

### Ein Ritt durch die Darwinsche Cocktail-Evolutionstheorie.

Heute jährt sich der 200. Geburtstag Charles Darwins' – unüberseh- und hörbar. Dabei wird in seinem Namen seit Wochen auch so mancher Unsinn verzapft und es gibt quasi nichts mehr, was nicht durch den evolutionsgeschichtlichen Wolf gedreht wird: Literatur, die Sterne, Diet-Cola und was sonst noch..

Dabei wird es mit der Darwin-Wahrheit nicht immer so genau genommen. Mutation, Selektion, Survival of the fittest. - Warum nicht auch die Evolution des Cocktails durch die Darwin-Brille beäugen und Darwin-Fragen stellen?

Zunächst allerdings gibt es ein Grundsatzproblem. Cocktailhistoriker sind sich offensichtlich in einer grundlegenden Frage uneins: Der Bestimmung der bestehenden Cocktailarten. Vergleicht man etwa den Larousse, Uwe Voigts Barbuch, Gerry Regans „The Joy of Mixology“ oder Wondrichs „Imbibe!“ (man könnte andere Autoren hinzufügen), so findet man eine doch etwas verwirrende Klassifizierung von Cocktails.

Sieht man davon einmal ab, wo könnte man sonst das **Prinzip der Evolution** – die Arten sind nicht konstant, sondern ändern sich kontinuierlich – besser studieren als in der Welt der Cocktails?

Die Liste der bekannten Cocktails und Coctailarten ist (wenn wir einmal den Punsch als Ausgangspunkt nehmen) im Laufe der Cocktailevolution gewachsen bis zu ihrer heutigen völligen Unüberschaubarkeit. Wie haben sich die einzelnen Cocktails jeweils reproduziert und wie veränderten sie sich dabei oder auch nicht (die Toddies, Flips, Sours)? Wie lange hat sich ein Cocktail oder eine Cocktailart bis zu ihrem Verschwinden gehalten, wie und woraus entstand oder entsteht dann ein neuer Cocktail oder eine neue Cocktailart  
Das sind Darwin-Fragen.

Warum sind - **Prinzip der Selektion** - so viele Cocktails und Cocktailarten verschwunden? Warum überleben manche Cocktails, andere werden vergessen? Warum gibt es keinen Punch Jelly mehr, keinen Mimbo, Stonewall, Black-Stirpe, Brain Duster, Shandy Gaff? Warum sind arrak-gestützte Cocktails, zumindest in hiesigen Breitengraden, nicht mehr gefragt, der Zombie aber wohl? Warum ist der Seabreezer so unbekannt, Sex on the Beach aber überlebt erfolgreich, wie z.B. auch der Singapore Sling seit seiner erstmaligen Zubereitung?  
All das sind Darwin-Fragen.

Wie kommt es, dass es dem Martini, der offensichtlich zu den bedrohten oder bereits aussterbenden Cocktails gehört (vgl. Edmunds, Lowell, 2003, Martini, Straight up: The Classic American Cocktail, Baltimore: Johns Hopkins University Press) gelingt, erfolgreich zum Neo-Martini zu mutieren und mittlerweile als Cosmopolitan die Rankings anzuführen. Steht dem Manhattan vielleicht eine ähnliche Mutation bevor?

**Survival of the fittest?** Welche Kräfte wirken auf den Erfolg von Cocktails? Barkeeper, der Zeitgeist, Bussi-Bussi-Journalismus oder celebrities, Kinofilme (der Duke, Sex and the City), die Legenden, die um einzelne Cocktails gesponnen werden (Storytelling)? Sind dies die Gründe, weswegen alle paar Jahre Cocktails verschwinden und neue auftauchen?

Cocktails konkurrieren um ihre Trinker – wie jeder Barkeeper beobachten kann, wenn der Gast die Karte studiert. Warum werden bestimmte Cocktails ausgewählt, andere nicht, inwieweit kommt es auf das Umfeld (eben die Bars mit ihren Cocktaillisten) im “Kampf ums Überleben“ an ?

All das sind Darwinsche Cocktailfragen.

Wo wird entschieden, welcher Cocktail überlebt? In den Werbeabteilungen der Spirituosenkonzerne (Bacardi)? Oder oder ist doch alles Zufall und Überleben nicht zu planen?

