

Einleitung



ACHTUNG!

Martinis enthalten Alkohol, und zwar nicht zu wenig. Trinken Sie mäßig! Lassen Sie das Auto stehen, wenn Sie etwas getrunken haben!

Machen Sie nach Ihrem zweiten Martini keine Versprechungen mehr – niemandem!

Und versuchen Sie nicht, Ihren Martini anzuzünden!

MYSTISCHER MARTINI

Der Martini ist nicht irgendein Cocktail. Er ist die Seele des Cocktails – eine flüssige Ikone. Er ist ein durchsichtiger effekthaschender Trank, mit dem man Glanz, Stil und messerscharfen Verstand verbindet. Ein Martini genießt zwar auch einen ruhigen Abend daheim, aber er wird auch zu allen wichtigen Partys eingeladen, er lässt sich nur mit den elegantesten Accessoires sehen, und er ist immer von ihm ergebenen Filmstars, Sternchen, Staatsmännern und Kritikern umgeben. Aus seinen bescheidenen Anfängen – Gin und Wermut – ist dieser kleine Drink, der zunächst etwas ruppig wirkt, herausgeputzt, gerühmt, ausgezeichnet fast zu einer Legende erhoben worden. Ganz unvoreingenommen dient der Martini Helden, Hedonisten, Gaunern und Dichtern als Muse.





*Ich glaube, ich hatte in
meinem Hinterkopf,
dass ich wie ein trockener
Martini klingen wollte.*

Paul Desmond vom Dave Brubeck Quartet
auf die Frage nach dem Klang seines Saxophons

Nach einem Martini fühle ich
mich größer, weiser, wichtiger.
Nach dem zweiten fühle ich mich brillant.
Nach mehr hält mich nichts mehr.

William Faulkner

*Alles was ich getan habe, war,
den Bedarf an etwas zu decken,
das ziemlich beliebt war.*

Al Capone, Schwarzhändler/Gangster

WAS IST IN EINEM MARTINI?

Für den Puristen ist ein Martini immer eiskalter Gin mit trockenem Wermut, der in einem langstieligen, konischen Glas serviert wird. Er darf mit einem Stück frischer Zitronenschale oder einer auf einen Zahnstocher gespießten Olive garniert sein – aber ansonsten ist er ein einfacher, ehrlicher, unverhüllter Drink. Man kann endlos mit der Marke experimentieren, damit, ihn kalt genug zu bekommen, und dem Verhältnis von Gin und Wermut. Sobald man aber zu Wodka wechselt, Geschmack dazugibt oder auch nur die Garnitur ändert, dann, so glaubt der ehrfürchtige Traditionalist, verliert der Martini seine Identität und verschwindet in einem Meer gewöhnlicher Cocktails.

VODKATINIS UND FALSCH-TINIS. Weniger traditionelle Martini-Liebhaber, die inzwischen in der Mehrheit sind, ersetzen den frisch-aromatischen Gin durch starken, aber unsichtbaren Wodka. Das ergibt dann einen Vodka-tini oder Wodka-Martini. Im Gegensatz zu Gin mit seinem würzigen Wacholdergeschmack lässt sich Wodka mit fast jeder Geschmacksrichtung



mischen. Dank der entgegenkommenden Art des Wodkas sind die neuen Erscheinungen des Martinis (sehr zum Leidwesen derer, denen der klassische Martini heilig ist) oft scharf, süß, fruchtig, würzig, blumig, gezuckert und wild dekoriert. Moderne Martinis, falsch oder nicht, schmecken oft gut und sehen gut aus (die Schlieren, die an der Innenseite des Glases entstehen, wenn die Schwerkraft die Flüssigkeit wieder nach unten ins Glas zieht, sind doch ein optischer Genuss).

*„Was hat mich getroffen?“ fragt Nora Charles.
„Der letzte Martini“, sagt Nick Charles.*

*Aus dem Film *Der dünne Mann**

IM FLUSS

Der Martini ist im wahrsten Sinne des Wortes ständig im Fluss, denn er erfindet sich immer wieder neu, in ihm spiegeln sich die Vorstellungen und Sehnsüchte jeder Generation. Deshalb wurde die Lehre vom Martini zu einer wilden Mischung aus Geschichte, Legenden, Fakten und vorsätzlichen Übertreibungen. Über jeden Aspekt des Martinis gibt es angeregte und leidenschaftliche Diskussionen: seine Anfänge, die

richtigen Zutaten, die korrekte Zubereitung, seine Verdienste und Gefahren. Sogar Menschen, die nur selten Martinis trinken, haben sehr dezidierte Meinungen über sie. Ein häufig erzählter Witz geht so: Leute, die viel Zeit in der Wildnis verbringen (Höhlenforscher oder Urwaldforscher), sollten alles dabei haben, was man braucht, um einen Martini zu mixen – nur für den Fall, dass sie sich verirren oder in Schwierigkeiten geraten. Es ist nämlich so: Wenn man einen Martini mixt, wird immer irgendjemand ganz plötzlich auftauchen, um ihnen zu erklären, was sie alles falsch machen.

