



# Inhaltsverzeichnis

Buttonleiste

Barlexikon

**Datei**

Rezept drucken

Getränkliste drucken

Druckerinstallation

**Getränk**

Zutateninfo

Menge berechnen

Zwischenablage

Getränk editieren

Neues Getränk

**Auswahl**

Suchkriterien definieren

Gesamtliste anzeigen

**Datenbank**

Getränke editieren

Zutaten editieren

Hausbar

**Optionen**

Schriftart

Einstellungen

Musik und Effekte

**Registrierung**

Vollversion bestellen

## Vollversion bestellen

Der Bestellschein für die Vollversion von Kalua Cocktails kann direkt im Programm ausgefüllt werden:

Tragen Sie Ihren Namen und Ihre Anschrift in die entsprechenden Felder ein; vergessen Sie bitte nicht, die gewünschte Zahlungsart und das Diskettenformat anzugeben.

Sobald Sie den Knopf **Bestellschein drucken** auswählen, wird der ausgefüllte Bestellschein auf dem Drucker ausgegeben. Ist in Ihrem Rechner ein Faxmodem installiert, dann haben Sie die Möglichkeit, die Bestellung auch direkt an uns zu faxen: Definieren Sie hierzu über den Knopf **Drucker auswählen** Ihr Faxmodem als aktuellen Drucker und wählen Sie danach den Knopf **Bestellschein drucken**. Unsere Faxnummer lautet 06341/33347.

Bitte beachten Sie, daß aufgrund des größeren Verwaltungsaufwandes die Versandkostenpauschale bei Lieferung mit offener Rechnung höher sein muß als bei den Zahlungsarten Vorkasse/Scheck und Bankeinzug.

## Bankverbindung

Wenn Sie möchten, daß der Rechnungsbetrag für Sie bequem von Ihrem Konto abgebucht wird, dann tragen Sie die Daten Ihrer Bankverbindung in die entsprechenden Eingabefelder ein.

Bitte geben Sie die Daten in den Feldern *Kontonummer* und *Bankleitzahl* ohne Leerzeichen ein, da das Programm nur so die Plausibilität Ihrer Eingaben überprüfen kann.

Das Feld *Kontoinhaber* muß nur dann ausgefüllt werden, wenn der Name von dem des Bestellers abweicht.

Aus technischen Gründen ist der Bankeinzug nur von Konten bei Kreditinstituten in der Bundesrepublik Deutschland möglich.



## Zwischenablage

Über **Zwischenablage** im Menü **Getränk** können Sie das Rezept des gerade angezeigten Getränkes in die Zwischenablage kopieren.

Auf diese Weise steht Ihnen der Text zur Formatierung und Weiterverarbeitung z.B. in Ihrem Textverarbeitungsprogramm zur Verfügung.

## Druckerinstallation

In der Dialogbox **Druckerinstallation** im Menü **Datei** können Sie einen der vorhandenen Drucker als aktuellen Drucker auswählen und einrichten.

Nähere Informationen zum Einrichten Ihres Druckers enthält das Handbuch des Geräts.



## Suchkriterien definieren

Über die Funktion **Suchkriterien definieren** im Menü **Auswahl** können Sie aus dem gesamten Datenbestand von Kalua Cocktails diejenigen Rezepte herausfiltern, die Ihnen und Ihren Gästen am besten schmecken.

Vier verschiedene Filter stehen Ihnen zur Verfügung, die beliebig miteinander kombiniert werden können:

1. Auswahl nach der Kategorie - Sie suchen z.B. einen Aperitif oder einen Grog
2. Festlegung des maximalen und/oder minimalen Alkoholgehaltes - auch als Autofahrer muß es nicht immer nur Mineralwasser sein
3. Suche nach bis zu sechs beliebigen Zutaten - z.B. alle Getränke, die Amaretto und Sahne, aber keinen Orangensaft enthalten
4. Beschränkung auf die zur Zeit in Ihrer Hausbar vorhandenen Zutaten (bis zu neun Zukäufe können berücksichtigt werden)

Die Felder im Bereich *Zutaten* können in beliebiger Reihenfolge verwendet werden.

