

# EDITIER BAR



WIKI Loves  
*Cocktails*



**WHICH IS THE BEST WAY  
TO DRINK A COCKTAIL?  
QUICKLY, WHILE IT'S STILL  
LAUGHING AT YOU.**

Harry Craddock (1876–1963)



Ein Cocktail ist etwas Vergängliches,  
ein Produkt des Augenblicks, am köstlichsten,  
wenn er frisch und eiskalt aus Shaker  
oder Rührglas fließt und uns anlächelt.  
Wir laden euch herzlich ein, diese besonderen  
Augenblicke an der Editierbar zu genießen.

Wir danken Wikimedia Deutschland für die  
Förderung und Borco-Marken-Import für  
die »alkoholische« Unterstützung (gesponserte  
Produkte sind mit einem \* gekennzeichnet).  
Von Borco kommt auch der Premium-Sekt  
Kriter Brut.

**Sehr zum Wohle!**  
Das Team »Wiki Loves Cocktails«

**BORCO**  
*spirit for branded drinks*



THE ORIGINAL  
**BOMBAY**  
DRY GIN  
Distilled in  
LONDON  
DRY GIN  
1761

DRY  
**GIN**  
500ML  
DISTILLED

LONGDRINK

# SEPTEMBER CUP

---

Mit diesem erfrischenden Welcome-Drink begrüßen wir am Freitag alle angereisten Wikipedianer und Gäste. Er basiert auf einem selbst angesetzten Gin-Likör aus besten Zutaten, kombiniert mit hausgemachter Zitronenlimonade. Cheers!

3 cl September Cup Gin Liqueur  
10 cl selbstgemachte Zitronenlimonade · frische Beeren  
Gurke · Orange · Minze

LONGDRINK

# PINK CELERY

---

Ein sehr spannender Gin-Tonic-Twist mit einem ungewöhnlichen Dry Gin und würzigem Tonic Water. Überraschend und sommerlich frisch.



*[de.wikipedia.org/wiki/Gin\\_Tonic](https://de.wikipedia.org/wiki/Gin_Tonic)*

4 cl Rutte Celery Gin\*  
Schweppes Pink Pepper · Himbeere · Limette

LONGDRINK

# DÜSTER UND BÖIG

Dieser erfrischende Highball – eine Variante des Dark and Stormy – wird mit mit britischem Navy-Rum und Ginger Beer zubereitet. Ginger Beer ist eine würzige Ingwer-Limonade.



*[de.wikipedia.org/wiki/Dark\\_and\\_Stormy](https://de.wikipedia.org/wiki/Dark_and_Stormy)*

4 cl Lamb's Navy Rum\* · Ginger Beer  
Limette

# PALOMA



Ein leicht herber mexikanischer Sommerdrink mit Blanco Tequila (100% Agave) und einer Grapefruit-Limonade, verfeinert mit etwas Limette und einer winzigen Prise Salz.



*[de.wikipedia.org/wiki/Paloma\\_\(Cocktail\)](https://de.wikipedia.org/wiki/Paloma_(Cocktail))*

4 cl Sierra Antiguo Tequila Plata\*  
Paloma Pink Grapefruit Lemonade\* · Limette

**SOUR**

# BROOKLYN LAMP

---

Der legendäre, wohl in den Nullerjahren in der Pinken Bar in Frankfurt/Main entstandene Drink ist ein eleganter Sour aus Birnenbrand, Rosensirup und Zitronensaft, abgerundet mit Grapefruit Bitters.



*[de.wikipedia.org/wiki/Brooklyn\\_Lamp](https://de.wikipedia.org/wiki/Brooklyn_Lamp)*

4 cl Pascall La Vieille Poire Birnenbrand\* · 2 cl Rosensirup  
2 cl Zitronensaft · 2 Dashes Grapefruit Bitters

SOUR

# CLOVER CLUB

---

Diesen rund hundert Jahre alten Klassiker mixen wir mit Dry Gin, frisch gepresstem Zitronensaft und Himbeersirup. Die besondere Textur und die zarte Schaumkrone erhält er durch etwas Eiweiß.



*[de.wikipedia.org/wiki/Clover\\_Club](https://de.wikipedia.org/wiki/Clover_Club)*

6 cl Finsbury Platinum Gin 47%\*

1,5 cl Himbeersirup · 0,5 cl Saint James Sucre de Canne\*

2 cl Zitronensaft · ½ Eiweiß · Himbeere

SMASH

# ANTICA TORINO SMASH

Im 19. Jahrhundert bestanden Smashes aus einer Spirituose, Wasser, Zucker und etwas Minze. Heute wird gerne Zitrusaft hinzugefügt, und ein italienischer Wermut anstelle einer hochprozentigen Spirituose macht unseren Smash leicht und erfrischend.



