

BEST OF BLOGS

Mit der neuen Rubrik „Best of Blogs“ wollen wir für unsere Leserschaft eine Brücke in die dynamische Welt des Internets bauen. Wir filtern die interessantesten Beiträge von Bartendern und Cocktail-Connaissseuren aus Blogs und Foren und veröffentlichen sie hier. Gleichzeitig weisen wir darauf hin, wo unsere Leser im Netz spannende Themen finden können. Wenn Sie, werter Leser, irgendwo einen Beitrag entdeckt haben, den Sie spannend finden, können Sie ihn auch gerne für diese Rubrik vorschlagen. Einfach eine Email mit Betreff *Best of Blogs* und einem Link zur betreffenden Internetseite einsenden an: office@mixology.eu

Bevor wir uns an die Neugestaltung des neuen Internetauftritts machten, stellten wir uns die Frage, wie wir erreichen können, dass die Website nicht nur als nettes Aushängeschild fungiert, sondern auch einen für uns sichtbaren Werbeeffect hat. Wir fragten uns, wie man unsere Gäste dazu bewegt, unsere Site regelmäßig, am besten täglich, aufzurufen. Natürlich wollten wir auch potentiellen Neugästen das Gefühl vermitteln, welches sie bei einem Besuch der Bar erwarten.

Wir wollten eine noch stärkere Bindung und Identifikation der Gäste erreichen. In Bewertungsportalen sind einige unserer Gäste bereits stark vertreten. (...) Wir erstellen eine interaktive Website, auf der Besucher in Umfragen ein Mitspracherecht haben, Gutscheine gewinnen können, ihre Meinungen sagen dürfen, sich miteinander verabreden, sich als Teil der CoCo-Familie fühlen können.

Da die Entwicklung einer solchen Website aber ein langwieriger Prozess ist, zumal die beiden Programmierer als auch ich diese in unserer knappen Freizeit erstellen, kamen wir auf die Idee, einen Blog zu erstellen, der regelmäßig unsere Fortschritte aufzeigt. Später soll dieser Blog als Kommunikationsebene dienen.

„Wenn die Leute nach einem Drink fragen, den ich nicht kenne“, sagte er, „kann ich immer irgendwie etwas mit Sour Mix und Vodka machen, und sie sind glücklich.“

Conny Petzke, Inhaberin der CoCo Bar in Magdeburg (www.coco-md.de) über das neue Blog ihrer Bar (www.cocoring.blogspot.com)

Anita vom Blog Married with Dinner (www.marriedwithdinner.com) ätiert auf Twitter (www.twitter.com) sarkastisch einen Bartender

Kent Steinbach, Inhaber der Mojito Bar in Düsseldorf (www.mojitos.net) im Forum von Mixology (www.mixology.eu/forum) über die richtige Zubereitung des Mojito Cocktails

Für mich ist der beste Weg, um die traditionelle Zubereitung eines Klassikers zu erlernen, eine Reise in das Land, die Stadt oder die Bar, in der er entstanden oder populär geworden ist. Deshalb bin ich vor einiger Zeit (2002) nach Kuba geflogen und habe mich zwei Wochen, davon eine Woche in Havana Vieja, unter anderem sehr intensiv mit der Herstellung des Mojito vor Ort beschäftigt. (...)

Meine Erkenntnisse daraus resultierten erstens in der Eröffnung meiner Bar „Mojito’s“ und zweitens in der vollkommenen Umstellung meiner Mojito-Rezeptur. Obwohl natürlich auch in Kuba jede Bar und jeder Bartender in gewisser Weise eine eigene Art der Herstellung des Mojitos hat, so kann man doch bei allen eine klare Grundlinie erkennen.

So ist der Mojito in Kuba grundsätzlich als eine relativ lange, eher säubliche Limonade mit dezentem Rumgeschmack und einem kaum spürbaren Hauch fruchtiger Minze zu charakterisieren. (...) Alle Bars verwendeten eine milde, fruchtige und junge Minze mit dünnen, kurzen Stängeln, außerdem einen sehr feinen grauen Rohrzucker (vermutlich Rohrohrzucker - bei uns im Bio Markt). In besseren Bars wird auch ganz weißer Rohrzucker verwendet, dazu frischer oder abgefüllter Limettensaft und meist Havana Club Rum oder andere kubanische Marken in den Qualitäten Silver, die später in Deutschland durch Anjo Blanco ersetzt wurden. Dazu Soda oder Mineralwasser mit Kohlensäure und eine üppige Minzspitze als Deko.

Darüber hinaus benutzen circa 30% der Bars Angostura Bitters (...). Auch bei der Rezeptur überwiegen die Gemeinsamkeiten. Alle verwenden relativ viel Minze, immer mit Stängel, sehr viel Zucker, nicht zu viel Limettensaft, circa 4 bis 5 cl Rum (...) und sehr viel Soda. Die größten Unterschiede, neben der Rumqualität und der Verwendung von Bitters, konnte ich bei der Herstellung beobachten. Zwar gaben alle Minze, Limettensaft und Zucker ins Glas, aber dann trennen sich die Wege. Einige muddeln das Ganze jetzt leicht, andere rühren nur mit dem Löffel im Glas kräftig um, wieder andere füllen erst das Soda und/oder Rum auf und muddeln dann oder rühren wieder mit dem Löffel um, bis der Zucker aufgelöst ist. Dabei wird sehr darauf geachtet, die Blätter nicht zu beschädigen.

Erst zum Schluss wird das Eis aufgefüllt, das übrigens immer Würfelis ist, allerdings meist mit sehr kleiner Würfelgröße (...). Danach wird meist nochmals umgerührt, eventuell mit ein bis zwei Dash Bitters getoppt und dann mit Strohhalm und Minzspitze serviert. Das Ganze hat dann ein fast durchsichtiges bis transluzentes Aussehen, mit einem ganz leicht grünlichen Touch und schönen, unbeschädigten Minzstängeln dazwischen. (...)

Auf jeden Fall ist der Mojito auf Kuba ein Genuss und ich werde nie wieder die typisch deutsche Version, mit zermatschter Pfefferminze und Limette, zu wenig Zucker und Soda machen oder gar trinken.