

DRINKS.

Vodka Martini



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zutaten

- 5 cl Vodka
- 1 cl trockener Wermut
- 1 grüne Olive

Zubereitung

1. Vodka und Dry Vermouth in ein mit Eis gefülltes Mixing Glas füllen.
2. Ca. 20-30 Sekunden lang gut umrühren.
3. In ein Martiniglas abseihen und mit einer Olive dekorieren.



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. Über die Jahrzehnte hinweg entstanden Hunderte von verschiedenen Martinis und manche Kreationen, die «Martini» im Namen tragen, haben nur noch 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 Vodka Martini ist eine sehr bodenständige und weithin bekannte Variante des originalen Martinis. Er entstand womöglich in den 1950er Jahren, als Vodka in den USA populär wurde. Die ab 1962 erschienenen James Bond-Filme brachten den Vodka Martini dann auf die große Leinwand. Auch in den zugrundeliegenden Büchern wurde dem Vodka Martini viel Aufmerksamkeit zuteil - obwohl Bond im ersten Roman aus dem Jahr 1953 noch einen Vesper Martini orderte, begnügte er sich in späteren Ausgaben mit regulären Vodka oder Gin Martinis. Darum, ob ein Vodka Martini tatsächlich «geschüttelt, nicht gerührt» werden sollte, haben sich viele Mixologen und Wissenschaftler die Köpfe zerbrochen.

Heute ist allgemeinhin anerkannt, dass der geschüttelte Martini eine individuelle Vorliebe von Bond war und in der Barszene keinerlei Existenzberechtigung hat.