Haben Sie Einstellungen vorgenommen, die vollständig wieder rückgängig gemacht werden sollen, dann können Sie die Dialogbox über den Knopf **Standard** in den Ausgangszustand zurückversetzen.

Nachdem über den Knopf **Ok** diejenigen Rezepte herausgesucht wurden, die den eingegebenen Suchkriterien entsprechen, kann über das erneute Aufrufen der Funktion **Suchkriterien definieren** der Filter ergänzt oder (teilweise) aufgehoben werden.

In der Statuszeile am unteren Rand des Fensters von Kalua Cocktails wird angezeigt, wieviele Rezepte in der aktuellen Getränkeliste enthalten sind, wieviele Getränke also die Suchkriterien erfüllen.



## Gesamtliste anzeigen

Um eine Selektion, die über Suchkriterien definieren festgelegt wurde, vollständig wieder aufzuheben, wählen Sie **Gesamtliste anzeigen** im Menü **Auswahl**.

## Zukäufe

Durch Anwählen des Feldes *nur Zutaten der Hausbar verwenden* legen Sie fest, daß nur Rezepte angezeigt werden sollen, die sich mit den momentan in Ihrer Hausbar vorrätigen Zutaten zubereiten lassen.

Über das Feld *Zukäufe* können Sie festlegen, daß auch Rezepte angezeigt werden, für deren Zubereitung zusätzlich maximal die angegebene Anzahl von Zutaten gekauft werden müßte. Geben Sie z.B. eine 1 ein, dann benötigen Sie zur Zubereitung jedes der Getränke höchstens eine Zutat, die sich zur Zeit nicht in Ihrer Hausbar befindet.



## Rezept drucken

Um den gesamten Rezepttext auszudrucken, wählen Sie den Knopf **Drucken**.

Wenn Sie nur einzelne Abschnitte des Rezeptes ausdrucken wollen (z.B. nur die Zutatenliste), dann markieren Sie den betreffenden Bereich mit der Maus, bevor Sie **Drucken** auswählen.

In beiden Fällen erscheint ein weiteres Dialogfenster, von dem aus Sie vor dem Drucken die Einstellungen des aktuellen Druckers nochmals überprüfen bzw. ändern können.

Der Rezepttext kann statt auf den Drucker ausgegeben auch in die Zwischenablage kopiert werden: markieren Sie den gewünschten Textabschnitt und wählen Sie den Knopf **Kopieren**.

Soll der gesamte Text in die Zwischenablage kopiert werden, dann können Sie auch die Funktion Zwischenablage im Menü **Getränk** verwenden.

## Markieren

Markieren Sie einen Textabschnitt mit der Maus, indem Sie den Mauszeiger auf den Anfang des gewünschten Bereichs bewegen, die linke Maustaste drücken und bei gedrückter Taste den Mauszeiger zum Ende des Bereichs ziehen.

Der markierte Bereich wird mit einer andersfarbigen Unterlegung dargestellt.

## Getränkliste drucken

Die Funktion Getränkliste drucken im Menü Datei bietet Ihnen die Möglichkeit, die momentan angezeigte Rezeptliste auf den Drucker auszugeben.

Wurde über Suchkriterien definieren die Gesamtliste eingeschränkt, dann enthält die ausgedruckte Liste lediglich die Namen derjenigen Getränke, die den definierten Kriterien entsprechen.



## Schriftart auswählen

Die Schriftart, in der Kalua Cocktails die Zutaten und die Mixanleitung eines Rezeptes angezeigt kann frei gewählt werden.

Die entsprechende Dialogbox erreichen Sie über **Schriftart** im Menü **Optionen**.

