



GRAZIA'S ALL COCKTAIL DOSSIER

De laatste trends, de beste tips, de leukste hotspots: na deze pagina's ben je volledig op de hoogte van *all things cocktail*.

TEKST KATJA BROKKE



BARTENDER AYSIS PLET

Vegetariër Aysis Plet (24) is in de carnivorenhemel terechtgekomen: het Amsterdamse *The Beefsteak Club*, een high-endrestaurant waar alles draait om vlees. Behalve achter de bar. Daar houdt Aysis het liever bij whisky en kruiden.

Waarom ben je begonnen met bartenden?

"Alcohol en koken, ik ben er gek op! Ik begon in de bediening van verschillende horecagelegenheden, maar wilde creatiever bezig zijn en ontdekte dat dat achter de bar kan. Wij maken alles zelf: siropen, infusies, garnering. Ik hou van goede producten en whisky is mijn *bread and butter*."

Je hebt weinig vrouwelijke collega's...

"Het is een *balls dominated business*, geen idee waarom. Gasten vragen vaak wat ik naast mijn werk doe, niet óf ik er iets naast doe."

Wat zien we deze zomer op de terrassen?

"Veel ingemaakte producten. Inmaken is duurzaam en een goede zuurvervanger voor citrusvruchten. Verder gaan we drankjes

drinken met minder alcohol, zoals vermout met bruiswater. Vermout kun je trouwens ook heel goed als shotje drinken. Dat is een trend: shotjes waar je niet meteen kacheltje lam van wordt, maar waar je ook echt wat van proeft. Ook blijven klassiekers populair."

En wat zien we volgend jaar?

"Alles wordt al gedaan. Ik hoorde laatst van een collega dat hij een infusie met kalk had gemaakt en iemand anders had zelf mede gemaakt, een alcoholisch drankje van honing en water. Je kunt het zo gek niet bedenken, of het wordt gedaan. Het *fat wash* van spirits is ook leuk, dat is het infuseren van een sterkedrank met vette smaken, bijvoorbeeld kokosvet of bacon."

Hoe kijk jij naar gastvrijheid in Nederland?

"Ik ben heel *picky* als het om gastvrijheid gaat. In de high-endcocktailbars zit het

meestal wel goed, maar het gaat heel vaak fout. Ik kan er echt niet tegen als ik personeel zie niks, terwijl ik wil bestellen. Het belangrijkste is een glimlach. Ik ga graag iets drinken bij collega's, maar ik houd ook van een biertje drinken in een bruine kroeg."

Wat is jouw favoriete zomercocktail?

"Het snoepmevrouwkje. Die heb ik laatst speciaal gemaakt voor een mevrouw die niet van haar klassiekers af wilde, maar deze vond ze heerlijk. Ze heeft een snoepwinkeltje in de Jordaan, vandaar de naam. De cocktail wordt gemaakt met onder andere whisky, perenlikeur en grapefruitsoda."

thebeefsteakclub.nl



RECEPT

HET SNOEPMEVROUWTJE

Zelf de favoriete zomercocktail van Aysis Plet maken? Wij hebben het recept voor je!

Ingrediënten

- 1 groot stuk grapefruit
- 45 ml zachte whisky (bijvoorbeeld Roe & Co)
- 15 ml perenlikeur (bijvoorbeeld Xanté)
 - 15 ml verse citroensap
- 10 ml suikersiroop (suiker in water, 2:1, en laten koken en af laten afkoelen)
 - 6 blaadjes basilicum
- 2 scheuten Peychaud's Bitter
 - grapefruitsoda (Ting)
 - ijsblokjes

Garnering

- basilicum
- gedroogd plakje grapefruit

Nodig

- cocktailshaker
- muddler (om mee te kneuzen)
- strainer (zeefje)
- toddy- of rocks-glas

Bereiding

Snijdt de grapefruit in stukken en mix in de shaker. Voeg de basilicum toe en kneus die licht. Voeg de whisky, perenlikeur, suikersiroop, citroensap, bitters en ijs toe en shake tot de shaker 'bevroren' raakt aan de buitenkant. Schenk de cocktail in een toddy- of rocks-glas, voeg drie ijsklontjes toe en top af met de grapefruit-soda. Garneer met een takje basilicum en het plakje gedroogde grapefruit.

