Mai Tai



Glas

Tiki Becher / Longdrinkglas

Zubereitung

Shake

Zutaten

- 2 cl Weißer Rum
- 2 cl Dunkler Rum
- 2 cl Rum Overproof
- 2 cl frischer Limettensaft
- 2 cl Apricot Brandy
- 2 cl Triple Sec
- 1 cl Mandelsirup

- 1 cl Lime Juice
- 8 cl Ananassaft

Trader Vic's Version

- 6 cl Wray % Nephew 17 yrs
- 1,5 cl Orangen Curacao
- 0,75 cl Orangeat
- 0,75 cl Sugar Syrup
- 2 cl fresh Lime juice

Garnitur

- Ananas
- Cocktailkirsche
- Minzzweig

Hintergrund

Der Mai Tai ist ein sehr starker, klassischer Rum-Cocktail und gehört zu den weltweit erfolgreichsten Drinks. Er wurde 1944 in San Francisco von Victor Bergeron (besser bekannt als Trader Vic) erfunden. Allerdings gibt es neben Bergeron eine Reihe von weiteren Persoenen oder Cocktailbars, die für sich in Anspruch nehmen den Mai Tai erfunden zu haben. Zum einen handelt es sich umDon the Beachcomber, der nachweislich die erste Bar im Tiki Style eröffnete, und als Vics größter Konkurennt galt. In seinen Restaurants soll der Mai Tai bereits vor Bergerons Variante unter dem Namen Mai Tai Swizzle erfunden worden sein. Allerdings fanden sich in Dons Variante auch weitere Zutaten wie Granatapfelsaft, Angostura Bitters und Pernod. Zwischen Don the Beachcomber und Victor Bergeron kam es sogar zu einem Rechtsstreit, den Bergeron allerdings durch eine außergerichtliche Einigung für sich entscheiden konnte. Bergeron hingegen schrieb in seinem „Bartender's Guide" von 1972: „Anybody who says I didn't create this drink is a dirty stinker." Zum Anderen beansprucht die Bar des The Royal Hawaiian Hotel, diesen Dring angeblich bereits in den 1920er Jahren zubereitet zu haben.

Revision #1
Created 27 June 2023 16:51:18 by Andre
Updated 9 September 2023 09:39:06 by Andre