

Dornröschen Boulevardier

Noch vor dem Text eine Schwarzweißfotografie, Querformat über die ganze Seite, rechts unten weiß beschriftet: „CHURCHWARDEN CLUB'S WEEKLY SESSION AT HARRY'S NEW-YORK BAR, I.B.F. HEADQUARTERS 5, RUE DAUNOU, PARIS“. Die Fotografie zeigt zehn Herren mittleren und gesetzten Alters, zeitgemäß elegant gekleidet, zumindest für den späten Nachmittag, in einem holzvertäfelten Gastraum um eine Reihe Tische sitzend. Ein Kellner steht dahinter. Sie alle haben lange weißtönerne Churchwardens im Mund oder auch in der Hand. Diese Fotografie der Pfeifenraucher ist der Einstieg in eine der Bibeln der Cocktailkultur, [Harry McElhone's](#) „Barflies and Cocktails“, erschienen 1927 in Paris.

Die Geschichte

Harry's New York Bar war nicht nur für die Verbreitung amerikanischer Barkultur in Europa von großer Bedeutung, sie war auch Treffpunkt der amerikanischen Kulturszene im Paris der zwanziger Jahre. Zu den Stammgästen zählten in dieser Zeit Ernest Hemingway, F. Scott Fitzgerald, Cole Porter, George Gershwin um nur einige zu nennen. In [„Midnight in Paris“](#) fällt plötzlich einer aus unserer Zeit in deren Welt und wird von diesem Flair und seinen Protagonisten eingefangen.

War es bei vielen Bartendern die amerikanische Prohibition, die sie nach Europa verschlug, so zogen die günstigen Lebenshaltungskosten durch den starken Dollar und den schwachen Franc viele Amerikaner nach Paris, weil die sich dort einen luxuriöseren oder unbeschwerteren Lebensstil leisten konnten als in den USA – von den liberalen Sitten ganz zu schweigen.

Unter ihnen war auch ein gewisser Erskine Gwynne, der in Paris als Journalist, Schriftsteller und Herausgeber eines Magazins

für amerikanische Expats sein Glück versuchte. Gwynne, New Yorker High Society, mit den Vanderbuilts verwandt, [seine Schwester](#) die Geliebte des Dukes of Kent, war genau von der Sorte Mensch, die man unter seriösen Charakteren vielleicht mit einem Hauch Neid gemeinhin als Lebemann bezeichnet. Sechs Jahre, von 1927 bis 1932, überdauerte sein Magazin, das er recht passend „Boulevardier“ nannte. Boulevardiers, das waren elegante Gentlemen, die in den feinen Vierteln flanierten oder in den Straßencafés sitzend angeregt und kultiviert die Zeit mit alkoholischen Getränken totschlugen.

„THE BOULEVARDIER the magazine that is read before, between and after cocktails“ so heißt es in der ganzseitigen Anzeige im „Barflies and Cocktails“ und just in diesem Buch, auf Seite 80 um genau zu sein, ist ein Cocktail zum ersten Mal erwähnt, der den Namen [„Boulevardier“](#) trägt und als dessen Schöpfer Erskine Gwynne genannt wird, in einem Teil des Buches, in dem anekdotische Drinks „invented by these typical Men-About-Town“ vorgestellt werden. „Cocktails Round Town“ heißt das Kapitel und sein Autor war ein gewisser Arthur Moss, der, ganz wie es der Zufall so will, auch Redakteur bei Gwynnes „Boulevardier“ war. Nüchtern betrachtet läge nichts näher als hier eine ganz profane Marketingstrategie zum Vorteil aller Beteiligten anzunehmen. Aber es wäre langweilig angesichts unseres Sujets nüchtern zu bleiben und so trinken wir uns Erskine Gwynne als einen ebenso engagierten wie kreativen Trinker schön! Quasi als einen Bruder im Geiste des legendären Conte Negroni in Florenz, nach dem immerhin einer der klassischen Aperitiv-Cocktails benannt wurde.

Der Cocktail

Und jetzt sind wir nach dem ganzen historischen Trara endlich beim Kern des Themas angekommen, dem Cocktail! Oder besser: den Cocktails, denn den Boulevardier kann man eigentlich nicht für sich betrachten, man muss ihn in Beziehungen stellen, was schnell deutlich wird, wenn man sich das Rezept, wie es von Harry McElhone oder Arthur Moss überliefert wurde, anschaut:

da ist von **1/3 Bourbon, 1/3 Campari und 1/3 rotem Vermouth** die Rede.



