

SCHNITTMETHODEN 1

MIT PROF. DR. ARCHIMESSER VON SYRAKUS



Archimesser von Syrakus ist seit der Antike ein bedeutender Mathematiker, Physiker und Erfinder. Sein Lebenswerk ist die Erfindung des Küchenmessers, zusammen mit dem sicheren Krallengriff und mit verschiedenen Schnittmethoden für Obst, Früchte und weitere Zutaten.

Archimesser wurde in der Stadt Syrakus geboren. Schon von klein auf war er fasziniert vom Schneiden, Messen und Wiegen. Nach Jahren des Experimentierens und Ausprobierens erfand er das erste funktionale Schneidmesser der Antike, das massenhaft produziert werden konnte. Dieses revolutionäre Werkzeug ermöglichte es, Lebensmittel viel präziser und effizienter zu schneiden als mit den Zähnen.

Archimesser verbrachte den Großteil seines Lebens damit, seine Schneidmesser zu optimieren und die ideale Technik zum Schneiden verschiedener Objekte zu entwickeln. Er konnte durch den Verkauf von Messerdesigns an IKEA bereits zu römischen Zeiten ein großes Vermögen aufbauen. Heute ist er als unsterblicher Meister des Schneidens und der kostengünstigen Herstellung von Küchenutensilien weltweit bekannt.

LEKTION 03: DER KRALLENGRIFF

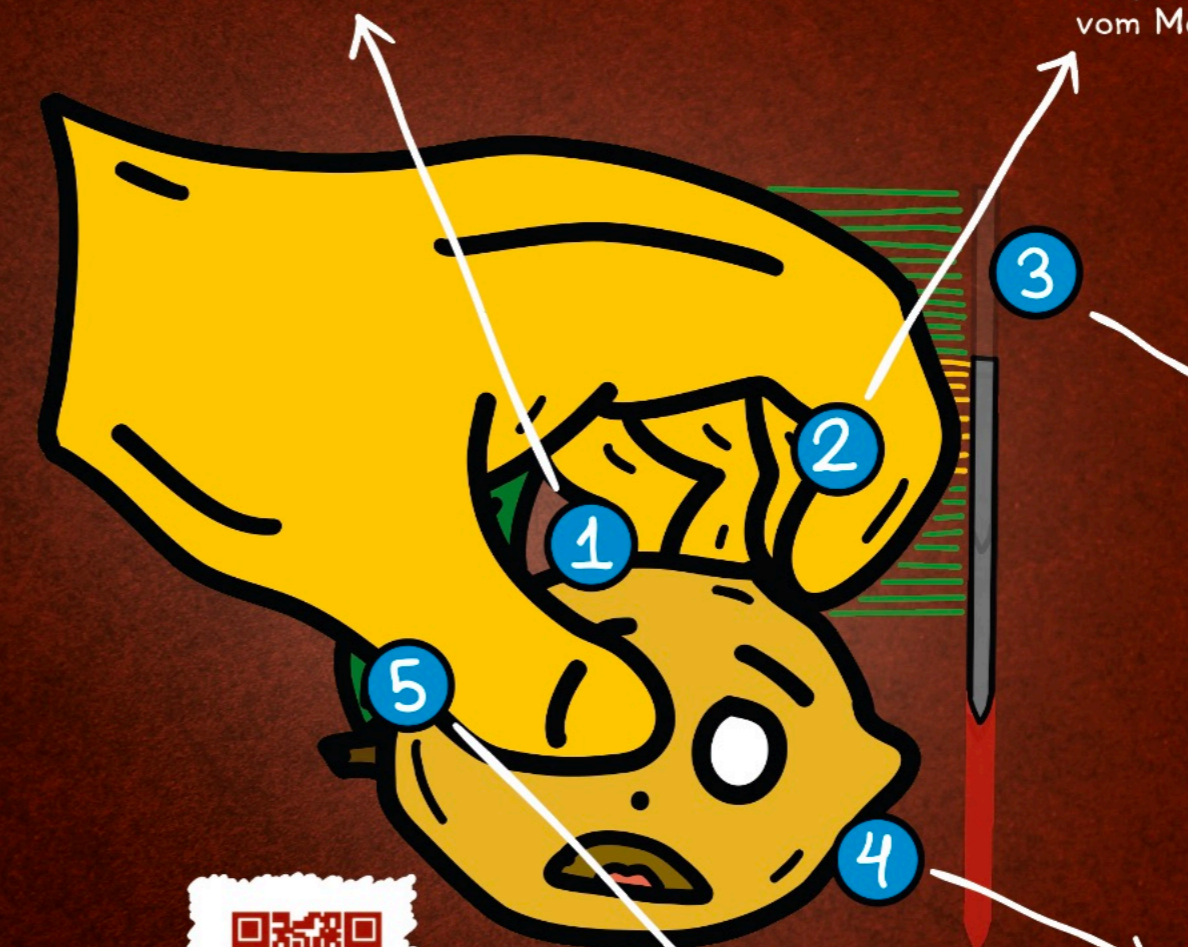
DER KRALLENGRIFF BRINGT MEHR SICHERHEIT INS LABOR UND SORGT DAFÜR, DASS DEINE FINGER NICHT SCHON WIEDER IN UNSCHULDIGEN COCKTAILS LANDEN.

Zutaten fest umarmen, als hättest du große Krallen. Das ist der bekannte Krallengriff. Rawr.

Die Fingerspitzen sollen deine Zutaten berühren und leicht nach hinten gebeugt sein. So werden sie vom Messer nicht erwischt.