*[de.wikipedia.org/wiki/Smash\\_\(Cocktail\)](https://de.wikipedia.org/wiki/Smash_(Cocktail))*

6 cl Carpano Antica Formula\*  
1 cl Saint James Sucre de Canne\*  
2 cl Zitronensaft · Minze

# BLOOD AND SAND

---

Angesichts der Farbe seiner Zutaten lag nahe, diesen fruchtig-herben Cocktail auf den gleichnamigen Stummfilm von 1922 zu taufen, in dem Rudolph Valentino einen gefeierten Stierkämpfer spielt.



*[de.wikipedia.org/wiki/Blood\\_and\\_Sand\\_\(Cocktail\)](https://de.wikipedia.org/wiki/Blood_and_Sand_(Cocktail))*

3 cl Isle of Jura Superstition Single Malt Whisky\*  
2 cl Carpano Antica Formula\* · 3 cl Orangensaft  
2 cl De Kuyper Cherry Brandy Liqueur\* · Cocktailkirsche

# BOULE- VARDIER

Eng mit dem Negroni verwandt, bereiten wir diesen bittersüßen Klassiker aus Bourbon Whiskey, einem italienischen Weinaperitif und Campari zu.



*[de.wikipedia.org/wiki/Boulevardier](https://de.wikipedia.org/wiki/Boulevardier)*

3 cl Elijah Craig Kentucky Straight Bourbon Whiskey\*  
2 cl Punt e Mes\* · 2 cl Campari · Orange

# GOLDEN CADILLAC

Schon der Name verrät: Ein Drink aus den 1950er Jahren – cremig, mit einem Hauch von Vanille, Orange und Schokolade. Bei uns mit Crème de Cacao, einem italienischen Kräuterlikör, Milch, Sahne, Orangensaft und etwas Orange Bitters.



*[de.wikipedia.org/wiki/Golden\\_Cadillac](https://de.wikipedia.org/wiki/Golden_Cadillac)*

3 cl De Kuyper Crème de Cacao\*  
1,5 cl Galliano l'Auténtico · 1,5 cl Milch · 1,5 cl Sahne  
4,5 cl Orangensaft · 2 Dashes Orange Bitters · Muskat

LEMONADE

# HOUSE LEMONADE

Die Grundlage unserer Limonade sind frisch gepresster Zitronen- und Limettensaft, Zitruschalen und Zucker. Verfeinert mit Ingwer und frischer Minze und mit Sodawasser aufgegossen. Und mit etwas Gin wird daraus ein erfrischender Longdrink.

1 Teil Limetten-Ingwer-Minz-Sirup  
3 Teile Mineralwasser · Limette · Minze

PUNCH

# PLANTER'S PUNCH

---

Traditionell kennt man in der Karibik eine Vielzahl von Planter's-Punch-Rezepten, inspiriert von den lokalen Zutaten. Diese Variante ist unser Favorit.



*[de.wikipedia.org/wiki/Planter's\\_Punch](https://de.wikipedia.org/wiki/Planter's_Punch)*

## Zutaten pro Liter:

600 ml Old Pascas Jamaica Dark Rum\*  
50 ml Pimento Dram · 150 ml Saint James Sucre de Canne\*  
200 ml Limettensaft  
10 bis 15 Dashes Angosturabitter

# TOP NOTCH VOLCANO

---

Diese recht fruchtige Interpretation eines Punchs überzeugt mit zwei verschiedenen Kategorien von Zuckerrohrbrand und einem Maraschinolikör.

**Zutaten pro Liter:**

200 ml Ron Vacilón 3 Años\*

200 ml Lamb's Navy Rum\*

50 ml De Kuyper Marasquin Liqueur\*

150 ml Saint James Sucre de Canne\*

200 ml Limettensaft · 200 ml Ananassaft

50 ml Passionsfruchtpüree

## PUNCH

# FERDINAND AND ISABELLA'S PUNCH

---

Schwarzer Tee und Sherry sorgen für facettenreiche Noten. Rum, in Verbindung mit einem selbstangewetzten Rumlikör, stellt eine wunderbare Balance der Aromen her.

### Zutaten pro Liter:

250 ml Don Zoilo Dry Oloroso Sherry 12 Years\*  
250 ml Lamb's Navy Rum\* · 250 ml Schwarzer Tee  
75 ml Falernum · 75 ml Zitronensaft  
75 ml Limettensaft · 50 g Zucker  
5 Dashes Angosturabitter · Schale einer Zitrone  
Zitronen · Limetten · Muskat · Minze



**I DRINK TO MAKE  
OTHER PEOPLE MORE  
INTERESTING.**

Ernest Hemingway (1899—1961)





»Wiki Loves Cocktails« ist ein  
Freiwilligenprojekt zur Verbesserung  
von Wikipedia-Artikeln und ihrer  
Bebilderung in den Bereichen Cocktails,  
Spirituosen und Bartending.

**Ausführliche Rezepte und Infos auf**  
[de.wikipedia.org/wiki/wp:drinks](https://de.wikipedia.org/wiki/wp:drinks)

