

**D**er Sidecar taucht im Gegensatz zu anderen klassischen Old-School-Drinks wie Old Fashioned oder Martini so gut wie gar nicht mehr auf einer Barkarte auf – und wird dementsprechend auch sehr selten bestellt und produziert.

Das ist, gelinde gesagt, schade und wird dem Cocktail mit einer legendenumwobenen Herkunft nicht gerecht. Ich mixe und verkaufe den Sidecar sehr gerne. Ich liebe ihn sogar. Ich trinke ihn auch gerne selbst. Die einfache Mischung aus Cognac, Orangenlikör und Zitronensaft ist stark, köstlich und verlangt nach mehr. Dabei ist eine gewissenhafte Zubereitung natürlich unabdingbar.

Ich hatte eines Abends in Hamburg einmal drei jüngere Gentleman am Tisch zu Gast, die alle einen perfekt sitzenden Smoking trugen. Ich überlegte, was die Herren wohl bestellen würden, denn sie sahen sehr entschlossen aus. Sie orderten drei Sidecars. Später nochmal drei. Dann nochmal drei. Perfekt. Auf meine Frage: „Wie komme ich zu der Ehre, so fantastisch gekleideten Gentleman solch seltene, köstliche Drinks zu servieren?“, antworteten die Herren nur: „Wir wollen uns nur gepflegt, kultiviert und stilvoll betrinken. Und wir lieben Sidecars.“

**GESCHICHTE** Die Herkunft des Sidecar ist unklar. Viele behaupten, er stamme aus Harry's New York Bar in Paris. Oder aus einem französischen Bistro, wo er 1918 das erste Mal für einen Soldaten, der regelmäßig in einem Motorrad mit Beiwagen (Sidecar) vorbeikam, gemixt wurde.

Harry MacElhone, der sich die Erfindung des Drinks später selbst auf die Fahnen schrieb, erwähnt ihn in seinem Harry's ABC of Mixing

Drinks aus dem Jahre 1922 und gesteht dessen Erfindung ursprünglich dem Kollegen Pat MacGarry im Londoner Buck's Club zu.

Professor Jerry Thomas wiederum erwähnte bereits im Jahr 1862 den „Brandy Crusta“, bestehend aus Brandy, Curaçao-Likör, Bitters, Sirup und Zitronensaft. Zu servieren in einem Glas mit Zuckerrand. Die DNA des Sidecar ist in diesem Drink schon deutlich zu erkennen.

## BRIEF NOTES OF A BARTENDER

# SIDECAR

## EIN FAST VERGESSENER KLASSIKER

### REZEPTUR

5-6 cl Cognac (Frapin 1270 oder ein anderer V.S. Cognac, auch wertvollere Tropfen sind erlaubt)  
2 cl Pierre Ferrand Triple Sec à l'Orange (auch Cointreau ist möglich)  
2 cl Zitronensaft

Alles auf Eiswürfeln im Shaker schütteln. In eine gefrorene Cocktailschale (Coupette) abseihen. Kann mit einer Orangenzeste garniert werden. Von einem Zuckerrand am Glas (Crusta) würde ich abraten.



**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](http://www.dasjames.com)). Dort kann man seine Kunst erleben.