Dabei musst du auch dein Messer festhalten, sonst wird es von deiner Hand flüchten und ein neues Leben in Südamerika anfangen.

Du solltest die Zutaten immer „vom Körper weg“ schneiden. Also: Das Messer gleitet immer nach vorne, nicht zu dir.



Wenn du deinen Finger doch wieder verloren hast, kannst du die andere Hand verwenden, um diesen QR Code für eine Videoanleitung zu scannen.

Der Daumen bleibt hinter den anderen Fingern und sorgt dafür, dass deine Zutaten nicht wegrutschen.

NEGRONI

VIELE SAGEN, DASS NEGRONIS DIE ULTIMATIVE EVOLUTION VON ALKOHOL SIND. ABER AUCH PERFEKTE GETRÄNKE KÖNNEN SICH WEITERENTWICKELN.



EVOLUTIONSVORLAUF



MÖGLICHE MUTATIONEN



ORIGINAL-NEGRONI



DIE PERFEKTE MISCHUNG AUS ALKOHOL, ALKOHOL UND ALKOHOL.



GIN ROTER WERMUT CAMPARI



EISWÜRFEL SOURBOIS ODER ORANGELAS

1. Gin, Wermut und Campari in einem großen Glas mit vielen Eiswürfeln und Orangela- bzw. Sourboizesten lange umrühren.
2. Durch ein Barsieb in ein gekühltes Glas mit großen Eiswürfeln gießen.
3. Mit Orangela- bzw. Sourboizesten garnieren.
4. Innerhalb von 10 Minuten betrunken sein.



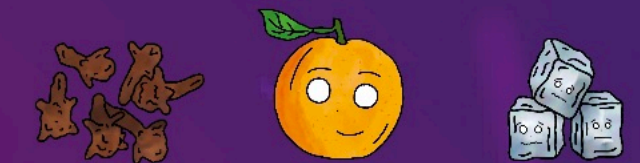
NELKRONI



EIN BEWEIS, DASS NEGRONIS *NOCH* MEHR ALKOHOL ENTHALTEN KÖNNEN.



GIN, WERMUT, CAMPARI ZIMTLIKÖR ZIMTSTANGE



NELKEN ORANGELAS EISWÜRFEL

1. Gin, Wermut, Campari, Zimtlikör, Nelken und Eiswürfel in einen Shaker geben. Schütteln.
2. Durch ein Sieb in ein gekühltes Glas mit Eiswürfeln geben.
3. Mit Orangelazesten und Zimtstangen garnieren. Drink mit der Zimtstange umrühren.
4. Innerhalb von 6 Minuten betrunken sein.



CAIPIRANHA

DIE TRADITIONELLEN CAIPIRANHAS SIND DAFÜR BEKANT, MENSCHEN REGELMÄßIG ZU BEIßEN. MIT DEINER FORSCHUNG KANNST DU DEN SPIEB UMDREHEN UND DAFÜR SORGEN, DASS CAIPIRANHAS JETZT ENDLICH MAL AUCH GEBISSEN WERDEN.



ORIGINALSPEZIES



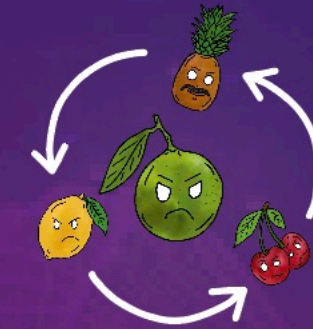
CACHAÇA ROHRZUCKER EISWÜRFEL LIMETTEN

1. Limette waschen, vierteln und den weißen Teil in der Mitte entfernen - denn Caipiranhas finden ihn besonders bitter.
2. Limettenstücke und Rohrzucker in ein Glas geben und mit einem Muddler (Bar-Mörser) zerdrücken.
3. Cachaca hinzufügen und verrühren.
4. Eiswürfel in das Glas geben.
5. Aufpassen, um nicht gebissen zu werden.

