

Frage 1: b

Arak oder araq ist ein **klarer, ungesüßter Anisschnaps**. Er wird begrifflich oft verwechselt mit Arrak, dem wesentlich süßlicheren Reisbranntwein, der in Indien, Sri Lanka, Südostasien und auch Russland verbreitet ist. Arak wird vor allem in Syrien, Libanon, Israel, den palästinensischen Autonomiegebieten, Irak und Jordanien produziert und konsumiert. Der Alkoholgehalt variiert zwischen 40 und 80 Vol.-%. Arak wird durch die Zugabe von Anisfrüchten zu destilliertem Wein hergestellt.

Frage 2: d

Um die positive Wirkung des **Wacholders** bei Sodbrennen und Verdauungsstörungen in einer gängigen Medizin zu nutzen mischte Sylvius Wacholderbeeren und Alkohol mit weiteren Kräutern zu einer Medizin, die er als Genever in den Handel brachte. Später bürgerte sich auf den Britischen Inseln, wo der Genever nicht nur zu medizinischen Zwecken gebraucht wurde, der Name Gin ein.

Frage 3: a

Im Alter von 24 Jahren begann Pemberton mit dem Mixen von sogenannten Markenprodukten, dazu gehörte auch das spätere **Produkt Coca-Cola**. Seine ersten Kreationen waren Eureka Oil, Dr. Stanford's Great Invigorator und Southern Cordial. 1869 zog Pemberton von seinem Heimatort nach Atlanta. Ab etwa 1885 wurde John Pemberton morphiumsüchtig und begann sich für die Cocapflanze und für eine Mixtur, die aus dieser Pflanze bestand, zu interessieren. Er war überzeugt, durch das Kokain bald vom Morphinum abzulassen. Kokain galt damals nicht als gesundheitsgefährdende Droge.

Bis ins Jahr 1887 experimentierte Pemberton an der Coca-Cola-Formel, bis sie schließlich in seinen Augen einigermaßen perfekt war. Am 6. Juni 1887 ließ er sich sein Getränk patentrechtlich schützen, am 28. Juni wurde dieser Antrag offiziell bestätigt

Frage 4: a

Der Pulque gilt als mexikanisches Nationalgetränk. Es ist ein alkoholisches Gärgetränk aus dem fermentierten Saft verschiedener Agaven, besonders der *Agave salmiana*.

Frage 5: b

In Amerika wird der Manhattan Cocktail meistens mit Bourbon gemixt, auf der Insel Föhr verwendet man traditionell Canadian Whisky.

Sicherlich werden beim Mixen des Manhattan Cocktail regional oder nach Geschmack auch verschiedene Whisk(e)y-Sorten verwendet, und auch die Mischungsverhältnisse zwischen Whisk(e)y und Wermut sind sehr unterschiedlich.

Weitere Zutaten wie der Angosturabitter, Orangenbitter oder Maraschino sind regional unterschiedlich möglich.

Auf der Insel Föhr wird der Manhattan überwiegend in drei gleichen Teilen gemischt, Whisk(e)y, Martini/Wermut dunkel und Martini/Wermut hell und meistens ohne Cocktail Kirsche kalt zu verschiedenen Anlässen serviert.

Frage 6: c

Es gilt mittlerweile als belegt, dass der **Irish Coffee** Anfang der 1940er Jahre in einem Restaurant des Flughafens Foynes – eines Vorläufers des heutigen Shannon International Airport – im Westen Irlands erfunden wurde. Restaurant-Chef Joe Sheridan soll es damals für Passagiere, die auf den Weiterflug ihrer Maschine nach Übersee warteten, angeboten haben, als der Flughafen zum Auftanken angefliegen wurde. International bekannt wurde Irish Coffee aber erst, als das Café Buena Vista in San Francisco diese Kaffeespezialität 1952 kopierte, nachdem der Journalist und Pulitzerpreisträger Stanton Delaplane dem Inhaber Jack Koeppler davon berichtet hatte.

Frage 7: b

Die üblichste ist der Sauergespritzte oder auch einfach nur „Sauer“, „Saurer“ oder „G’spritzte“: verschnitten mit Mineralwasser, also eine Apfelweinschorle oder Viezschorle. Wer mehr als die übliche Menge Wasser in seinem Apfelwein wünscht, bestellt einen Tiefgespritzten beziehungsweise einen **Batschnassen**. Diese Sitte stammt aus der Weinära Frankfurts, in der die herben Sorten üblicherweise mit Wasser verdünnt werden mussten. In Österreich wird diese Variante auch scherzhaft „Feuerwehrmischung“ genannt.

