

Heute besuchte uns Andy von "Cocktail-Attac" und gab eine seiner mittlerweile berühmten Vier-Minuten-Statements ab, einen Kabänes in der Hand\*.

“Cocktail-Freunde, heute ein bißchen Nachhilfe in Cocktail-Geschichte. Wie Ihr wißt, steckt die Welt der Cocktails voller Legenden, Mythen und Anekdoten. Es beginnt bei der Herkunft des Worts "Cocktail" selbst. Sie liegt im Dunkeln. Die Erzählungen reichen von berühmten Hahnenkämpfen mit Cocktailschwänzen ("Cock-tails") bis zum Ausspracheproblem französischstämmiger Südstaatler (cocquetier, coca...?). Und eine der größten Cocktail-Legenden ist die vom angeblich amerikanischen Ursprung des Cocktails.

Ihr kennt sicher John Fords “Der Mann, der Liberty Valence erschöß” und die Szene am Ende des Films, die in die Geschichte eingegangen ist: "If the legend becomes fact, print the legend." In der deutschen Synchronfassung ist der Satz nicht in dieser Form zu hören. Zumeist wird er sinngemäß so übersetzt: "Wenn die Menschen die Wahl haben zwischen Legende und Wahrheit, dann entscheiden sie sich für die Legende."

Mit der Geschichte des Cocktails ist es ähnlich: Wie immer auch die Faktenlage ist, behauptet wird, der Cocktail komme aus Amerika.

Offensichtlich gehört diese Legende zum großen Fundus der amerikanischen Gründermythen. Sie hat natürlich nichts mit der historischen Wahrheit zu tun. Und trotzdem wird sie insbesondere von nordamerikanischen Autoren verbreitet.

Auslöser dafür ist zumeist – allerdings nicht nur – die Tatsache, dass im Jahr 1806 zufällig ein Journalist in einer amerikanischen Illustrierten das Wort Cocktail, das ein Leser damals nicht kannte, erklärte ("bittered sling"). Tatsächlich sind Cocktails älter als die USA und Mixed Drinks gab es, bevor die Vereinigten Staaten von Amerika gegründet wurden. Das hat einfach damit zu tun, dass schon lange, bevor es Internet, Telefon und Fax gab, aber auch schon lange, bevor Postkutschen und Eisenbahnen halfen, von einem Ort zum anderen zu gelangen, die Welt miteinander verbunden oder "vernetzt" war, wie man heute sagt. Und damit gab es Austausch und Verbindung – mixing.

Man muß nicht unbedingt zu Plinius, nach Mesopotamien oder zu Platons Trinkgelage zurückgehen, um festzustellen, das gemixt wurde, bevor ein Journalist zufällig eine Frage beantwortete.

Vor allem die großen Seefahrernationen waren es, die die Welt in allen Himmelsrichtungen miteinander verbanden. "Globalisierung" jedenfalls gab es schon viele Jahrhunderte vor dem, was wir heute so nennen. Und mit diesem frühen Handel über die Weltmeere floßen Produkte aus aller Welt durch die Hafenstädte (La Rochelle, San Francisco, Havanna, Batavia, Marseille, New Orleans, Pisco), die wiederum geprägt wurden durch die Kultur der Seeleute, die dort landeten. Und was immer Seeleute interessierte, das waren die Dinge, die ihnen das Leben als Seeleute erträglicher machten: Rum, Gin, Arrak, Cidre, Bier, Sherry, Port und anderes. Und das Trinken und Mixen verschiedener Drinks war eine ihrer Lieblingsbeschäftigungen."

- Andy bestellte einen weiteren Kabünes -

"Cocktails sind von Anfang an Produkte internationaler kultureller Vermischung und Verbindung, gemixt aus flüssigen Zutaten aus aller Welt: Arrak aus Batavia, dem heutige Jakarta (zu Captain Cooks Zeiten eine einzige Jauchegrube), Rum aus Hispaniola, Genever aus den Niederlanden, Vodka aus dem kalten Osten und Norden, Gin aus dem Vereinigten Königreich, nordamerikanischer Whisk(e)y, Pulque aus den Agaven Mexikos, später (spanische Kolonisten sorgten dafür) dann Tequila. Nicht nur von West nach Ost (hin und zurück), sondern über den gesamten Globus wurden flüssige Nahrungsmittel transportiert, miteinander gemischt und das ganze „ausprobiert."