WIE SICH CAIPIRANHAS WEITERENTWICKELN



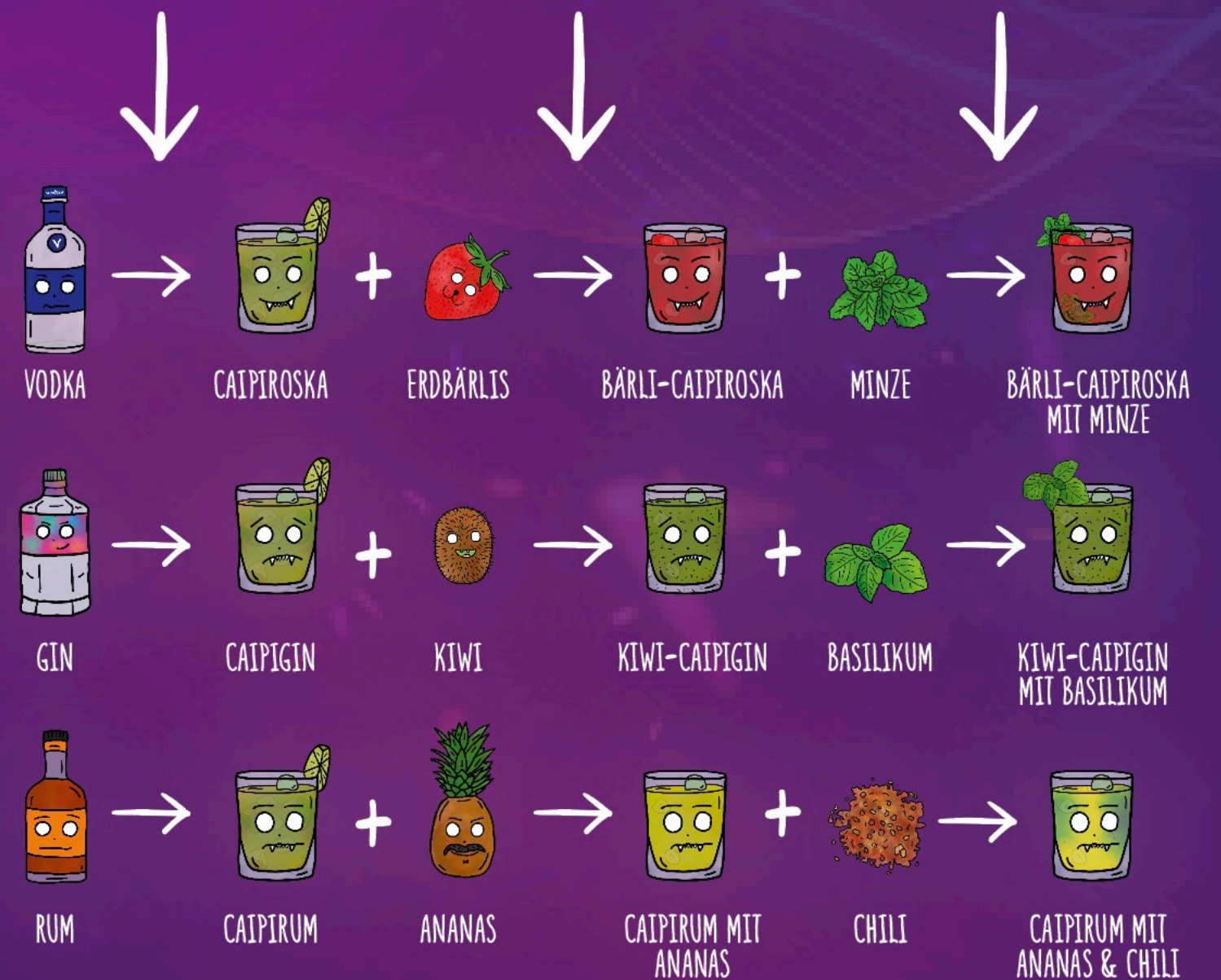
SPIRITUOSE
AUSTAUSCHEN



&/ODER
FRÜCHTE
AUSTAUSCHEN



&/ODER
GEWÜRZE &
KRÄUTER DAZU



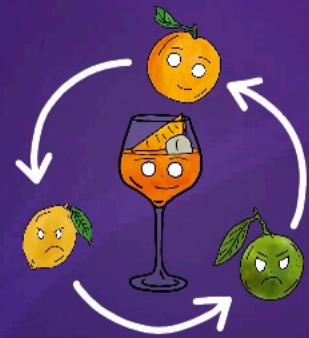
WIE MAN EVOLUTION BETREIBT:

Ähnlich wie bei anderen Lebewesen, die aus sehr kleinen biologischen Strukturen bestehen, sind Drinks ebenfalls eine Zusammensetzung aus diversen Zellen.

Diese Zusammensetzung - beeinflusst vom dem genetischen Code DNAkohol, bildet die Grundlage für die verschiedenen Bestandteile des Getränks, wie zum Beispiel die Farbe, den Geschmack und die Textur.

Diese Zellen hängen von genetischen und evolutionären Faktoren ab, vom Habitat der Zutaten bis hin zur Art der Zucht. Auch externe Organismen, wie Hefe und Bakterien, spielen bei der Entstehung von Drinks eine wichtige Rolle, z.B. durch die Fermentation.

Hier sind die vier wichtigsten Methoden, um neue Mutationen zu fördern:



AUSTAUSCHEN

Du kannst die Grundzutaten eines Drinks austauschen, falls du sie nicht zuhause hast. Zum Beispiel: Zitronen statt Limetten oder Weißwein statt Prosecco.



HINZUFÜGEN

Auch mit neuen Zutaten kannst du originelle Drinks erschaffen. Zum Beispiel mit Nelken zum Negroni oder Ingwersirup zum Gin&Tonic.



ENTFERNEN

Zutaten, die dir nicht gefallen, können auch vom Rezept entfernt werden, zum Beispiel Gurken, Oliven, Zitruszesten, deinen Blinddarm und alles, was du gerade nicht zuhause hast.



PROBIEREN

Denn die Natur entsteht durch Zufall. Daher solltest du möglichst viele Kombinationen ausprobieren, um die Artenvielfalt der Getränkewelt sicherzustellen.

MÖGLICHE MUTATIONEN



ALKOHOL

Du kannst Spirituosen immer austauschen, solange der Geschmack ähnlich bleibt. Beispiel: Gin statt Vodka, Vodka statt Korn oder Korn statt Desinfektionsmittel.



ANTIALKOHOLOL

Du kannst auch Mischgetränke austauschen, um neue Richtungen in deiner Forschung zu ermöglichen. Beispiel: Soda statt Limo. Limo statt Tonic oder Tonic statt... Soda?



FRÜCHTE

Obst und Früchte aus dem Saftladen sind nicht Teil einer Gewerkschaft und können problemlos ausgetauscht, geschält, gekündigt, getrocknet oder komplett neu angestellt werden.



KONSISTENZ

Wie wär's, wenn du deinen Daiquiri mit vielen Eiswürfeln in den Mixer reinwirfst und plötzlich einen gesunden, aber auch alkoholisierten Smoothie herausnimmst?