ZOMERTRENDS



Non-alcoholic spirits

Een sterkedrank zonder alcohol? Het is, mits goed gemaakt, heel goed te drinken. De dranken van Seedlip staan ook nog eens heel fotogeniek op je retrodrankentafeltje. seedlipdrinks.com

Zuur is het nieuwe bitter

Nee, we hebben het hier niet over de bediening, maar over de ingrediënten in je cocktail.



Afrika

Zit jij lekker in het zonnetje op het terras van je favoriete cocktailbar deze zomer? Goede kans dat je ingrediënten als hibiscus, tamarinde en baobab tegenkomt.



Mixers, mixers, mixers

De frisdranken waarmee de cocktails worden gemaakt zijn leading, niet de alcohol.



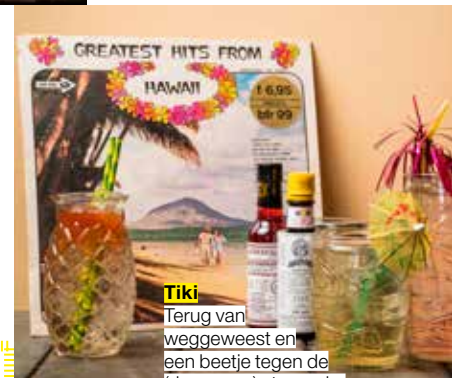
Lekker gefermenteerd

Goed voor de darmflora: gefermenteerde dranken als kefir en kombucha. Aangezien nog steeds alles gezond moet zijn anno 2018, zie je deze dranken ook terug in cocktails.



Duurzame cocktails

Hier ook al? Ja, hier ook al. Denk: milieubewuste cocktails. Schillen als garnering, zelfgemaakte ingrediënten, rietjes in de ban (iamstrawless.org) en ook servetjes en parapluutjes moeten het ontgelden.



Tiki

Terug van weggeweest en een beetje tegen de (duurzame) stroom in: tiki! Gekke mugs, tropische garnering, zon in je glas. Alles kan.

#healthycocktail

Naast bietjes en gefermenteerde melk zien we meer healthy cocktails: met matcha, avocado, rozemarijn, wortel...

5 PLACES TO GO



Amehoela



The Five Points



Pigs & Punch



Rose Rouge

THE FIVE POINTS DEN HAAG

The Five Points is vernoemd naar de ooit gelijknamige wijk in New York (nu het Mulberry Street-district) en serveert vooral klassiekers van vóór de drooglegging, zoals de Manhattan en Old-Fashioned. thefivepoints.nl



Flying Dutchmen

ROSE ROUGE ROTTERDAM

Goud, groen en roze en héél veel bloemen vind je bij Rose Rouge. Deze bar is geïnspireerd op een classy hotelbar, inclusief *poolside*-waardig terras en cocktails als The Lobby en Don't Disturb. restauranttosca.nl/roserouge

FLYING DUTCHMEN AMSTERDAM

Timo Janse en Tess Posthumus openen begin 2018 hun eigen cocktailbar, Flying Dutchmen, waar de focus voornamelijk ligt op jenever en klassiekers als daiquiri, fizz en *aperitivo's*. flyingdutchmencocktails.com

AMEHOELA ROTTERDAM

Vier jeugdvrienden en rum-lovers begonnen Amehoela, een bar waar je tropische cocktails en tropisch eten bestelt aan een tropische bar. amehoela-rotterdam.nl

PIGS & PUNCH AMSTERDAM

Eigenaar Sergej Fokke verbouwde cocktailbar Mystique om tot Pigs & Punch waar je terecht kunt voor – jawel: (varkens)vlees en punch. Uiteraard staat er meer op de kaart. pigsandpunch.nl

Q&A'S

DYON SEEDORF (27),

bartender bij George Cocktailbar en Villa Thalia

De Nederlandse barscene is:

is: dynamisch en zit ontzettend in de lift.

