

BRIEF NOTES OF A BARTENDER

PALMETTO

Der Palmetto-Cocktail ist eigentlich weniger bekannt und taucht dieser Tage auch in fast keinen Barkarten mehr auf. Der Drink ist „old school“ und gilt als vergessener Klassiker. Vereinfacht gesagt handelt es sich um eine Art „Manhattan“ auf Rum-Basis.

Wenn Sie hier die richtigen Zutaten wählen und das perfekte Mischungsverhältnis beachten, haben Sie einen wundervollen Drink mit der richtigen Bitter-sweet-Komponente, den man immer genießen kann. Besonders im Spätsommer auf der Abendterrasse oder in der Cigar-Lounge mit der passenden Zigarre. Die Kombination von Rum mit Vermouth und Zigarre habe ich bereits mehrfach beschrieben und empfohlen – auf diese Weise kreieren Sie besondere Momente, die Sie als Connoisseur nicht vergessen werden.

GESCHICHTE Eine der vermutlich ersten Erwähnungen eines Palmetto-Cocktails findet man in Jack's Manual aus dem Jahre 1910. Im vorliegenden Rezept werden süßer Wermut und Santa-Cruz-Rum zu jeweils gleichen Teilen mit 3 Dashes Angostura verrührt. Harry Craddock verwendet im Savoy Cocktail Book von 1930 Rum aus St. Croix von den US Virgin Islands.

Durch die Verwendung verschiedener Rums, Vermouths und Bitters ergeben sich jedoch unzählige Möglichkeiten, dem Drink einen persönlichen Charakter zu verleihen. Das macht den Palmetto zu einem (nahezu) in Vergessenheit geratenen Klassiker, bei dem man sich jedoch nicht zu nahe am Original orientieren muss, sondern den feinen Fassaromen eines gelagerten Rums ihren Platz einräumen sollte. In Kuba habe ich vor Jahrzehnten einen Rum-Manhattan auf Eis bestellt und einen gelungenen (doppelten) Palmetto serviert bekommen. In diesem Fall mit einem älteren Havana-Club-Rum.

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 cl gereifter, fassgelagerter Rum (Empfehlung: Mount Gay XO aus Barbados)

4 cl roter, süßer Vermouth (Empfehlung: Carpano Antica Formula)

3 Dashes Angostura Bitters

Im Old-Fashioned-Glas (Tumbler) auf Eiswürfel verrühren und mit einer Orangenzeste abspritzen.

Hier lohnen sich Experimente mit verschiedenen Rums und verschiedenen Vermouths!

Dazu empfehle ich eine wundervolle Zigarre, etwa die ROMEO y JULIETA EXHIBICION No. 4 aus Kuba – perfekt!