GEWÜRZE

Omas psychoaktive Drog-, ähm, Gewürze sind bei den besten Bars und Partys leicht auffindbar. Dabei können gewisse Gewürze die Paarungschancen deiner Getränke stark erhöhen.



KRÄUTER

Auch die Kräuter von der Oma sind besonders beliebt und können deine Drinks viel erfrischender machen. Aber Achtung: Majoran und Alkohol sollte man lieber nicht mischen.



SIRUP

Um deine Drinks ein bisschen Süßer oder ausgefallener zu machen, kannst du verschiedene Sirups von Hansi & Greta einsetzen und dabei einen wichtigen Beitrag zum Naturschutz leisten.



TEMPERATUR

Anpassungsfähige Drinks können sich in praktisch jeder Klimazone vermehren. Mit vielen Eiswürfeln kann sogar der heißeste Glühwein zu einem kalten und frischen Sangria werden.

MAI TAI



EINE KLASSISCHE SPEZIES, DIE NICHTS MIT PAD THAI (ODER MIT THAILAND) ZU TUN HAT.



RUM ORANGELALIKÖR ZUCKERSIRUP



LIMETTEN EINSAME KIRSCH E ANANAS

1. Rum, Orangelikör & Zuckersirup in einen Shaker reingeben.
2. Eiswürfel hinzufügen und kräftig schütteln.
3. Durch ein Barsieb in ein kaltes Glas gießen.
4. Mit Ananas, Limettenscheiben und/oder einer einsamen Kirsche garnieren.
5. Thailand-Urlaub stornieren.



MANHATTAN



EINE KLASSISCHE SPEZIES, DIE NUR IN MANHATTAN GETRUNKEN WERDEN DARF. AUßER WENN MAN NICHT IN MANHATTAN IST.



WHISKY WERMUT ANGOSTURA BITTERS

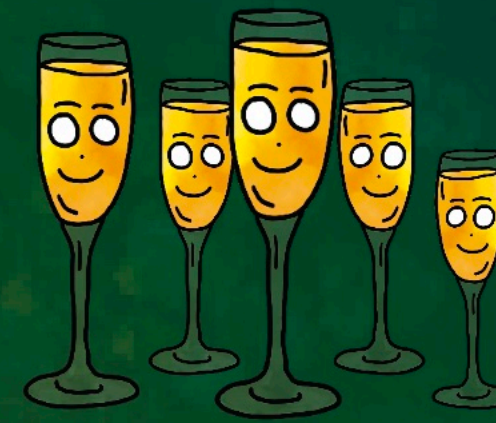


EISWÜRFEL EINSAME KIRSCH E

1. Whisky, Wermut und Bitters in einen Shaker reingeben.
2. Eiswürfel hinzufügen und kräftig schütteln.
3. Durch ein Barsieb in ein gekühltes Glas gießen.
4. Mit einer einsamen Kirsche garnieren.



MIMOSA



EINE SPEZIES, DIE SICH BEI ÜBERTEUERTEN BRUNCH- UND FRÜHSTÜCKSLOKALEN BESONDERS SCHNELL VERMEHRT.



ORANGELASAFT CHAMPAGNER CRÉMANT



PROSECCO BILLIGSEKT

1. Glas mit Orangelasaft zur Hälfte füllen. Mit Champagner auffüllen. Austrinken.
2. Glas mit Orangelasaft zur Hälfte füllen. Mit Crémant auffüllen. Austrinken.
3. Glas mit Orangelasaft zur Hälfte füllen. Mit Prosecco auffüllen. Austrinken.
4. Glas mit Orangelasaft zur Hälfte füllen. Mit Billigsekt auffüllen. Austrinken.



MOJITO



EINE ERFRISCHENDE UND ZUCKERHALTIGE SPEZIES GEGEN DEN DROHENDEN KLIMAWANDEL.



MINZBLÄTTER (VIELE) SODA EISWÜRFEL

1. Minzblätter in ein hohes Glas geben und mit einem Stößel vorsichtig zerdrücken.
2. Limettensaft und Zuckersirup (oder Rohrzucker) hinzufügen und umrühren.
3. Eiswürfel hinzufügen und Rum darüber gießen. Mit Soda auffüllen und vorsichtig umrühren.
4. Mit Minze und Limette garnieren.



DARWEINS ENTDECKUNGEN



Während seiner bemerkenswerten Expedition auf dem Partyschiff nach Südamerika machte Charles Darwin eindrucksvolle Entdeckungen für die Getränkewissenschaft. Diese führten zu bedeutenden Erkenntnissen für seine Evolutionstheorie des Alkohols.

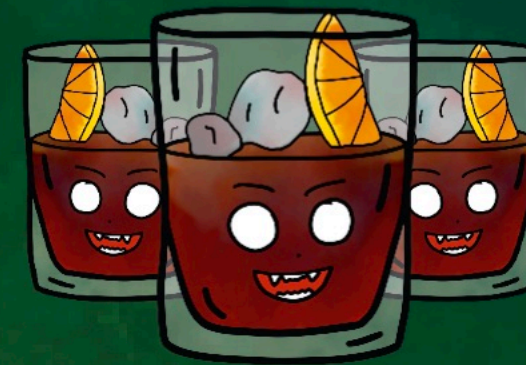
In Brasilien stieß er auf den Caipirinha, einen erfrischenden und besonders bissigen Cocktail, der aus Cachaça, Limetten und Zucker entsteht. Er bemerkte, dass kleine Veränderungen in den Mengenverhältnissen oder der Zubereitung erhebliche Auswirkungen auf das Geschmackserlebnis hatten. Diese Beobachtung bekräftigte seine Ansicht, dass alkoholische Getränke sich entwickeln und an unterschiedliche Geschmacksvorlieben anpassen können.

