



DEUTSCHLAND

GENTLEMEN'S QUARTERLY



# ROSARIO DAWSON

HOLLYWOODS  
STOLZESTE FRAU  
ÜBER MÄNNER,  
LIEBE UND SEX

**ALARM! DIE  
BAYERN KOMMEN**

BASTIAN  
SCHWEINSTEIGER

PHILIPP  
LAHM

MARK  
VAN BOMMEL

THOMAS  
MÜLLER

ULI  
HOENESS  
IM MILLIONEN-TALK

**CHEESE!**

**10 brandneue  
Kameras von  
Retro bis 3-D**

**CHEERS!**

**Die perfekte  
Hausbar**

(denn ein Mann  
braucht ein Hobby)

**ALOHA!**

**Strand trotz  
Herbst: jetzt ab  
Richtung Süden**

**SELBSTVERTRAUEN**

# Stark sein

**WIE WICHTIG  
ES SEIN KANN,  
DEN NEUSTART  
ZU WAGEN**

**38**

SEITEN  
Mode  
und Stil

November 2010



D 5,00 € / CH 9,50 SFR / A 5,00 €

EIN MANN BRAUCHT EINE HAUSBAR.  
WIR MISCHEN UNS UNGERN EIN, ABER  
WIR HÄTTEN DA EIN PAAR TIPPS, DIE  
SIE ZUM COCKTAILGENIE MACHEN

#### DIE GRUND- AUSSTATTUNG

Von links im Uhrzei-  
gersinn: Limettensaft,

**Rose's Lime Juice**,

3 Euro. Wermut,

**Martini Rosso**,

8 Euro. Soda Siphon,

**Liss über barstuff.de**,

72 Euro. Wermut,

**Noilly Prat**, 11 Euro.

Cognac, **Hennessy**

**Black**, 33 Euro.

Wodka, **Belvedere**,

38 Euro. Champagner

Brut Rosé, **Ruinart**,

60 Euro. Whisky,

**Lagavulin**, 40 Euro.

Cocktailshaker, **Carl**

**Mertens**, 50 Euro.

Glas „Marco Dessi“

**Lobmeyr**, 55 Euro.

Zitronenschäler,

**WMF**, gesehen

bei **Kustermann**,

10 Euro. Barmesser,

**Carl Mertens**,

36 Euro. Tumbler

„Balmoral“, **There-**

**sienthal**, 100 Euro.

Doppelmessbecher,

**Carl Mertens**,

14 Euro. Bourbon,

**Knob Creek**,

38 Euro. Eiskübel,

**Baccarat**, 375 Euro.

Zange, **Carl Mer-**

**tens**, 20 Euro. Tumb-

ler, „Basic Bar by

Charles Schumann“,

**Schott Zwiesel**,

5 Euro. Gin, **Hend-**

**rick's**, 30 Euro. Cock-

tailglas „Newport“,

**Theresienthal**,

80 Euro. Glas „Loos“

**Lobmeyr**, 61 Euro.

Bitterlikör, **Angos-**

**tura**, 5 Euro. Boston

Shaker, **Schott**

**Zwiesel**, 20 Euro.

Bürstchen, **Carl Mer-**

**tens**, 20 Euro



# GIN DES LEBENS

NOVEMBER

2010

TEXT: JAKOB SCHRENK FOTOS: FELIX BRANDL

100% GQ/Vol.





GLASWAREN

Von links im Uhrzeigersinn: Martiniglas „Basic Bar“, Schott Zwiesel, 6 Euro. Karaffe „Tapio“, Iittala, 240 Euro. Champagnerkelch „Basic Bar“, Schott Zwiesel, 7 Euro. Grappakaraffe „Tossa“, Schott Zwiesel, 60 Euro. Softdrinkglas „Basic Bar“, Schott Zwiesel, 5 Euro. Likörbecher „Triennale“, Lobmeyr, 250 Euro. Becher „Loos“, Lobmeyr, 61 Euro. Likörkaraffe „Triennale“, Lobmeyr, 460 Euro. Tumbler „Balmoral“, Theresienthal, 100 Euro

## STOFF-SAMMLUNG

## BITTE KAUFEN

## &gt;Basis-spirituosen

Gin, Wodka, Brandy, schottischer Whisky und amerikanischer Whiskey, Rum; wer mag: Tequila und Cachaça

## &gt;Modifiers

Mit Wein versetzte Spirituosen wie Sherry, Wermut; Campari, Martini Rosso; Weine, Säfte, Mineral- und Sodawasser

## &gt;Flavoring Agents

Liköre wie Grand Marnier; Triple Sec wie Cointreau sowie Bitterliköre

## &gt;Sirups

Rose's Lime Juice, Grenadinesirup, Zuckersirup (am besten selbst herstellen: 1 kg Zucker in 1 l Wasser aufkochen, aufschäumen, abkühlen lassen, abfüllen)

## &gt;Bitters

Angostura Bitter, Orange Bitter, Peach- oder Apricot-Bitter; zum Beispiel aus Deutschland von [the-bitter-truth.com](http://the-bitter-truth.com)

## &gt;Obst, Gemüse

Zitronen, Limetten, Orangen, Minze, Gurke, grüne Steinoliven (in Salzwasser, für den Martini) Cocktailkirschen mit Stiel

/ Kaufinfo ab S. 264 /

## RESTALKOHOL: FAKTEN

**1** Der Würzbitter Fernet-Branca wurde ursprünglich als Mittel gegen Menstruationsbeschwerden eingesetzt.

**2** Im 17. Jahrhundert erfanden die Engländer den Punch, den ersten Cocktail

der Welt. Der Name „panc“ ist aus dem Sanskrit und steht für die „fünf Zutaten: Arrak, Zucker, Zitronensaft, Wasser oder Tee und Gewürz.“

**3** Britische Seeleute spülten im 18. Jahrhundert die Tagesra-

tion Zitronensaft (gegen Skorbüt) mit Gin runter. So entstand das Rezept für Gin Fizz und Gimlet.

**4** Die im Zuge der Prohibition (1920–1933) vertriebenen Barkeeper belebten die Cocktailkultur in Europa.

**5** Die Germanen fanden Bier zu langweilig und rührten Fliegenpilze drunter.

**6** Der Amerikaner Jerry Thomas veröffentlichte 1862 das erste Barbuch: „How to Mix Drinks; or, The

Bon-Vivant's Companion“.

**7** Die Mixtur aus Gin und Angostura (heute Pink Gin) wurde noch im 19. Jahrhundert gegen tropische Fieberkrankheiten verwendet.

**8** Um 1900 entstand in einer New Yorker Bar ein neues Ge-

tränk. Namensgeber: der Barbesitzer Martini di Arma die Taggia.

**9** Das Wort Cocktail erwähnte erstmals 1806 die Zeitung „Balance, and Columbian Repository“.

**10** Der Schriftsteller Ernest Hemingway gilt als Erfinder des Bloody Mary.



JÖRG MEYER,  
„Le Lion“,  
Hamburg



EXPERTENRAT

KANN ICH DAS EIS SELBST ZUBEREITEN?

»Gerade Amateure sparen hier. Nichts ist schlimmer als verwässerte Drinks und Eis, das nach Kühlschrank schmeckt. Kaufen Sie große, doppelt gefrostete Würfel ohne Hohlraum. Kühlen Sie die Gläser im Eisfach«