Beim Verlassen des Programms speichert Kalua Cocktails die zuletzt ausgewählte Schriftart und Schriftgröße, so daß diese beim nächsten Start sofort aktiviert wird.



## Neues Getränk eingeben

Die Rezeptdatenbank von Kalua Cocktails kann um beliebig viele eigene Rezepte erweitert werden.

Rufen Sie die entsprechende Dialogbox über **Neues Getränk** im Menü **Getränk** auf.

### Name:

Der Name für das neue Getränk kann frei gewählt werden. Ist bereits ein Rezept mit gleichem Namen vorhanden, so werden Sie vor dem Speichern hierauf aufmerksam gemacht und haben die Möglichkeit, einen anderen Namen zu wählen.

### Kategorie:

Eine Kategorie aus der vorliegenden Liste muß dem Getränk zugeordnet werden. Ist das Getränk keiner der angegebenen Kategorien eindeutig zuzuordnen, dann wählen Sie die Kategorie *Sonstiges*.

### Zutaten:

Geben Sie nun der Reihe nach die benötigten Zutaten ein: Wählen Sie den Namen der Zutat in der linken Liste aus, tragen Sie im Feld *Menge* die gewünschte Menge ein (die Maßeinheit wird automatisch angegeben) und fügen Sie die Zutat über den Knopf **Hinzufügen** der rechten Liste zu.

Ist eine benötigte Zutat in der linken Liste noch nicht enthalten, so können Sie die Zutatendatenbank von Kalua Cocktails über den Knopf neue Zutaten entsprechend erweitern.

Wenn Sie alle Zutaten des neuen Getränkes in die rechte Liste eingetragen haben, können Sie mit der Mixanleitung fortfahren.

### Mixanleitung und Bemerkungen:

In die Felder *Mixanleitung* und *Bemerkungen* können beliebig lange Hinweise zur Zubereitung, Kommentare, etc. eingegeben werden.

Bei Zutaten ohne Maßeinheit (z.B. Dekorationsfrüchte) sollten Sie in der Mixanleitung vermerken, welche Menge tatsächlich wie verwendet werden soll. Ein Beispiel: "Bestücken Sie einen Cocktailspieß abwechselnd mit Cocktailkirschen und Bananenscheiben, und legen Sie ihn als Dekoration über den Glasrand."

## Neue Zutaten eingeben

Zutaten, die in der Datenbank noch nicht enthalten sind aber für die Zubereitung eines neuen Cocktails benötigt werden, können beliebig ergänzt werden. Diese Funktion ist u.a. über **Zutaten bearbeiten** im Menü **Datenbank** zu erreichen.

### Name:

Kalua Cocktails überprüft, ob der eingegebene Name in der Zutatendatenbank bereits enthalten ist und macht Sie ggf. darauf aufmerksam.

### Maßeinheit:

Wählen Sie die übliche Maßeinheit für die neue Zutat aus den vier Möglichkeiten aus. Werden von einer Zutat normalerweise z.B. *Spritzer* oder *Dashes* verwendet, dann empfehlen wir die Definition *keine Maßeinheit*. In diesem Fall sollte in der Mixanleitung die tatsächlich benötigte Menge der jeweiligen Zutat ausdrücklich genannt werden.

### Alkoholgehalt:

Die Eingabe des korrekten Alkoholgehaltes ist für die Berechnung des Gesamtalkoholgehaltes eines Mixgetränkes wichtig. Beachten Sie, daß die Produkte unterschiedlicher Herstellerfirmen oft auch im Alkoholgehalt variieren, und geben Sie hier denjenigen Prozentsatz ein, den das Produkt in Ihrer Hausbar aufweist.

### Bemerkungen:

In diesem Feld können die Kommentare eingegeben werden, die Kalua Cocktails über die Funktion Zutateninfo im Menü **Getränke** zum aktuellen Mixgetränk anzeigt.