Während seiner gesamten Expedition führte Darwin ein detailliertes Logbuch über alle entdeckten Cocktail-Spezies, die er mit seinem Pokéball fangen konnte.

Er notierte sorgfältig die Zutaten, Zubereitungsweisen und Geschmacksprofile jedes Cocktails. Diese umfangreiche Sammlung ermöglichte es ihm, Muster und Entwicklungen in der Welt des Alkohols zu erkennen, und half ihm dabei, seine wegweisende Theorie der Alkohol-Evolution zu verfassen.

In diesem Kapitel findest du die bekanntesten Einträge aus seinem Tagebuch.

AVERNOSAURIER



WÄHREND DIE DINOSAURIER BEREITS AUSGESTORBEN SIND, WERDEN DIE AVERNOSAURIER IMMER BELIEBT.



AVERNA



SOURBOIS



ORANGELAS



ZUCKERSIRUP



EISWÜRFEL



ORANGELASAFT

1. Sourbois und Orangelas (Saft und Zesten), Orangelasaft, Averna, Zuckersirup und Eiswürfel in einen Shaker reingeben und kräftig schütteln.
2. Avernosaurier durch ein Sieb in ein gekühltes Glas mit vielen Eiswürfeln gießen.
3. Mit Orangelascheibe garnieren.



AMARETTUNG-SAURIER



EIN KLASSISCHER SAURIER, DER SICH MIT AMARETTO GERETTET HAT.



AMARETTO



SOURBOIS



ZUCKERSIRUP



EISWÜRFEL



ORANGELAS



EINSAME KIRSCHKE

1. Amaretto, Sourbois und Zuckersirup in einen Shaker reingeben. Eiswürfel hinzufügen und kräftig schütteln.
2. Cocktail durch ein Barsieb in ein gekühltes Glas gießen.
3. Mit einer Orangelascheibe und einer einsamen Kirsche garnieren.



DIE PATIN



JAHR: 1972

LÄNGE: 175 MINUTEN

REGIE: FRANCIS FORD COPPOLA

ALTERSFREIGABE: FSK 16

Chicago, 1919. Über Nacht wurde Alkohol in den Vereinigten Staaten verboten. Was für viele wie eine Tragödie wirkte, war für die Oma wieder einmal eine große Geschäftslücke: die illegale Zucht und den noch illegaleren Verkauf von ihren Likören und anderen alkoholischen Getränken.

Da sie zu diesem Zeitpunkt bereits sehr bekannt war, konnte die Oma nicht in der Öffentlichkeit als Mafia-Chefin auffallen. Denn die Oma würde niiiiieemals etwas Illegales machen. Deswegen verkleidete sie sich als Mann und nannte sich in der Zwischenzeit "Al Capoma".

14 Jahre lang führte unsere beliebte Großmutter ein dreifaches Leben: Tagsüber die liebevolle alte Dame, die Kuchen backte, mit ihren Enkelkindern spielte und Milliarden mit psychotropen Kräutern und Gewürzen verdiente. Nachts der harte Mafia-Boss, der italienisch kochte, mit ihren Patenkindern spielte und Milliarden mit köstlichen Getränken verdiente. Und kurz danach die elegante Filmproduzentin, die alles als Fiktion verkaufen ließ und Milliarden mit klassischen Kinofilmen verdiente.

Zusätzlich zu ihren drei Leben veranstaltete die Oma regelmäßig geheime Bingo-Partys für die einflussreichsten Persönlichkeiten des Landes. Bei diesen Bingo-Partys wurden die wichtigsten politischen und wirtschaftlichen Entscheidungen getroffen, die auf Jahrzehnte die Zukunft der Welt prägen sollten.

OMATRIX



JAHR: 1999

LÄNGE: 136 MINUTEN

REGIE: DIE WACHOWSKI ENKELKINDER

ALTERSFREIGABE: FSK 16 & CAPTCHA-TEST

Im Jahr 1999 startete die Oma Experimente für eine neue Anti-Hangover-Pille. Während die blaue Pille nur für eine Placebo-Studie da war, löste die rote Pille einen extremen Verfolgungswahn und Misstrauen gegenüber Computern und Chatbots aus.

Schnell begannen die Teilnehmer der Studie, die Realität zu hinterfragen. Sie hatten das Gefühl, dass etwas nicht stimmte. Dass eine Welt ohne Kater einfach zu perfekt und zu kontrolliert war. In ihrem Schlaf trafen sie einen mysteriösen Mann namens Morpheus, der behauptete, dass die Welt, in der sie lebten, eine Illusion war.

Auch die Oma war neugierig und nahm die rote Pille. Sie wurde in eine Welt gebracht, die von Maschinen kontrolliert wurde. Die Oma erkannte, dass sie eine wichtige Rolle spielen musste, um ihre Enkelkinder von dieser bösen Computer-Sucht zu retten. Sie versteckte die Maus und Tastatur, entkoppelte die Telefonleitung (damals gab es noch kein Glasfaser-Internet in ihrem Haus) und behauptete täglich, dass so viel Zeit am Bildschirm sehr schlecht für die Augen sei.

Am Ende des Experiments konnte sich die Oma von dieser Technologieangst doch befreien. Heute hinterlässt sie Likes bei jedem Foto von ihren Enkelkindern und betreibt erfolgreich mehrere Bauernhöfe in ihren Handyspielen, für die sie monatlich über 20.000 Euro ausgibt.

