

DIE
MOCKTAIL
BIBEL

LINH NGUYEN

LIKE A VIRGIN

CALLWEY





EINLEITUNG

10

ALKOHOLFREIE DESTILLATE

Aromatik ohne Promille

74

DIE KUNST DER BALANCE

Wie man einen perfekt ausbalancierten Drink kreiert

16

HERSTELLUNGSTECHNIKEN

28

DIE GRUNDLAGEN DER MIXOLOGIE

38

Zutatenkunde und Bar-Equipment

Grundausrüstung für Spirituosen & co.

41

Grundausrüstung Säfte

42

Grundausrüstung frisches Obst & Kräuter

44

Grundausrüstung Sirupe

46

Grundausrüstung zum Auffüllen

48

Grundausrüstung Eis

50

DAS BASIC-EQUIPMENT

52

Grundausrüstung für die heimische Bar

ESPUMA & AIR

56

Zwei Techniken für das gewisse Extra im Glas

GESCHMACK NEU DEFINIEREN

62

Eigene Sirup-Kreationen

GARNIER- UND DEKORATIONS-VORSCHLÄGE

80

REZEPTE

86

CLASSICS

Die Klassiker im Mocktail-Umhang

88

SPRIZZ

108

SIGNATURE MOCKTAILS

132

TIPPS & TRICKS

212

Die Pannenhilfe

214

Personalisierung

216

Atmosphäre

218

SCHLUSSWORT

220

SERVICE

224

Glossar

226

Bezugsquellen

228

Bar-Empfehlungen

230

Danksagung

234

Callwey Verlag

238

Impressum

240





WILLKOMMEN

IN DER WELT DER MOCKTAILS



Mein Name ist Linh Nguyen, und ich lade euch herzlich dazu ein, mit mir in die Welt der Mixologie einzutauchen – eine Welt, die ich im Lauf der Jahre auf meine ganz eigene Art definiert habe. Mein Ansatz ist einzigartig und wird vielleicht manches Mal anders sein, als ihr es gewohnt seid. Doch genau darin liegt die Schönheit: Mixologie ist nicht nur ein Handwerk, sondern eine Kunst, die ich mit all meinen Sinnen lebe.



D

Dabei war es gar nicht der klassische Weg, der mich hinter die Bar führte. Die Welt der Cocktails und Bars war mir lange Zeit fremd – ein mysteriöser Ort, der im Glanz von Glas und Flüssigkeit badete, wo Drinks Geschichten erzählten und jede Zutat eine ganz eigene Bedeutung hatte. Doch während mir die Welt sprudelnde Cocktails und berauschende Spirituosen bot, war ich auf der Suche nach etwas anderem: nach der Kunst der Verführung ...

Ich freue mich darauf, euch mit diesem Buch auf eine Reise in die Mixologie mitzunehmen, bei der wir zusammen diese Kunst erkunden. Wir werden Geschmäcker entdecken, Geschichten erzählen und Drinks kreieren, die nicht nur köstlich sind, sondern berühren. Willkommen in meiner Welt der Sinne.

MEINE REISE ZUR MIXOLOGIE

Geboren wurde ich 1988 in Rathenow in Brandenburg als Kind vietnamesischer Eltern. Meine Familie zog bald darauf nach Marburg, wo ich aufwuchs, zur Schule ging und später mein Abitur machte. Nach einem Bachelorstudium, das wenig mit dem zu tun hatte, was ich heute mache, führte mich mein Weg zunächst abseits der Barwelt. Doch es dauerte nicht lange, bis ich als Quereinsteigerin in einem Hotelbetrieb landete – eine Entscheidung, die meinen Weg in die Welt der Cocktails und der Gastfreundschaft prägen sollte. Nachdem ich meinen „International Bartender“-Schein in Barcelona gemacht hatte, blieb ich fast fünf Jahre fest angestellt in der Hotelbar. Dort erlernte ich die Grundkenntnisse des Mixens und entwickelte mich persönlich und beruflich zu der Person, die ich heute bin, auch wenn ich immer wieder auf Herausforderungen stieß, die mir vor Augen führten, dass es heute immer noch Ungleichheiten zwischen den Geschlechtern gibt.

