



7hauben

Cocktail Advanced

7hauben.com

Kursheft mit allen Rezepten und Infos

mit Mario Hofferer

Inhalt

Einleitung	4
Mario Hofferer	5
Infusionen	6
Sirupherstellung	8
Cocktail Aging	9
Bartenders Medicine	10
Lemongrass Martini	12
Basil Ginger Smash	14
Cigar Smoked Lemon Mojito	16
The Big Brother of Moscow Mule	18
Bacardi Cuatro Ginger Ale	20
Old Fashioned	22
Mamma Mia	24
Gentleman's Cocktail	26
Matcha Green Tea Cobbler	28
Mai Tai	30
Hotel Nacional de Marbella	32
Whiskey Trüffel Popcorn	34
Opus 18	36
Espresso Martini	38



Einleitung

7hauben will es dir erleichtern, dich kulinarisch weiterzubilden. Deshalb sind wir ständig auf der Suche nach Profis, die ihr Wissen in unseren Online-Kursen weitergeben.

So bekommst du die besten Tipps von Experten und kannst jederzeit und von Zuhause aus den Kurs ansehen, die Inhalte nachmachen und dich selbst mit deinen neu gewonnenen Fähigkeiten begeistern.

Nach den Cocktail Basics geht Mario im Fortgeschrittenen-Kurs weiter in die Tiefe und zeigt dir einige spannende Tipps und Tricks, mit denen du deine Drinks verbessern kannst. Dabei zeigt er dir nicht nur gelingsichere und beliebte Cocktails, sondern will dich auch zum Kreieren eigener Drinks inspirieren. Damit du deine Gäste bei der nächsten Cocktailparty so richtig begeisterst!

In diesem Begleitheft findest du alle Rezepte zum Kurs. Cheers!

Danke!



Mario Hofferer

Eine klassische Ausbildung zum Bartender gibt es nicht, doch mit der Koch- und Restaurantfachlehre ging der Klagenfurter von Beginn an den gastronomischen Weg. Die Barwelt faszinierte ihn schon bald, weshalb er nach der Lehre eine Spezialausbildung in der Barfachschole Kaltenbach in Zürich absolvierte.

Trotzdem war es danach wegen seines jungen Alters noch immer schwierig, einen passenden Job zu finden. Dadurch hat Mario sich bereits mit 17 Jahren mit dem Cocktail-Catering selbstständig gemacht und begann kurz darauf an Wettbewerben teilzunehmen. Es dauerte nicht lange, bis er die ersten davon gewann – der erste Weltmeistertitel in Singapur war sein 1. großes Highlight und ein Meilenstein in seiner Karriere. Von da an ging es steil bergauf: Neben einer Welttournee eröffnete Mario auch zwei Clubs am Wörthersee. Der ganze Stress hat ihn sehr gefordert, doch auch die schwierigen Zeiten konnte er überwinden. Er erfüllte sich seinen Traum und ging mit 26 Jahren nach Marbella, wo er bis heute neben Österreich lebt und arbeitet.

Mittlerweile kann er neben seinen zwei Weltmeistertiteln auch noch auf andere Auszeichnungen blicken: International Barkeeper of the Year 2017/2018 des Barkeeper Weltverbandes IBA, vierfacher Österreichischer Staatsmeister, Barmann des Jahres 2012 sowie Leader of the Year 2011. Und noch immer freut sich Mario auf neue Herausforderungen.

„Ich versuche immer, einen Mittelweg zwischen Ingredienzien und Inszenierung zu finden.“



Mario Hofferer

Cocktail-Weltmeister 2017/18

www.mario-hofferer.com

Sirupherstellung

Auch die Sirupherstellung lässt sich durch das Vakuumgaren beschleunigen.

Dafür Zucker, heißes Wasser sowie die Zutaten nach Wunsch in einen Plastikbeutel geben und möglichst luftdicht verschließen. Dann für mindestens 30 Minuten bei ca. 55°C sous-vide-garen.

Mario empfiehlt unter anderem Sirups aus Rosenblüten, Lavendelblüten, flambierten Zimt mit Orangenschale und Pomelo mit Vanille. Aber natürlich darfst du dich hier wieder austoben und deinen eigenen Lieblingssirup kreieren.

Cocktail Aging

Nicht nur für Spirituosen, sondern auch für Cocktails ist das Aging ein spannender Prozess.

Du kannst das ganz einfach ausprobieren, indem du deinen Cocktail in eine Flasche abfüllst und sie dunkel für 1–2 Jahre im Keller lagerst. Wenn du eine größere Menge agen möchtest, bietet sich auch ein Fass zur Aufbewahrung an.

Wichtig dabei ist, dass keine frischen Zutaten oder Fruchtsäfte verwendet werden, da diese nicht so lange haltbar sind. Bei Likören oder Spirituosen ist das hingegen kein Problem.

Ein Negroni mit folgenden Zutaten könnte dein erster Aging-Versuch werden:

- 1 Teil Gin
- 1 Teil Roter Wermut
- 1 Teil Campari



Espresso Martini

Zutaten & Infos

4 cl	Wodka (Infusion mit Kaffeebohnen)
3 cl	Kaffeelikör
1	Espresso
1 cl	Vanillesirup oder Agavendicksaft
	Orangenaroma

Garnitur: Kaffeebohnen

