

Der Martini ist fraglos der Superstar unter den Cocktails. Seit Jahrhunderten wird er gemixt und getrunken. Es wird über ihn geschrieben und gestritten. Man hat ihn hundertfach kopiert und adaptiert. Das Martiniglas (der spitz zulaufende, kleine Kelch) gilt als das Cocktailglas schlechthin und ist weltweit als Symbol der Cocktail- und Barkultur zu finden.

Der Siegeszug kommt nicht von ungefähr: Der Martini ist ein sensationeller Drink, dessen Zubereitung jeder Gentleman beherrschen sollte (wie übrigens auch das Binden einer Fliege und das geräuschlose Öffnen einer Champagnerflasche). In Perfektion zubereitet und serviert, spricht er alle Sinne an (auch den fünften Geschmacksinn, den Umami*).

Einen Martini sollte man eigentlich immer in einer klassischen Bar bestellen und verköstigen. Allein die Zubereitung des Drinks aus der Hand eines erfahrenen Bartenders ist ein Genuss für die Augen.

Die flinken Bewegungen von Rührglas, Barlöffel, Eiswürfeln, Zitronenzesten sowie die begleitenden Geräusche – ganz zu schweigen von der sirupartigen Konsistenz eines tiefgefrorenen Gins – sind magische Sinneseindrücke.

Von einer jungen Dame aus London bekam ich sogar nach meiner Zubereitung eines Martinis einen Antrag: „This Martini is incredibly sexy! Do you want to marry me?“ Ich lehnte ab, da ich vergeben war. Außerdem konnten wir uns nicht über unseren Wohnsitz – London oder München – einigen.

GESCHICHTE Die Ursprünge des Drinks gehen wohl auf einen Bartender namens Martínez und dessen gleichnamigen Cocktail mit den Hauptbestandteilen Gin und süßem Vermouth zurück. Der „Martínez“-Cocktail gilt sogar als heimlicher Vater aller Cocktails, auch als

Ursprung des „Manhattan“. Aus „Martínez“ wurde mit den Jahren „Martini“, anstelle des süßen Vermouths verwenden wir heute die trockene französische Variante. Die ersten Rezepte – noch mit süßem Vermouth – stammen aus den Jahren um 1890 in New York. Etwa um 1906 wurden erste Rezepte mit trockenem Vermouth veröffentlicht. Während der letzten Jahrzehnte wurden auch immer wieder In-and-out-Martinis bestellt: Hierbei wird der Vermouth auf Eis verrührt, dann jedoch weggeschüttet. Auf die nach Vermouth duftenden Eiswürfel, die man zurückhält, wird anschließend der Gin gegossen und verrührt. Welche Verschwendung! Über die Jahrzehnte und trotz unterschiedlicher Rezepturen behielt der Gin jedoch die Oberhand. Ein Martini bestand meist zu 98 Prozent aus Gin. Meine Lieblingsrezeptur des Martini von 1906 ist wieder „en vogue“ – und die „göttliche“ Gibson-Variante mit eingelegten Perlzwiebeln ebenso.

BRIEF NOTES OF A BARTENDER

MARTINI

DER KÖNIG DER COCKTAILS

Mario Zils hat 13 Jahre 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.



REZEPTUR

4cl tiefgekühlter Gin (z.B. Tanqueray No. Ten oder Plymouth);
2cl gekühlter Noilly Prat Dry Vermouth;
2 Tropfen Orange Bitters (Fee Brothers, Gin Barrel Aged);
 im Rührglas auf viel kaltem, hartem Eis verrühren.

In ein gefrorenes Martiniglas abseihen. Mit einer kleinen Zitronenzeste abspritzen. Eine grüne, in Salzwasser eingelegte Olive mit Stein auf einem Cocktailstick dazugeben. Die Drinks sofort und eiskalt servieren!

*Umami (japanisch) bedeutet übersetzt so viel wie „würzige Schmackhaftigkeit“ oder einfach „köstlich“ und gilt als der fünfte Geschmackssinn.

**SIE MÖCHTEN
 DAS REZEPT DES
 GIBSON MARTINI WISSEN?
 KEIN PROBLEM: E-MAIL AN
 BARTENDER@TWEEDMAG.DE,
 WIR SCHICKEN ES IHNEN
 DANN GERNE ZU.**