Nach diesen knapp fünf Jahren spürte ich, dass ich etwas Eigenes schaffen wollte. Ich hatte das Bedürfnis, die Mixologie auf meine eigene Weise zu erforschen, weiterzuentwickeln und neu zu definieren. Mixologie ist für mich mehr als das Erstellen einer Barkarte – es ist eine Art der Sinneserfahrung. In meiner Arbeit vereine ich heute Geschmäcker mit Kunst und Musik und lasse die Sinne ineinanderfließen. Das, was wir hören, fühlen, sehen und schmecken, gehört für mich zusammen und prägt das Erlebnis eines guten Drinks.

MEIN WEG ZUR WELTSPITZE

2019 beschloss ich, an meinem ersten Cocktail-Wettbewerb teilzunehmen, um zu präsentieren, was ich konnte. Es war der Anfang einer Reise, die mich weit führte. Dieser erste Wettbewerb, ein Meilenstein, war die **Lady Amarena Competition**, eine Meisterschaft ausschließlich für Frauen. Zum 100-jährigen Geburtstag der Firma Fabbri und zu Ehren der Erfinderin der Amarenakirsche, Rachele Fabbri, hat das bekannte italienische Familienunternehmen 2005 diesen Wettbewerb ins Leben gerufen. 2021 wurde ich deutsche Meisterin, und 2022 gewann ich schließlich das Global Final – der Moment, in dem ich als Lady Amarena International und The Best Female Bartender of the World ausgezeichnet wurde. Damit holte Deutschland erstmalig Gold. Dieser Sieg war der entscheidende Startschuss für meine heutige Karriere und hat mich motiviert, meinen eigenen Weg in der Mixologie zu gehen.

Die **World Class**, der weltweit größte Bartender-Wettbewerb, war ebenfalls prägend: Als Finalistin für Deutschland lernte ich, meine Fähigkeiten auf ein neues Level zu heben. Und beim **IWCC – International Wörthersee Cocktail Cup** konnte ich mehrere Gruppensiege und einen beeindruckenden zweiten

Platz overall erreichen. Schließlich wurde ich zur **Rolling Pin European Bartender 2022** gewählt, was meine Position in der Branche weiter festigte.

Danke dafür, Johannes Rainer und Lars Hense, dass ihr mich fordert und fördert und seither treue Wegbegleiter seid. Siege verzeichnet man gemeinsam oder gar nicht!

DIE ENTSCHEIDUNG MEINER EIGENEN MIXOLOGIE

2023 wagte ich den großen Schritt in die Selbstständigkeit. Mir wurde klar, dass mein Ansatz in der Mixologie anders ist als das, was konventionell in vielen Bars gelebt wird. Ich wollte mich auf das konzentrieren, was mir wirklich wichtig ist: Genuss, der über das Geschmackliche hinausgeht. Ich entwickle Drinks, die die Sinne berühren, die Farben sprechen lassen und Gefühle transportieren – und am Ende einfach großartig schmecken. In dieser Zeit durfte ich an außergewöhnlichen Projekten arbeiten. Ich habe Duft-Cocktails für Bruno Banani kreiert und ein sensorisches Erlebnis für den Lena Gercke Signature-Duft gestaltet. Diese Projekte erlauben es mir, meine feministischen, gefühlvollen Ansätze auf ganz neuen Ebenen umzusetzen. Auch als TV-Bartenderin in der Vox-Sendung „First Dates“ mit Roland Trettl bin ich aktiv. Dort erlebe ich, wie Liebe und Genuss Hand in Hand gehen, und darf Teil eines großartigen Teams sein, das Genussmomente mit Herzblut feiert.

MOCKTAILS

Mocktails (engl. *to mock* = täuschen, nachahmen; im Kontext: ohne Alkohol, aber wie ein Cocktail) kommen ohne Promille aus, weisen jedoch all die Kreativität und Raffinesse auf, die man in den besten Cocktailbars der Welt finden könnte. Meine Reise begann in den kleinen Bars, wo ich zunächst experimentierte und feststellte, dass der Geschmack, die Textur und das Erlebnis eines Drinks weit über die alkoholische Komponente hinausgehen konnten. Es ist die Balance der Aromen, das Spiel der Gewürze, die Frische der Kräuter, die Süße und der Anklange von Säure, die einem Getränk Leben einhauchen.

