

**D**er Sazerac zählt zu den ältesten und legendenumwobensten Drinks der Geschichte. Er ähnelt in seiner Rezeptur einem Old Fashioned, wird aber viel seltener zubereitet und getrunken. Warum eigentlich? Die Mischung aus Rye Whiskey, Absinthe, Peychaud's Bitters und Zucker ist geradezu göttlich. Die Zubereitung ist ein Erlebnis, und das Ergebnis ein Traum im Glas.

Der Sazerac wird klassisch auf Eis zubereitet und OHNE Eis serviert. Hier muss ich einschreiten: Ich serviere ihn wie den Old Fashioned auf Eis! Vertrauen Sie mir – er schmeckt so besser. Dafür gibt es Zeugen. Selbst mein früherer Chef Charles Schumann hat ihn so bei mir bestellt. Und er bestellte sonst nie einen Drink.

Der klassische Sazerac-Style, bei dem das (Old-Fashioned-) Glas mit Absinthe benetzt und praktisch ausgeschwenkt wird, wird von mir ebenfalls verändert gehandhabt:

Ich sprühe zusätzlich drei Spritzer Absinthe auf den auf Eiswürfel zubereiteten Drink.

Dazu eine Geschichte aus Hamburg: An einem Silvesterabend habe ich einem englischen Gast einen genau so zubereiteten Sazerac serviert. Er fragte sofort: „Wissen Sie, wie man einen Sazerac zubereitet?“ Ich antwortete: „Ja, Sir, das weiß ich, so zubereitet wie dieser wird er Ihnen schmecken.“ Der Gast schaute streng und nicht amüsiert: „Ich habe noch nie einen Sazerac auf Eis serviert bekommen.“

Ich bot an, den Drink umzutauschen, was der Gast aber ablehnte. Er trank ihn, stand auf und kam auf mich zu. Eine Sekunde dachte ich aufgrund seines strengen Blickes, dass er sich beschweren würde. Aber er sagte nur: „Danke für den Sazerac, das war der beste, den ich je hatte. Weltweit. Ich bin viel unterwegs, und ich trinke immer Sazerac. Darf ich Sie, es ist ja heute Silvester, auf ein Glas Champagne Krug Vintage 1985 einladen?“ Ich war sprachlos.

**GESCHICHTE** Der Legende nach war es ein Apotheker namens Antoine Peychaud, der 1838 in New Orleans seinen eigenen Bitter auf der Basis von Enzian und Anis auf den Markt brachte. Er experimentierte damit mehrfach, veranstaltete nächtliche Drink-Partys in seiner Apotheke – und der Sazerac-Cocktail war um 1845/1850 geboren. So weit die Legende. Namensgebend war der damals verwendete Sazerac de Forge et Fils Cognac. Mitte des 19. Jahrhunderts war in New Orleans Cognac en vogue, Whiskey von schlechter Qualität oder gar nicht vorhanden. Die Bar des Sazerac Coffee House in N.O. machte den Drink berühmt. Als John H. Handy die Bar um 1870 übernahm, verwendete er Rye Whiskey statt Cognac. Bereits 1850 hatte Handy die Sazerac Company gegründet, die neben dem Bitter mittlerweile auch einen Sazerac Rye Whiskey vertreibt.

#### BRIEF NOTES OF A BARTENDER

# SAZERAC

## EINE NEW-ORLEANS-LEGENDE

#### REZEPTUR

6-7 cl Rye Whiskey (am besten Sazerac Rye)  
7 Sprühstöße Absinthe (Pernod Absinthe oder Duplais verte)  
1 Barlöffel (0,5 cl) Zuckersirup  
4 Spritzer Peychaud's Bitters  
1 Zitronenzeste

Ein Old Fashioned Glas mit vier Sprühstößen Absinthe "auswaschen". In einem hohen Rührglas Rye Whiskey, Zuckersirup und Bitters auf viel Eiswürfeln verrühren. Einen großen, kristallklaren Eiswürfel in das Old Fashioned Glas geben. Die Mischung aus dem Rührglas darauf abseihen. Mit einer Zitronenzeste abspritzen und diese dazugeben. Drei weitere Sprühstöße Absinthe darüber geben („floaten“).

**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](http://www.dasjames.com)). Dort kann man seine Kunst erleben.

