



Mix it again, Sam

Eiskalte Cocktails
mit köstlichem Bier





An den Shaker, fertig, los!

Sie heißen „Spiced Pils“, „Lager meets Rickey“ oder „Weisse International“, sie schmecken fruchtig oder scharf, haben etwas mehr Alkohol, etwas weniger oder gar keinen. Doch eines haben alle gemeinsam: Gemixt werden sie mit Bier.

Zehn neue Cocktails hat der Düsseldorfer Barmixer Kent Steinbach („Mojito's Bar und Taparia“) geschüttelt und gerührt, und natürlich hat er auch reichlich probiert. „Das Bier als Filler, wo sonst Sodawasser oder Fruchtsäfte verwendet werden, gibt den Cocktails das Erfrischende. Und diese ganz überraschende Geschmacksnote.“ Er verrät auch gleich seinen Trick: „Das Bier kommt zum Schluss dazu, langsam und ganz vorsichtig, damit die Kohlensäure nicht zu sehr sprudelt.“

Um die neuen Bier-Cocktails zu mixen, brauchen Sie nichts anderes als die Zutaten für klassische Cocktails. Und natürlich das entsprechende Bier. Sollte Ihnen mal eine Zutat fehlen, lassen Sie einfach Ihre Phantasie spielen. Nehmen Sie etwas Ähnliches und mixen Sie Ihre eigene Kreation!

James Bond sollte sich das mit seinem Martini nochmal überlegen ...

In diesem Sinne:
Ihre Deutschen Brauer
Ihre Deutsche Barkeeper-Union

Diese Cocktailrezepte sind entstanden in einer Gemeinschaftsproduktion des Deutschen Brauer-Bundes und der Deutschen Barkeeper-Union.

Die Cocktails



<i>Alt</i>	
Altbier Breezer	4
<i>Kölsch</i>	
Kölsch Colada	5
<i>Kölsch, alkoholfrei</i>	
Bier Brause	6
<i>Weizen</i>	
Weißbier Mojito	7
<i>Pils</i>	
Spiced Pils	8
<i>Export</i>	
Export Punch	9
<i>Lager</i>	
Lager meets Rickey	10
<i>Schwarzbier</i>	
Black Refresher	11
<i>Berliner Weisse</i>	
Weisse International	12
<i>Bockbier</i>	
Bock Shot	13
<i>Kleine Bierkunde</i>	
Das sind die Biere	14



Altbier Breezer

Altbiermix mit Beach-Feeling: Exotischer Rumgeschmack und feinherbem Malzfinish. Wer Caipirinha mag, wird den Altbier Breezer lieben.

- Vier halbierte Kumquats in ein großes Caipirinha-Glas geben.
- 1 Esslöffel weißen Rohrzucker dazu und das Ganze mit einem Stößel leicht andrücken.
- Glas zu 3/4 mit crushed Eis füllen. 3 cl Lemon Hart Rum gold 40% und 2 cl Cointreau dazugeben.
- Jetzt das Glas bis zum Rand mit Altbier füllen. Gut umrühren und sofort trinken.



Kölsch Colada

Cremig-fruchtig und nicht zu süß. Das Überraschende an der Kölsch Colada: Die Cocoscreme bekommt durch die Kohlensäure im Bier eine erfrischende Note.

- Shaker zu 3/4 mit crushed Eis füllen.
- 4 cl Cocoscreme, 8 cl Ananassaft und 4 cl weißen Rum dazugeben.
- Schütteln, in ein bauchiges Glas geben und mit Kölsch auffüllen.



Weißbier Mojito

Minzig, spritzig, superfrisch. Das Raffinierte: Die Hefenote des Weißbiers passt ideal zu Rum & Rohrzucker und gibt dem Weißbier Mojito einen kräftigen Touch.

- 3 Minzzweige knicken und in ein Glas stecken.
- Mit 3 cl Limettensaft, einem gehäuften Esslöffel weißem Rohrzucker und 5 cl weißem Rum auffüllen.
- Minze mit dem Löffel leicht andrücken. Crushed Eis zugeben.
- Mit Weißbier auffüllen und umrühren.



Bier Brause

DER alkoholfreie Durstlöcher der Saison. Fruchtig frisch und sehr süffig. Davon darf's gern einer mehr sein – auch wenn man gar kein Auto hat.

- Ein großes Glas 3/4 mit crushed Eis füllen.
- 1 cl Grenadine, 10 cl Guarana-Limo (aus dem Asia-Laden oder vom Brasilianer) alternativ: Ginger Ale dazugeben.
- Mit alkoholfreiem Kölsch auffüllen, umrühren.
- Eine Kirsche und 1/4 Limette als Deko dazu.

Spiced Pils

Spicy mit Biss! Dieser Drink ist nichts für die Süßen – ihn lieben die Fans herberen Geschmacks.
Fruchtig und würzig – das ist ein echter Spiced Pils.



- Den Shaker zu 2/3 mit crushed Eis füllen.
- 3 cl Mangalore Likör (aus dem gut sortierten Lebensmittelhandel), 3 cl Wodka, 2 cl Cointreau, 2 cl Orangensaft dazugeben.
- Kräftig schütteln. In ein hohes Glas geben. Mit Pils auffüllen und mit einer Scheibe frischem Obst dekorieren.