Unsere Welt wird so stark von alkoholischen Getränken dominiert, da wollte ich nicht nur Alternativen anbieten, sondern kreative Genussmomente erschaffen, die für sich selbst stehen. Denn

für mich ist das Erfinden alkoholfreier Drinks eine Ausdrucksform, die einen Teil meines Lebens ausmacht. Es ist die Leidenschaft, die ich zelebriere, wenn ich in jeder Mischung, in jedem Shake und jedem Tropfen meinen Gästen und Freunden zeigen kann, dass sich Genuss und alkoholfrei nicht ausschließen.

Und hier, in Like a Virgin, teile ich mit euch die Geheimnisse und die Kunst des Mixens – komplett promillefrei!

Schon immer war ich eine verantwortungsbewusste Person, besonders im Umgang mit Alkohol. Für mich war es eine Selbstverständlichkeit, am Arbeitsplatz keinen Alkohol zu konsumieren. Auch mein typisches Feierabendgetränk bestand meist aus einer Coke Zero.

Ich sah meine Profession als etwas sehr Ernsthaftes, als eine Kunst und eine Verantwortung. Diese Einstellung spiegelte sich auch in meinem Privatleben wider: Ich trinke selten und wenn, bleibt es meistens bei einem Glas. Viele fanden das ungewöhnlich und fragten mich oft, wie ich den perfekten Drink kreieren könne, ohne dabei Alkohol zu verwenden. Die Antwort ist einfach: Um die Balance und das Geschmacksprofil eines Drinks zu erfassen, reichen oft schon ein paar wenige Tropfen. Es geht um die feine Abstimmung, die Präzision und die Kunst der Aromen – und dafür muss ich nicht regelmäßig Alkohol trinken. Das Geschmacksprofil wird nach dem Abschmecken für immer in meinem sensorischen Gedächtnis gespeichert, so, wie wir es mit dem Geschmack einer Banane oder Schokolade machen.

KLASSISCHE COCKTAILS IN NEUEM GEWAND

Aus diesem Grund ist es mir wichtig, klassische Cocktails auch als alkoholfreie Variante anzubieten. Es gibt viele Menschen, die zu besonderen Anlässen, bei Feierlichkeiten oder auf Events gerne das volle Geschmackserlebnis genießen möchten, ohne dabei auf Alkohol zurückgreifen zu müssen – etwa weil sie noch fahren müssen, aus gesundheitlichen Gründen, aufgrund einer Schwangerschaft oder weil sie einfach bewusst auf Alkohol verzichten möchten.

Zu oft stehen solche Menschen abseits, werden nur mit Softdrinks, Saft oder einem schlichten Tonic abgespeist. Für mich ist das unzureichend. Ich möchte Drinks anbieten, die den

gleichen Geschmack und die gleiche Raffinesse wie ihre alkoholischen Gegenstücke besitzen. Warum sollte jemand auf den Genuss eines klassischen Cocktails verzichten, nur weil er oder sie keinen Alkohol konsumieren möchte? Es geht darum, dass jeder die Möglichkeit haben sollte, mit einem Drink anzustößen, der mehr als nur eine bloße Alternative ist – sondern ein echter Genussmoment, der sich voll entfalten kann.

Dabei ist mir als Bartender bewusst, welche Wirkung Alkohol auf den Körper haben kann. Ich nehme meine Verantwortung ernst und sehe es als meine Aufgabe, meine Gäste respektvoll und verantwortungsbewusst zu beraten. Es ist mir wichtig, darüber aufzuklären und Alternativen zu bieten, die sowohl geschmacklich als auch erlebnisorientiert überzeugen.

Alkohol hat tiefgreifende Auswirkungen auf unseren Körper und unsere Sinne, und ein bewusster Umgang damit ist unerlässlich. Mocktails bieten eine Möglichkeit, ohne die potenziellen Nebenwirkungen oder Gefahren von Alkohol voll in den Geschmack und das Erlebnis eines Cocktails einzutauchen. Sie sind ein Genuss ohne Kompromisse und bieten allen, die sich für diesen Weg entscheiden, eine ebenso reiche und tiefgründige Erfahrung wie jedes alkoholische Pendant.

Ich möchte den Alkohol nicht verteufeln – im Gegenteil: Ich liebe Spirituosen und schätze ihre Vielschichtigkeit und die Geschichten, die sie erzählen. Doch genauso wichtig ist mir ein bewusster, achtsamer Umgang damit. Das ist nicht nur ein Appell an meine Kolleginnen und Kollegen, sondern auch eine Botschaft an den Nachwuchs in der Mixologie: Genuss und Verantwortung gehen Hand in Hand. Und wer wirklich versteht, was Alkohol im Körper bewirkt, kann ihn mit der nötigen Sorgfalt einsetzen – um so einen perfekten Cocktail zu kreieren oder sich bewusst für die alkoholfreie Alternative zu entscheiden.