## Zutateninfo

Kalua Cocktails enthält umfangreiche Informationen zu vielen der in den Rezepten verwendeten Zutaten: Auf diese Weise erfahren Sie eine Menge über Herkunft und Herstellung, Geschichte und Eigenarten der verschiedenen Spirituosen und nichtalkoholischen Zutaten. Oft werden auch bekannte Markennamen genannt, um Ihnen den Einkauf zu erleichtern.

Der ausgegebene Text kann markiert und dann ausgedruckt oder in die Zwischenablage kopiert werden.



## Aktuelles Getränk editieren

Das Rezept des aktuellen Getränkes kann über **Getränk editieren** im Menü **Getränke** verändert werden.

Hinsichtlich der Bedienung entspricht die Dialogbox dem Eingeben eines neuen Getränkes.



## Menge berechnen

Die meisten Rezepte in Kalua Cocktails sind auf die Menge eines Glases ausgelegt. Wollen Sie eine andere Menge eines Getränkes zubereiten, nimmt Ihnen die Funktion **Menge berechnen** im Menü **Getränk** das Umrechnen ab.

Geben Sie die gewünschte Menge im Eingabefeld ein und wählen Sie die entsprechende Maßeinheit aus. Sobald Sie den Knopf **Ok** betätigt haben, werden die errechneten Mengen für jede Zutat in einem separaten Fenster ausgegeben.

Der ausgegebene Text kann markiert und dann - z.B. als Einkaufsliste - gedruckt oder in die Zwischenablage kopiert werden.

## Zutat editieren

Die zu einer Zutat gespeicherten Daten können über den Knopf **Editieren** im Menüpunkt **Zutaten editieren** verändert werden.

Hinsichtlich der Bedienung entspricht die Dialogbox dem Eingeben einer neuen Zutat.



## Hausbar

Die Hausbarverwaltung stellt einen großen Vorteil von Kalua Cocktails gegenüber traditionellen Getränkebüchern dar: Über dieses Feature können Sie blitzschnell feststellen, welche der Rezepte mit dem aktuellen Bestand Ihrer Hausbar zubereitet werden können.

Während die Suche nach entsprechenden Rezepten über Suchkriterien definieren realisiert wird, dient die Funktion **Hausbar** im Menü **Datenbank** der Zusammenstellung Ihrer persönlichen Hausbar.

Um die Hausbar - also die rechte Liste - zu erweitern, wählen Sie den Namen der betreffenden Zutat in der linken Liste aus, und drücken Sie den Knopf **Hinzufügen**. Ist der Vorrat einer Zutat erschöpft, dann markieren Sie den Namen in der Hausbarliste (rechts), und wählen Sie **Entfernen**.

Die gespeicherten Zutatinformationen können Sie über den Knopf **Info** anfordern. Sind in beiden Listen Zutaten angewählt, dann erscheinen die Informationen zur linken Liste.

Um bei der Selektion über das Kriterium *nur Zutaten der Hausbar verwenden* die Getränkliste nicht zu sehr einzuschränken, empfehlen wir, typischerweise als Dekoration dienende Zutaten wie Cocktailkirschen, Kiwis oder Minze immer als in Ihrer Hausbar vorhanden anzugeben.

Die folgende Liste enthält eine **Grundausrüstung einer Hausbar**, mit der Sie eine Vielzahl der Rezepte von Kalua Cocktails zubereiten können. Früchte und Dekorationszutaten haben wir allerdings aus Gründen der Übersichtlichkeit herausgelassen:

