DRINKS.

Bamboo

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zutaten

- **4.5cl** Sherry (trocken)
- **4.5cl** Vermouth (trocken)
- **1** Barlöffel Triple Sec
- **2** Dashes Orange Bitters

Zubereitung

1. Die Zutaten zusammen mit Eis in einem Mixing Glas etwa 30 Sekunden lang kalt rühren.

2. In ein vorgekühltes Cocktailglas abseihen.

3. Mit einer Zitronenzeste garnieren.

Beschreibung

Man könnte meinen, beim Bamboo handele es sich um einen exotischen Tiki-Drink, der in verzierten Bechern mit Ananasscheibe und Schirmchen gereicht wird. Doch da hat man weit gefehlt: Der Bamboo kommt im klassischen Coupe-Glas daher und besteht aus gleichen Teilen Sherry Fino und Dry Vermouth sowie - je nach Rezeptur - aus Orange Bitters, Angostura Bitters, Sweet Vermouth oder Triple Sec-Likör . Es handelt sich um eine wahrhaftige Antiquität in der Cocktailszene, die heutzutage kaum mehr in den Menüs hoch angesehener Bars zu finden ist. Im New York des ausgehenden 19. Jahrhunderts war der Cocktail hingegen ein Szene-Drink. Der Bamboo ist ein frischer, nussig-trockener und leicht aromatischer Drink mit einem Hauch von Orange. Seine Erfindung geht auf den deutschen Bartender Louis Eppinger zurück, der ihn um das Jahr 1890 im Grand Hotel Yokohama in Japan kreiert haben soll. Allerdings bestehen zumindest an der Jahreszahl und dem Ort Zweifel, da der Drink bereits ein paar Jahre zuvor in einer englischsprachigen Zeitung erwähnt wurde. 1904 wurde der Bamboo dann erstmals in einem Cocktailbuch gelistet. Historisch gesehen ist der Aperitif-Cocktail ein Spezialfall, da er einerseits Sherry und Wermut miteinander kombiniert und andererseits komplett auf eine höherprozentige Spirituose verzichtet. Sicherlich ist der Geschmack nicht Jedermanns Sache - was wohl erklären dürfte, dass der Bamboo niemals weitreichende Bekanntheit erlangt hat -, doch weckt die extravagante Kreation auch heute noch das Interesse von experimentierfreudigen Bargängern.