MATTHAES

Matthaes (Hrsg.), 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 Warenkunde, 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 Hobbymixer 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.

Über den Autor: Der international bekannte Barexperte **Stephan Hinz** gilt als Visionär der modernen Gastronomie. Er ist Autor mehrerer Fachbücher und Inhaber der renommierten Kölner Bar Little Link. Hinz wurde vielfach preisgekrönt, darunter zuletzt als „Innovativster Bartender“. Als Referent hat Hinz sein Wissen auf Fachmessen und Events bereits in über 20 Ländern auf vier Kontinenten weitergegeben. Mit seinen Unternehmen Hinzself und Cocktailkunst unterstützt er Gastronomie und Getränkeindustrie durch seine Expertise. 2021 präsentierte Hinz erstmals seine eigene Getränkemarke Root to Fruit.

Matthaes (Hrsg.), Stephan Hinz

DK Verlag Dorling Kindersley Presse- und Öffentlichkeitsarbeit
Ira Zeitzen • Arnulfstraße 124 • 80636 München
Telefon: ++49/89/ 44 23 26-241 • Fax: ++49/89/ 44 23 26-410 • E-Mail: presse@dk-germany.de

Im Falle einer Besprechung bitten wir um einen Beleg. Vielen Dank im Voraus.

MATTHAES

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)

DK Verlag Dorling Kindersley Presse- und Öffentlichkeitsarbeit
Ira Zeitzen • Arnulfstraße 124 • 80636 München
Telefon: ++49/89/ 44 23 26-241 • Fax: ++49/89/ 44 23 26-410 • E-Mail: presse@dk-germany.de

Im Falle einer Besprechung bitten wir um einen Beleg. Vielen Dank im Voraus.