



**GASTRONOMIE COACH  
ANDREAS MÖBIUS**

**Kontakt: +49 (0) 151 54972512**

## Die Zubereitungsarten



### **Das Anrichten im Glas**

Für das Anrichten im Glas gibt es keine festen Regeln. Es handelt sich hier entweder um Longdrinks, bei denen eine Spirituose mit Zutaten (Filler) direkt im Glas aufgefüllt wird oder um kleine Shots & Pousse Cafés, bei den Liköre etc. in verschiedene Farben und spezifischen Gewichten im Glas „übereinander“ gestapelt werden.

### **Das Rühren**

Beim Rühren werden Eis und Zutaten in das Rührglas gegeben. Mit dem Barlöffel wird

dann kräftig von oben nach unten alles verrührt. Durch das Barsieb wird der Drink in vorgekühlte Gläser abgeseiht, dekoriert und serviert. Diese Technik wird bei Drinks verwendet, die nur aus 2-3 leicht mischbaren Zutaten bestehen.

### **Das Shaken**

Zum Shaken stellt man sich, wie bei allen Zubereitungsarten, alle Zutaten in Griffnähe. Nun füllt man die erforderlichen Gläser mit Eis vor sich auf die Barrail zum Vorkühlen. Danach füllt man das Glasteil des Shakers mit Eis (ca. eine Handvoll oder 4-6 Eiswürfel je nach Größe). Anschließend werden die Zutaten eingefüllt. Hier sollten erst die alkoholfreien Zutaten eingefüllt werden, wie Säfte und Sirupe, um einen Fehler in der Rezeptur (Zutaten) kostengünstig zu halten. Außerdem werden mit den Spirituosen dann die Sirupreste aus dem Jigger ausgespült, falls man mit dem Jigger abmisst. Der geschlossene Shaker wird dann etwa in Kopfhöhe mit beiden Händen solange kräftig geschüttelt, bis er beschlägt.

Wichtig hierbei ist, dass das Glasteil des Bostonshakers zu dem Barkeeper hin zeigt, um beim eventuellen Aufgehen des Shakers nicht die Gäste am Bartresen zu beschmutzen. Jetzt wird das Eis aus den Gläsern entfernt und der Drink sofort mit dem Strainer (Barsieb) abgeseiht. Das Eis bleibt im Shaker zurück, der Drink wird dekoriert und sofort serviert.

### **Blenden im Elektro-Blender**

Auch im Blender gelten die gleichen Regeln wie bei Shaker. Hier ersetzt die Maschine die körperliche Tätigkeit. Das Wort „blenden“ kommt vom so genannten „anschäumen“ (nicht schlagen!) Der Blender eignet sich zum Vermischen von fetthaltigen Zutaten, wie Sahne, Eier oder Milch. Da viele Shakertypen innen gesandstrahlt sind, könnte sich hier das Fett der Sahne etc. festsetzen und würde die Dichtigkeit beeinflussen.

Im Massenbetrieb ist der Blender hilfreich auch bei Mixgetränken, welche normalerweise geschakt werden sollten, da der Blender ein schnelles Arbeiten ermöglicht. Auch bekommen die Cocktails eine schöne Schaumkrone, was sie frischer erscheinen lassen. Dieses entspricht allerdings nicht unserer Berufsethik und sollt nur in Notfällen gemacht werden. Der Gast bezahlt auch für die Optik beim Shaken.

### **Mixen im Elektro-Mixer**

Die Anwendung des Elektro-Mixers sollte sich auf die Herstellung von Mixgetränken beschränken, in denen Eiswürfel gecrushed werden oder um frische Früchte zu pürieren.

**Gastronomiecoach.Andreas-Möbius.de, Trainer Andreas Möbius**

<https://gastronomiecoach.andreas-moebius.de/>

Postanschrift: Bajuwarenstr. 5, 84543 Winhöring

Kontakt: Telefon: 0151 54972512, E-Mail: [gastronomiecoach@andreas-moebius.de](mailto:gastronomiecoach@andreas-moebius.de)

Vertreten durch: Geschäftsführer Andreas Möbius

Umsatzsteuer-Identifikationsnummer: DE106/252/10246