Amaretto	Angostura
Apricot Brandy	Bitter Lemon
Blue Curaçao	Bourbon Whiskey
Calvados	Campari
Cherry Brandy	Cognac
Cointreau	Crème de Cacao (weiß)
Crème de Cassis	Crème de Menthe (grün)
Drambuie	Eigelb
Eiweiß	Gin
Ginger Ale	Grenadinesirup
Mineralwasser	Orangensaft
Rum (braun)	Rum (weiß)
Sahne	Sekt
Sherry dry	Sodawasser
Southern Comfort	Tequila (weiß)
Tonic Water	Vermouth dry
Vermouth rosso	Weinbrand
Whiskey (Scotch)	Wodka
Zitronensaft	Zuckersirup

# Einstellungen

Die Dialogbox **Einstellungen** im Menü **Optionen** bietet Ihnen die Möglichkeit, die Musik- und Grafikausgabe von Kalua Cocktails Ihren Wünschen bzw. Ihrem PC anzupassen.

Bitte beachten Sie, daß die Hintergrundmusik nur dann *am Anfang* oder *endlos* gespielt werden kann, wenn die Musik im Menü **Optionen** aktiviert ist.

Wenn Sie einen Grafiktreiber verwenden, der nicht mindestens 256 Farben gleichzeitig darstellen kann, empfiehlt es sich, die Ausgabe der Farbfotos und des Introbildes zu deaktivieren. Nähere Informationen zur Konfiguration des Grafiktreibers entnehmen Sie bitte der Dokumentation Ihrer Grafikkarte.

## Musik und Effekte

Im Menü Optionen können Sie festlegen, ob Kalua Cocktails Hintergrundmusik und/oder digitale Soundeffekte über Ihre Soundkarte ausgeben soll. Ist eine Option angewählt, so wird dies durch ein Häkchen angezeigt.

Wenn Sie Hintergrundmusik und/oder Soundeffekte aktiviert haben, trotzdem aber kein Sound ausgegeben wird, so kann dies verschiedene Ursachen haben:

1. Die Treibersoftware Ihrer Soundkarte ist nicht oder nicht korrekt installiert, so daß Windows nicht auf Ihre Soundkarte zugreifen kann.
2. Hören Sie zwar Soundeffekte aber keine Hintergrundmusik, dann ist vermutlich der MIDI-Mapper von Windows falsch eingerichtet. Überprüfen Sie dies direkt im MIDI-Mapper, den Sie in der Gruppe Systemeinstellungen von Windows finden: Wählen Sie dort den Knopf **Bearbeiten**. Es erscheint eine Zuordnungstabelle, in der mindestens die Kanäle 1-10 belegt sein müssen. Ist dies nicht der Fall, wählen Sie im Hauptfenster des MIDI-Mappers ein anderes Setup, das diese Bedingung erfüllt. Zumeist erkennen Sie dies am Namen des Setups, das die Bezeichnung *Ext* oder *All* enthalten muß. Nähere Informationen hierzu entnehmen Sie bitte der Dokumentation Ihrer Soundkarte.

## Getränke editieren

Über die Funktion **Getränke editieren** im Menü **Datenbank** haben Zugriff auf die gesamte Rezeptdatenbank und können Getränke löschen, bearbeiten und hinzufügen.

Wählen Sie in der Liste den Namen des zu bearbeitenden Getränkes aus, und aktivieren Sie den entsprechenden Knopf.

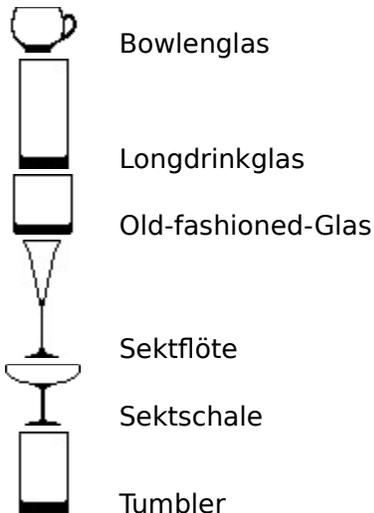
## Zutaten editieren

Über die Funktion **Zutaten editieren** im Menü **Datenbank** haben Zugriff auf die gesamte Zutatendatenbank und können Zutaten bearbeiten und hinzufügen.

