

Barausstattung

Die Grundausrüstung der Hausbar braucht anfangs nicht groß zu sein. Sie kann allmählich anwachsen. Für die ersten Mix-Experimente genügen Gin, Wermuth, (süß oder herb, je nach Geschmack), Rum, Whisky, Cognac und Cointreau. Bei steigenden Ansprüchen sollte die Bar schließlich alle Getränke enthalten, die für die klassischen Cocktails notwendig sind. Dazu gehören neben der Grundausrüstung **Liköre** wie Apricot Brandy, Cherry Brandy, außerdem mehrere Flaschen (trockener) Sekt, je eine Flasche Wodka, Calvados, Portwein, Sherry, zwei bis drei Obstbrände (Kirsch-, Zwetschgenwasser etc.) und je eine Flasche Orange- und Angostura Bitter. Weitere Spirituosen werden dann je nach Cocktail notwendig sein.



Die anderen Zutaten liefert die Küche: Eiswürfel, Zitronen, Mandarinen, Orangen, Grapefruit, Oliven, Milch, Sahne, frische Eier, Kristall- und Puderzucker, Gewürze wie Vanille, Muskatnuß, Zimt und Pfeffer.

Das Handwerkszeug des Barmixers bildet neben der Barausstattung das Barbesteck:

Mixbecher mit Deckel, Sieb mit Spiralrand, Rührglas mit Fassungsvermögen von mindestens einem Liter, langstieliger Barlöffel aus Metall, Eisbehälter mit Zange und Pickel, Messglas mit Skala bis zu 50 oder 100 ccm.

Außerdem: Flaschen- und Dosenöffner, Korkenzieher, Zitronenpresse, scharfe Messer, verschieden große Löffel, Glasreiber, Holzbrettchen zum schneiden von Früchten, Trinkhalme und Cocktailspießchen.