

Stephan Hinz

## Cocktailkunst

**Die Zukunft der Bar. Mehr als 400 Cocktail-Rezepte vom Klassiker bis zum extravaganten Avantgarde-Cocktail. Ausgezeichnet mit der GAD Goldmedaille**

### Der perfekte Cocktail: Vom Handwerk zum Kunstwerk

In seinem neuen Buch widmet sich Stephan Hinz den großen und kleinen Dingen, die den perfekten Cocktail ausmachen. Neben dem **entscheidenden Wissen rund um Warekunde, Techniken und Barwerkzeug** beschäftigt er sich dabei auch mit oft übersehenen Aspekten wie dem **richtigen Glas**, dem **passenden Eis** und der versteckten Kompositionslehre, die jedem Cocktail zugrunde liegt. So zeigt **Hinz**, dass selbst **Nuancen wie die Schmelzwassermenge** oder die **Wahl der Garnitur** einen entscheidenden Einfluss auf unsere Wahrnehmung haben. Er ergründet, wie und was wir schmecken und welche Faktoren eine Rolle spielen, damit aus einem **bloßen Geschmackseindruck ein unvergesslicher Genuss** wird.

### Hierzu geht Hinz weit über die Grenzen der klassischen Bar hinaus:

Er erläutert, wie sich modernstes Equipment wie Rotationsverdampfer oder Dehydrator für Getränke einsetzen lässt und experimentiert mit **ungewöhnlichen Präsentationsformen und Texturen**. Ganz nebenbei erweitert er das Aromenspektrum seiner Cocktails um Zutaten wie Steinpilze, Vogelbeeren oder Parmesan und vermittelt einen Eindruck davon, wie die **Bar der Zukunft** aussehen könnte. In einem eigenen Kapitel geht Hinz dazu der Frage nach, wie sich der moderne Barbetrieb nachhaltiger gestalten lässt und zeigt Möglichkeiten zum **Sparen von Ressourcen und der Reduzierung von Lebensmittelverschwendung** auf.

Ein **Streifzug durch die Geschichte** der Barkultur und **historische Anekdoten** zur Entstehung der wichtigsten Drinks sowie über **400 Rezepte** vom Klassiker bis zum extravaganten Avantgarde-Cocktail runden das Buch ab. So führt Hinz die Leser vom essenziellen Grundwissen bis zu den **neuesten Innovationen der zeitgenössischen Barkultur** und macht dieses Buch zum modernen Standardwerk für **Hobymixer und Barprofis**.

**Cocktailkunst – Die Zukunft der Bar** erschien erstmals 2014. Das Buch wurde preisgekrönt und mehrfach übersetzt. Die vorliegende Neuauflage wurde komplett überarbeitet, aktualisiert und um zahlreiche neue Inhalte und Rezepte ergänzt.



Stephan Hinz

## Cocktailkunst

**Die Zukunft der Bar. Mehr als 400 Cocktail-Rezepte vom Klassiker bis zum extravaganten Avantgarde-Cocktail. Ausgezeichnet mit der GAD Goldmedaille**

ISBN 978-3-98541-058-3  
360 Seiten, 220 x 282 mm  
Mit farbigen Fotos  
€ 49,90 (D) / € 51,30 (A)