



☆☆☆

Willkommen an der Bar

Die Hausbar galt lange als piefig. Jetzt feiert sie ihr Comeback. Mit unserer Grundausswahl können Sie bis zu 50 verschiedene Drinks mixen.

GRUNDAUSSTATTUNG: Mit dabei sein sollten **Gin, Brandy, Rum, Whiskey und Wodka**. Außerdem lohnen sich **Grand Marnier, Wermut, Sherry, Campari und Angostura**. Zum Mixen ideal sind **Champagner (z. B. Moët), Sekt und Weißwein, Zitronen-, Limetten- und Orangensaft, Soda, Tonic, Bitter Lemon, Gingerale oder -beer**.

Wer seine Hausbar um Liköre erweitern mag, sollte solche nehmen, die man auch gut in der Küche verwenden kann, wie **Batida de Cöco, Rum Chata oder Baileys**. Wichtig: genug Eis. Gut ist ein Vorrat an Eiskwürfeln und bei Bedarf auch Crushed Ice.

GUTES WERKZEUG: Der **Shaker** ist ein Musthave. Darin verbinden sich die Zutaten erst zu einem Cocktail. Der **Strainer** (Barsieb) hält nach dem Shaken Eiskwürfel und andere unerwünschte Zutaten zurück. Mit dem **Jigger** (Mini-Messkegel mit Skalierung) lassen sich Kleinstmengen exakt abmessen. Mithilfe des **Zestenreißers** oder **-schälers** kann man aus der Obstschale dünne Fäden für die Cocktaildekoration herstellen.

»»

Barwagen von Kare, um 280 Euro. Glasvase (hier als Sektkühler genutzt) um 36 Euro. Sektgläser je um 8 Euro und Holzschale um 10 Euro, alles von Zara Home. Ananasdose (2er-Set) von westwingnow.de, um 65 Euro. Whiskey-Dekanter, Gläser und Schale von Nachtmann, ab 10 Euro. Vliestapete von Marburg, über tapetenmax.de, um 30 Euro/Rolle

1/2018 freundin 99