GENUSS, VERANTWORTUNG UND DER UMGANG MIT ALKOHOL

Das Thema Alkohol vs. kein Alkohol ist eines, das in vielen Bereichen unseres Lebens tief verwurzelt ist, nicht nur in der Gastronomie, sondern auch im Alltag – wobei ich in der Gastronomie oft beobachte, dass der Konsum von Alkohol fast schon zum Lebensstil dazugehört. Aussagen wie „Ein kurzer Shot, um den Abend zu überleben“, „Gastro ist eben stressig, da gehört

das dazu“ oder „Mach dich mal locker, Linh“ sind nicht selten. Doch dieser scheinbar selbstverständliche Umgang birgt Gefahren. Wenn Alkohol ein ständiger Begleiter wird – sei es aus Gewohnheit, sozialem Druck oder Stressbewältigung – rückt der eigentliche Genuss schnell in den Hintergrund.

Doch auch im normalen Leben scheint der Verzicht auf Alkohol oft Erklärungsbedarf nach sich zu ziehen. Warum muss man sich rechtfertigen, wenn man sich bewusst entscheidet, keinen Alkohol zu trinken? Sagt jemand: „Ich bleibe heute alkoholfrei“, kommen sofort Fragen wie: „Geht es dir nicht gut? Bist du schwanger?“ – oder gar unglaubliche Blicke, als sei diese Entscheidung ungewöhnlich oder erklärmungsbedürftig.

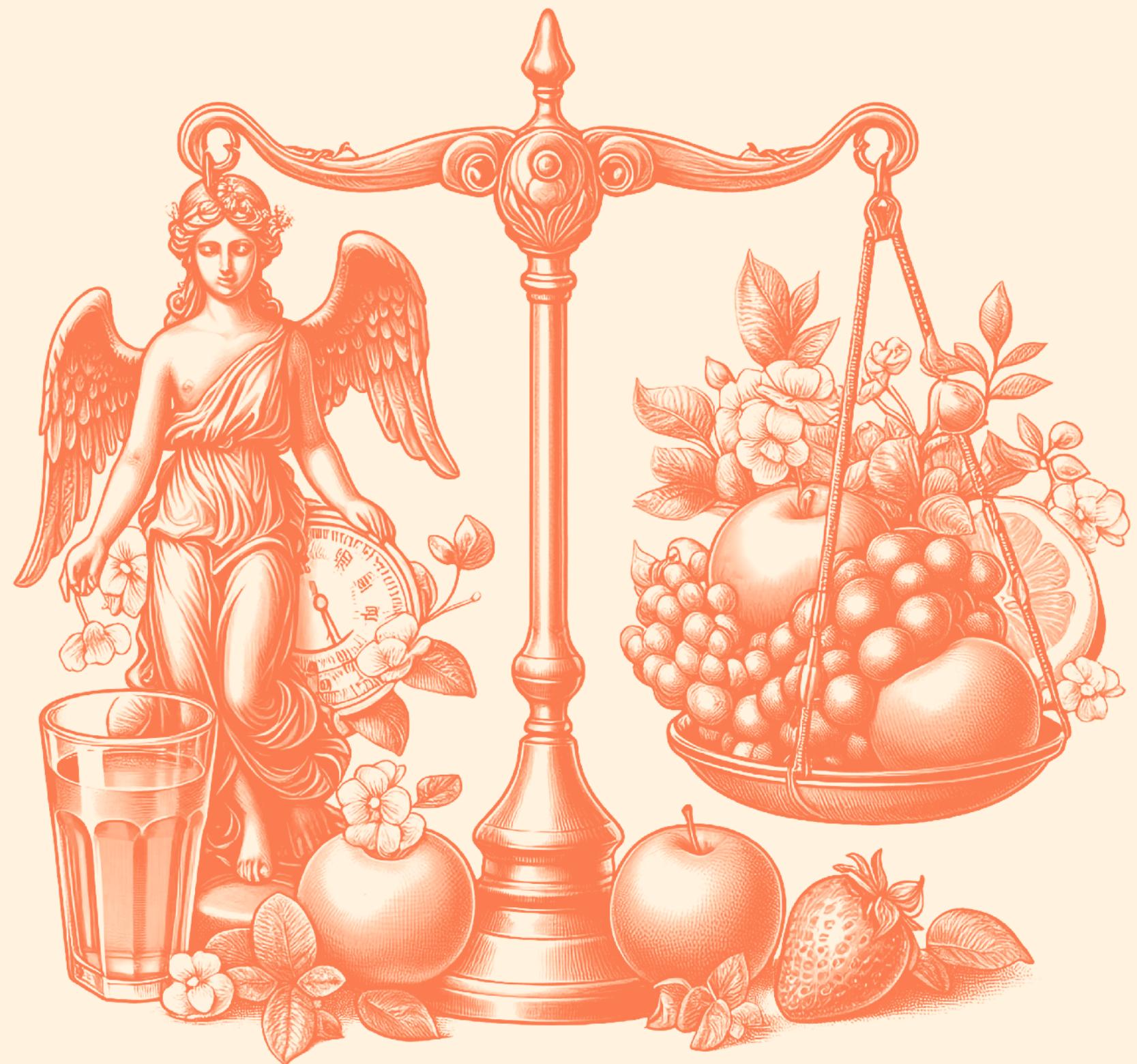
Dabei ist die bewusste Entscheidung, auf Alkohol zu verzichten, weder ungewöhnlich noch ein Grund, sich zu rechtfertigen. Alkohol sollte keine Voraussetzung für einen gelungenen Abend sein – weder in der Bar noch im privaten Umfeld. Es ist unverständlich, warum ein „Nein, danke“ so oft hinterfragt wird. Genuss sollte individuell und frei von gesellschaftlichem Druck sein, egal ob mit oder ohne Alkohol.