*Martinis ... bringen das ständige Geklingel
in meinen Ohren zum Verstummen,
und wenn es auf fünf Uhr zugeht,
wandern meine Gedanken zum Elixier
der Stille. Gin hält die Glocke
vom Läuten ab.*

E. B. White



Gin und Wodka, die wichtigsten Zutaten des Martinis, sind aus einer medizinischen Notwendigkeit heraus geboren worden. Populär wurden sie aber wegen ihres Geschmacks und ihrer Wirkung. Um einen Martini zu machen, muss aber entweder der Gin oder der Wodka mit etwas anderem gemischt werden, nämlich mit ...

WERMUT

*Wermut ist eine Verdauungshilfe,
er reinigt das Blut,
erzeugt tiefen Schlummer
und erfreut das Herz.*

Leonardo Fioravanti (16. Jahrhundert)



Der Wermut erblickte vor über 300 Jahren in Italien das Licht der Welt. Der Name kommt aber von der Pflanze, die Beifuß oder eben Wermut heißt. In alter Zeit wurde er als Mittel gegen Darmparasiten,

Gelbsucht und Rheuma eingesetzt. Die frühesten Varianten waren süße, rote Dessertweine aus Wermutblüten, Wacholder, Schalen von Bitterorangen, Gewürznelken, Zimt, Muskatnuss, Koriander, Muskatblüte, Majoran, Weinbrand, Weißwein und Baumrinde. Man glaubte, dass der Wermut Heilkräfte habe, und löschte den Durst lieber damit als mit Wasser, das oft verschmutzt war. Als französischer Wermut (Vermouth) Mitte des 19. Jahrhunderts zum ersten Mal nach New York importiert wurde, wurde er vor allem in Apotheken verkauft.



Heute besteht jeder Wermut – egal ob trocken, süß oder halbtrocken – aus Weißwein, der mit Kräutern und Gewürzen aromatisiert ist (die Mischungen sind geheim) und dem Alkohol, Zucker und Karamell beigemischt wurden.

TROCKENER WERMUT (auch französischer Wermut genannt) hat eine blassgoldene Farbe und enthält nur eine Spur Zucker. Er ist die entscheidende Zutat, wenn es darum geht, einfachen Gin oder Wodka in einen trockenen Martini zu verwandeln.

SÜSSER WERMUT (manchmal italienischer Wermut genannt) kann weiß (bianco) oder auch rot (rosso) sein. Er ist drei Mal süßer als trockener Wermut.

HALBTROCKENER WERMUT ist weniger süß als süßer Wermut, er ist der würzigste der drei und kann rot oder weiß sein.

GIN – DAS ORIGINAL

Gin, der ursprünglich „Genever“ hieß, besteht aus hochprozentigem Alkohol, der meist aus Getreide hergestellt ist, und Wacholderbeerenöl. Er wurde zum ersten Mal im 17. Jahrhundert von einem holländischen Arzt hergestellt, um Nierenleiden zu behandeln. Diese ziemlich starke Medizin war billig, hat geschmeckt und ließ sich leicht herstellen. Sie schien gegen Bauchschmerzen, Gicht und Gallensteine zu helfen und wurde in kürzester Zeit außerordentlich populär. Während des Dreißigjährigen Krieges fanden britische Truppen Gefallen an dem, was sie „Dutch Courage“ (angetrunkener Mut) nannten. Zurück in England entdeckten sie, dass sie das Getränk bei Apothekern kaufen konnten. Holländische

Siedler, die auf dem Weg in die neuen Kolonien waren, verließen die Heimat nicht ohne diese Medizin.

*Gin und Wasser sind der Quell
all meiner Inspiration.*

Lord Byron

Um die Wirtschaft anzukurbeln, förderte man in England im 17. Jahrhundert die Produktion von Branntwein, um so den Überschuss an Weizen und Gerste zu verarbeiten. Gin („Muttermilch“ genannt, weil er warm, gesüßt und mit Milch gemischt getrunken wurde) wurde zu einer Art Währung, und Arbeiter erhielten an Zahltagen sogar einen kleinen Teil ihres Lohns in dieser Form. Innerhalb von 20 Jahren wurde die Trunksucht zu einem offenkundigen Problem, und 50 Jahre lang führten Maßnahmen der Regierung gegen „Mutter's Ruin“ nur zu Ausschreitungen, Korruption und schlechtem Gin. Nachdem die Vorschriften wieder aufgehoben wurden, wurde die





Gesellschaft nüchterner und seriöse Brennereien gewannen die Oberhand. Es dauerte aber mehr als ein weiteres Jahrhundert, bis der Name des Gins wieder reingewaschen war.

