



Ehrentag eines tropischen Welterfolgs: Die Piña Colada

Stuhr, 10.07.2024 Heute, am 10. Juli, ehren die US-Amerikaner wie alljährlich einen ihrer Lieblingscocktails: die Piña Colada. Die Welt stößt mit an. Denn: Als einer der weltweit beliebtesten Cocktails steht die cremige Kokos-Ananas-Erfrischung auf Rum-Basis wie kaum eine andere für tropisch-karibische Urlaubsgefühle, Strand und Sonne. Der Drink, der vor fast 80 Jahren erschaffen, von der Seefahrt befeuert und von Charles Schumann perfektioniert wurde, findet heute viele Interpretationen. Geschichte zum Mitmischen.

Gerührt oder geschüttelt? Geblendet! Cocktails sind in Deutschland nach Bier die zweitliebsten alkoholischen Getränke. 19 Prozent der Bundesbürger zogen 2022 sie in einer Statista-Umfrage anderen alkoholischen Getränken vor. In der jungen Generation Z sind Cocktails und/oder Longdrinks sogar die erste Wahl.

Unter den Cocktails wiederum rangiert die Piña Colada in Bekanntheits- und Beliebtheitslisten weltweit ganz oben – und das schon seit den 1950er-Jahren. Der cremig-fruchtige, tropisch-karibische Drink steht für Urlaub, Strand und Sonne. Das sogar offiziell: Gouverneur Rafael Hernández Colón kürte die Piña Colada 1978 zum Nationalgetränk Puerto Ricos.

Am Anfang waren der Rum, die Kokosnuss und die Ananas

Wann und wo die Piña Colada erfunden wurde, ist umstritten. Manche Quellen verorten die Kreation des Drinks in der Caribe Hilton's Beachcomber Bar im Caribe Hilton, Puerto Rico. Das Hotel kennt sogar ein Datum: Es soll der 15. August 1954 gewesen sein. Der Urheber bleibt jedoch unbekannt. Es gibt auch andere Versionen der Geschichte. So will den Cocktail der Bartender Don Ramon Portas Mingot aus der La Barrachina in San Juan, Puerto Rico, erst 1963 erfunden haben. Eine Tafel an der Fassade ehrt ihn bis heute für diese Tat.

Fakt ist: Getränke mit Ananas, Kokosnuss und Rum waren schon lange vor 1954 oder 1963 in aller Munde. Seit 1731 wurden in der gesamten britischen Flotte offizielle Rumrationen angeboten. Auf den langen Überfahrten hielt der Zuckerrohrschnaps schlicht länger als



Wein, Bier oder Wasser, das schnell verdarb. Außerdem sollte Rum Skorbut vorbeugen. Er wurde vorzugsweise verdünnt ausgegeben, um die alkoholische Wirkung abzumildern und mit den Vorräten zu haushalten. Zur Streckung sowie als Ersatz für Trinkwasser diente oft der Saft der Kokosnuss, während die Vitamine der Ananas die gesundheitserhaltende Wirkung des Rum-Drinks zusätzlich verstärken sollten. Die süße Frucht war damals leicht zu bekommen, da die meisten tropischen Länder sie ab dem 17. Jahrhundert anbauten.

Zartschmelzende Frucht einer Obstpflanze

Der Name Piña Colada (wörtlich übersetzt: geschmolzene Ananas) wurde bereits in der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts geprägt. Gekühlten, gesüßten Ananassaft nannte man Piña Fria, Piña Fria Colada oder Piña Colada. Der Cocktail, so wie wir ihn heute kennen, entwickelte sich mit der Verfügbarkeit der Zutaten etwa Mitte des Jahrhunderts und erfreute sich zuerst in den USA großer Beliebtheit. Dort wird ihm alljährlich am 10. Juli ein Ehrentag gewidmet – und das schon seit den 1950ern. Mittlerweile wird zu diesem Datum weltweit mit Piña Coladas angestoßen.

Bayern-Connection des Coladas

Die Piña Colada ist namensgebend für eine ganze Gruppe von Cocktails: den Coladas. In Deutschland waren die 1980er-Jahre die Wiege dieser Mixdrink-Kategorie. Einer, dem hierfür Dank gebührt, ist Charles Schumann. Die 1941 in der Oberpfalz geborene lebende Bar-Legende kreierte diverse Coladas wie den Swimming Pool (1979), servierte diese in seiner Schumann's Bar in München und verewigte sie in seinen Barbüchern, die seit über 30 Jahren Pflichtlektüre des deutschen Barpersonals sind.

Colada-Rezepte zum Mitmischen



Piña Colada

Zutaten:

- 6 cl Navy Island oder Black Tot Rum
- 2 cl Limettensaft (frisch gepresst)
- 4,5 cl Kokosnusscreme
- 5 cl Maraschino-Likör
- 2 Dashes Peychaud's Bitters
- 6 Stücke frische Ananas
- 6 Eiswürfel

Zubereitung:

Alle Zutaten mit den Eiswürfeln pürieren und in einem hohen Glas mit frischer Ananas garnieren. Die Ananasstücke können im Voraus eingefroren werden, um den Drink zusätzlich zu kühlen.



Koko Colada

Zutaten:

- 6 cl Takamaka Koko
- 10 cl Ananassaft
- 1 cl Schlagsahne
- Ca. 5 EL Crushed Ice

Zubereitung:

Alle Zutaten in einen Standmixer geben und etwa 15 Sekunden blenden. Den Drink anschließend in ein großes Glas mit Eiswürfeln füllen.



Cane Colada

Zutaten:

6 cl Captain Cane

8 cl Ananassaft

4 cl Kokosnusscreme

1 cl Kokosnussirup (optional)

2 cl Schlagsahne

1 cl Limettensaft

Für die Dekoration: Ananas & Ananasblätter

Zubereitung:

Alle Zutaten im Cocktailshaker mit Eiswürfeln kräftig schütteln. Naschkatzen, die es etwas süßer mögen, haben zusätzlich etwas Kokosnuss-Sirup ergänzt. Durch ein feines Sieb in ein Glas abseihen und mit Ananasblättern und einer Ananasspalte garnieren.



Franzi Colada

Zutaten:

4 cl Franz Franzbrötchenlikör

3 cl Takamaka Extra Noir Rum

4 cl Maracujanektar

1 cl Maracujasirup

Für die Dekoration: gedörnte Orangenscheibe,
optional Zuckerwatte und Blumen

Zubereitung:

Alle Zutaten in einem Cocktailshaker auf Würfeis schütteln und in eine gekühlte Cocktailschale abseihen. Eine gedörnte Orangenscheibe auf den Drink legen und darauf je nach Belieben etwas Zuckerwatte und Blumen platzieren.

Über Kirsch Import

[Kirsch Import](http://www.kirschwhisky.de) kennt die Spirituosenbranche seit 48 Jahren. Das Familienunternehmen aus Stuhr in der Nähe von Bremen hat sich früh auf das Premium-Segment spezialisiert: Über 4.500 hochwertige Spirituosen, darunter Deutschlands umfangreichstes Portfolio im Bereich Single Malt, verwaltet in zweiter Generation Christoph Kirsch.