





## 11.1. EINTEILUNG DER MIXGETRÄNKE

Es gibt über 35 verschiedene Untergruppen, wobei viele Mixgetränke in zwei oder sogar mehreren Untergruppen zu finden sind. Die Abgrenzungen werden immer schwieriger und man findet die Einteilung auf Barkarten immer seltener.

<p><b>Alkoholfreie Mixgetränke (Non alcoholic drinks)</b></p>	 <p>Virgin Colada</p>	<p>Die meisten alkoholfreien Cocktails sind sehr fruchtig im Geschmack und eine absolut lohnenswerte Alternative - nicht nur für Autofahrer, Kinder und Schwangere. Meistens dienen Fruchtsäfte oder Fruchtsirups als Basis. Einige der beliebtesten Cocktails gibt es auch als alkoholfreie Variante, diese findet man häufig mit dem Zusatz "Virgin". (z.B. Virgin Swimming Pool).</p>
<p><b>Coladas Oder Tropicals</b></p>	 <p>Pina Colada</p>	<p>Eine Colada ist typischerweise ein cremiger, süßer und tropischer Cocktail der aus einer Spirituose (meist Rum), Cream of Coconut, Ananassaft und (häufig) Sahne gemixt wird z.B. Pina Colada.</p>
<p><b>Collinses</b></p>	 <p>Tom Collins</p>	<p>Collinses sind Fizzes, die nicht geschüttelt, sondern gerührt werden. Der Collins ist ein alkoholhaltiger Cocktail, der auf dem klassischen Sour aufbaut, aber zusätzlich Soda enthält. Die Zutaten (ohne Soda) werden nicht geschüttelt, sondern gerührt, ins Glas abgeseiht und dort mit Soda aufgefüllt. Hauptbestandteile sind eine Spirituose (keine Liköre), Zitronensaft, Zucker, Soda, Mineralwasser oder Sekt. Weltberühmt ist der Tom Collins.</p>
<p><b>Daiquiries</b></p>	 <p>Frozen Strawberry Daiquiri</p>	<p>Daiquirí ist ein Ort in Kuba und ein Drink mit Rum, Zitronensaft und Zucker. Sehr oft wird er als „frozen“ angeboten, wie z.B. der Frozen Strawberry Daiquiri, wo frische Erdbeeren, weißer Rum, Zucker und Zitronensaft mit Eiswürfeln im Blender zerkleinert werden.</p>
<p><b>Digestifs</b></p>	 <p>Alexander</p>	<p>Ein Digestif (von frz. digestif, -ve = verdauungsfördernd) ist ein meist alkoholisches Getränk, das nach der Mahlzeit getrunken wird. Als Digestif eignen sich bestimmte Shortdrinks (After-Dinner Cocktails), aber auch bestimmte Spirituosen und Liköre pur.</p>

<p><b>Fizzes</b></p>	 <p>Gin Fizz</p>	<p>Als Fizz bezeichnet man einen Longdrink, der auf dem klassischen Gin Sour aufbaut, aber zusätzlich mit kaltem Soda aufgefüllt wird. Die Zutaten (ohne Soda) werden mit Eiswürfeln kräftig geschüttelt, ins Glas abgeseiht und dort mit Soda aufgefüllt. Öfters wird statt Sodawasser auch Mineralwasser oder Sekt verwendet. Der wohl berühmteste Fizz ist der Gin Fizz.</p>
<p><b>Fancy-Drinks</b></p>	 <p>Adam &amp; Eve</p>	<p>Fancy (engl.) bedeutet soviel wie Fantasie, Einfall, Laune bzw. ausgefallen, kunstvoll und dementsprechend können Fancy Drinks mit den unterschiedlichsten Zutaten gemixt werden. Ein Fancy Drink ist daher auch ein Mixgetränk, der sich in keine der klassischen Cocktailgruppen einordnen lässt.</p>
<p><b>Sours</b></p>	 <p>Whisky Sour</p>	<p>Sours sind Shortdrinks, die wie die verwandten Fizzes oder Collinses aus einer Spirituose, Zitronensaft und Zucker bestehen und deutlich sauer im Geschmack sind. Sie werden immer im Shaker geschüttelt! Manche Sours enthalten darüber hinaus auch einen Schuss Orangensaft. Statt Zitronensaft wird manchmal Limettensaft verwendet. Sie werden jedoch nicht mit Wasser verdünnt.</p>
<p><b>Shots</b></p>	 <p>B 52</p>	<p>Unter einem Shot (auch: Shooter) versteht man im Allgemeinen einen Cocktail, der in einem 2 cl bzw. 4 cl Glas serviert wird. Shot bedeutet "Schuss" (auch im Sinne von einem Schuss Alkohol). Der Begriff Shooter ist auch geläufig, was soviel wie "Kurzer" bedeutet. Shots/Shootern werden typischerweise in einem Zug getrunken und sind sehr alkoholstark.</p>