

DRINKS AUS HOLLYWOOD

Wiens bester Barkeeper weiß, was Stars gerne trinken. Und darum hat er für uns die berühmtesten Cocktails aus Filmklassikern nachgemixt. Cheers!

In meinem Beruf hat schlechte Laune keinen Platz“, sagt **Keita Djibril**. Und als Wiens bester Barkeeper muss er natürlich wissen, was seine Gäste wollen: abschalten. Und dabei einen perfekten Drink in der Hand halten. So wie **Robbie Williams**, der sich in Wien Hochprozentiges ausschließlich vom Meister der „Silver Bar“ mixen lässt. Williams findet Keitas Mixkünste so gut, dass er ihn sogar für eine Cocktail-session in seinem Privatjet engagierte. Seit 1984 belebt der Afrikaner, der zuvor in den USA als Model und Entertainer arbeitete, bereits die Wiener Barkultur. Zuerst im Szenelokal „Die Bar“, dann im „First Floor“ und ab 1999 dann im Hotel Triest. Dort kredenzte er schon **Hugh Grant** oder den Jungs von **Coldplay** seine delikaten Cocktails. Für uns hat der Barmeister die besten Drinks aus Hollywoodfilmen nachgeschüttelt und -gerührt. Und: Nehmen Sie sich bitte ein Taxi. ★
 TEXT: *Uschi Korda*

SINATRA & KELLY

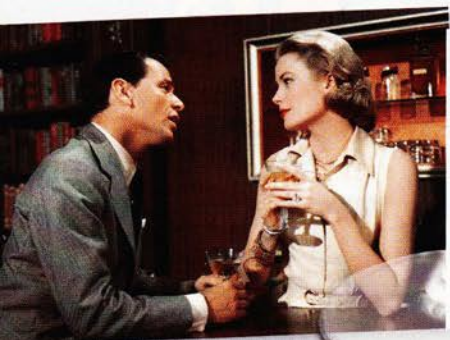
STINGER

4 cl Remy Martin, 2 cl weiße Crème de Menthe
 Remy Martin und Crème de Menthe (kann man auch durch den Kräuterschnaps Bénédictine ersetzen) in ein gekühltes Cocktailglas gießen, verrühren und fertig!



HIGH SOCIETY

Wenn **FRANK SINATRA** so schmachtet, muss sich **GRACE KELLY** am Glas anhalten. Mit einem Stinger lässt sich das dann doch verkraften.



STECKBRIEF

KEITA DJIBRIL

Barmixer der „Silver Bar“ im Hotel Triest, Wien

Geboren: 16. 9. 1954

Sternzeichen: Jungfrau

Hat: zwei Söhne in Senegal und einen in Österreich

Bringt: jeden Gast zur Tür



MEET THE FOCKERS

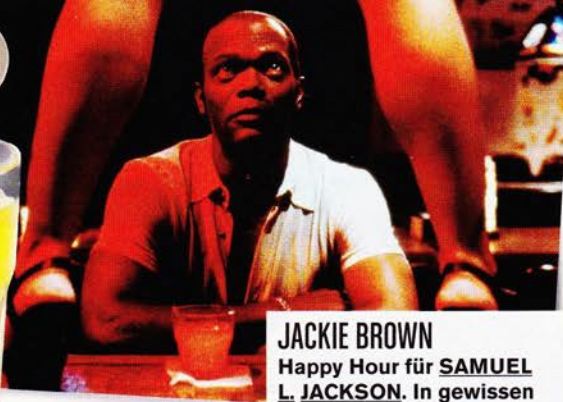
Für „Meine Frau, ihre Schwiegereltern und ich“ erhielt **DUSTIN HOFFMAN** den MTV Movie Award für die beste Comedyszene (2005). Darauf wird mit einem Tom Collins angestoßen.

HOFFMAN, DE NIRO & STILLER

TOM COLLINS

3 cl Limejuice, 4 cl Gin, 2 cl Zuckersirup, 4 dash Angostura Bitter, Sodawasser, 1 Cocktailkirsche, 1 Zitronenscheibe
 Limejuice, Gin, Zuckersirup und Angostura in einem Glas gut verrühren. In ein gekühltes Longdrinkglas gießen, mit Sodawasser auffüllen, mit Cocktailkirsche und Zitronenscheibe dekorieren.





JACKIE BROWN
Happy Hour für **SAMUEL L. JACKSON**. In gewissen Momenten hilft Mann dann nur noch ein Screwdriver!

JACKSON

SCREWDRIVER

Eiswürfel, 4 cl Wodka, 15 cl Orangensaft, Orangenspalten
Wird auch Wodka-O genannt. Eiswürfel in ein Glas geben und Wodka zugießen. Mit Orangensaft auffüllen, mit Orangenspalten dekorieren.

JOHNNY ENGLISH

Auch **ROWAN ATKINSON** als James Bond für Patscherte braucht einen Drink. So eine Bloody Mary macht ja die besten Flecken.

MALKOVICH & ATKINSON

BLOODY MARY

4 cl Wodka, 8 cl Tomatenjuice, 2 cl Limejuice, 1 dash Tabasco, 1 dash Worcestersauce, Salz, Pfeffer, 1 Stangensellerie
Wodka, Tomaten- und Limejuice mit Tabasco in einem Rührglas gut vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen, in ein Highballglas füllen und mit Sellerie dekorieren.

JAMES BOND

Im Gegensatz zu seinen Vorgängern ist es **DANIEL CRAIG** als 007 egal, ob sein Martini geschüttelt oder gerührt wird. Hauptsache, er wirkt.



CASABLANCA

Der berühmteste Satz der Filmgeschichte: „Uns bleibt immer noch Paris!“ Zuvor nippten **INGRID BERGMAN** und **HUMPHREY BOGART** am Champagnercocktail.



BERGMAN & BOGART

CHAMPAGNERCOCKTAIL

1 Würfelzucker, 1 dash Angostura Bitter, 2 cl Grand Marnier, 3 cl Remy Martin, 20 cl Champagner, 1 Cocktailkirsche
Würfelzucker in ein gekühltes Cocktailglas legen, mit Angostura, Grand Marnier und Remy Martin beträufeln. Mit eiskaltem Champagner auffüllen und mit der Cocktailkirsche garnieren.

CRAIG

WODKA MARTINI

7 cl Wodka, 1 cl trockener Martini, Eiswürfel, Zitronenschale
Barmeister Keita bevorzugt die Schüttel-Variante. Einen Shaker mit Eiswürfeln füllen, Wodka und Martini zugießen, gut schütteln. In ein vorgekühltes Glas seihen und mit Zitronenschale dekorieren.

Unwiderstehlich!

herzhaft & knusprig



Ein besonderer Chips-Genuss: Sorgfältig ausgewählte Kartoffeln, 100% reines Sonnenblumenöl und eine natürliche Salznote. Sonst nichts. Riffels Naturell: Herzhaft, knusprig und unwiderstehlich.



So schmeckt nur funny-frisch.