Das klingt gut, das kann man sich leicht merken, das klingt wie ein Negroni, bei dem das Drittel Gin einfach durch Bourbon (oder Rye-Whiskey) ersetzt worden ist. Also wie ein raffinierter Winter-Negroni, in dem die kantige Frische des Gins der süßen Gebäck-Wärme des Bourbons weichen mußte. In der Tat wird der Boulevardier in vielen Artikeln wie auch in Zubereitungsanleitungen als eine Negroni-Variante behandelt, was diesem Drink aber in keinsten Weise gerecht wird, auch wenn es

hinsichtlich seiner Zubereitung natürlich vollkommen parallel zugeht. Der Negroni, zu Beginn der zwanziger Jahre in Florenz entstanden, wurde erst Anfang der fünfziger Jahre zum ersten Mal publiziert, hat sich aber sehr zügig zum Klassiker gemausert, während der Boulevardier nach seiner Publikation ebenso zügig in einen sehr tiefen Dornröschenschlaf verfiel. Der Prinz, der unser alkoholisches Dornröschen dann öffentlichkeitswirksam erweckte, hieß „The New York Times“, die über einige Artikel hinweg einen „neuen Cocktaillklassiker“ aus Prohibitionszeiten wieder einer breiten Öffentlichkeit bekannt gemacht hatte.

Ein Boom, geradezu ein Hype setzte ein, Bars wurden nach dem Cocktail benannt, hatten quasi aus dem Nichts ihren klassischen „Signature Drink“, über kaum einen anderen „neuen“

Cocktail wurde vergleichbar viel geschrieben. Klar: eine solche Gründungslegende ist zu verlockend, einen „Klassiker“ aus der Prohibitionszeit (wieder) zu entdecken ist für einen Mixologen so spannend, wie für einen Archäologen der Fund einer bislang unbekanntem hellenistischen Aphrodite und für den philologisch ambitionierten Trinker ist es eh ein Stück Glückseligkeit! Aber ist das alles gerechtfertigt?

Nicht nur gerechtfertigt, es ist das mindeste, denn der Boulevardier ist in meinen Augen ein Weltklassecocktail, der sich hinsichtlich Raffinesse und Komplexität durchaus mit den großen Ikonen unter den Cocktails messen kann! Selbst mit dem Manhattan, von dessen Seite aus man sich dem Boulevardier ebenfalls nähern kann. Drinketymologisch und historisch gesehen sogar zwingend nähern muss: Alle am Boulevardier, an seiner Kreation wie Publikation, beteiligten Personen kamen aus der amerikanischen Cocktailtradition. Diese Tradition kann man vor dem Hintergrund des Manhattans auch schmecken, denn die Kombination von Bourbon oder Rye-Whiskey mit rotem Vermouth ist bei beiden Drinks essentiell. Das, was den Manhattan vom Boulevardier neben der Whiskey-Gewichtung unterscheidet, das ist das bittere Element: im Manhattan wird die Balance mit zwei Spritzern Angostura Bitter erreicht, hochprozentig und sehr konzentriert, im Boulevardier durch ein Drittel Campari, was dem Cocktail nicht nur zu mehr Fruchtigkeit verhilft, sondern der Bitterkeit geschmacklich eine süßere wie „cremigere“ Textur verleiht.

Das Rezept

Letztlich ist das alles, wie bei gut gemixten Cocktails generell, eine Frage der Balance und da ist man an dem Punkt angelangt, sich das Rezept, bzw. seine Varianten genauer anzuschauen! Befolgt man das Ur-Rezept des Boulevardiers mit seinen Dritteln, dann stellt man schnell fest, dass es überhaupt nur wirklich gut funktioniert, wenn man einen sehr hochwertigen und geschmacklich entsprechend komplexen Bourbon oder Rye-Whiskey verwendet, der auch bei einem Anteil von einem Drittel noch „genug lange Hosen anhat“. Nimmt man dagegen ein „einfacheres“ Qualitätsprodukt, dann gerät es schnell in den Hintergrund, weil Campari und Vermouth zusammen einen solchen Whiskey „bitterlich zubleistern“.



