

# The New York Times Magazine

Das Geheimnis der richtigen Cocktail-Bestellung

Mit der Zeit wird eines klar: Wenn es darum geht, seinen Drink zu finden, steckt der Teufel oft im Detail.

Von Eric Kim

Veröffentlicht 17. Mai, 2023 Aktualisiert 19. Mai, 2023

„Doppelter Scotch, Single Malt.“ Ich bemühte mich, die Worte selbstbewusst auszusprechen, in der Hoffnung, so wie Patrick Dempsey zu klingen, wenn er Dr. McDreamy in Grey's Anatomy spielt. Wenn ein Drei-Unzen-Glas Single Malt Scotch Whisky gut genug war für einen weltmännischen TV-Neurochirurgen, dann war das auch gut genug für mich, einen naiven 19-Jährigen, der sich mit dem Ausweis seines großen Bruders in eine Kneipe in Manhattan getraut hatte.

„Was?“, schrie mich der Barkeeper an. Ich wiederholte mich, lauter, aber mit viel weniger Überzeugung: „Doppelter Scotch, Single Malt!“ Er sah mich verwundert an, drehte sich zu seinem Sortiment goldener Flaschen um und fragte: „Was für einen?“ Als ich zögerte, wandte er sich dem Mann hinter mir zu und sagte: „Der Nächste.“

Dieser erste peinliche Versuch, ein alkoholisches Getränk zu bestellen, brachte mich auf einige Theorien: Entweder trinkt Dr. McDreamy wirklich guten Whiskey oder die Fernsehsender dürfen keine bestimmten Marken nennen.

Genauso wie man wissen muss, wie man von einer Speisekarte bestellt, muss man auch das Bestellen eines Drinks lernen. Und den eigenen Lieblingscocktail zu finden, ist ein intellektuelles wie auch ein geschmackliches Unterfangen - eine Auseinandersetzung mit sich selbst und seinen Vorlieben. Ich habe ein Leben lang gebraucht, um meinen Drink zu finden, das war eine langsame, aber stetige Entwicklung bis zum Höhepunkt – auf der Grundlage aller Gläser, die ich schon getrunken habe, und all jener Momente, in denen ich an einer Bar ängstlich bestellt habe.

Aber es sind nicht nur Erfahrung und Selbsterkenntnis, die einem dabei helfen, seinen Drink zu finden. Es geht auch darum, die Sprache zu kennen, um dem Barkeeper zu sagen, worauf man gerade Lust hat, was man mag und was nicht. „Wie beim Essen, so gibt es auch bei den Cocktails eine ganze Bandbreite“, behauptet J.M. Hirsch, der Autor von „Pour Me Another“, der einem mit Geschmacksbegriffen wie „erfrischend“, „süß“ und „warm“ hilft, seine Vorlieben herauszufinden. Für Hirsch ist die Verwendung einer „Sprache, die man schmecken kann“, ein notwendiger Schritt, um zu verstehen, was im Glas ist. „Es ist auch eine gute Möglichkeit, den Bezug zwischen den Gläsern herzustellen“, sagt er. Und diese Bezüge sind es schließlich, die einem helfen können, einen neuen Drink zu entdecken.

**Wenn man weiß, welche Grundspirituose man mag, kann man mit den Klassikern nichts falsch machen.**

Wann immer ich zum Beispiel als Schlummertrunk einen Fernet trinke, werde ich an andere Bitterliköre erinnert, die ich probiert habe - Montenegro, Nonino und Cynar -, während ich vor dem Dom im italienischen Crema saß und schrieb. Dieses Bild aus meiner Vergangenheit weckt schöne Erinnerungen an die vielen eiskalten Cynar-Spritz, die ich im Sommer mit Freunden in der Bar Pisellino genossen habe. Die Bubbles erinnern mich an meine Champagner-Jahre, als ein Kollege

und ich wöchentlich dienstags in das Kellerlokal Flûte in Midtown gingen, um Champagner zu trinken. Ein weiterer Wein, den ich liebe, ist Sherry, was mich an einen Martini erinnert, den ich im Our, einer Wodka-Bar und Destillerie in New York, getrunken habe. Das Lokal war einige Jahre lang meine Stammkneipe nach Feierabend (der Martini war „dirty“ mit einem Spritzer Sherry). Der damalige Barmanager Rustun Nichols zeigte mir, dass mein Lieblingsmartini eigentlich ein 50/50 war, eine Weiterentwicklung des Bond-inspirierten Vespers, den ich zu lieben glaubte, den ich aber mit Anfang 20 nur schwer herunterwürgen konnte. Jetzt, in meinen 30ern, geht ein 50/50er leicht runter.