Der entscheidende Unterschied: Dauerte es früher Jahrzehnte, bis ein neues Getränk am anderen Ende der Welt angekommen war, so geht es heute in Sekundenschnelle. Was heute irgendwo in der Welt getrunken wird, kann binnen weniger Stunden irgendwo anders auf der Welt auf der Cocktailkarte stehen. Die modernen Kommunikations- und Verkehrsmittel beschleunigen die Verbreitung von Ideen und Produkten anders als zu Opas Zeiten.

Freunde, es ist ganz einfach: Cocktails sind entstanden, als Menschen zum erstenmal Getränke miteinander mischten. Wir wissen nicht, wann das war. Cocktails „gehören“ jedenfalls, trotz Manhattan und American Bar, keiner Nation. Es ist deswegen auch mehr als müßig, nachweisen zu wollen, die Bloody Mary sei amerikanisch, die Side Car französisch oder ähnlichen Quatsch. Die Margarita, der Negroni, der Singapore Sling und erst recht der Punsch – globale Drinks, Ergebnisse der Begegnung unterschiedlicher flüssig-kulinarischer Kulturen. Ich kann ja gut verstehen, dass die amerikanischen Cocktailfreunde mit dem Cocktail ein "eigenes" Kulturgut reklamieren wollen, das die ganze Welt beglückt (und so sehen sie sich es oft auch selbst) – nur leider liegen sie da ziemlich falsch, auch wenn man es ihnen gönnen möchte.

Die Beschäftigung mit Cocktails hat den angenehmen Nebeneffekt, über die Grenzen eines einzelnen Landes oder einer Kultur hinauszublicken. Dies fördert die Erkenntnis, dass die Entwicklung der Cocktailkultur – die man heute in Cocktailbars in der ganzen Welt erleben kann

– von Anfang an eine gemeinsame Angelegenheit ist, bei der verschiedenen Kulturen und Gesellschaften gemeinsame Erfahrungen teilten und teilen.

Die patentrechtliche Diskussion über den Schutz des Begriffs Cocktail ist also abgeschlossen.

Man kann sie so zusammenfassen: So viele Cocktails, so viele Erfinder.

Die Cocktailwelt ist unauflösbar miteinander verzahnt. Ohne Europa, Asien, die Karibik, ohne Lateinamerika kein einziger US-Cocktail. Cubanische Barkeeper, englische Offiziere und Matrosen, italienische Bohemiens, Chinesische Barkeeper in London, lateimamerikanische Schriftsteller, kubanische Freiheitskämpfer, nordamerikanische Exilanten, Travelling Mixologists, Japanische Bartender. Cocktails sind nicht erklärbar ohne die wechselseitige Beeinflussung unterschiedlicher Kulturen, Geschichten, Begegnung und Vernetzung – Cocktail. Und wer will, darf auch nachschlagen, was im Duden über "Cocktail" steht."

Die Vier Minuten waren vorbei. Andy war mal wieder zu Höchstform aufgelaufen. Das Kabänes-Glas war leer.

\*Kabänes ist das Kölner Kräuterbitter-Gegenstück zum Killepitsch aus Düsseldorf. Während der Killepitsch durch neues Flaschendesign Kö(nigsallee)-verträglich relaunched wurde, gibt es den Kabänes weiterhin in der bauchig-klobigen Regionalversion eines rheinischen Kräuterbiter. Er ist das Hausgetränk der Attack-Cocktail-Freunde.

### ***Light my fire (Barfly, Köln)***

3 cl Absolut Mandrin

2 cl Aperol

2,5 cl Martini d'Oro

2,5 cl Roses Lime Juice

Glas: Martini

Zubereitung: Alle Zutaten im Rührglas mit Eiswürfeln rühren und in das vorgekühlte Gästeglas abseihen

Deko: Physalis