Diesem Problem wird in vielen Boulevardier-Rezepten dadurch begegnet, den Whiskey-Anteil zu erhöhen, was zwar wunderbar funktioniert, was das Originalrezept aber verändert – und zwar deutlich in Richtung Manhattan mit seinen zwei Teilen Whiskey zu einem Teil Vermouth plus Angostura Bitter! Nun sind Cocktailrezepte ja keine in Stein gemeißelten Gebote, deren Modifizierung oder Nichtbeachtung mit ewigem Fegefeuer bestraft würden. Sie sind Bauanleitungen, die einen Rahmen vorgeben und die Breite des Rahmens hängt von den verfügbaren Produkten und ihren unzähligen Kombinationsmöglichkeiten ab.

Das Originalrezept des Boulevardiers schränkt hier allerdings ein, denn ein Drittel besteht aus einer festen Konstante, nämlich dem Campari! Haben wir mit den Dritteln Whiskey und Vermouth Alcoholica genannt mit jeweils einer weiten Auswahl

an stilistisch zum Teil recht unterschiedlichen Produkten, so legt uns das Drittel Campari, ein bestimmtes Produkt mit seinem definierten Charakter, ein bisschen fest, denn die Auswahl an Whiskey und Vermouth muss so erfolgen, dass der Campari-Anteil eingebunden wird. Ein guter Boulevardier erfordert also nicht nur einen sehr charakterstarken vollen Whiskey (oder höheren Whiskey Anteil), sondern auch einen entsprechenden Vermouth.



M
i
t
e
i
n
e
m
s
c
h
l
a
n
k
e
n
u
n
d
b
e
s
o
n
d
e
r
s
b
l
u
m
i
g
e

n Vermouth oder einem ausgesprochen bitteren Vermouth kann man

den Campari nicht so gut in Balance setzen. Entweder wird sich der Vermouth nicht richtig behaupten können oder der Drink gerät zu bitter. Versucht man mit einem leichten blumigen Vermouth das, was mit dem Whiskey Anteil funktioniert, nämlich ihn einfach etwas zu erhöhen, dann bekommt man einen Drink, der übersüsst wirkt. Als Geheimtipp kann man meine Wahl jetzt nicht gerade bezeichnen, aber ein Spitzenvermouth, der auch im Boulevardier sehr gut harmoniert, ist Carpano Antica Formula! Auf der Basis von Campari und Antica Formula hier zwei Rezepte:

1 Teil Michter's Small Batch Bourbon Whiskey

1 Teil Campari Bitter

1 Teil Carpano Antica Formula

oder

1,5 Teile Bulleit 95 Rye Whiskey

1 Teil Campari Bitter

1 Teil Carpano Antica Formula

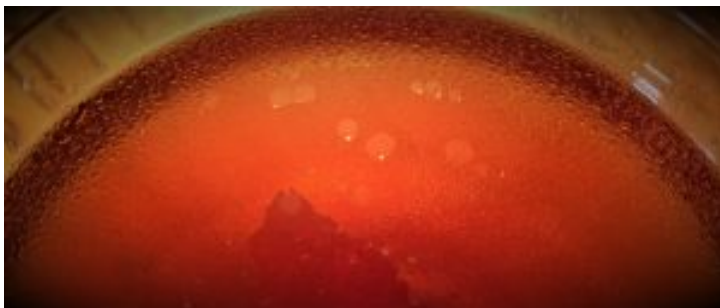


D
e
r
M
i
c
h
t
e
r
,
s
B
o
u
r
b
o
n
m

acht schon beim ersten Schluck deutlich, dass er sich nicht unterkriegen lässt: kraftvoll mit allen süßen Noten, die man von einem Bourbon erwartet, sind es vor allem eine schöne leichte Rauchigkeit, pfeffrige Noten und dezent Trockenfrüchte, wie getrocknete Aprikosen und kandierte Orangenschalen, die sich wunderbar mit dem Campari und dem Vermouth ergänzen. Trotz der süßen Aromen ist dieser Bourbon im Finish geschmacklich relativ trocken, was verhindert, dass der Boulevardier zu süß gerät. Der [Bulleit 95 Rye Whiskey](#) hat dagegen ganz andere Qualitäten: weniger komplex, dafür sehr rund und würzig, rollt er den beiden anderen Protagonisten den roten Teppich aus. Und damit er das nicht allzu leise und verhuscht macht, nimmt man ein bisschen mehr! Der Boulevardier mit dem Michter's Bourbon ist eher eine akzentuierte kantige Version, die mit dem Bulleit Rye die gefälligere und rundere Interpretation eines Bouevardiers.