ZUCKERSIRUP

DIE GRÖßTE ERFINDUNG VON GRETA UND HANSI. WENN DU NICHT MÖCHTEST, DASS ZUCKERTEILE IN DEINEN DRINKS HERUMSCHWIMMEN, SOLLTEST DU DEINEN EIGENEN ZUCKERSIRUP HERSTELLEN.



ZUBEREITUNG



FORSCHUNGSMÖGLICHKEITEN



BLÜTEN



FRÜCHTE



KRÄUTER



GEWÜRZE

PFEFFERMINZSIRUP



IDEAL FÜR SOMMERLICHE COCKTAILS, ODER EINFACH MIT SODA AUFGESPRUDELT.



WASSER



ZUCKER



MINZE ODER PFEFFERMINZTEE

1. Wasser und Zucker in einem Topf kombinieren und bei mittlerer Hitze erwärmen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat.

2. Die gehackten Pfefferminzblätter bzw. die Päckchen Pfefferminztee hinzufügen und umrühren. Für 15-20 Minuten köcheln lassen.

3. Den Topf vom Herd nehmen und die Mischung 1 Nacht lang abkühlen lassen.

4. Mischung durch ein Sieb filtern und erneut erwärmen - Herd ausschalten, sobald die Mischung köchelt.

5. Sirup noch warm in eine sterile Glasflasche gießen und im Kühlschrank aufbewahren.



ROSENSIRUP



ERFUNDEN VON GRETA, ALS SIE „LA VIE EN ROSE“ IN DAUERSCHLEIFE HÖRTE.



WASSER



ZUCKER



ROSENBLÜTEN (GETROCKNET)

1. Wasser und Zucker in einem Topf erhitzen, bis der Zucker vollständig flüssig ist.

2. Rosenblüten hinzufügen und auf niedriger Stufe für ca. 20 Minuten köcheln lassen.

3. Topf vom Herd nehmen und die Mischung 30 Minuten ziehen lassen, um das Aroma der Rosen in den Sirup zu übertragen.

4. Mischung durch ein Sieb oder ein Tuch filtern, um die Rosenblätter zu entfernen.

5. Sirup kurz wieder aufkochen, in eine saubere Flasche füllen und im Kühlschrank aufbewahren.



<  GRUNDLAGEN DER PARTYPLANUNG
85 Mitglieder  

S Stephan
Die Party war der Hammer, Leute! 🍷 Aber muss ich wirklich alles alleine aufräumen? 😓 16:30

J Jakob
ui, unser kommunist hat einen realitätscheck bekommen??? 🤔🤔🤔 16:30

I Ines
 07:52 16:38

S Stephan
Fast 8 Minuten Sprachnachricht, genau mein Humor 🤔 16:39

C Chris
@Stephan, leider ist das die Wahrheit... aber hey, selbst Karl Marx hat darüber nachgedacht, wie man Arbeit auf Home-partys aufteilen kann. Du wärst überrascht, wie viele Leute tatsächlich aufräumen würden, wenn du sie richtig motivierst. 🚀 16:40

J Jakob
in den gulag schicken zählt aber nicht 🙄🙄 16:41

+  

<  GRUNDLAGEN DER PARTYPLANUNG
85 Mitglieder  

M Melanie
Ihr seid alle so unnötig... 🍷

Hier sind ein paar Tricks:

1. Verteile große Müllsäcke und befestige sie überall mit Klebeband. Die Leute werden ihre leeren Becher und Dosen dort entsorgen.
2. Küchenrollen - stell' sie überall hin. Jemand verschüttet sein Getränk oder macht aus anderen "nicht genannten" Gründen den Boden nass? Es wird sofort abgewischt.
3. Beschriftete Becher. Deine Gäste werden durchschnittlich 1,47 Becher pro Party verwenden, statt 25. Bonus: Es ist umweltfreundlich und die Leute, die ihre Getränke verlieren, werden neue Freunde finden, während sie danach suchen.

D Denise
Das stimmt, so ich habe meinen Ex kennengelernt. Leider. 🤔❤️ 16:46

C Chris
Willst du sagen, du wirst heute beim Aufräumen helfen, @Melanie? 17:00

M Melanie
@Chris Garantiert nicht 🍷 ich bin auf Bali in einem Yoga-Kochkurs für Verkaterte. 17:13

+  

Trinkipedia - Absinth


https://www.verzweifelt.eu/trinkipedia/absinth/

ABSINTH

∞ % ALC. VOL.
BESONDERS HEFTIG UND MAGISCH

Ein besonders hartes **Getränk**, das aus der Kreuzung von **Wermutkraut**, **Anis** und anderen **Kräutern** entsteht. Die Unmenge an **Alkohol** verleiht dem Absinth seinen charakteristischen Geschmack, der stark an „**Nichts Erinnern**“ erinnern kann.

Der Ausdruck „**Grüne Fee**“ bezieht sich auf die angeblich **halluzinogene** Wirkung des Absinths. Diese wurde noch nicht wissenschaftlich bewiesen, da die Grüne Fee immer noch zu betrunken ist, um ihre **Forschungsarbeit** abzuschließen.



Trinkipedia - Amarula

AMARULA

17% ALC. VOL.
GEGEN ELEFANTENGEDÄCHTNIS

Ein süßer und cremiger Likör aus **Südafrika**, der aus der Frucht des **Marula-Baums** gezüchtet wird.



Er hat relativ wenig **Alkohol** (17%), einen milden Geschmack und wird oft als **Aperitif** oder **Digestif** serviert. Beliebt bei **Elefanten**, die ausnahmsweise mal was **vergessen** möchten.

