

Brief Notes of a Bartender

EIN DRINK IN PERFEKTION

OLD CUBAN

Meine ersten Berührungen mit dem Old Cuban sind noch gar nicht lange her. Der Drink ist ein sogenannter Neo-Klassiker und wurde erst vor zwanzig Jahren erfunden. Als ich damals die Zutaten las, dachte ich sofort an einen Mojito Royal, allerdings ist der Old Cuban weit mehr als das – nämlich einer der ikonischsten Cocktails der jüngeren weltweiten Barkultur. Ich behaupte: Jeder Gast, der ihn zum ersten Mal probiert, bestellt danach einen zweiten. Ich kenne kaum einen Drink, bei dem man die Rezeptur praktisch nicht verändern kann. Er ist perfekt, wie er ist. Nicht mal den Rum kann man austauschen.

Im Old-Cuban-Cocktail verschmelzen prinzipiell Daiquiri, Mojito und ein „karibisierter“ French 75 miteinander, und er funktioniert denkbar einfach. Aber Einfachheit in Kombination mit Qualität war genau das, was die Revolution der Bar angetrieben hat. Weniger Zutaten, dafür hochwertig. Genau das wird beim Old Cuban in Perfektion demonstriert.

GESCHICHTE

Zuerst muss mit einem Vorurteil aufgeräumt werden, denn der Drink kommt nicht aus Kuba, sondern aus New York. Audrey Saunders (die legendäre Chefin des noch legendäreren Pegu Clubs in Manhattan) kam 2002 auf die Idee, die alte Drink-Gattung der mondänen Champagnercocktails mit dem Mojito-Trend zu verschmelzen – und landete dabei einen Geniestreich: Während manche Bars angeberisch einen „Royal Mojito“ mixten, der schlicht mit Champagner statt mit Soda aufgefüllt wurde, entwickelte Saunders ihren Old Cuban mit Blick auf ein viel höheres Maß an Eigenständigkeit.

Der Old Cuban trat danach schnell seinen Siegeszug um die Welt an. Heute kennt jeder Bartender den Drink und die Rezeptur! Traurige Randnotiz: Der Pegu Club selber musste im Jahre 2020 aufgrund der Pandemie-Lage leider dauerhaft schließen.

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

4,5 cl Bacardi Reserva Ocho
2 cl Limettensaft
2 cl Zuckersirup
4 dashes Angostura Bitters
5-6 Minzeblätter (Hierba Buena)
6 cl Champagner (Brut)

Alle Zutaten (außer Champagner) auf Eiswürfeln im Shaker kräftig schütteln. Shaker mit ein wenig Champagner (2 cl) aufgießen. Die Mischung durch ein Feinsieb vorsichtig in eine gefrorene Cocktailschale (Coupette) abseihen. Mit dem restlichen Champagner (4 cl) aufgießen. Mit einem Minzeblatt garnieren. Die Original-Deko – eine gezuckerte Vanilleschote – lassen wir weg! Mit den Zutaten kann man nicht spielen. Ein anderer Rum? Nein. Mehr Champagner? Nein. Mehr Minze, weniger Bitters? Absolut nein.