Das Glas

Alle Zutaten werden nun zusammen auf Eis kaltgerührt und dann in ein Glas abgegossen. Aber in welches? Jetzt stehen wir wieder vor der Entscheidung, von welcher Seite wir uns dem Boulevardier nähern wollen: von der Negroni Seite, also in einem **Tumbler mit Eis**, oder von der Manhattan Seite, also in einem gekühlten **Cocktailglas ohne Eis**. Beides geht gut, ich persönlich bevorzuge das Cocktailglas, nicht nur, weil ich mich eh schon lange auf die Manhattan-Seite geschlagen habe, sondern weil mir die geschmackliche und olfaktorische Entwicklung, die ein so komplexer Drink nimmt, wenn er langsam wärmer wird, viel interessanter erscheint als ein Drink, der konstant kalt langsam vor sich hin verwässert. Das kleine Maß an Schmelzwasser, das alkoholreichere Cocktails brauchen, um ihre Aromen aufzuschließen, haben wir ja bereits mit dem Rühren erzeugt.



Aber ganz egal, für welches der beiden Gläser wir uns nun entschieden haben, den Abschluss bildet in beiden Versionen etwas absolut essentielles: **Man presst zum Schluss das ätherische**

Öl einer knackigen sowie unbehandelten Orangenzeste über den Drink und streicht den Glasrand mit dieser Zeste ab bevor man sie in den Drink gibt. Diese frischen Orangennoten, die sich in Form von Ölschlieren sichtbar auf der Oberfläche des Boulevardiers bilden, sind für die Balance des Cocktails fundamental, weil sie ihm die nötige Frische verleihen. Eine fruchtige Zitrusfrische, welche die reife gedeckte Fruchtigkeit des Vermouths und des Camparis ausgleicht und ergänzt! That's it! Cheers!

Boulevardier und Tabak

Aber warum schreibe ich jetzt eigentlich diesen ganzen abgefahrenen Sermon und mache mir über so ein Zeugs meine Gedanken? Das ist ja ein Pfeifenblog, oder? Eben! Drum! Denn jetzt schließen wir den Kreis und kehren wieder zu unserem



Pfeifenraucherstammtisch vom Anfang des Artikels zurück: Dieser hier von mir vorgestellte Cocktail, der Boulevardier, ist in meinen Augen DER perfekte Cocktail zu einer Pfeife, vor allem, wenn sie mit englischen Mischungen gefüllt ist. Der Boulevardier ist süß, sodass er die Tabakaromen wundervoll zur Geltung kommen lässt und unterstützt, er ist kraftvoll wärmend obwohl er erfrischend kalt ist, er ist sehr fruchtig ohne die den Tabak störende Säure, er ist anregend bitter und hat genug feine Kanten um das Gegenteil von gefälliger Langeweile zu sein. Die Komplexität des Boulevardiers steht der Komplexität eines guten Tabaks nicht nach, diese Gefahr besteht eher anders herum, aber der Drink erschlägt den Tabak auch nicht, denn dazu ist er viel zu raffiniert. Gerade die Rauchigkeit von Latakia-Mischungen kann gut neben dem Boulevardier bestehen. Auch natursüsse Virginia- oder Virginia/Perique Tabake gehen sehr gut, allerdings fehlt der Reiz des Kontrastes, den der Latakia hier bietet. Die Kombination Boulevardier und Pfeife ist Genuss pur. Schlicht unanständig gut und das wollte ich euch nicht vorenthalten!

Falls jetzt noch jemand Lust hat, im „Barflies and Cocktails“ von 1927 zu blättern und sich anregen lassen möchte: der [Link](#) und da findet ihr auch die anfangs beschriebene Fotografie.. und hier die passende Musik dazu, die im Filmclip schon kurz zu hören war! Viel Vergnügen bei der Zeitreise!