



Richard demonstriert das Prozedere:
Crushed Ice in den Shaker, Ingredienzien hinein, shaken, ins Glas gießen, mit Bier auffüllen.

Must know:
Dash: 1 Spritzer
Muddler: Stößel
Floaten: Zutat wird zum Schluss über den Cocktail gegossen

Timos Living Room
1060 Wien
Bürgerspitalgasse 20
MoSa 19 bis 2 Uhr
www.timoslivingroom.at

Ran an den Shaker!

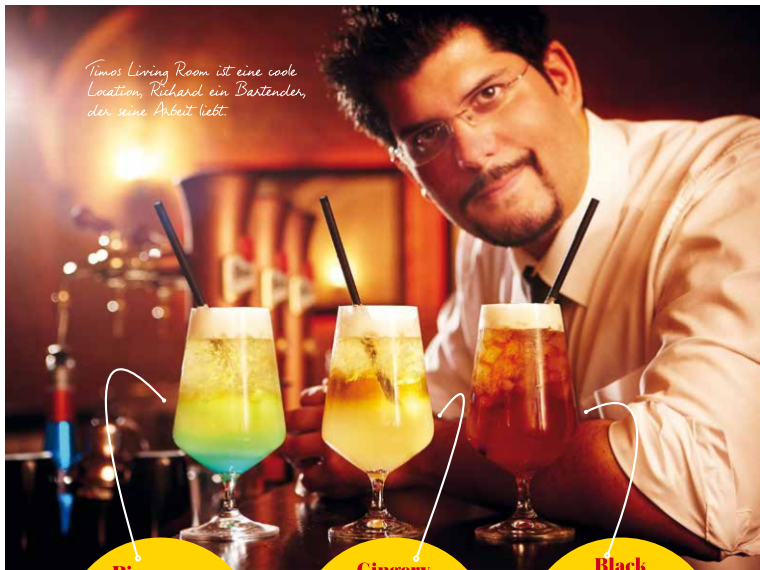
Sodawasser war gestern, heute ist Bier angesagt. Drinks mit Hopfensaft stürmen die Getränkekarten. Ein Lokalausweis in Timos Living Room avanciert zum Exkurs in die spannende Welt der Biercocktails.

Von Barbara Knapp Fotos von Dieter Brasch

In der Trinker-Szene tut sich was. Cocktailbars und Bierlokale erleben einen Boom, Craft Biere sind in aller Munde, Mode-Drinks haben grad mal eine Saison, auf Hugo folgten Helga und Inge. Zum Hipster-Star mutierte Michelada, ein Bierdrink aus Mexiko mit Limettensaft, Worcester Sauce und Tabasco. Echt revolutionär, denn außer beim Radler mixte man bei uns nichts ins Bier, man musste sich entscheiden: Bier oder Cocktail. Damit ist jetzt Schluss, ein Mix ist angesagt.

Timos Living Room ist Wiens erste Biercocktailbar und sie darf sich zu

Timos Living Room ist eine coole Location, Richard ein Bartender, der seine Arbeit liebt.



Pingmans Brew

5 cl Tequila, 2 cl Triple Sec, 1 cl Agavensirup, 2 cl Limettensaft, Blue Curaçao, Pils

Shaker halb mit crushed Ice füllen, Tequila, Triple Sec, Sirup und Saft zugeben, shaken, Drink in ein Glas mit crushed Ice füllen, Bier zugeießen, mit Curaçao floaten.

Gingery Beer

1 Stk. Ingwer, 6 cl Wodka, 2 cl Ingwersirup, 1 cl Zitronensaft, Pils

Ingwer einschneiden, mit dem Muddler zerstoßen, mit Wodka, Sirup und Zitronensaft shaken. Drink in ein Glas mit crushed Ice füllen, mit Bier aufgießen.

Black Beer Refresher

5 cl Wodka, 4 cl Sanddornlikör, 2 cl Triple Sec, 3 dashes Orange Bitters, dunkles Bier, Orange Bitters

Wodka, Likör, Triple Sec und Orange Bitters shaken, in ein Glas mit crushed Ice füllen, Bier zugeießen, mit Orange Bitters floaten.

Recht so nennen, 44 verschiedene stehen auf der Karte: Nice Ladys Beer, Brew Driver, Scotty beer me up

Die Namen spiegeln die Philosophie von Fredi Greiner wider er möchte Bier- und Cocktailtrinker an seine Bar bringen. Ersterer finden im Känguruh Pub gleich nebenan eine Auswahl von etwa 200 Bieren, der Fokus liegt auf belgischen, die Fredi großteils selbst importiert. Apropos selbst. Jeden Biercocktail hat er mit seinem Bartender Richard kreiert. Die Testphase war hart, allein schon das richtige Bier zu finden, es muss

mit den anderen Komponenten, die sind ja gleich wie in klassischen Cocktails, harmonisieren. Die belgischen Biere sind oft zu stark, einige dunkle zu süß, meint Fredi. Nach langem Tüfteln und Verkosten hat er sich für helles Pilsner und dunkles Kozeel entschieden.

Es ist ein schwieriges Unterfangen, drei Drinks auszuwählen. Fürs Shooting sollen sie sich farblich unterscheiden, fürs Tasting geschmacklich. Nun ist Bartender Richard in seinem Element: Helles oder dunkles Bier? Süß oder herb?

Er hat in der Beraterrolle genau so viel Spaß wie beim Shaken. Es ist äußerst vernünftig, ihm zuzusehen wie er mit seinem Equipment jongliert, die Gläser füllt, das Bier zapft, lässig mit Blue Curaçao floatet. Binnen Minuten stehen die Drinks auf der Bar, ohne Cocktailkirsche, Schirmchen und Chichi, einzig auf den Strohalm besteht er. Der ist wichtig für einen intensiven Geschmack. Wir verkosten, ich bin begeistert, überdenke mein Verhältnis zu Bardrinks, die sich auf Gin Tonic und gelegentlich einen Whisky beschränkten.