

Brief Notes of a Bartender

SEELBACH

DIE BITTERE WAHRHEIT

Vorab: Der Seelbach-Cocktail ist mein heimlicher Liebling unter den Champagner-Cocktails, und meine Headline „Die bittere Wahrheit“ trifft hier gleich doppelt zu: Zum einen enthält er die vier- bis fünffache Menge an Bitters gegenüber anderen „klassischen“ Cocktails – allerdings benötigt er diese auch definitiv. Und zum anderen gibt es eine „Lügengeschichte“ über die angebliche Erfindung des Seelbachs. Der Drink aus Bourbon Whiskey, Triple Sec, Bitters und Champagner ist ungeachtet dessen in jedem Fall einer meiner absoluten Favoriten und eine echte Geheimwaffe bei meinen Stammgästen, die gerne und immer verschiedene Cocktails trinken möchten, um dann zu überlegen: „Was trinke ich denn jetzt...?“. Der Seelbach passt dann immer. Ich spreche aus Erfahrung!

GESCHICHTE

Der Drink stammt aus dem Jahr 1995 und wurde im heutigen The Seelbach Hilton Louisville (damals The Seelbach Hotel, US-Bundesstaat Kentucky) vom Restaurant-Manager Adam Seger kreiert. Er wusste damals, dass das Seelbach keinen Signature-Drink hatte. Dies aus unerfindlichen Gründen auch nicht in den Jahren 1912-1917, als Prominente wie F. Scott Fitzgerald oder auch Al Capone im Haus übernachteten. Folglich erfand Seger eine hübsche Geschichte, um für das Hotel zu werben. Und der Drink fand tatsächlich den Weg in mehrere Cocktailbücher – mit dem Entstehungsjahr 1917! Erst 2016 gestand Seger seine Flunkerei. Noch heute wird der Drink auf der Karte des The Seelbach Hilton Louisville geführt.

REZEPTUR

3 cl Bourbon Whiskey
(Empfehlung: Woodford Reserve)
1,5 cl Triple Sec (Pierre Ferrand)
7 dashes Angostura Bitters
7 dashes Peychaud's Bitters
10-12 cl Champagner Brut

Alle Zutaten - außer Champagner – im Rührglas auf viel Eiswürfeln verrühren. In eine gefrorene Coupette (Cocktailschale) abseihen und mit Champagner auffüllen. Mit einer Bio-Orangenzeste abspritzen und diese dazugeben!

Die Liste der Zutaten liest sich im ersten Moment durchaus verstörend. Aber der mutige Versuch wird durch wild tanzende Nervenenden auf der Zunge belohnt. Auch hier spreche ich aus Erfahrung.

Mario Zils hat 13 Jahre lang im Schumann's, dem legendären Münchner Szenetreff, 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 aktuell seine Kunst erleben.

