
Shaken

Naam: Tess Posthumus
Leeftijd: 27
Beroep: bartender
Sinds: 2009

‘Cocktails zijn niet moeilijk’

FANTESSTIC!

Arbeidsintensief, duur, ingewikkeld? ‘Nee’, aldus Tess Posthumus. Volgens de Dutch World Class Bartender of the Year 2015 kunnen cocktails ook laagdrempelig, toegankelijk en snel te bereiden zijn. Daarom creëert zij voor Misset Horeca 4 cocktails, die onder de €4 in 4 minuten te bereiden zijn.

Belangrijkste aan cocktail: ‘Balans, zonder twijfel. Je kan bijvoorbeeld van zoet houden, maar als dat doorslaat en er geen zuur of bitter tegenover staat, is de cocktail uit balans.’

Grootste ‘not’: ‘Het niet afmeten van de ingrediënten. Als je dat niet doet, maar alles op ‘gevoel’ dan kun je nooit exact dezelfde smaak creëren.’

Stijl: We hoeven Tess niet jonglerend met een x-aantal flessen achter de bar te verwachten. ‘Het flairtending en het bartending zijn wat dat betreft twee totaal verschillende werelden. Ik vind ’t echt knap hoe flairtenders alles uit de kast weten te halen voor de show.’

Maar ieder z’n stijl. Ik heb een collega – voormalig flairtender- die nog wel met de ene hand een fles pakt en hem naar de andere hand gooit om in te schenken. Dat kan prima. Ik vind: zo lang het maar niet ten koste gaat van de tijd om een cocktail te maken.’

Door74: Tess leerde het vak bij het Amsterdamse Door74. De cocktailbar is een speak-easyconcept in het hart van de hoofdstad. Je loopt er honderd keer voorbij, zonder dat je door hebt dat er een horecagelegenheid achter de zwarte gevel schuilgaat. ‘Er is binnen ruimte voor 42 personen en we werken met reservering. Wie langs wil komen, stuurt een sms’je naar een 06-nummer en dan kom je op de lijst.’

Door **Michael Simon**
Beeld **Michel Zoeter**



TIPS VAN TESS:

'Cocktails hoeven niet moeilijk te zijn met veel ingrediënten, lange bereidingstijd en hoge kosten. Al is de investering in wat mooie spirits en verse producten wel een goed plan. Zij vormen de basis van de cocktail en als deze producten niet lekker zijn, hoe ga je het eindproduct dan lekker krijgen?'

'Je hoeft niet meteen een cocktailshaker en mixing glas aan te schaffen als je cocktails wilt gaan maken. Wat wel handig is om even aan te schaffen is een jigger (klein maatbeker) en een mexican elbow (handcitruspers). Deze kan je gemakkelijk bestellen via barmaterialen.nl of van Bar Professional kopen bij Sligro en Hanos.'



Meer tips, tricks en info is te vinden op: tessposthumus.com.

Shaken



4 cocktails

ONDER €4, BINNEN
4 MINUTEN



‘EEN FRISSE COCKTAIL
MET EEN LICHT SPICE
VAN HET GINGERBEER’



Dark 'n Stormy

Ingrediënten:

45 ml Gosling's Black Seal-rum

15ml vers limoensap

100ml gingerbeer

scheutje Angostura-bitters

(gewoon verkrijgbaar bij Gall & Gall)

Methode:

- ‘Build’ de cocktail. Dit betekent dat je de cocktail als het ware in het glas bouwt.
- Vul een rocks of whiskeyglas met ijsblokjes.
- Voeg de rum, het limoensap en de Angostura bitters toe.
- Schenk als laatste het gingerbeer erbij en roer het nog even door zodat de verschillende ingrediënten goed mengen.
- Garneer met de uitgeknepen limoen.

Shaken

Blueberry Caipiroska**Ingrediënten:**

45 ml Ketel One-vodka

1/2 verse limoen

6 verse bosbessen

1 barspoon suiker of 10 ml suikersiroop

1 kort rietje, twee schijfjes limoen

en bosbessen als garnering

Methode:

- ‘Muddle’ de in stukjes gesneden limoen samen met de suiker of suikersiroop en bosbessen in een rocks/whiskeyglas. Dit betekent dat je met een muddler de sappen en oliën uit de limoen plet en deze samen met de suiker tot een papje mengt.
- Vul het glas met crushed ijs.
- Schenk de vodka erbij en roer het goed door.
- Vul het glas tot de rand vol met crushed ijs en garneer met het rietje, de schijfjes limoen en de bosbessen.



‘FRIS, FRUITIG MAAR
ZEKER OOK HEEL GOED IN
DE WINTER TE DRINKEN’



Shaken



‘EEN ECHTE KLASSIEKER
EN OP BASIS VAN
JENEVER’



Collins

Ingrediënten:

6 Oml Notaris-jenever

30 ml vers citroensap

15 ml suikersiroop

top up met soda water

2 citroenschijfjes voor de garnering

Methode:

- Voeg alle ingrediënten samen in een cocktailshaker, behalve het sodawater en de citroenschil.
- Shake hard in een cocktailshaker gevuld met ijsblokjes en schenk de cocktail vervolgens uit in een longdrinkglas.
- Voeg het sodawater toe en roer de cocktail kort nog een keertje door.
- Garneer de cocktail als laatste met de schijfjes citroen.

Negroni

Ingrediënten:

30 ml Beefeater-gin

30 ml rode vermouth

30 ml Campari

sinaasappelschil als garnering

Methode:

- Vul een mixingglas vol met ijsblokjes.
- Voeg de gin, vermouth en Campari toe.
- Stir de cocktail en strain in een coupeglas.
- Garneer met de sinaasappelschil.
- Deze cocktail kan ook in een rocks/whiskeyglas met ijsblokjes worden geserveerd.



‘DE STERKSTE VAN DE
VIER EN REDELIJK BITTER.
HEERLIJK ALS APERITIEF’

