaten bzw. den fertigen Mixgetränken, die auch in Kurzform bei jedem der Rezepte abgedruckt zu finden sind.

Wer seine Cocktails gerne selber mixt und auf die Textgestaltung keinen besonderen Wert legt, findet mit Hercules' Cocktailbar alle nötigen Informationen für den Einsatz in der eigenen Hausbar.