DRINKS.

Moscow Mule

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zutaten

- **6cl** Vodka
- **12cl** Ginger Beer
- **Saft** von 1/2 Limette
- Eiswürfel

Zubereitung

1. Eiswürfel in einen Kupferbecher füllen.

2. Vodka und Limettensaft hinzufügen.

3. Mit Ginger Beer auffüllen.

4. Mit drei Gurkenschnitzen und einem Minzezweig garnieren.

Beschreibung

Der Moscow Mule ist insofern speziell, da er schon von Weitem an dem verwendeten Trinkgefäss erkannt werden kann. Typischerweise wird der Cocktail nämlich in einem Kupferbecher serviert, der die kühle Temperatur weitaus länger halt als ein handelsübliches Trinkglas. So kommt es, dass der Moscow Mule zwar zu den Highballs zählt (weil er eine grössere Menge an einem nicht-alkoholischen, säurehaltigen Filler enthält), jedoch kaum in Highballgläsern serviert wird. Die Entstehung des Moscow Mules in den frühen 1940er Jahren war kein Zufall, sondern ein strategisch geplanter Marketing-Gig von der Vodkamarke Smirnoff und einem Pub-Inhaber in Hollywood, der seine Ingwerlimonade an den Mann bringen wollte. John G. Martin und John A. Morgan kreierten daraufhin mithilfe des Bartenders Wes Price einen Drink, der einfach wie originell war. Man wählte den Kupferbecher als Trinkgefäss, um den Cocktail von der ersten Minute an unverwechselbar zu machen - so lautet zumindest die romantische Version der Geschichte. In der Tat ging es auch hierbei darum, ein Produkt an den Mann zu bringen: Die gebürtige Russin Sophie Berezinski war nämlich drauf und dran, ihre Kupfertassen loszuwerden, und traf zum richtigen Zeitpunkt auf die Männer. Zusammen hegten die Unternehmer einen bombenfesten Plan aus, indem sie den Smirnoff Vodka, das hauseigene Ginger Beer und die Kupferbecher miteinander in einer neuartigen Cocktailrezeptur vereinten. Die Marketingbemühungen gingen auf und der Moscow Mule zählt heute zu den bekanntesten und am weitesten verbreiteten Cocktails überhaupt.