Die eigene Reise muss nicht in einer Bar beginnen, aber eine Bar - und die Person dahinter - ist ein großartiger Ort, um damit zu beginnen. Im Savoy in London erzählte Hirsch seinem Barkeeper, dass er Old-Fashioneds und Manhattans gerne stark trank, - dass er es mochte, von seinem Cocktail ein wenig „geohrfeigt“ zu werden, aber dass er gern etwas Interessanteres probieren wollte. „Was würden Sie vorschlagen?“, fragte er.

Das ist eine gute Frage. Und sie führte dazu, dass Hirsch seinen neuen Lieblingscocktail fand: den Vieux Carré, eine betörende Mischung aus Rye, Cognac, süßem Wermut, mit den Bitterlikören Bénédictine und Peychaud's.

Lamar Curtis, Barkeeper im On the Rocks, einer gemütlichen Whisky-Bar in Hell's Kitchen, empfiehlt, einfach anzufangen: „Wenn man weiß, welche Grundspirituose man mag, kann man mit den Klassikern nichts falsch machen.“

On the Rocks gehört Howard Ostrofsky, der nach seiner Pensionierung im Jahr 2008 einen globalen Zielort für Whisky-Liebhaber schaffen wollte, nicht nur eine lokale Kneipe. Ein paar Jahre später eröffnete er die Bar, in der er ein paar Mal pro Woche in einer Ecke sitzt. Und dort begann ich vor mehr als 10 Jahren, Old-Fashioneds zu trinken und zu lernen, was mit guten Whiskys passiert, wenn man etwas Zucker und Bitterliköre hinzufügt. Sie verlieren ihre Kantigkeit. Dann bin ich zu Manhattans übergegangen, eine kurze, aber intensive Phase, die mir half, zu meiner ursprünglichen Sünde zurückzukehren: doppelter Scotch, Single Malt.

Für manche Whisky-Cocktails braucht man zwei Unzen, aber mit drei Unzen (einem doppelten Scotch) lässt sich eine einzelne Schale gut füllen. Wenn ich in einem klassischen Manhattan den Rye durch Scotch ersetze, wird der Cocktail zu einem eher trockenen, torfigen Rob Roy, benannt nach dem schottischen Volkshelden Robert Roy MacGregor. Das Waldorf Astoria Hotel soll den Drink erfunden haben; traditionell wird die Standardversion (mit süßem Wermut) mit Cocktailkirschen garniert. Für die Versionen „dry“ (mit trockenem Wermut) und „perfect“ (sowohl mit süßem als auch mit trockenem Wermut): ein Zitronentwist anstelle der Kirschen. Als Garnitur kann man verwenden, was man will, aber ich habe festgestellt, dass die ätherischen Öle einer frischen Orangenschale eine größere Vielschichtigkeit verleihen als die einer Zitrone.

Mit der Zeit wird eines klar: Wenn es darum geht, seinen Drink zu finden, steckt der Teufel oft im Detail.

EAT

## The Secret to Mastering Your Cocktail Order

Over time, one thing becomes clear: When it comes to finding your drink, the devil is often in the details.



Chris Simpson for The New York Times. Food stylist: Maggie Ruggiero. Prop stylist: Sophia Pappas.



By [Eric Kim](#)

Published May 17, 2023 Updated May 19, 2023

“Double Scotch, single-malt.” I tried my best to get the words out confidently, hoping to channel Patrick Dempsey’s character, Dr. McDreamy, on “Grey’s Anatomy.” If a three-ounce pour of single-malt Scotch whisky was good enough for a suave television neurosurgeon, then it was good enough for me, a squeaky 19-year-old with his big brother’s ID at a Manhattan dive bar.

---

**Listen to This Article**

For more audio journalism and storytelling, [download New York Times Audio](#), a new iOS app available for news subscribers.



---

“What?” the bartender shouted at me. I repeated myself, louder but with much less conviction: “Double Scotch, single-malt!” He looked at me funny, turned to his selection of golden bottles and asked, “What kind of Scotch?” When I hesitated, he looked to the guy behind me and said, “Next.”