Das **Löschen** von Zutaten ist nicht möglich, weil andernfalls die Daten der Rezeptdatenbank beeinflusst würden und die Rezepte nicht mehr korrekt ausgegeben werden könnten.

# Barlexikon

## Glastypen



## Abspritzen

Ein Drink wird abgespritzt, indem Sie ein Stück Schale einer Zitrusfrucht direkt über dem Glas ausdrücken, und auf diese Weise die in der Schale enthaltenen ätherischen Öle in das Getränk gelangen. Oft wird die Schale danach zusätzlich in das Glas gegeben.

## Aperitifs

sind Getränke, die vor dem Essen gereicht werden und den Appetit anregen sollen. Der typische Aperitif wird ohne Trinkhalm und Eiswürfel serviert.

## Barsieb

Das Barsieb soll Eisstücke, Kerne von Zitronen etc. beim Ausgießen des Drinks aus dem *Shaker* oder dem *Rührglas* zurückhalten. Üblicherweise bildet eine Spiralfeder aus Edelstahl den Rand des Barsiebs, so daß es sich an die Form des Shakers oder des Rührglases anpassen kann.

## Blender

Der Blender ist ein elektrisches Mixgerät, das auch unter der Bezeichnung "Hamilton Beach" bekannt ist.

## Bowlen

sind Mixgetränke, die meistens in größeren Mengen - z.B. für Partys - angesetzt werden: Früchte werden direkt im Bowlengefäß zumeist mit Wein übergossen und für einige Stunden kalt gestellt. Unmittelbar vor dem Servieren wird die Bowle dann mit eiskaltem Sekt aufgegossen.

### **Cobblers**

sind *Longdrinks*, bei denen Fruchtstücke mit Likören und Sekt oder Soda aufgegossen werden.

### **Cocktail**

ist in der Umgangssprache die Sammelbezeichnung für alle Bargetränke. Im engeren Sinne versteht man unter dem Begriff alle *Shortdrinks*, die auf Basis von hochprozentigen Spirituosen oder Likören und mit Würzbittern gerührt oder geschüttelt werden.

### **Collinses**

sind herbe *Longdrinks*, die oft direkt im Glas gerührt werden. Ein Collins wird mit Sodawasser aufgegossen und meist mit Zitronenscheibe und Trinkhalm serviert.

### **Coolers**

sind durststillende *Longdrinks*. Klassisch werden sie mit Ginger Ale aufgegossen, es kann aber auch Soda- oder Mineralwasser verwendet werden. Coolers werden mit Trinkhalm serviert.

### **Crushed Ice**

ist die englische Bezeichnung für *gestoßenes Eis*.

### **Crusta**

oder Crustarand nennt man den Zuckerrand am Glas. Entsprechend werden oft auch Drinks, die eine solche Verzierung aufweisen, als "Crusta" bezeichnet.

### **Cups**

sind ähnliche Getränke wie *Bowlen*, allerdings werden den Cups Eiswürfel zugegeben, die Bowle hingegen nur von außen gekühlt.

### **Daisies**

sind süße *Longdrinks*, die daher den Ruf haben, typische Damengetränke zu sein. Man serviert sie in einer Sektschale oder mit Trinkhalm im Longdrinkglas.

### **Dash**

ist die englische Bezeichnung für die Maßeinheit *Spritzer*.

### **Digestifs**

werden nach dem Essen gereicht, um die Verdauung anzuregen.

## **Egg-Nogs**

sind kalte oder warme Mixgetränke aus Milch, Eiern, Säften und Spirituosen. Viele der Rezepte eignen sich hervorragend als Katergetränke für den Morgen nach der Cocktailparty.

