

# Geschichte des Cocktail-Mixings

## Ueber das Land

Die Geschichte des Cocktail-Mixings ist eng mit gesellschaftlichen, wirtschaftlichen und politischen Entwicklungen verbunden. Erste schriftliche Erwahnungen des Begriffs "Cocktail" tauchten Anfang des 19. Jahrhunderts in den USA auf - definiert als "stimulierendes Getraenk aus Spirituosen, Zucker, Wasser und Bitters". Das sogenannte "Golden Age of Cocktails" begann in der Mitte des 19. Jahrhunderts mit Barkeepern wie Jerry Thomas, der als Vater der modernen Barkultur gilt. Seine Rezepte revolutionierten das Trinken. Die Erfindung von Eiswuerfeln, Barkits und importierten Likoeren machte kreative Rezepte moeglich. Mit dem Uebergang ins 20. Jahrhundert gewann das gesellschaftliche Trinken in Hotels und Bars an Bedeutung. Die Prohibitionszeit in den USA (1920-1933) war paradoxerweise ein Katalysator: Illegaler Alkohol wurde mit Saeften und Sirupen gemischt, um den Geschmack zu verbessern. Viele Barkeeper wanderten nach Europa aus und verbreiteten die Cocktailkultur weiter. In den 1950er und 60er Jahren wurde das Mixen durch Hollywoodfilme populaer. Cocktails wie Martini, Manhattan, Margarita und Daiquiri wurden zu Klassikern.

# Geschichte des Cocktail-Mixings

## Kulinarisches

Ab den 1980er Jahren erlebte die Barkultur eine Renaissance. Mixologen begannen, sich wieder auf Qualitaet, Balance und handwerkliche Praezision zu konzentrieren. Die "Craft Cocktail"-Bewegung setzte sich gegen Fertigmischungen und Sirup-Cocktails durch und brachte Klassiker zurueck auf die Karte. Barkeeper wurden zu Kuenstlern - mit Kraeutern, Rauch, Infusionen und selbstgemachten Zutaten kreierten sie neue Geschmackserlebnisse. Weltweit entstanden Bars mit thematischen Schwerpunkten, etwa Tiki-Bars, Speakeasies oder molekulare Mixologie-Konzepte. Heute werden Cocktails auch als kulturelle Artefakte verstanden: Der Negroni stammt aus Italien, der Caipirinha aus Brasilien, der Mojito aus Kuba. Trends wie alkoholfreie Cocktails ("Mocktails"), lokale Zutaten oder die Rueckkehr zu simplen Rezepten (z. B. Gin Tonic) praegen die aktuelle Szene. Grosse Wettbewerbe wie die "World Class" oder die "Tales of the Cocktail" zeichnen jaehrlich neue Entwicklungen aus. Damit ist das Mixen von Cocktails heute sowohl Handwerk als auch Kunstform - mit globaler Anerkennung.