

Der Old-Fashioned-Cocktail ist alt, sehr alt. Seine Zubereitung ist einfach und stellt die Grundspirituose – am besten Whiskey – eindeutig in den Vordergrund. Der richtige Drink für die Bar. Für echte Männer (und Frauen), die einen ehrlichen, starken Drink brauchen.

Ich habe in vielen Jahrzehnten unzählige Old Fashioneds zubereitet. Vor 30 Jahren haben viele Bartender den Drink mit „gemuddeltem“ Obst, Dekokirsche und viel Wasser, gar Sodawasser, zubereitet. Das waren harte Zeiten. Der Whiskey war des öfteren nicht wichtig. Auch wurde hier mindere Qualität verwendet. Heute besinnt man sich wieder auf das Wesentliche: eine erstklassige Grundspirituose (meistens Bourbon oder Rye Whiskey), die durch Zugabe von Eis, ein paar Tropfen Bitters, wenig Zucker und bestenfalls ein wenig Orangenöl auf eine neue Ebene emporsteigt. Der Old Fashioned ist in vielen Ranglisten wieder der meistverkaufte Cocktail in den Bars weltweit – back to the roots!

GESCHICHTE Um die 1860er-Jahre tauchten erste Rezepte, noch unter dem Namen Whiskey Cocktail oder Old Fashioned Whiskey Cocktail, in verschiedenen Barbüchern auf. Wann der Drink entstanden ist, kann man nicht verifizieren. Die Mischung aus gesüßtem Schnaps mit ein wenig Bitters wurde aber schon zu Beginn des 19. Jahrhunderts getrunken. Auch die Seefahrer hatten ihre „Rumversion“ des Old Fashioned.

Zu Zeiten der Prohibition erfreute sich der Drink besonderer Beliebtheit – der Zucker machte den schwarz gebrannten Whiskey etwas genießbarer. Heute hat der Klassiker aus Whiskey, Zucker und Angostura nicht nur ein eigenes Glas

– das Old Fashioned Glas –, sondern existiert dazu in gelungenen Varianten mit Single Malt Scotch, Rum oder Mezcal. Ich hingegen favorisiere einen exzellenten Bourbon oder Rye Whiskey, beispielsweise Woodford Reserve Double Oaked Bourbon oder Sazerac Rye. Meine Frau bevorzugt den Glenmorangie Nectar d'Or Single Malt Scotch. Mein Bruder mag am liebsten Maker's Mark – Merke: Aus jeder Lieblingsspirituose können Sie ihren Old Fashioned zubereiten!

BRIEF NOTES OF A BARTENDER

OLD FASHIONED

DER ALTMODISCHE

REZEPTUR

1 Stück Würfelzucker
4 Tropfen Angostura Bitters
1cl Wasser
Alles in einem Old-Fashioned-Glas verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
6cl Whiskey (z. B. Woodford Reserve Double Oaked Bourbon) dazugeben und mit viel Eiswürfeln verrühren, bis sich alles vermischt hat. Mit je einer Bio-Zitronen- und Orangenzeste abspritzen und diese dazugeben.

PROFI-TIPP

Ersetzen Sie den Würfelzucker durch 1 Barlöffel (0,5cl) Zuckersirup. Verrühren Sie Zucker, Bitters und Whiskey in einem hohen Rührglas mit viel Eis. Sehen Sie die Mischung in ein Old-Fashioned-Glas auf einen großen, kristallklaren XL-Eiswürfel ab. Mit Orangen- und Zitronenzeste abspritzen, dazugeben. Fantastisch! Mit Spirituosen, Bitters, Zucker und Zitruszesten können Sie hier spielen und Ihren persönlichen Lieblingsdrink finden.



Mario Zils hat 13 Jahre lang im legendären Schumann's in München gearbeitet – muss man mehr sagen? Ja, unbedingt. Zuletzt leitete er die Bar 1910 im Hotel Reichshof in Hamburg, bevor er im Sommer 2020 als Barchef in „Das James“ nach Flensburg wechselte (www.dasjames.com). Dort kann man seine Kunst erleben.