

‘Aviation’

oder ein Cocktail aus der Zeit, als das Fliegen noch etwas Aufregendes hatte.

Zu einer Zeit als das Fliegen noch etwas wirklich Besonderes war, entstand ein ganz besonderer Cocktail, der den ‚Blauen Himmel‘ über den Wolken einfangen sollte: der ‚Aviation‘ (Deutsch am besten als ‚Fliegerei‘ übersetzt). Die erste Dokumentation des Rezeptes findet sich in dem 1916 erschienenen Buch 'Recipes for Mixed Drinks', von Hugo Ensslin:



60ml 2ozfl Gin
15ml 0.5ozfl Fresh Lemon Juice
5ml 1tsp Maraschino Liqueur
5ml 1tsp Violet Liqueur (Parfait Amour)

Shake with ice

[Cocktail Shaker zu 2/3 mit Crushed-Ice auffüllen und die Inhaltsstoffe hinzugeben. Für ungefähr 5sec kräftig schütteln und in ein gekühltes Cocktail-Glas absehen.]

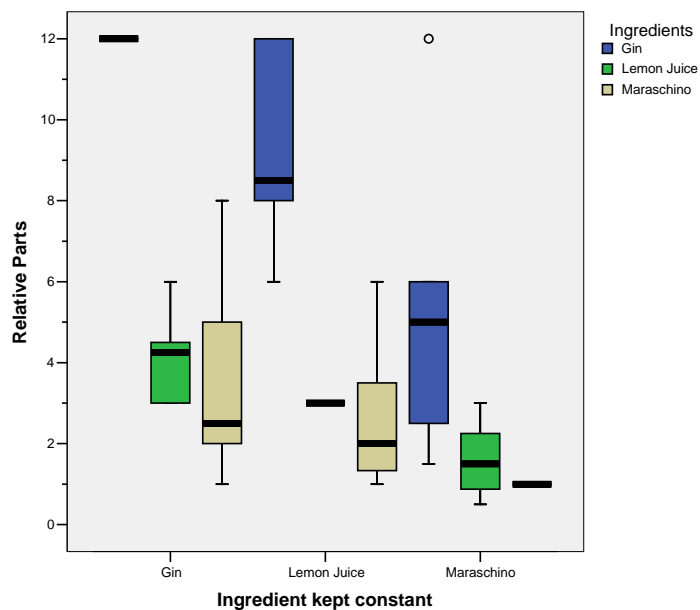
Mit den Jahren haben unzählige Variationen des ursprünglichen Mischungsverhältnisses den Anspruch, das Originäre zu sein, erhoben. Den größten Einfluss auf die ‚modernen‘ Rezepturen hatte das erstmalig 1930 erschienene ‚Savoy Cocktail Book‘ von Harry Craddock. Der hatte aufgrund der schwierigen Verfügbarkeit von Parfait Amour in Amerika, den in Frankreich ubiquitär erhältlichen Veilchen-Likör, einfach gestrichen. Dass der Cocktail, mit dem hieraus resultierenden Verlust seines blauen Schimmers, gleichzeitig seine Verbindung mit der Fliegerei bzw. dem blauen Himmel aufgab, störte ihn und all seine Nachahmer offenbar nicht wirklich. Vielmehr werden in den neueren Rezepturen nur noch die Mischungsverhältnisse von Gin:Zitronensaft:Maraschino (:Parfait Amour) angegeben, für das Original also 12:3:1(:1).

Eine Übersicht heutiger Quellen:

Quelle	Gin	Zitron.	Maraschino
Gary Regan (SF Chronical , The Joy of Mixology)	4	: 1	: 1
Painter's Restaurant (via Slashfood)	3	: 1	: 2
David Wondrich (Killer Cocktails)	24	: 9	: 4
Harry Craddock (via Esquire Magazine)	24	: 9	: 4
Dale DeGross (The Craft of the Cocktail)	8	: 3	: 4
The Spirit World	12	: 3	: 2
Heikki Vatiainen , Tampere, Finland	6	: 3	: 2
Dr. Cocktail (Vintage Spirits and Forgotten Cocktails)	60	: 18	: 1

Dr. Cocktail wird im Folgenden nicht betrachtet, da es sich aufgrund des geringen Maraschino Anteils, um einen völlig anderen Cocktail handelt.

Aviation Cocktail Deconstructed



„Aviation Cocktail Deconstructed“

Visualisierung der Verhältnisse der Inhaltsstoffe (vereinfacht: Gin, Zitronensaft, Maraschino, ohne Violet Liqueur (Parfait Amour)) auf die Menge des Inhaltsstoffes des Originals normiert: Die ersten 3 Spalten zeigen die Boxplots für die Normierung auf den Gin-Anteil im Original-Rezept. Hier schwankt der Zitronensaft-Anteil zwischen 3 und 6 Teilen, der Maraschino-Anteil zwischen 1 und 8. In den Spalten 4-6 wurde auf den Zitronensaftanteil des Originals normiert: der Gin schwankt zwischen 6 und 12 Teilen, der Maraschino-Anteil zwischen 1 und 6 Teilen. Die letzten 3 Spalten stellen die Normierung auf den Maraschino-Anteil dar: Der ‚Outliner‘ in der Gin-Spalte (hier durch einen Kreis dargestellt) ist der Gin-Anteil von Original! Die Spann-Breite reicht von 1,5 bis 6 bzw. 12, der Zitronensaft-Anteil von 0,5 bis 3.

Was sagen diese Boxplots nun aus?

Bezogen auf die Gin-Menge haben alle neuen Versionen des Cocktails einen größeren relativen Anteil an Zitronensaft und Maraschino. Bezogen auf den Zitronensaft haben alle neuen Versionen einen geringeren Gin und einen größeren Maraschino-Anteil auf. Auf den Maraschino bezogen weist das ‚Original‘ die höchsten relativen Werte an Gin und Zitronensaft auf.

Und was bedeutet das jetzt für heute?

Das Original war für Männer, die noch ‚richtige Männer‘ waren, also viel Gin, wenig Zitronensaft und einen Hauch von Maraschino. Aber alles Geschreibe nützt nichts, das muss man ausprobieren, die Rahmenbedingungen finden sich ja in obigem Diagramm.

Nach heroischen Selbstversuchen sind wir zu dem folgenden Ergebnis gekommen:

60ml	Gin	Gordons 47,3% vol)
20ml	Zitronensaft, frisch gepresst (!!)	
20ml	Maraschino Liqueur	(Luxardor)
20ml	Parfait Amour	(Marie Brizzard)

In zu 2/3 mit Crushed-Ice gefüllten Cocktail Shaker geben und 4-5mal kräftig schütteln und in ein gekühltes Cocktail-Glas (mit Zitronensaft/Zucker Rand) abseihen. Maraschino-Kirsche als Garnitur hinzugeben.

Ich möchte den Hauch von Veilchen oder eigentlich genauer, die leicht blaue, den Himmel symbolisierende Farbe und damit die ganze Nostalgie des Cocktails, nicht vermissen...

P.S.: Mit industriell hergestelltem Zitronensaft wurde der Cocktail trübe (ja, auch mit Hitchcocks) und verlor deutlich an Geschmack.

Quellen:

<http://www.slashfood.com/2007/01/26/friday-happy-hour-the-aviation-cocktail/>

<http://thespiritworld.net/2006/08/14/aviation/>

<http://www.kaiserpenguin.com/recipe-comparison-the-aviation-cocktail/>