

# DRINKS.

## Dry Martini



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

### Zutaten

- **6cl** Dry Gin
- **1cl** Dry Vermouth

### Zubereitung

1. Eiswürfel in ein Mixing-Glas geben und Zutaten hineingiessen.
2. Etwa 20 Sekunden lang umrühren.
3. In ein vorgekühltes Martiniglas abseihen.
4. Mit einer Zitronenzeste oder einer Olive garnieren.



### Beschreibung

Der Martini ist der König unter der Cocktails - kein anderes Mixgetränk verkörpert die Barkultur so sehr wie die Kombi aus Gin und Vermouth, die im konischen Stielglas mit einer Olive gereicht wird. Auf die Frage, wer den Martini erfunden hat, gibt es jedoch keine zufriedenstellende Antwort. Der Drink entstand infolge einer undurchsichtigen Evolution aus dem Martinez, der sich wiederum aus dem Manhattan entwickelt hatte. Fakt ist, dass die ersten Martini Rezepte in Cocktailbüchern im Jahr 1888 und 1891 abgedruckt wurden - damals noch mit dem süßeren Old Tom Gin, Sweet Vermouth, Orange Curacao, Orange Bitters und Gomme Sirup. Wenig später erschienen erste Rezepte für einen Cocktail namens Marguerite, der aus (trockenem) Plymouth Gin, White Vermouth sowie ein paar Dashes Anisette und Orange Bitters bestand. 1904 wurde das erste Mal die Bezeichnung «Dry Martini» in einem französischen Buch genutzt. Der trockene Martini tauchte zu einer Zeit auf, als die London Dry Gins allmählich Überhand nahmen und der italienische Hersteller Martini & Rossi für seinen Dry Vermouth zu werben begann. Trotz der Werbebemühungen («It's not a Martini unless you use Martini») hat sich die Verwendung von Vermouths der Marke Martini nicht durchgesetzt - man kann für den Cocktail also jeden beliebigen Wermut heranziehen. Bis in die 1940er Jahre hinein wurden Dry Martinis typischerweise noch mit Orange Bitters zubereitet; heute besteht ein Dry Martini aber wirklich nur aus Dry Gin und ein wenig Dry Vermouth. Über die Jahrzehnte hinweg entstanden Hunderte von verschiedenen Martinis und

manche Kreationen, die «Martini» im Namen tragen, haben nur wenig mit dem Original gemein. Es ist wohl der einfachen Grundrezeptur des Martinis zu verdanken, dass sich Bartender auf der ganzen Welt zu verschiedenen Zeiten kreativ an dem Drink ausgetobt haben. Der Dry Martini ist heutzutage sicherlich die am weitesten verbreitete Form des Martinis. Wer jedoch gezielt nach einem «Classic Martini» fragt, bekommt üblicherweise die ältere Variante mit süßem Wermut ausgeschenkt.