



Welttag des Martinis: Vielseitiger Cocktail-Klassiker, auch für zu Hause

Stuhr, 24.02.2023 Der Martini ist einer der berühmtesten klassischen Cocktails, ein Muss auf den Barkarten der Welt und eine geschmackvolle Bereicherung jeder Hausbar. Was macht seinen Erfolg aus? Wie wird er zubereitet und wie lautet das perfekte Rezept? Fragen, für die die Marke [No.3 London Dry Gin](#) zum heutigen Welttag des Martinis Antworten serviert.

Mit einer Geschichte, die bis in die 1860er-Jahre zurückreicht, ist der Martini als zeitloser Klassiker zu einer Cocktail-Ikone herangewachsen. Berühmte Fürsprecher wie James Bond haben ihn fest im gesellschaftlichen Bewusstsein verankert. Der simpel zubereitete, gleichsam raffinierte Drink besteht in seiner ursprünglichen Form aus nur drei Zutaten: Gin, Wermut und einer Garnierung nach Wahl - traditionell Zitrone oder Olive. Daher ist eine möglichst gute Qualität jeder einzelnen Zutat sehr wichtig. Besonders beim Gin als Hauptbestandteil des klassischen Martinis ist die Wahl der Marke entscheidend.

No.3, der international preisgekrönte London Dry Gin, hat zusammen mit Branchenexperten herausgefunden, was den perfekten Martini ausmacht. Der legendäre Dr. David Clutton, auch „Dr. Gin“ genannt, ist einer der Destillationsexperten der in den Niederlanden hergestellten Wacholderspirituose. Verantwortlich für die akribische Ausgewogenheit der Aromen und die Auswahl der Botanicals erklärt er:

„Entgegen der Annahme, dass der Martini ein recht einfacher Cocktail ist, ist er in Wirklichkeit einer der komplexesten Drinks, die je entwickelt wurden. Es gibt sehr viele Theorien darüber, wie er entstanden ist und unterschiedliche Meinungen darüber, wie er zubereitet werden sollte. Doch es kommt hier ganz besonders auf den persönlichen Geschmack an. Das macht den Martini zu einem Klassiker und ritualisiert seine Zubereitung.“



Der perfekte Martini

Alessandro Palazzi, Bar Manager in der [Dukes Bar](#) im gleichnamigen Londoner Hotel, weiß, was den perfekten Martini ausmacht:

„Das Glas, die Temperatur, der Wermut, die Spirituose als Star der Show und zum Schluss die Zitrusfrüchte oder Oliven: Der perfekte Martini hängt von der Wahl der Zutaten ab.“

Dr. David Clutton geht die Frage mit wissenschaftlicher Präzision an:

„Für einen, guten klassischen Martini braucht man einen guten Gin. Damit ein Gin gut schmeckt, sind nur wenige Botanicals nötig: Ein guter Gin muss durch hochwertigen Wacholder geprägt sein! Wenn man einen Martini trinkt, bekommt man dieses herrliche, frische Aroma des Wacholders zusammen mit leicht bitteren, erdigen Noten der Engelwurz. Zitrusfrüchte sind die perfekte Garnitur für einen Martini, denn viele der Aromen und Geschmacksstoffe der Zitrone sind denen des Wacholders sehr ähnlich. Ich vergleiche ihn gerne mit einem Orchester oder einem Chor - alle Zutaten ergänzen sich zu einer harmonischen Einheit.“

Zubereitung eines perfekten Martinis

Martini Cocktails gibt es in vielen verschiedenen Varianten: Klassisch oder neu interpretiert, mit Gin oder Wodka, Espresso, Silberzwiebeln und vielem mehr. Daher variiert die Zubereitung. Ein paar generelle Regeln sind für Gelingen eines jeden Martinis nützlich.

Die Spirituose: Eine hochwertige Spirituose wie No.3 London Dry Gin ist entscheidend, denn sie ist die Hauptzutat.

Die Temperatur: Martinis sollten eiskalt serviert werden. Deshalb ist zu empfehlen, die Spirituose im Gefrierfach aufzubewahren. Dies ist nicht nur hinsichtlich der Temperatur von Nutzen, sondern verleiht dem Martini auch eine seidige Konsistenz. Um den Drink noch länger kalt zu halten, kann auch das Glas, die Martinischale, in den Gefrierschrank gelegt werden.



