

Bis heute bleibt dieser Dreiteiler der vielleicht beliebteste Gradmesser für die Qualität einer Bar, denn kein anderer Drink ist gleichzeitig so simpel und sagt so viel über die Fertigkeiten einer Bar und eines Bartenders aus.

Zusammenspiel und perfekte Balance von erstklassigem Bourbon Whiskey, frischem Zitronensaft und Zucker sind maßgebend für den Bartender und sein Gefühl für alle Sours und überhaupt sämtliche säurebetonten Drinks. Der frische Zitronensaft ändert sich täglich. Er schmeckt nie gleich. Die Balance zwischen Säure und Zucker muss jeden Tag angepasst werden.

Ich habe in meinen vielen Jahren als Chefmixer im Schumann's jeden Tag einen kleinen Schluck des ersten Whiskey Sour in ein kleines Tasting-Glas gefüllt und verkostet. Dann wusste ich genau, wie ich mit dem Zitronensaft arbeiten muss. Dieser erste Schluck war immer „wahnsinnig lecker“ und auch Motivation für den Abend. Ich habe keinen anderen Drink so oft verkostet und gleichzeitig so selten getrunken.

Der Whiskey Sour ist die größte Selbstverständlichkeit der Bar. Der Cocktail-Autor und Barhistoriker David Wondrich hat ihn einst als „das Fried-Egg-Sandwich der amerikanischen Mixologie“ bezeichnet.

GESCHICHTE Der Whiskey Sour ist einer ältesten Drinks an der Bar. Schon 1862, im ersten Cocktailbuch der Geschichte, wurde er aufgelistet. Als der Autor Jerry Thomas alias Professor Cocktail das Mischgetränk in seinem Buch „How to mix Drinks“ veröffentlichte, waren die Sours noch eine eigenständige Kategorie der Mixed Drinks.

Es gibt unzählige Rezepturen des Whiskey Sour. Variationen mit Scotch, Irish Whiskey, Bitters, Eiweiß, Soda oder anderen „Additives“. Überall und immer wurde Whiskey Sour an einer Bar gemixt und getrunken. Ich finde, dass weniger in diesem Fall mehr ist: Man benötigt eigentlich nur Whiskey (Bourbon), Zitronensaft und Zucker.

BRIEF NOTES OF A BARTENDER

WHISKEY SOUR

Die Referenz der Bar

REZEPTUR

- 6 cl** Bourbon Whiskey (Empfehlung: Woodford Reserve)
- 3 cl** frischer Zitronensaft
- 2 cl** Zuckersirup (Mischverhältnis Zucker:Wasser 1:1)

Alles auf viel Eiswürfeln im Shaker kräftig schütteln. In einen Tumbler oder ein Old-Fashioned-Glas auf Eiswürfel abseihen. Ich spritze den Drink mit ein paar Tropfen frischem Orangensaft (frisch aufgeschnitten, mit der Hand gepresst) ab. Wenn man mag, kann man eine Kirsche dazugeben.

NEW YORK SOUR

- 5 cl** Bourbon Whiskey
- 3 cl** Zitronensaft
- 2 cl** Zuckersirup
- 1** frisches Bio-Eiweiß

Alles kräftig auf Eis schütteln. In Old-Fashioned-Glas auf Eis abseihen.

1 cl Portwein (Ruby Reserve oder LBV) vorsichtig über den Drink träufeln.



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.