Favoriete zomercocktail: Margarita.

Favoriete ingrediënt: ananas.

Beste Nederlandse bartender: mijn collega Salvo Calvo.

Beste buitenlandse cocktailbar: Code Bar in Straatsburg.

Favoriete zomerbestemming: Curaçao.

TESS POSTHUMUS (30), bartender en mede-eigenaar Flying Dutchmen

De Nederlandse barscene is: in ontwikkeling.

Favoriete zomercocktail: Daiquiri (rum, limoensap, suikersiroop).

Favoriete ingrediënt: sinaasappel.

Beste Nederlandse bartender: mijn compagnon Timo Janse.

Beste buitenlandse cocktailbar: The American Bar in het Savoy Hotel in Londen.

Favoriete zomerbestemming: Bali.



ERIKSON ALMEIDA LIMA (31),

mede-eigenaar Noah

De Nederlandse barscene is: heel uiteenlopend en een kleine wereld.

Favoriete zomercocktail: Dark and Stormy (rum, gemberbier, limoensap).

Favoriete ingrediënt: verschildt heel erg. Nu is het bourbon.

Beste Nederlandse bartender: als-ie maar niet arrogant is, dat is killing!

Beste buitenlandse cocktailbar: Mr Fogg's Residence in Londen.

Favoriete zomerbestemming: het strand.

REMCO BABAY (33),

mede-eigenaar van Branie

De Nederlandse barscene is: nog maar net volwassen.

Favoriete zomercocktail: Paloma (tequila, limoensap, grapefruitsoda).

Favoriete ingrediënt: mescal.

Beste Nederlandse bartender: Hani Asfdaai van Noah.

Beste buitenlandse cocktailbar: Happiness Forgets in Londen.

Favoriete zomerbestemming: Bali.



DO TRY THIS AT HOME

DIT HEB JE NODIG VOOR JOUW THUISBAR!

Basiset cocktailtools

Zoals deze eyecatcher van BarCraft. Onder andere te koop via Fonq.nl.



Bruiswater

Voor een prikkelend drankje.



Gember

Smaakt overal bij.



RECEPT

JALAPEÑO-HIBISSUSSIROOP

Zelfgemaakte siropen maken je cocktail én maken indruk. Deze spicy jalapeño-hibiscussiroop, bijvoorbeeld. Weten je gasten veel dat het zo makkelijk is om te maken...

Ingrediënten

- 960 ml water
- 800 gr suiker
- 250 g hibiscusthee
- 1 jalapeño

Bereiding

Ontpit de jalapeño en snijd 'm in stukjes. Doe de peper, suiker, thee en water in een pan en verwarm tot het kookt. Laat het mengsel afkoelen en zeef twee keer. Klaar!

Mix je sirop met bijvoorbeeld tequila, bruisend water en limoensap.

Difford's Guide to COCKTAILS

Een goed boek

Hét cocktailboek: *Difford's Guide to Cocktails* van Simon Difford. Geliefd bij bartenders en amateur-shakers.



300 NEW & 1.200 UPDATED RECIPES
TWELFTH EDITION
FOR DISCERNING DRINKERS

Retro dranktafeltje

Bij Things for Drinks koop je 'n gouden limited edition voor €195. Eerst indruk maken, dan drinken. thingsfordrinks.com

De juiste spirits als basis:

goede gin (bijvoorbeeld Loopuyt, Bloom of Tanqueray), witte rum (bijvoorbeeld Clément), tequila (bijvoorbeeld Don Julio, Fortaleza of Arette) en bitters (Angostura, Peychaud's).

Rocks-glas, voor een Old-Fashioned, Mai Tai of goede whisky.

Copa, voor de gin-tonic.

De juiste glazen

Met deze vijf soorten glazen in huis weet je zeker dat je altijd kunt proosten met het juiste glas.



Longdrink, voor mixdrankjes of cocktails, zoals een Long Island Iced Tea.



Shotglaasje: niet alleen voor een Tequila Slammer, maar ook voor shotjes met minder alcohol.



Een Tiki-glas (Blue Hawaiian!) betekent feest. Ze zijn er in alle soorten en maten.