DRINKS.

Mojito

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zutaten

- **6cl** weisser Rum
- **3cl** frisch gepresster Limettensaft
- **2cl** Zuckersirup
- **2** Barlöffel Rohrzucker
- **Sodawasser** (etwa 4cl)
- **6-8** Minzblätter

Zubereitung

1. Zucker, Minzblätter und Limettensaft ins Glas geben.

2. Leicht andrücken und umrühren, damit sich der Zucker auflöst und die Minze ihre ätherischen Öle freisetzt.

3. Rum einfüllen und grob zerstossenes Eis hinzufügen.

4. Mit Sodawasser auffüllen.

5. Mit Minze garnieren.

Beschreibung

Der Mojito ist und bleibt ein All-Time-Favourite der Barkundschaft, während die meisten Mixologen eine Art Hassliebe zu ihm entwickelt haben: Denn dafür, dass er so oft bestellt wird, ist seine Zubereitung vergleichsweise aufwändig. Anders als die meisten Cocktails hat der Mojito eine natürliche Evolution hinter sich und wurde von niemand Bestimmtes erfunden. Seinen Ursprung hat der tropische Drink in der Rum-Hochburg Kuba, wo die Qualität der frühesten Zuckerrohrschnäpse - Aguardiente genannt - noch zu wünschen übrig liess. Um den Fusel etwas schmackhafter zu machten, bediente sich die ländliche Bevölkerung an Rohstoffen, die sie verfügbar hatte: Das waren Limetten, Minze und süssender Zuckerrohrsaft. Angeblich wurde der Vorgänger-Cocktail zum Mojito Draque genannt - zu Ehren des gefürchteten Piratens Drake, der einst im Hafen von Havanna angelegt hatte. Damals wurde der Draque

allerdings weniger zum Vergnügen, sondern aus Angst vor Krankheiten und Epidemien getrunken - die Mischung aus Alkohol, Limetten, Zucker und Minze galt damals quasi als Präventionsmittel. Gegen Ende des 19. bzw. Anfang des 20. Jahrhunderts wurde der Aguardiente dann durch hellen Rum ersetzt (dieser schmeckte hochwertiger und weicher) und der Name änderte sich von Draque zu Mojito. Glücklicherweise war Don Facundo Bacardi Massó gerade dabei, sein Rum-Imperium Bacardi aufzubauen, weshalb er von der ersten Minute an eine treue Kundschaft besass, die nach seinem Rum verlangte. Als amerikanische Touristen schliesslich anfingen, in das Land zu schwärmen, schaffte es die Rezeptur zu den Strand- und Hotelbars des Landes. Die Bartender fingen an, den Mojito als erfrischenden Drink für heisse Tage zu umwerben, indem sie der Mischung Sodawasser und Eiswürfel hinzufügten. Zunächst wurde der Cocktail in Havannas La Concha Bar ausgeschenkt, später in La Bodeguita del Medio, wo ihn Ernest Hemingway bestellt haben soll. Nach der amerikanischen Prohibition verbreitete sich der Drink schliesslich in den USA und nachfolgend in der ganzen Welt.