## **Fancy Drink**

ist eine Bezeichnung für alle diejenigen Mixgetränke, die keiner der klassischen Drinkgruppen zugeordnet werden können. Da der Phantasie bei der Kreation neuer Getränke keine Grenzen auferlegt sind, decken die Fancy Drinks ein breites Geschmacksspektrum ab.

## **Fixes**

sind eine den *Cobblers* sehr ähnliche Gruppe von *Longdrinks*, die oft mit *geschabtem Eis* zubereitet und im Punschglas serviert werden.

## **Fizzes**

sind mit Sodawasser aufgefüllte **Longdrinks**, die besonders kalt serviert werden sollten.

## **Flips**

sind *Longdrinks*, für deren Zubereitung neben Spirituosen insbesondere immer ein Eigelb verwendet wird. Man serviert sie mit Trinkhalm und garniert den Drink gerne mit geriebener Muskatnuß, Pistazienkernen u.ä.

## **Frappés**

sind als Milchfrappés und Likörfrappés bekannt. Während bei ersteren die Zutaten im elektrischen Mixer mit Speiseeis vermischt werden, wird für die Likörfrappés die Spirituose in ein mit *gestoßenem Eis* gefülltes Glas gegeben und verrührt.

## **Geschabtes Eis**

wird auch als "Schnee-Eis" bezeichnet. Man bereitet es in einer elektrischen Eismühle zu.

## **Gestoßenes Eis**

sind feinerstoßene Eiswürfel. In der Bar kann zur Zubereitung von gestoßenem Eis aus Eiswürfeln eine elektrische Eismühle oder ein Eishammer verwendet werden.

## **Glühweine**

Für diese beliebten Heißgetränke wird Rot-, Weiß- oder Portweine gewürzt und erhitzt. Bevor die Flüssigkeit zum Kochen kommt, wird das Getränk in ein feuerfestes Glas umgefüllt und sofort serviert.

## **Grogs**

sind Heißgetränke aus Rum, Zucker, Zitronensaft, Wasser und Gewürzen. Anstelle des Rums kann auch Weinbrand, Whisky oder eine ähnliche Spirituose verwendet werden.

## **Highballs**

sind den *Sodas* sehr ähnliche *Longdrinks*, die im Tumblerglas serviert werden. Der Name leitet sich von den kleinen Bläschen ab, die sich im Inneren des Glases bilden.

## **Jigger**

ist eine weit verbreitete Bezeichnung für den typischen, in der Bar verwendeten Meßbecher. Er besteht aus zwei Edelstahl-Kelchen, die 4 cl bzw. auf 2 cl fassen, und an ihren Böden verbunden sind. Mit diesem Hilfsmittel mißt der Barkeeper die benötigten Mengen von Spirituosen und Säften ab.

## **Juleps**

sind eine Gruppe von *Longdrinks*, zu deren Zubereitung direkt im Glas immer frische Minze verwendet wird.

## **Longdrink**

ist die Sammelbezeichnung für alle Bargetränke mit mehr als 14 cl Flüssigkeit; zumeist ist der Alkoholgehalt der Longdrinks durch das Auffüllen mit Sodawasser, Tonic Water o.ä. geringer als bei den *Shortdrinks*.

## **On the rocks**

bedeutet, daß ein Getränk - zumeist eine pure Spirituose - nur mit Eiswürfeln serviert wird.

## **Pick-me-ups**

sind scharf gewürzte "Katergetränke".

## **Pousse-Cafés**

auch Couleurs oder Scaffas genannt, sind eine besonders interessante Gruppe der *Shortdrinks*: Verschiedene Liköre und Branntweine werden hierbei vorsichtig so in einem möglichst schmalen, hohen Glas aufeinandergeschichtet, daß sie sich nicht vermischen. Aufgrund der unterschiedlichen spezifischen Gewichte der Zutaten entstehen auf diese Weise interessante Farbeffekte.