Darwins Theorie ist eine Theorie darüber, wie Arten entstehen und wie sich unter äußerem Druck wandeln. Eine Supertheorie für die Analyse der Cocktailevolution. Darwins Antwort läuft letztlich darauf hinaus, dass alles Überleben und alle Neu-Bildung eine Frage der Anpassung an die Umwelt ist. (Wie recht er wohl hat, bestätigt indirekt auch Vincenz Klink zum Thema Molekulargastronomie, siehe unten).

Letztendlich bleibt das Problem des Anfangs – **Schöpfung oder Evolution?** Wenn wir den großen Urknall, die Ursuppe, Meteoriteneinschläge, den Schöpfer und Intelligent Design ausschließen, womit hat die Cocktailevolution dann angefangen?

In der Sprache Darwins: Wenn der Mensch vom Affen abstammt – was natürlich überhaupt nicht stimmt - wovon stammt der Cocktail ab?

„Am Anfang war das Bier“ - keine schlechte These.

Dennoch verliert sich der Beginn der Evolution des Cocktails in menschlicher Vorzeit, über die es nur einige Anhaltspunkte gibt. Neben der Fermentation spielte später sicher die Destillation eine entscheidende Rolle. Danach gehört der Punsch zu den direkten Cocktail-Ursprungs-Kandidaten („Die Punschbowl war vor dem melting pot“, D. Wondrich). Er machte Mutation und Selektion, also die Entstehung der verschiedensten Cocktailgruppen, möglich bis hin zu dem Zustand, den wir heute in der Cocktailwelt haben

Jedenfalls spielt das Jahr 1806 für die wirkliche Evolution des Cocktails wohl keine so herausragende Rolle wie oft angenommen. Interessant aber ist sicher die Frage, wie es genau dazu kam, dass dieser Begriff („Cocktail“), im 19. Jahrhundert bloß die Bezeichnung für eine ganz bestimmte Gruppe von Mixgetränken neben andern, zum Gattungsbegriff für alle Mischgetränke wurde.

**Die Zukunft:** Wie geht es weiter? Müssen wir etwa auch von einer alles umwerfenden Cocktail-DNA ausgehen? Siehe die zunehmend auf dem Markt erfolgreichen Cocktail-Premixes. Und was ist gar von den Molekularcocktails zu halten, die der Auffassung Darwins völlig widersprechen, der das Prinzip des Gradualismus („Evolution“) vertrat? Wie bringen wir die Molekularcocktails an den Cocktailllebensbaum?

Die Mikroforschung allerdings bietet immer wieder Sensationen und Anlaß für Optimismus.. So ist es, wie Eric Felten im WallStreet Journal schreibt, wohl gelungen, eine entscheidende Lücke in der Cocktailevolutions-Forschung zu schließen. Er habe, so berichtet er, den missing link zwischen dem Martinez und dem Martini gefunden. (Eric Felten, Reviving the Martini's Lost Ancestor, in: The Wall Street Journal, 12. Dezember 2008) Herzlichen Glückwunsch, nobelpreisverdächtig. - Haben die an der Wall Street eigentlich keine anderen Sorgen?

Und der Lebensbaum des Cocktails?

Die Skizze zum Lebensbaum des Cocktails – inklusive Cocktaillaffe – ist leider verlorengegangen

### **Fazit:**

Dass ich es mit Darwin nicht ganz genau genommen habe, sei mir nachgesehen – wir sind schließlich im Salon und nicht im Labor. Und wer das alles für großen Quatsch hält, hat wahrscheinlich auch nicht ganz unrecht

### **Gefunden:**

„Wie stehen Sie zu Entwicklungen wie der Molekularküche?“

Klink: „Ich habe nichts dagegen. Es hängt aber immer davon ab, welche Kundschaft man hat. Ich war neulich mal bei Tim Raue in Berlin essen, asiatisch, aber ohne Reis – damit würden Sie hier in Stuttgart pleitegehen. Das entspricht mehr einem Publikum, das völlig übersättigt ist, denen kommt es in erster Linie auf die Inszenierung und den letzten Gaumenkitzel an. Event-esser, dagegen habe ich mich immer gewehrt. Aber wenn man nun auf sie angewiesen ist? In Berlin wäre ich auch dabei. Außerdem zeugt so ein Konzept doch von Vielfalt. Auch die Spinner müssen bedient werden. Generell hat sich die Szene sehr erfreulich entwickelt – und

falsch macht es nur der Koch, der keine Kundschaft hat.“

Na also.

**Interview mit Vincent Klink, in: Die Welt, Donnerstag, 29.1.2009 S. 7**