Mocktails zeigen eindrucksvoll, dass es auch anders geht. Ein Abend mit alkoholfreien Cocktails kann genauso besonders und schön sein – vielleicht sogar noch nachhaltiger. Ihr könnt leckere, raffinierte Drinks genießen, danach selbst nach Hause fahren und am nächsten Tag fit und ohne Kater in den Alltag starten. Menschen mit gesundheitlichen Einschränkungen, Schwangere oder diejenigen, die einfach keinen Alkohol trinken möchten, fühlen sich nicht ausgeschlossen. Im Gegenteil: Sie können Teil eines gemeinsamen Genusserlebnisses sein, ohne dass ihre Wahl visuell oder geschmacklich abgetrennt wird.

Das Beste daran: Man bleibt fit, tut seinem Körper etwas Gutes und kann mehr als drei Drinks genießen, ohne sich benebelt zu fühlen. Der Abend bleibt klar, die Erinnerungen ebenso, und man spart sich peinliche SMS oder unbedachte Worte, die man am nächsten Tag bereut. Mocktails bieten nicht nur Genuss, sondern auch Leichtigkeit und ein unbeschwertes Gefühl, das den Spaß an einem gelungenen Abend nicht schmälert, sondern bereichert.

Dieses Buch ist ein Plädoyer dafür, Genuss auf einer neuen Ebene zu erleben – mit oder ohne Alkohol, aber immer mit der nötigen Achtsamkeit und Verantwortung.





DIE KUNST DER BALANCE

WIE MAN EINEN PERFEKT
AUSBALANCIERTEN DRINK KREIERT

Die perfekte Balance in einem Drink zu finden, ist der Kern der Mixologie. Es geht darum, jede Geschmackskomponente auf der Zunge anzusprechen und so ein harmonisches Geschmackserlebnis zu schaffen. Ein wahres Geschmackserlebnis entsteht dann, wenn alle Sinne angesprochen werden – von der Zunge über die Nase bis hin zu den Augen, den Ohren und dem Tastsinn. Ein gut ausbalancierter Drink sollte also möglichst viele dieser Geschmacksebenen berühren. Die Kunst liegt darin, Süße, Säure und Bitterkeit in Einklang zu bringen – vielleicht sogar mit einer subtilen Note von Schärfe. Diese Aromen ergeben zusammen ein Getränk, das komplex, befriedigend und vor allem ausgewogen ist.

