



## 21 Spirituosen, die man kennen sollte, um ohne zu zögern einen Cocktail auszuwählen

Text: Stephen Bradley

Illustration: Srishti Bhawal

Veröffentlicht: 8. Juni 2026

Wenn man einen klassischen Cocktail bestellt, kann man sich vorstellen, wie der Drink wahrscheinlich schmecken wird. Doch da immer mehr Craft-Cocktailbars eröffnen und die Getränkekarten zunehmend auf maßgeschneiderte Rezepte setzen, wird es etwas schwieriger, den Geschmack eines unbekanntes Cocktails auf der Karte vorherzusagen. Anstatt sich auf frühere Erfahrungen mit etablierten Kreationen wie den Negroni oder den Old Fashioned zu verlassen, müssen sich Gäste die Zutaten von jedem Drink vor Augen führen und sich vorstellen, wie diese zusammengemixt wohl schmecken könnten.

Um eine Cocktailkarte mit Angeboten jenseits der Klassiker zu verstehen, sind Grundkenntnisse über Spirituosen erforderlich, die in den einzelnen Drinks verwendet werden. Um eine Cocktailkarte souverän verstehen zu können, ist es wichtig, sich mit den in Bars am häufigsten verwendeten Spirituosen vertraut zu machen. Das mag wie eine anspruchsvolle Aufgabe erscheinen, aber wir sind hier, um Ihnen zu helfen. Wir haben die gängigsten Spirituosen zusammengestellt und die Geschichte, das Geschmacksprofil sowie die typischen Verwendungsmöglichkeiten einzeln erläutert.

## Amaro Nonino Quintessentia



Der von Nonino hergestellte **Amaro Nonino Quintessentia** – in Getränkekarten oft einfach als Amaro Nonino abgekürzt – ist das Flaggschiff unter den Bitterlikören. Das Unternehmen wurde 1897 im italienischen Friaul gegründet, und sein auf Grappa basierender Amaro ist seitdem aus den Barregalen in den USA nicht mehr wegzudenken. Während andere Bitterliköre sich durch intensive Aromen und eine reichhaltige, vollmundige Konsistenz auszeichnen, bietet der Amaro Nonino ein zugänglicheres Geschmacksprofil, das sich besonders für Einsteiger eignet. Dank seiner Noten von Orangenschale und den weichen, samtigen Karamellnuancen verleiht er Cocktails sowohl Lebendigkeit als auch eine sanfte Note.

Dieser beliebte Amaro kommt vor allem im Paper Plane zum Einsatz, lässt sich aber auch gut mit einer Vielzahl von anderen Spirituosen mixen.