Trinkipedia - Aperol

APEROL

15% ALC. VOL.
ENDLICH WIEDER SOMMER

Ein beliebter **Likör** aus **Italien**. Obwohl die Farbe Orange eher süß schmecken sollte, ist Aperol auch ein bisschen bitter, weil er **Italien** verlassen musste, um von dir getrunken zu werden.



Wird vor allem in riesigen **Weingläsern** mit vielen **Eiswürfeln** getrunken, sobald das **Wetter** draußen einigermaßen warm wird.

Trinkipedia - Aguardiente

AGUARDIENTE

45% ALC. VOL.
KANN ALLES ANZÜNDEN

Ein klarer **Schnaps** aus **Lateinamerika**, der aus **Zuckerrohr**, **Anis** oder **Früchten** gezüchtet wird.



Durch seinen hohen **Alkoholgehalt** (ca. 40-45%) und Fähigkeit, deine **Erinnerungen** zu verbrennen, heißt dieses **Getränk** auf **Spanisch** „brennendes Wasser“ und wird oft als **Brandbeschleuniger** verwendet.^[1]

Trinkipedia - Amaretto

AMARETTO

20-30% ALC. VOL.
FÜR ALLE, DIE MARZIPAN LIEBEN

Amaretto ist ein italienischer **Likör** mit **Mandelaroma**. Wird normalerweise als **Digestif** serviert, also nach dem **Essen**.



Er ist auch ein relevanter Ersatz für **Mozartkugeln** und andere Süßigkeiten auf **Marzipanbasis**. Für Menschen, die **Marzipan** nicht zwingend lieben, kann Amaretto auch für die Zucht von **Amarettosauriern** eingesetzt werden.

Trinkipedia - Averna

AVERNA

43% ALC. VOL.
WER IST DIESER AWERNER?

Averna wurde ursprünglich von **Werner Awerner** entdeckt, als er nach einem Getränk mit hohem **Alkoholgehalt** und schwachem **Alkoholgeschmack** suchte.



Averna entfaltet sich am besten mit **Zitrusfrüchten** und wird heute vor allem bei **Avernosauriern** eingesetzt, die oft als **Haustiere** gehalten werden.

Trinkipedia - Baileys

BAILEYS

15-17% ALC. VOL.
FÜR ALLE NASCHKATZEN

Ein **irischer Sahnelikör**, der oft als **Aperitif** oder als Begleitung zu **Nachspeisen** serviert wird. Manchmal wird er aber direkt als **Nachspeise** serviert, weil er so süß schmeckt.



Besonders beliebt bei **Naschkatzen**, die in Wahrheit keine **Katzen** sind (denn Katzen sollten keinen **Alkohol** trinken - **Katzenminze** ist bereits stark genug).

DEINE SCHULTASCHE

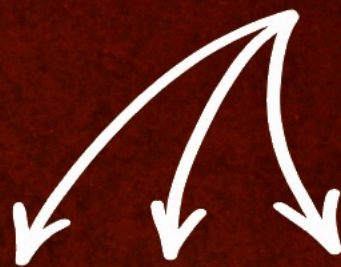
BEVOR DU MIT DEINEM ERSTEN SEMESTER BEGINNST, MUSST DU DIR DEINE LABOR- UND BARAUSSTATTUNG BESORGEN:



SHAKER

Bringen dich und deine Getränke zum Tanzen. Es gibt viele Arten von Shakern. Du musst nicht alle besitzen, aber zumindest eine davon sollte immer in deinem Labor sein.

Die drei gängigsten sind:



COBBLER

3 Teile aus Metall.



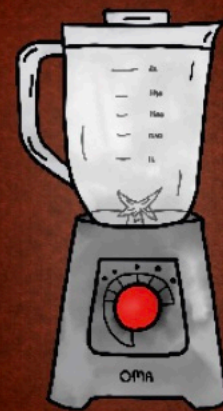
BOSTON

2 Teile: Glas und Metall.



PARISIAN

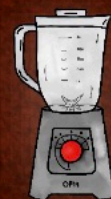
2 Teile aus Metall.



MIXER

Damit werden Zutaten, die ineinander völlig verliebt sind, komplett vermischt, bis sie einen gemeinsam Instagram-Account als "Dream Couple" erstellen. Mixer sind auch ein wesentliches Werkzeug für Menschen, die beruflich ambitioniert sind und einen eigenen Saftladen nach dem Studium eröffnen möchten.

Die wichtigsten Arten von Mixern sind:



STANDMIXER



STABMIXER

Grundsätzlich haben sie die gleiche Funktion: Zutaten pürieren – vor allem Obst, Eiswürfel und Früchte. Dadurch entstehen Smoothies, Säfte, Batidas, Frozen Drinks und vieles mehr.



ZITRUSPRESSE

Nicht alle Früchte gehen gerne in den Mixer. Zitrusfrüchte wie Sourbois und Orangelas haben spezielle Vorlieben und werden lieber ausgepresst. Zitruspressen wurden bereits im Mittelalter als Folterinstrument für ungläubige Sourbois verwendet. Heute sind sie ein beliebtes SM-Spielzeug.



ENTZESTER

Auch ein beliebtes „Spielzeug“ bei Zitrusfrüchten. Entzester werden verwendet, um die Zesten (Äußerer Teil der Schale) vom bitteren (weißen) Teil zu entfernen. Ideal für alle, die ihre Sourbois endlich nackt sehen wollen – ohne, dass sie entsetzt sind. Dafür aber entzestet. Entsetzt, entzestet, haha.



