

Brief Notes of a Bartender

DER BESTE DRINK DER WELT

FRENCH 75

Der French 75 ist – vorausgesetzt, er wird richtig zubereitet und serviert – für mich der beste Drink überhaupt. Warum? Nun, über die Wirkung von Champagner muss ich wohl nicht viel erzählen, und der Gin versetzt mich in einen Zustand der Träumerei, bei dem die Fantasie grenzenlos ist... Kurz: Ich liebe diesen Cocktail!

Um ihn richtig zu mixen und zu servieren, muss man wissen, dass der French 75 ein Verwandter des Tom Collins beziehungsweise des Gin Fizz ist – allerdings wird er mit Champagner und nicht mit Sodawasser zubereitet. Und der French 75 muss bitte **IMMER** auf Eis serviert werden! In jüngster Zeit habe ich diesen geliebten Drink oft meinen Gästen in Flensburg empfohlen. Fast alle waren restlos begeistert. Für einige wenige nur war er schlicht zu „stark“, von einem „richtigen Kanonenschlag“ war da die Rede.

GESCHICHTE

Einer Legende zufolge erfanden englische Soldaten den French 75, als sie im Ersten Weltkrieg auf französischem Boden kämpften. Gin, Zitronensaft, Zucker und Champagner waren verfügbar, und so mischten sie diese Zutaten und servierten sie in einem Artilleriegeschoss mit einem Durchmesser von 75 Millimetern. Doch leider gibt es für diese Legende keine belastbaren Quellen.

Der French 75 (oft auch nur „75“ oder – auf Französisch – Soixante-Quinze genannt) stammt aus dieser Zeit, und eine frühe Form wurde 1915 in der New York Bar in Paris – später Harry's New York Bar – von Barmann Harry MacElhone serviert. Die Kombination soll einen solchen Kick haben, dass es sich anfühlt, als würde man mit dem mächtigen französischen 75-mm-Feldgeschütz beschossen...

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.

REZEPTUR

5 cl Gin (Empfehlung: Tanqueray No. Ten oder Gin Sul)

2,5 cl Zitronensaft

2,5 cl Zuckersirup

Alle Zutaten auf Eiswürfeln kräftig schütteln. Den Shaker-Inhalt vorsichtig mit etwas Champagner auffüllen (ca. 4 cl). Behutsam auf einen mit Eiswürfeln gefüllten Silberbecher (!) abseihen und mit Champagner auffüllen (ca. 4-5 cl). Keine Dekoration, bitte! Insgesamt trinken wir also 5 cl Gin und ca. 10 cl Champagner – besser geht's nicht.

