

PUNCH



Wie der Paper Plane zum modernen Klassiker wurde

Sam Ross' bittersüßer Sour-Cocktail ist das seltene zeitgenössische Rezept für einen Equal-Parts-Cocktail, der eine ganze Reihe von gemixten Drinks möglich macht.

Wenn Sie im Sommer 2008 zufällig die Cocktailbar The Violet Hour in Chicago besucht und eine Getränkekarte ergattert haben, dann halten Sie heute vielleicht ein seltenes Sammlerstück in der Hand. Dort steht nämlich auf der Whiskey-Liste ein Drink mit Bourbon, Zitronensaft, Amaro **Nonino** und Campari. Er hieß The Paper Airplane.

Sollte diese Angabe Sie an ein bekannteres Getränk namens Paper Plane erinnern, das mit Aperol statt mit Campari hergestellt wird, so gibt es dafür einen Grund.

Toby Maloney, der bei der Eröffnung von The Violet Hour half, bat Barkeeper Sam Ross, mit dem er im Milk & Honey in New York zusammengearbeitet hatte, einen originellen Cocktail für die Bar in Chicago zu kreieren. Ross mixte einen Drink, den er nach einem Lied von M.I.A. (der Name des Songs ist eigentlich „Paper Planes“) Paper Plane nannte. Der in New York lebende Ross vertraute sein Rezept einer „von Nebentönen gestörten Mailbox um 3 Uhr morgens“ an. Als Maloney die Nachricht abspielte, hörte er den Namen fälschlicherweise als „The Paper Airplane“.

Der Drink, der anfangs im Violet Hour serviert wurde, enthielt Campari; allerdings war das kein Missverständnis. Der italienische Aperitivo war ursprünglich Bestandteil des Drinks, den Ross als Equal-Parts-Riff zu The Last Word konzipiert hatte, einem Prä-Prohibitions-Cocktail, den Barkeeper Murray Stenson aus Seattle zu Anfang dieses Jahrhunderts wieder zum Leben erweckte.

Ross kombinierte den Campari mit Zitronensaft als Zitrusselement, Bourbon als Spirituose und Amaro **Nonino**, den Ross vor kurzem entdeckt hatte, als pflanzlichen Teil der Rezeptur. Aber zwei Tage später überlegte er es sich anders.

„Ich habe ihn noch einmal probiert und der Drink war nicht ganz ausgewogen“, erinnert sich Ross. „Er schmeckte etwas zu bitter und die Süße fehlte. Ich verwendete Aperol und war sofort mit dem Ergebnis zufrieden.“

So wurde der leuchtend orangefarbene Drink geboren, der die Welt (und insbesondere eine kanadische Stadt) eroberte und dabei eigene Riffs, ein T-Shirt und sogar den Namen einer Bar inspirierte.

Der Paper Plane feierte sofort große Erfolge, weil er gleichzeitig in prominenten Cocktailbars in zwei Städten beworben wurde. Im Violet Hour wurde er schnell zum Favoriten. „Die Leute bestellen ihn noch heute“, sagt Maloney, „manche sogar mit dem ursprünglichen Campari“. (Fürs Protokoll: Maloney bevorzugt die ursprüngliche Campari-Version, die er wie folgt beschreibt: „Ein Fußballspiel nach Aussie-Regeln, das zu einem Cocktail verarbeitet wurde: chaotisch, aber strukturiert.“) In der Zwischenzeit begann Ross sofort damit, ihn im Milk & Honey und im Little Branch in New York zu servieren.

Bald darauf trat Toronto dem Fanclub bei.

„Die Mehrheit der Cocktail-Bartender in Kanada hat in den Jahren 2009 bis 2012 definitiv vom Paper Plane gehört“, erklärt Robin Goodfellow, der den Drink 2010 zum ersten Mal mixte und in dieser Zeit im Czesoski in Toronto arbeitete. Innerhalb weniger Jahre schaffte der Cocktail den Sprung in die Restaurants. Laut Goodfellow begannen Gäste, die den Drink nur vom Hörensagen kannten, ihn zu bestellen - ohne überhaupt zu wissen, was er enthielt. „Wer würde nicht gerne einen Bourbon Cosmo trinken?“ sagt Goodfellow und bezieht sich dabei auf den rosa Farbton des Drinks.

Ross erfuhr 2014 von Kanadas Vorliebe zu diesem Cocktail, als er mit einer Frau aus Toronto zusammen war. „Immer, wenn man die Auswahl der Drinks dem Barkeeper überließ“, erinnert er sich, „wurden Paper Planes serviert“.