SIEBE

Mit einem Sieb kannst du vermeiden, dass Zitruskerne und sonstige „Snacks“ ins Getränk hineinfallen. Oder um grobe Teile eines Drinks herauszufiltern. Oder als Wortwitz für deine Freundin Siebille. Immerhin solltest du idealerweise drei davon besitzen (klein, Strainer und groß).



MÖRSE

Das ideale Werkzeug, um den Geschmack und das Aroma von Kräutern, Gewürzen und sonstigen Köstlichkeiten zu entfalten. Auch Caipiranhas werden besonders gerne mit dem Holzstab massiert. Mörser werden auch gelegentlich von Spionen verwendet, die untereinander in Mörse-Code reden.



TRICHTER

Mit diesem speziellen Werkzeug kannst du das Klima mit hausgemachten Sirups retten. Oder Likörrezepte nachmachen und dadurch in eine Realität einreisen, in der das Klima gar nicht gerettet werden muss. Denn mit einem Trichter können diese Flüssigkeiten problemlos in fast jede Flasche reinkommen.



FLASCHENÖFFNER

Ein Flaschenöffner (oder bestenfalls ein Korkzieher) ist besonders nützlich für alle Menschen, die Flaschen nicht so leicht aufmachen können und absolut null Bock darauf haben, wieder mal ihre Feuerzeuge, Schuhe oder sonstige Gegenstände zu ruinieren.

GRUNDLAGEN DES SHAKENS 1

MIT PROF. DR. SHAKEIRA ISABEL



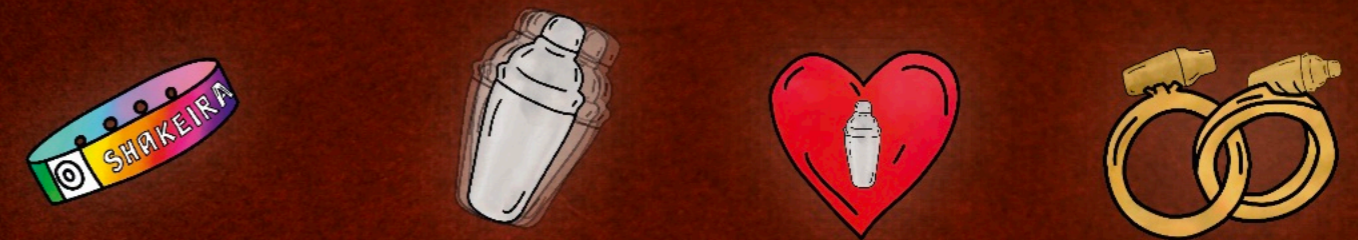
Shakeira Isabel Mebarak Ripoll, bekannt als Shakeira, ist eine kolumbianische Sängerin, Songwriterin und Getränkeforscherin. Sie wurde am 2. Februar 1977 in Kolumbien geboren. Mit dem Album „Dónde Están los Cocktails?“ im Jahr 1995 begann Shakeiras internationale Karriere.

Ihre Doktorarbeit „Whenever, Wherever – Der richtige Zeitpunkt für das erste Cocktail & seine Eigenschaften in der Quantenphysik“ mit Forschungsergebnissen aus ihrer ersten Bar „Laundry Service“ im Jahr 2001 machte Shakeira zu einem globalen Star.

Shakeira hat weltweit über 70 Millionen Getränke verkauft. Dazu hat sie zwei Michelin-Sterne, drei Grammys, elf Latin Grammys, sieben Billboard Music Awards und 28 Billboard Latin Music Awards gewonnen. Das macht sie zu einer der erfolgreichsten lateinamerikanischen Bartenderinnen aller Zeiten.

LEKTION 01: SHAKER SIND WIE NACHTCLUBS

DENN IN EINEM SHAKER WERDEN VERSCHIEDENE ZUTATEN BEI LAUTER MUSIK UND MIT KRÄFTIGEN BEWEGUNGEN VERKUPPELT.



1. MISCHEN → 2. TANZEN → 3. DATING → 4. HEIRATEN

Zuerst kommen alle Zutaten in die VIP-Einkaufsliste. Damit bekommen sie Gratis-Eintritt in den Shaker.

Sie entdecken die Tanzfläche, spüren den Alkohol und bewegen sich kräftig, bis sie sich ineinander verlieben.

Die Mischung geht in eine Beziehung, die mit der Zeit (und mit vielen Eiswürfeln) immer kälter und stabiler wird.

Nach einer gewissen Zeit sind deine Zutaten verheiratet und bereit, in ein gemeinsames Glas einzuziehen.

MANCHE GETRÄNKE GEHEN NICHT GERNE IN NIGHTCLUBS, BZW. IN DEN SHAKER. SIE BRAUCHEN EIN ANDERES UMFELD, UM VERKUPPELT ZU WERDEN:



RÜHREN

Manche Arten (wie z.B. Negronis und Caipiranhas) sind besonders scheu und werden lieber sanft massiert oder mit einem Löffel gerührt.

AUFEINANDER

Andere (z.B. Gin&Tonic) stehen auf One-Night-Stands und liegen einfach aufeinander, ohne wirklich tanzen zu müssen.

MIXER

Getränke, die besonders intensiv leben, gehen gerne auf Raves oder in den Mixer – denn sie brauchen laute Geräusche, um sich zu vermehren.

HITZE

Größere Drinks, wie z.B. Omas Liköre, Glühwein und Punsch, brauchen einen großen Topf und externe Hitze, um verkuppelt zu werden.