Frage 8: d

„Wir verordnen, setzen und wollen mit dem Rat unserer Landschaft, dass forthin überall im Fürstentum Bayern sowohl auf dem Lande wie auch in unseren Städten und Märkten, die keine besondere Ordnung dafür haben, **von Michaeli (29. September) bis Georgi (23. April) eine Maß (bayerische, entspricht 1,069 Liter) oder ein Kopf (halbkugelförmiges Geschirr für Flüssigkeiten – nicht ganz eine Maß) Bier für nicht mehr als einen Pfennig Münchener Währung und von Georgi bis Michaeli die Maß für nicht mehr als zwei Pfennig derselben Währung, der Kopf für nicht mehr als drei Heller (gewöhnlich ein halber Pfennig) bei Androhung unten angeführter Strafe gegeben und ausgeschenkt werden soll.** Wo aber einer nicht Märzen sondern anderes Bier brauen oder sonstwie haben würde, soll er es keineswegs höher als um einen Pfennig die Maß ausschenken und verkaufen. Ganz besonders wollen wir, dass forthin allenthalben in unseren Städten, Märkten **und auf dem Lande zu keinem Bier mehr Stücke als allein Gerste, Hopfen und Wasser verwendet und gebraucht werden sollen.**

Frage 9: d

Denver ist von einer schrecklichen Dürre bedroht: Der Whisky wird knapp, und die 40 Wagen, die Nachschub bringen sollen, wecken allerlei Begehrlichkeiten. Durstige Minenarbeiter, wilde Indianer und eine noch wildere Horde feministischer Abstinenzlerinnen - alle sind hinter dem goldenen Nass her. Und die verzweifelte US-Kavallerie immer mitten drin.

Antwort d ist richtig, die Kavallerie beschützte den Treck.

Frage 10: c

Obwohl die **Kakaopflanze** wahrscheinlich aus Südamerika stammt, beginnt die Geschichte des Anbaus in Mittelamerika. Funde von Gefäßen mit Anhaftungen von Theobromin legen eine Nutzung der Pflanze ab etwa 1000 v. Chr. nahe. Reste solcher Gefäße wurden nahe dem Ort Puerto Escondido in Honduras gefunden. Genutzt wurde allerdings wahrscheinlich nicht die Kakaobohne, sondern das zuckerhaltige Fruchtfleisch, das zu einem alkoholhaltigen Getränk vergoren wurde.

Die Azteken kannten die Pflanze seit dem 14. Jahrhundert, in dem sie als heilig galt und als Geschenk des Gottes Quetzalcoatl betrachtet und verehrt wurde. Die aus der Frucht gewonnenen Bohnen wurden allerdings nicht nur als Opfergabe verwendet, sondern auch als Zahlungsmittel und zur Zubereitung eines herben Gewürztrankes,

Frage 11: b

Das **kleinste unter den Whiskyfässern** umfasst gerade einmal 30-50 Liter. Früher wurde das **Blood Tub** aufgrund der Vorteile für den Transport durch die kleine Größe genutzt. Heute kommt es nicht mehr in der kommerziellen Whiskyreifung zum Einsatz. Oft bieten Brennereien die kleinen Fässer für Kunden an, die gerne ihr eigenes Fass Whisky kaufen möchten.

Frage 12: b

Der Begriff **Lübecker Rotspon** steht für im Fass aus Frankreich eingeführte und in Lübeck bis zur Flaschenreife gelagerte und dann abgefüllte Bordeaux-Weine. Zwischen Lübeck und der Küste der Biskaya wurde ab dem 16. Jahrhundert Salz als Konservierungsmittel für Fische verschifft. Beiladung waren Fässer mit Bordeaux-Wein. Die Idee der Verfeinerung dieses auf dem Seeweg transportierten Rotweins durch Ausbau und Lagerung in Lübeck geht auf den Lübecker Ratsherrn und Kaufmann Thomas Fredenhagen zurück.

Traditionelle Rotspon-Hersteller in Lübeck und für diesen Wein bekannt sind vor allem die Firma „Carl Tesdorpf“ in der historischen Mengstraße und der „Weinhandel H. F. von Melle GmbH“ in der Beckergrube.

Frage 13: a

Die Verordnung regelt die regionale und kulturelle Namensgebung eines Lebensmittelproduktes

Die Differenzierung erfolgt zum einen über die Rebsorte. Prosecco wird ausschließlich aus der Glera-Traube gewonnen. Diese Rebsorte wird im Veneto und zum Teil im Friaul angebaut, kann aber auch außerhalb des Veneto kultiviert und verarbeitet werden. Dann jedoch darf sich das Produkt nicht mehr Prosecco nennen, sondern „nur noch“ Secco.

Prosecco darf also nur im Veneto angebaut, gekeltert und abgefüllt werden und steht daher wie der Champagner für eine geschützte Region. Secco muss im Übrigen nicht zwingend aus der Glera-Traube oder in Italien hergestellt werden. Gesetzlich ist keine Rebsortenreinheit vorgegeben, daher lässt sich Secco auch in Deutschland herstellen und abfüllen. Zudem ist als Verkaufsgebinde keine Glasflasche definiert – Secco darf also auch in Dosen verkauft werden, während für Prosecco ausschließlich Glas vorgeschrieben ist.