Dass der Paper Plane durchstarten würde, war vorhersehbar. Ross hatte ihn zum Teil mit diesem Ziel vor Augen kreiert. Er wollte einen Drink erfinden, der nicht nur herrlich schmeckte und ausgewogen war, sondern auch einfach und unkompliziert, da er aus vier leicht erhältlichen Zutaten bestand und keine speziellen Sirupe oder Infusionen benötigte. Mit anderen Worten, ein Cocktail, der an jedem Ort mit einem anständigen Barbereich oder zu Hause zubereitet werden konnte. Der Drink hat nicht einmal eine Dekoration. (Was die undurchschaubarste der vier Zutaten, Amaro **Nonino**, betrifft, so half der Paper Plane, den Kräuterbitter bekannt zu machen. „Dank Sam Ross ist Amaro Nonino jetzt ein Muss in jeder Cocktailbar“, sagt Elisabetta Nonino).

So wie The Last Word hundert Riffs inspirierte, so hat auch der Paper Plane seinen Anteil an Equal-Parts-Sours hervorgebracht, darunter den Amen Corner von Nick Brown (Bourbon, Aperol, Amaro **Nonino** und Minze) und, vielleicht am bekanntesten, Joaquín Simós Naked and Famous (Mezcal, gelbe Chartreuse, Aperol und Limettensaft), der sich zu einem eigenständigen modernen Cocktailklassiker entwickelt hat.

Simó bastelte bereits an einer Variation des Last Word, als er im Milk & Honey seinen ersten Paper Plane vorgesetzt bekam. „Als ich den Paper Plane zum ersten Mal probierte, überdachte ich die möglichen Kandidaten für einen Maraschino-Ersatz, da ich anfangs in einer metaphorischen Sackgasse von Likören mit nur einem Geschmack feststeckte - Curaçao, Enzian usw.“, erklärt Simó. „Ich richtete meine Aufmerksamkeit auf komplexere Liköre wie Aperol, Campari, Pimm's, Cynar und Montenegro. Die Aperol-gelbe Chartreuse-Kombination war ein großer Erfolg, und von da an ging es nur noch darum, den richtigen Mezcal zu finden.“

Variationen sind schön und gut, aber du weißt, dass dein Drink wirklich ein großer Erfolg ist, sobald eine Bar nach ihm benannt wird. So geschehen, als die Geschäftspartner George Lahlouh, Dan Phan und Johnny Wang 2014 ihre Bar Paper Plane in San Jose eröffneten. Die Inspiration kam während einer Erkundungstour durch die Barszene in New York, die eine Runde Paper Planes in der Cocktailbar Raines Law Room in Manhattan beinhaltete.

„Wir alle fanden den Cocktail herrlich“, sagte Lahlouh, „und der Name passte, weil er obskur war, phonetisch lustig und ein bisschen hip.“ Darüber hinaus war er bestens geeignet für eine Bar, die sich auf moderne klassische Cocktails konzentrieren wollte.

Attaboy, die Lower East Side Bar, die in die Fußstapfen von Milk & Honey trat, ging über das Mixen des Drinks hinaus, um den Bekanntheitsgrad des Cocktails zu steigern. Im Jahr 2019 stellte die Bar in Zusammenarbeit mit dem Bekleidungshersteller ambsn ein Paper Plane-Hemd her. Das Ergebnis - ein kurzärmeliges, rosafarbenes Shirt mit einem Design aus kleinen Cocktails und Papierfliegern - wurde in den ersten Wochen der Pandemie über den Attaboy Instagram-Account angeboten. Der Vorrat war innerhalb einer Woche ausverkauft.

Heute hat der Paper Plane einen solchen Beliebtheitsgrad erreicht, dass man 13 Jahre nach seiner Entstehung begonnen hat, die Frage aufzuwerfen: Ist der Drink heute populärer als Ross' anderer moderner Cocktailklassiker, der Penicillin?

„Ich glaube immer noch, dass der Penicillin populärer ist, aber ich bin eigentlich stolzer auf den Paper Plane, weil er einfach zuzubereiten, köstlich und einzigartig ist“, sagt Ross. „Vor diesem Drink hatte ich noch nie etwas getrunken, das so schmeckte.“

Robert Simonson, Contributing Editor

Robert Simonson writes about cocktails, spirits and bars for the *New York Times*. He is the author of [*The Old-Fashioned: The Story of the World's First Classic Cocktail*](#) (2014), [*A Proper Drink*](#) (2016) and [*3-Ingredient Cocktails: An Opinionated Guide to the Most Enduring Drinks in the Cocktail Canon*](#) (2017).



Robert Simonson schreibt für die New York Times über Cocktails, Spirituosen und Bars. Er ist der Autor von *The Old-Fashioned: The Story of the World's First Classic Cocktail* (2014), *A Proper Drink* (2016) und *3-Ingredient Cocktails: An Opinionated Guide to the Most Enduring Drinks in the Cocktail Canon* (2017).