- Das Eis:** Eis hat eine sehr hohe Bedeutung. Das Wasser aus dem Eis sollte möglichst rein und völlig geschmacksneutral sein. Sofern das Eis zu Hause im Gefrierschrank zusammen mit anderen Lebensmitteln aufbewahrt wird, sollte es sich in einem versiegelten Behälter befinden. So lässt sich verhindern, dass es Aromen aus der Umgebung aufnimmt. Auch die Würfelgröße spielt eine Rolle: Große Würfel schmelzen langsamer, sodass länger gerührt werden muss.
- Die Technik:** James Bond trinkt seinen Martini geschüttelt. Er scheint zu mögen, dass der Drink dadurch stark verdünnt und trübe wird. Das passiert, wenn Wermut intensiv mit Luft in Berührung kommt. Es empfiehlt sich daher, den Martini zu rühren. Hierfür werden die Zutaten und Eiswürfel in einen hohen, großen (Glas-)Behälter gegeben. Mit einem langen Löffel sind alle Zutaten gründlich in Kreisbewegungen miteinander zu verrühren. Dann wird der Drink durch ein Sieb in das Cocktailglas gegossen, sodass die Eiswürfel im Rührglas zurückbleiben.
- Die Garnitur:** Garnierungen dienen nicht nur der Optik, sondern verleihen dem Cocktail eine weitere Dimension. Eine Zitronenzeste zum Beispiel beschert Ihrem Martini durch die ätherischen Öle in der Schale ein herrliches Zitrusaroma. Oliven sorgen im Drink durch ihre Salzigkeit für eine mediterrane, fast umami-ähnliche Note.

No. 3 LONDON DRY GIN

Drei Rezepte für zu Hause



Dry Martini

Anmerkung: Was macht einen Martini trocken? Die Zugabe von Wermut, oder besser gesagt, das Fehlen von Wermut. Je weniger Milliliter Wermut hinzugefügt werden, desto trockener wird der Martini.

Zutaten: 6 cl No.3 London Dry Gin
1 cl trockener Bianco Wermut

Garnitur: Zitronenspalte oder eine Olive (nach Belieben)



Vesper Martini

- Anmerkung: Dank Ian Fleming wurde dieser Cocktail durch James Bond berühmt.
- Zutaten: 6 cl No.3 London Dry Gin
2 cl Wodka (z. B. BrewDog Seven Day Original Vodka)
1 cl trockener Bianco Wermut
2 Spritzer Angostura-Bitters
- Garnitur: Orangenspalte (diese süßere Zitrusfrucht gleicht die Bitterkeit aus)

Rosé Martini

- Anmerkung: Dies ist eine etwas süßere Variante des klassischen Cocktails mit einem helleren, süßeren Wermut. Kreiert hat den Drink Ross Bryant, der globale Markenbotschafter von No.3 Gin.
- Zutaten: 6 cl No.3 London Dry Gin
2 cl Lustau Vermut Rosé
- Garnitur: Zeste einer rosa Grapefruit

Über No.3 London Dry Gin

[No.3 London Dry Gin](#), der im Jahre 2010 von Berry Bros. & Rudd kreiert wurde, hat über 30 Auszeichnungen erhalten. Er ist der einzige Gin der Welt, der bei der International Spirits Challenge viermal als „World's Best Gin“ ausgezeichnet wurde, und der erste, der bei der International Spirits Challenge 2019 den prestigeträchtigen Supreme Champion Spirit Award gewann. Geschmacklich überzeugt No.3 London Dry Gin mit seiner Balance aus Wacholder, Zitrus und Würze. Der Name des Gins geht zurück auf den Firmensitz von Berry Bros. & Rudd in der St. James's Street Nummer 3 in London. Produziert wird No.3 Gin bei der Traditionsbrennerei De Kuyper im niederländischen Schiedam.

Über Kirsch Import

[Kirsch Import](#) kennt die Spirituosen-Branche seit 47 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.