

Brief Notes of a Bartender

EIN KÖNIGLICHER DRINK

PRINCE OF WALES

Ich liebe ja Champagner pur – tatsächlich aber nur wenige Champagner-Cocktails. Der Prince of Wales ist dennoch einer meiner Favoriten und ein buchstäblich „königlicher“ Drink. Es gibt aus meiner Sicht kaum einen Cocktail, von dem so viele grundverschiedene Rezepturen niedergeschrieben wurden – und dessen eine, sehr geniale, Zubereitung mich in meiner gesamten Barkarriere sozusagen verfolgt. Sie benötigen dafür Cognac, Triple Sec, Bitters, Champagner, Eiswürfel, Orangenzeste, Zitronenzeste, eine Kirsche und den Likör Bénédictine DOM – sowie einen Silberbecher! Ich darf verraten: Nie wollte bei mir ein Gast einen anders dargereichten Prince of Wales! Und ob Sie es glauben oder nicht: In Sorge, dass die Bar eventuell keine Silberbecher vorrätig hat, brachten einige Liebhaber sogar ihre eigenen Edelmetall-Gefäße mit ...

GESCHICHTE

Der britische König Albert Edward VII., Spitzname Bertie, war knapp 60 Jahre lang der Prince of Wales (und zwar von 1841 bis 1901) und machte aus dem Laster eine Tugend. Wenn er schon nicht regieren durfte (das tat nämlich seine Mutter Victoria), konnte er immerhin professionalisieren, was er ohnehin beherrschte: etwa das Trinken.

Generell war der Prince of Wales nicht nur als großer Trinker bekannt, sondern gleichwohl auch als profunder Kenner und Köhner am Rührglas. Die damals (wir bewegen uns ungefähr im letzten Drittel des 19. Jahrhunderts) in Großbritannien noch blutjunge, in der Oberschicht als amerikanisch verrufene Gattung des „Cocktails“ lag und gefiel ihm. Wie es hieß, machte Edward VII. hervorragende Mixgetränke.

So erzählt es auch David Wondrich in seinem großartigen Buch „Imbibe!“ (2007). Die Rezeptur aus American Whiskey, Maraschino und Aromatic Bitters ergänzte der Prinz um ein Stück Ananas und etwas Champagner. Den Whiskey ersetzen wir heute durch Cognac, und die Liköre tauschen wir aus. Die Ananas bleibt ebenfalls auf der Strecke ...

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

3 cl Cognac (zum Beispiel Frapin 1270)

3 cl Triple Sec (Pierre Ferrand)

4 dashes Angostura Bitters

ca. 8 cl Champagner

ca. 1/2 cl Bénédictine DOM

Alle Zutaten (außer Bénédictine) im Silberbecher auf viel Eiswürfeln sehr vorsichtig verrühren. Mit einer Zitronen- und Orangenzeste garnieren. Eine Stielkirsche dazugeben. Zum Schluss den Bénédictine „floaten“. Am besten mit einem Parfüm-Zerstäuber sechs Spritzer von dem Likör auf den Drink setzen. Natürlich können Sie hier besten und teuersten Cognac und Champagner verwenden. In einigen Bars der Welt kostet ein „Prince of Wales“-Cocktail dann gerne auch mal 1.000 Euro oder mehr ...