## **Punsche**

können warm oder kalt zubereitet werden. Warme Punsche zählen zu den Heißgetränken und sind den *Grogs* und *Toddies* ähnlich, während kalte Punsche mit einer Frücht garnitur serviert werden und mit den *Bowlen* verwandt sind.

## **Rührglas**

Vermischen sich die verwendeten Zutaten eines Drinks sehr leicht, dann kann das Getränk statt im *Shaker* auch im Rührglas zubereitet werden. Hierbei werden die Zutaten einige Sekunden mit Eiswürfeln oder *gestoßenem Eis* vermischt und danach in das Glas abgegossen.

## **Sangarees**

sind Longdrinks, die kalt (im Longdrinkglas) oder warm (im Punschglas) zubereitet werden können. Die verwendete Spirituose wird mit Zucker gesüßt, mit heißem oder kaltem Wasser aufgegossen und mit Muskatnuß garniert.

## **Shaker**

Der Shaker oder Schüttelbecher ist das wichtigste Werkzeug des Barkeepers: In ihm werden die Zutaten mit Eiswürfeln geschüttelt und dabei gleichzeitig vermischt und gekühlt. Um diesen Effekt zu verstärken, sollte der Shaker vor der Verwendung stets vorgekühlt werden. Neben dem klassischen zweiteiligen Shaker gibt es auch dreiteilige Ausführungen, die zusätzlich noch ein *Barsieb* integriert haben.

## **Shaved Ice**

ist die englische Bezeichnung für *geschabtes Eis*.

## **Shortdrink**

ist die Sammelbezeichnung für alle - zumeist hochprozentige - Bargetränke mit bis zu 8 cl Flüssigkeit.

## **Slings**

sind eine den *Punschen* recht ähnliche Gruppe von *Longdrinks*, die zumeist auf Zitronensaft oder Limettensirup basieren und mit Spirituosen und kaltem oder heißem Wasser aufgegossen werden.

## **Sodas**

sind erfrischende *Longdrinks* mit zumeist niedrigem Alkoholgehalt. Die Sodas werden oft mit Zitronenschale *abgespritzt* und je nach Geschmack mit kaltem Soda- oder Mineralwasser aufgegossen.

## **Sours**

Die Sours zählen zu den alkoholreichsten Getränken in der Gruppe der *Longdrinks*. Sie ähneln den Collinses und Fizzes, werden aber in der Regel nicht mit Sodawasser aufgefüllt und stets mit einer Frücht garnitur serviert.

## **Spritzer**

Ein Spritzer ist die kleinste Maßeinheit in der Bar, die für Aromata, Sirups und Bitters verwendet wird. Mit entsprechenden Aufsätzen für Spritzflaschen entspricht ein Spritzer genau der Menge, die bei einem einmaligen Kippen aus dem Ausgießer kommt.

### **Stirrer**

Ein Stirrer ist ein zumeist aus Kunststoff hergestelltes Stäbchen, mit dem der Drink umgerührt werden kann. Insbesondere bei Mixgetränken, die mit viel *gestoßenem Eis* hergestellt werden, sollte ein Stirrer ins Glas gegeben werden.

### **Strainer**

ist der englische Name des *Barsiebs*.

### **Straw**

zu deutsch "Stroh", ist die englische Bezeichnung für den heute meist aus Kunststoff hergestellten Trinkhalm.

### **Toddies**

sind recht hochprozentige Getränke, die kalt oder warm zubereitet werden können. Man serviert die Toddies in einem kleinem Tumbler- (kalt) oder Punschglas (warm).

### **Underliner**

Ein Underliner ist ein zumeist aus Papier gefertigter Untersetzer für das Glas.

# Buttonleiste



Rezept drucken



Zwischenablage



Schriftart



Neues Getränk



Getränk editieren



vorheriges Getränk anzeigen



nächstes Getränk anzeigen



Suchkriterien definieren



Gesamtliste anzeigen



Hausbar



Menge berechnen



Zutateninfo