UNSERE SINNE IM EINKLANG

Welche Rolle die einzelnen Sinne spielen und welche Wahrnehmung daraus ganzheitlich entsteht, erkläre ich euch jetzt:

DIE ZUNGE UND IHRE GESCHMACKSKNOSPEN

Die Oberfläche unserer Zunge ist mit Tausenden winziger Geschmacksknospen bedeckt. Jede dieser Knospen enthält mehrere Arten von Geschmacksrezeptoren, die über feine Haarstrukturen Signale an unser Gehirn weiterleiten. Diese Rezeptoren sind darauf spezialisiert, eine der fünf grundlegenden Geschmacksrichtungen wahrzunehmen:

1. Süß – oft assoziiert mit Energiequellen wie Zucker oder Früchten.
2. Sauer – signalisiert immer die Präsenz von Säure oder Frische.
3. Bitter – kann uns vor potenziell schädlichen Substanzen warnen, sorgt aber auch für Komplexität.
4. Salzig – zeigt essenzielle Mineralien wie Natrium an.
5. Umami – der herzhafte Geschmack, der von Aminosäuren wie Glutamat erzeugt wird und tiefe, vollmundige Aromen hervorbringt.

Jede Geschmacksknospe kann alle diese Geschmacksrichtungen erkennen, allerdings arbeiten sie je nach Bereich der Zunge intensiver. Der Schlüssel zur perfekten Balance liegt darin, all diese Geschmacksrichtungen in einem Drink in harmonischer Weise anzusprechen, um ein vollständiges Geschmackserlebnis zu schaffen.

DER GERUCH: EIN UNTERSCHÄTZTER SITT

Ein ebenso wichtiger Bestandteil wie das Schmecken ist der Geruch. Unsere Nase spielt eine entscheidende Rolle bei der Wahrnehmung von Aromen, die über das reine Schmecken hinausgeht. In der Nasenschleimhaut sitzen spezielle Nervenzellen, sogenannte Geruchsrezeptoren, die chemische Signale aus der Luft wahrnehmen. Diese Signale werden über den Riechkolben an unser Gehirn weitergeleitet, wo sie gemeinsam mit den Signalen der Geschmacksknospen verarbeitet werden.

Das bedeutet: Wenn wir etwas schmecken, wird diese Wahrnehmung stark von unserem Geruchssinn beeinflusst. Denken wir nur an den Unterschied, wenn wir mit einer Erkältung essen – die Aromen wirken plötzlich flach, weil der Geruch fehlt.

Fällt der Geruchssinn ganz aus, so wie es mir mit einer Corona-Infektion 2022 erging, schmecken wir nichts mehr. Diese Erfahrung war ein Schock.

In der Mixologie nutzen wir dieses Zusammenspiel bewusst: Der Duft eines Drinks – sei es der Hauch von Kräutern, die Frische von Zitrusfrüchten oder das subtile Aroma von Gewürzen – trägt maßgeblich zum Geschmackserlebnis bei. Eine durchdachte Garnitur, etwa ein Stück frisch geriebene Zeste oder ein Zweig Rosmarin, verstärkt die aromatische Wahrnehmung und macht den Drink zu einem multisensorischen Erlebnis. Ich persönlich platziere eine Zeste zum Beispiel nicht nur auf den Drink, sondern reibe das ganze Glas damit ein. Die Öle, die sich dadurch am Glasbauch und am Stiel absetzen, werden vom Konsumenten berührt und gelangen so über kurz oder lang über dessen Hände an die Nase, wobei sie eine passive Wahrnehmung erlangen und das Gehirn eine tiefe Verbindung zum Drink schafft.

DIE VERBINDUNG IM GEHIRN

Das Zusammenspiel von Zunge, Nase und Gehirn ist faszinierend. Unsere Sinnesorgane arbeiten eng zusammen, um Geschmack und Aroma zu einem ganzheitlichen Erlebnis zu verbinden. Genau dieses Zusammenspiel macht die Kreation eines Drinks so anspruchsvoll ... und so lohnend.

DAS SEHEN: GENUSS BEGINNT MIT DEM AUGE

Meist erfolgt die erste Sinneswahrnehmung, die mit einem Drink angesprochen wird, über unser Auge – und spielt somit eine entscheidende Rolle: Die Farbe des Drinks, die Präsentation im Glas und die Garnitur – all das beeinflusst, wie wir den Geschmack wahrnehmen, noch bevor wir den ersten Schluck kosten.