Export Punch

Exotisch, kräftig, süffig – ein Punch mit besonderer (Bier-)Note. Und eine Offenbarung für jeden Liebhaber von Cocktails mit Rum.

- Shaker 2/3 mit crushed Eis füllen.
- 3 cl Lemon Hart Rum gold 40%, 2 cl Safari Likör, 1 cl Giffard Orgeat Sirup, 1 cl frischen Limettensaft, 4 cl Maracujanektar dazugeben.
- Kräftig schütteln und in ein Glas schütten.
- Mit Exportbier auffüllen.
- Mit Cocktailkirsche, 1/4 Ananasscheibe und Minzspitze dekorieren.

Lager meets Rickey

Säurebetont, mit feinherbem Finish. Dominiert vom intensiven Aroma der Limette. Dieser Cocktail überzeugt den eingefleischtesten Caipi-Fan.

- 1 Limette achteln und mit 1 Esslöffel Rohrzucker in einem Capirinha-Glas zerdrücken.
- Das Glas zu 4/5 mit crushed Eis auffüllen.
- 4 cl Absolut Citron Vodka und 4 cl Cranberry Juice zugeben.
- Mit Lagerbier auffüllen.



Black Refresher

Ein leichter, prickelnder Cocktail mit wenig Alkohol. Die perfekte Erfrischung mit dem leicht malzigem Aroma des Schwarzbieres.

- Ein großes Glas 3/4 mit Eiswürfeln füllen.
- 3 cl Apricot Brandy, 3 cl Martini d'Oro, 4 cl Ginger Ale dazugeben.
- Mit Schwarzbier auffüllen und gut umrühren.
- 1/8 Orange darüber ausdrücken und mit einer Minzspitze dekorieren.



Bock Shot

Kurz, stark, gut. Für die kleine Runde zwischendurch. Eine perfekte Verbindung von weichem Whisky mit kräftigem Bockbier.

- Ein Whiskyglas bis zum Rand mit Eiswürfeln füllen.
- 4 cl Scotch Whisky, 2 cl Drambuie Likör und einen Schuss Bockbier dazugeben.
- Kurz umrühren und mit einer Orangenscheibe dekorieren.

Weisse International

Ein fruchtig-frischer Durstlöcher: Berliner Weisse, diesmal nicht mit Sirup, sondern ganz cosmopolitan like mit fruchtigen Spirituosen!

- Eine große Berliner Weisse-Schale 2/3 mit Eiswürfeln füllen.
- 2 cl Absolut Kurant (Johannisbeer-)Wodka, 2 cl Cointreau, 1 cl Giffard Cranberry Sirup, 2 cl Rose's Lime Juice dazugeben und gut verrühren.
- Mit Berliner Weisse auffüllen.
- Darüber 1/4 Limette ausdrücken.



Mit diesen Bieren wird gemixt

Etwa 5.000 Biersorten werden in Deutschland gebraut – hier sehen Sie die wichtigsten und beliebtesten Biere auf einen Blick. Diese Sorten wurden für die zehn Cocktails in diesem Folder verwendet.



Pils

Die betonte Hopfenblume, der sahnige Schaum und ein feinherber Geschmack setzen das Pils an die Spitze der Beliebtheitsskala deutscher Biere.



Weizen

Es ist wohl das bayerischste aller Biere. Ob hell oder dunkel, kristallklar oder hefetrüb – der intensive Hefegeschmack ist das Typische am Weizenbier.

Kölsch

Das hellgelbe, obergärige Kölsch hat es sogar zu einer EU-weit geschützten Bezeichnung gebracht. Sein Geschmack: hopfenbetont.



Alt

Ein bernsteinfarbenes bis dunkles obergäriges Vollbier mit ausgeprägter Hopfennote und manchmal fruchtiger Note – das ist das Altbier.



Bock

Das stärkste aller Biere ist das Bockbier! Durch den höheren Malzanteil steigt die Stammwürze – und damit der Alkohol.



Berliner Weisse

Leicht hefetrüb und von spritzigem, leicht säuerlichem Charakter, das ist die Berliner Weisse. Meist kommt noch ein Spritzer Sirup dazu.

Alkoholfreie Biere

Von vielen Sorten gibt es inzwischen die alkoholfreie Variante. Meist wird der Alkohol erst dem fertigen Bier entzogen. Doch der Geschmack, der bleibt!

Lager/Export

Es gibt sie in hell-goldgelb oder dunkel. Das Helle wird vor allem in Süddeutschland getrunken, das Export in Baden-Württemberg.



Schwarzbier

Sie kommen aus dem Osten, die dunklen, vollmundigen Schwarzbiere untergäriger Art, und seit der Wende erfreut sich auch der Westen daran.



Cocktaildatenbank im Internet: www.deutsches-bier.net

Herausgeber:

Gesellschaft für Öffentlichkeitsarbeit der Deutschen Brauwirtschaft e. V.

Annaberger Str. 28, 53175 Bonn

Telefon (02 28) 95 90 651, Fax (02 28) 95 90 617

info@brauer-bund.de, www.deutsches-bier.net

Fotos: Barbara Lutterbeck

Gestaltung: signum [kom, Köln

„Mix it again, Sam“ ist eine Gemeinschaftsproduktion
von GfÖ und Deutsche Barkeeper-Union e.V.