In den 1920er Jahren floss Gin von hoher Qualität dann ungehindert und ohne Makel bei den eleganten Atlantiküberquerungen der Cunard Line von London nach New York. Und in den 1930er Jahren waren Martinis (trotz Prohibition in den USA) und die Cocktailstunde (etwas Neues, womit man sich zwischen Tea-time und Dinner beschäftigen konnte) auf beiden Seiten des Atlantiks der letzte Schrei.

Heute hat man zwei verschiedene Sorten Gin zur Auswahl:

HOLLAND GIN oder **GENEVER** ist dem ursprünglichen holländischen Rezept am ähnlichsten. Er ist vollmundig, schmeckt nach Malz und ist sehr aromatisch.

LONDON DRY GIN wird normalerweise benutzt, um trockene Martinis und andere Cocktails zu mixen.

WODKA (DER EINDRINGLING)

*Pulkheria Ivanova: Hier ist Wodka,
der mit Johanniskraut und Salbei
versetzt ist, wenn das Kreuz oder
die Schulter schmerzen. Der ist mit Distel.
Er ist bei Ohrengeräuschen und
Fieber der richtige. Dieser Wodka
aus Pfirsichkernen? Schluck ein
wenig davon, wenn du dir den Kopf
angeschlagen hast, und die Beule wird
sofort verschwinden.*

Nikolai Gogol, *Die Alte-Welt Landbesitzer*

Im 12. Jahrhundert war „Vodka“ (ein russisches Wort, das „Wässerchen“ bedeutet) ein simples Betäubungsmittel und Desinfektionsmittel, das aus polnischem oder russischem Roggen hergestellt wurde. Zum Ende des 14. Jahrhunderts haben die Leute seine berauschende Wirkung schätzen gelernt. Die Russen waren sich sicher, dass das Getränk einen göttlichen Geist enthielt, weshalb sie es bei religiösen Festen in riesigen





Krügen herumreichten. In der Kirche traute sich niemand, den Krug abzulehnen – das wäre pietätlos gewesen.

Mit der Zeit wurde der professionell aus Getreide – meist Roggen, aber oft auch Weizen und Gerste – hergestellte Wodka immer beliebter, und er war hoch geschätzt. Im 17. Jahrhundert begann jedes Bankett des Zaren mit Brot und Wodka. In der Zwischenzeit hatten auch die Bauern herausgefunden, wie sie einen einfachen Hausbrand aus billigen Kartoffeln herstellen konnten, wodurch jeder sich den Schnaps leisten konnte. Und das tat auch jeder.

Bis zum Ersten Weltkrieg ging man in Russland nachsichtig mit der beschwipsten Bevölkerung um, dann brauchte man aber nüchterne Soldaten für die Schlacht. Von offizieller Seite bemühte man sich während des Krieges und danach zwar, den Wodkakonsum einzuschränken, das bewirkte aber nicht viel, und die Erziehungsprogramme gegen übermäßigen Wodkagenuss in den 20er Jahren wurden aufgegeben, als Stalin zehn Jahre später die Ausweitung der Wodkaproduktion anordnete, um die Staatseinnahmen zu erhöhen, die er für den Verteidigungs-

haushalt brauchte. Im Zweiten Weltkrieg war es den Soldaten der Roten Armee nicht nur erlaubt zu trinken, sie erhielten auf Regierungsanweisung sogar Wodkarationen.

In den Vereinigten Staaten war Wodka nicht sonderlich bekannt, bis Smirnoff 1930 die Bühne betrat. 1967 gelang Smirnoff dann ein echter Coup: Das Unternehmen zahlte so viel, dass James Bond in der Bond-Parodie *Casino Royale* nur Wodka-Martini trank, und der Absatz stieg sprunghaft an. Heute hat der Wodka Gin an der Martini-Bar in den Vereinigten Staaten alles in allem überholt, und in Russland und Osteuropa ist er immer noch die beliebteste Spirituose.

„Vot kak!“

Das ist Russisch für „Kruzitürken!“





HOCHZEIT AUF AMERIKANISCH

Man kann einen Martini genauso
wenig im Kühlschrank
aufbewahren wie einen Kuss.

Die exakte Vereinigung
von Gin und Wermut
ist eine der glücklichsten
Eheschließungen auf der Welt –
und eine der kurzlebigsten.

Bernard DeVoto