Eine durchdachte Garnitur ist nicht nur Dekoration, sondern ein integraler Bestandteil des Erlebnisses. Essbare Elemente wie Kräuter, Zitruszesten oder Blüten verstärken die Aromen und sollten optisch ansprechend arrangiert sein. Nicht essbare Dekorationen, wie ein schmuckvoller Strohhalm oder eine kunstvolle Verzierung, sollten so platziert sein, dass sie das Trinken nicht behindern – denn Ästhetik darf niemals die Funktionalität überlagern.

Eine gelungene Präsentation schafft Vorfreude und bereitet die Sinne auf das vor, was kommt. Der Genuss beginnt also mit dem Sehen.

DAS HÖREN: DER KLANG DER ZUBEREITUNG

Der Hörsinn wird gerne unterschätzt, und doch ist er ein subtiler Bestandteil des Erlebnisses. Denken wir an das Geräusch von Eiswürfeln, die ins Glas fallen, das Rasseln des Shakers oder das sanfte Zischen, wenn ein Getränk mit Soda aufgegossen wird ... Diese Klänge schaffen Atmosphäre und wecken Erwartungen.

Jede Konsistenz, jede Textur hat ihren eigenen Klang, und diese akustischen Elemente sind Teil der Magie der Zubereitung. Sie geben dem Gast (oder uns selbst) einen ersten Vorgeschmack auf die Qualität und Sorgfalt, die in den Drink eingeflossen sind.

DAS FÜHLEN: GREIFBARKEIT UND TEXTUR

Der letzte Sinn, der angesprochen wird, ist das Fühlen. Das beginnt bereits mit der Haptik des Glases. Ist es kühler oder wärmer, glatter oder strukturierter? Diese Details tragen zur Wahrnehmung bei. Im Drink selbst ist die Textur entscheidend: Eine seidige Konsistenz, die perfekte Balance zwischen dickflüssig und leicht, macht den Unterschied.

Das Fühlen bezieht sich aber auch auf die Erfahrung, wie man den Drink hält, schmeckt und genießt. Die perfekte Balance wird dann erreicht, wenn sämtliche Sinne greifbar und spürbar angesprochen werden.

EIN GANZHEITLICHES GESCHMACKSERLEBNIS

Ein Drink wird erst dann vollkommen, wenn er alle Sinne einbezieht. Sehen, Riechen, Hören, Schmecken und Fühlen – jedes Element trägt dazu bei, das Erlebnis zu vervollständigen. In der Mixologie geht es also nicht nur darum, Zutaten zu kombinieren, sondern einen Moment zu schaffen, der diese Sinne berührt und im Gedächtnis bleibt.

In den kommenden Kapiteln widmen wir uns den Techniken und Zutaten, die notwendig sind, um dieses multisensorische Erlebnis zu kreieren. Schritt für Schritt zum perfekten Drink!

DIE FARBEN DES GESCHMACKS

Mixologie ist für mich weit mehr als das präzise Mischen von Zutaten. Es ist eine Kunstform, die tief in das Fühlen eintaucht und uns bewusst macht, dass Genuss einheitlich ist. Dabei geht es nicht um Promille oder Alkoholgehalt (denn Spirituosen sind nur eine Zutat), sondern darum, den Sinnesgenuss in Einklang zu bringen.

GENUSS IST EIN ZUSAMMENSPIEL

Genuss ist somit ein komplexes Zusammenspiel unserer Sinne Sehen, Riechen, Hören, Schmecken und Fühlen. Diese Wahrnehmungen arbeiten nicht isoliert, sondern verstärken sich gegenseitig, um ein harmonisches Erlebnis zu schaffen. Für mich ist Mixologie genau das: die Kunst, all diese Sinne miteinander zu verbinden und sie in ein Getränk zu übersetzen, das mehr ist als die Summe seiner Teile.

Doch wie lässt sich Geschmack beschreiben? Natürlich gibt es Geschmackstabellen und Kategorien, die Süße, Säure, Bitterkeit, Salzigkeit oder Umami definieren. Diese haben ihren Platz, und auch diese werden wir in diesem Buch betrachten. Aber Geschmack ist nicht nur eine Frage der Sprache – es ist etwas, das wir fühlen, erleben und manchmal sogar sehen.



“
DER GESCHMACK
SOLL HERZ UND SEELE
ANSPRECHEN.