---

**Recipe: [Rob Roy](#)**

---

This first embarrassing attempt at ordering an alcoholic beverage gave me a couple of theories: Either Dr. McDreamy drinks well whiskey or television networks can’t name specific brands.

---

Thanks for reading **The Times**.  
[Subscribe to The Times](#)

---

Like knowing [how to order off a menu](#), ordering a drink is something that needs to be learned. And finding your signature cocktail is an intellectual endeavor — an examination of yourself and your predilections — as much as it is a gustatory one. It has taken me a lifetime to find My Drink, a slow but steady culmination of all the glasses I’ve had before and all the times I’ve anxiously ordered at a bar.

But it’s not just experience and self-awareness that help you find your drink; it’s having the language to tell a bartender what you’re craving, what you like and what you don’t. As with food, “cocktails exist on a spectrum,” says J.M. Hirsch, the author of “Pour Me Another,” which offers tasting words like “refreshing,” “sweet” and “warm” to help you hone your preferences. For Hirsch, using “language that you can taste” is a necessary step toward helping people understand what’s in the glass. It’s also, he says, “a good way to build connections between glasses.” And these connections are, ultimately, what can help you discover a new drink.

---

## 'If you know what base spirit you like, you can't go wrong with the classics.'

---

Whenever I have a nightcap of Fernet, for instance, I'm reminded of other amari I've sipped — Montenegro, Nonino and Cynar — journaling in front of the Duomo in Crema, Italy. That image of past me stirs fond memories of the many ice-cold Cynar spritzes I've enjoyed with friends at Bar Pisellino in the summer. Those bubbles float into my Champagne years, when a colleague and I would go to the underground Flûte in Midtown for weekly Champagne Tuesdays. Another wine I love is sherry, which reminds me of a martini I had at [Our/New York](#), a vodka bar and distillery that became my after-work watering hole for a couple of years (the martini was “dirty” from a splash of sherry). The bar manager at the time, Rustun Nichols, showed me that my go-to martini was actually a 50/50, an evolution from the Bond-inspired Vesper I thought I loved but found difficult to choke down in my early 20s. Now in my 30s, a 50/50 goes down easy.

**Sign up for The New York Times Magazine Newsletter** The best of The New York Times Magazine delivered to your inbox every week, including exclusive feature stories, photography, columns and more. [Get it sent to your inbox.](#)

Your own journey doesn't have to start at a bar, but a bar — and the person behind it — is a great place to start. While at the Savoy in London, Hirsch told his bartender that he liked Old-Fashioneds and Manhattans served strong — that he liked to be “slapped around” by his cocktail a bit, but that he wanted something more interesting. “What would you suggest?” he asked.

It's a good question. And it led to Hirsch finding his new go-to: the Vieux Carré, a heady mix of rye, Cognac, sweet vermouth, Bénédictine and Peychaud's bitters.

Lamar Curtis, a bartender at On the Rocks, a cozy whiskey bar in Hell's Kitchen, suggests starting simply: “If you know what base spirit you like, you can't go wrong with the classics.”

On the Rocks is owned by Howard Ostrofsky, who, after retiring in 2008, wanted to establish a global destination for whiskey lovers, not just a local watering hole. A few years later, he opened the bar, where you can find him sitting in a corner a couple of times a week.

And it was there, more than 10 years ago, that I started drinking Old-Fashioneds, learning what happens to good whiskeys when you add a little sugar and bitters. They round out at the edges. Then I moved onto Manhattans, a short but powerful phase that helped me pivot back to my original sin: double Scotch, single-malt.



The New York Times

**Morning Briefing**

SIGN UP NOW

Some whiskey cocktails call for two ounces of the liquor, but a three-ounce pour (a double Scotch) fills a single coupe nicely. Swapping the rye for Scotch in a classic Manhattan, I realized, turns the cocktail into a drier, muskier Rob Roy, named after the Scottish folk hero Robert Roy MacGregor. The Waldorf Astoria is said to have invented the drink; the tradition is to use cocktail cherries to garnish the standard version (with sweet vermouth). For the versions called “dry” (with dry vermouth) and “perfect” (with both sweet and dry vermouths): a lemon twist instead of cherries. Use whatever garnish you like, but I’ve found that the essential oils from a fresh orange peel add a deeper richness that those from a lemon do not.

Over time, one thing becomes clear: When it comes to finding your drink, the devil is often in the details.

Audio produced by Jack D’Isidoro.

---

Recipe: [Rob Roy](#)

---