

## BAR-UTENSILIEN

### Barloffel/Bar spoon

Der langstielige Barloffel - aus Silber oder Stahl - wird zum Rühren verwendet.

### Cocktailspieße

Kleine Spieße aus Holz oder Plastik, auf die Kirschen, Oliven, Erdbeeren usw. aufgespießt werden können.

### Eiskubel

Es werden für fast jeden Cocktail Eiswürfel benötigt. Zur besseren Aufbewahrung dient der Eiskubel, der aus Glas, Metall oder auch Kunststoff sein kann.

### Flaschenöffner

Der Flaschenöffner sollte mit Korkenzieher sein.

### Meßbecher

Da die Mengenangaben zu den Cocktails in der Regel in cl angegeben werden, empfiehlt sich ein doppelseitiger Meßbecher. Der Meßbecher kann aus Glas oder Metall sein und hat Abmessungen von 2 cl und 4 cl.

### Mix-/ Ruhrglas

Einige Drinks werden in einem Mixglas angerührt. Dieses Glas sollte recht groß gewählt werden (ca. 1 Liter). Man kann aber auch im Unterbecher des Shakers rühren.

### Schalmesser

Da Zitronen und Orangen beim Mixen und Garnieren nicht fehlen dürfen, wird ein kleines Schalmesser benötigt.

### Shaker

Der Shaker ist ein sogenannter Schüttelbecher, den man mit und ohne Siebvorrichtung kaufen kann. Die häufigste Verwendung findet der Boston Shaker, der ohne Siebvorrichtung ist und aus einem Metall- und einem Glasbecher besteht.

### Stirrer

Um einen Cocktail richtig zu rühren, benötigt man einen Stirrer. Der Stirrer ist ein meistens aus Plexiglas bestehender Ruhrstab.

### Strainer

Der Strainer ist ein Sieb, das zum Abseihen eines Cocktails verwendet wird. D.h. der Strainer wird in das Glas geklemmt und hält beim Gießen das Eis zurück.

### Trinkhalme

Sehr viele Cocktails werden mit einem Trinkhalm (Stroh oder Plastik) serviert. Sie können in allen Farben und Formen

verwendet werden.

Zitronen-/ Saftpresse

Besonders Limetten-, Orangen- und Zitronensaft ist nur ganz