Frage 15: b

Ginja ist ein portugiesischer Likör mit 17–20 % Alkohol, der aus Sauerkirschen hergestellt wird. Erst nach zwei Monaten Mazeration hat er seine gewünschte Farbe und den charakteristischen Geschmack angenommen. Ginja wird, wahlweise mit oder ohne die eingelegten Kirschen, in Schnapsgläsern ausgeschenkt. Die Kirschkerne spuckt man nach dem Verzehr traditionsgemäß auf den Boden.

Seinen Ursprung hat der Ginjinha in **Lissabon**, genauer in der Bar „A Ginjinha“, am Largo de São Domingos. In dieser Stehbar wird seit 150 Jahren nur Ginjinha ausgeschenkt, der bei Touristen und Einwohnern Lissabons großen Anklang findet.

Frage 15: d

Müller-Thurgau ist eine Weißweinsorte, die heute aus Rechts- und Marketinggründen auch Rivaner genannt wird. Sie wurde 1882 vom Schweizer **Hermann Müller-Thurgau** aus dem Schweizer Kanton Thurgau an der Forschungsanstalt Geisenheim im Rheingau gezüchtet. Müller-Thurgau ist mit 22.934 ha (2010) Anbaufläche weltweit die erfolgreichste Weißweineuzüchtung. Vom Originalrebstock ist ein Exemplar in Wädenswil erhalten geblieben

Frage 16: d

Der Lachs zu Danzig war eine Spirituosenbrennerei und Likörfabrik in Danzig, die über Jahrhunderte international bekannte und legendäre, auch in der belletristischen Literatur vielfach erwähnte Liköre hergestellt und vertrieben hat.

Gegründet wurde das Unternehmen vom mennonitischen Holländer Ambrosius Vermöllen aus De Lier (in der Provinz Südholland), der am 6. Juli 1598 das Danziger Bürgerrecht erhalten hatte. Hier gründete er eine Likörfabrik, deren Geschäft auf von ihm mitgebrachten überlieferten Rezepturen aufbaute. Im Jahre 1704 wurde die Fabrik in die Danziger Breitgasse verlegt. Damals war es üblich, dass die Häuser statt mit Hausnummern durch Tierbilder gekennzeichnet waren. Das Haus in der Breitgasse hatte an der Fassade ein Schild mit einem Lachs, weshalb es „Lachshaus“ oder einfach „Der Lachs“ genannt wurde.

Berühmteste Produkte der Fabrik waren der Kräuterlikör Danziger Goldwasser und der Wacholderlikör Krambambuli

Frage 17: d

Auf dem Höhepunkt seiner Popularität stand das Getränk in dem Ruf, aufgrund seines **Thujon-Gehalts** abhängig zu machen und schwerwiegende gesundheitliche Schäden hervorzurufen. 1915 war das Getränk in einer Reihe europäischer Staaten und den USA verboten. Moderne Studien haben eine Schädigung durch Absinthkonsum über die Wirkung von Alkohol hinaus nicht nachweisen können; die damals festgestellten gesundheitlichen Schäden werden heute auf die schlechte Qualität des Alkohols und die hohen konsumierten Alkoholmengen zurückgeführt. Seit 1998 ist Absinth in den meisten europäischen Staaten wieder erhältlich. Auch in der Schweiz sind seit 2005 die Herstellung und der Verkauf von Absinth wieder erlaubt. **Thujone** sind Nervengifte, die in höherer Dosierung Verwirrtheit und epileptische Krämpfe (Konvulsionen) hervorrufen können. Auch andere Symptome, wie z. B. Schwindel, Halluzinationen und Wahnvorstellungen, die nach Einnahme thujonhaltiger alkoholischer Getränke beobachtet werden konnten, wurden diesen Wirkstoffen zugeschrieben. Ebenso werden diese Getränke, insbesondere der Absinth, wegen einer angeblichen euphorisierenden und aphrodisierenden Wirkung beworben.

Frage 18: a

Das Free Pouring ist eine Herausforderung für den **Bartender**. Wie der Begriff schon sagt, wird frei mit Flaschen hantiert und gemixt, ohne die Zutaten abzumessen. Das Kreieren eines Cocktails auf diese Art und Weise erfordert viel Fingerspitzengefühl.

Frage 19: c

Der Quaich ist ein traditionelles, **schottisches Trinkgefäß für Whisky**. Es besteht aus einer flachen Schale und zwei Handgriffen. Die Bezeichnung leitet vom gälischen Wort cuach für Becher ab.

Frage 20: b

Im 17. Jahrhundert entdeckten europäische Eroberer im heutigen Brasilien bei Ureinwohnern des Amazonas ein Erfrischungsgetränk mit Namen Abacate. Aus dem mit **Avocados** hergestellten Getränk wurde unter Beimischung von Rohrzucker und Rum Advocaat, der als Vorläufer des heutigen Eierlikörs gilt. Nach Darstellung des Herstellers Verpoorten entwickelte der aus Antwerpen stammende Unternehmensgründer Eugen Verpoorten den Eierlikör in seiner heutigen Form in dem Bestreben, dieses Getränk zu imitieren. Da Avocados in Europa schlecht verfügbar waren, verwendete er stattdessen Eigelb. 1876 gründete er seine Firma in Heinsberg bei Aachen.