Trink- & Cocktailgläser

in der Cocktailbar

Rocks / Tumbler
Spirituosen mit Eis, Sours mit Eis, Negroni

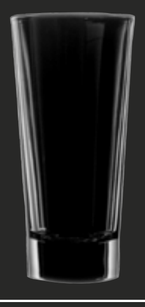
Dieses meist dickwandiges Glas mit großer Öffnung und massiven Boden eignet sich sehr gut für Getränke, die mit Eis serviert werden.

Füllmenge (cl): 25-30

D.O.F. / Double Rocks
Caipirinha, Mojito, Canadian Fix

Dieses Glas hat ein größeres Volumen als der Tumbler, ist aber in seinen Eigenschaften identisch.

Füllmenge (cl): 31-45



Highball
Longdrinks, Säfte

Das Highball Glas ist ein in die Gruppe der Tumbler mittlerer Größe einzuordnendes Glas.

Füllmenge (cl): 26-34

Collins
Tom Collins

Dies ist ein schmales, hohes Longdrinkglas mit konischem Körper.

Füllmenge (cl): 35

Cocktailglas (V-Shape)
Martini Cocktail, Gibson, Cosmopolitain

Das Cocktailglas besteht aus einem trichterförmigen, dünnwandigen, eleganten Glaskörper mit meist langem Stiel und breiter Öffnung.

Füllmenge (cl): 15-30

Magaritaschale
Magarita

Ein elegant zweifach-gewölbtes Glas mit langem Stiel und breiter Öffnung.

Füllmenge (cl): 27-31

Fancy Cocktailglas
Pina Colada, Strawberry Kiss, Hurricane

Ein hohes, bauchig geschwungenes Glas mit meist kurzem Stiel und meist großem Füllvolumen.

Füllmenge (cl): 38-51

Creamer/Cocktailschale
Grasshopper, Brandy Alexander White Russian

Das Cocktailglas zeichnet sich durch eine langstielige, gewölbte Schale mit Ähnlichkeit zur Sektschale aus.

Füllmenge (cl): 16

Sour Glas
Sours straight up (ohne Eis)

Ein kurzstieliges, meist robustes Glas mit einer sich leicht verjüngenden Öffnung.

Füllmenge (cl): 13-20

Aperitifglas
Americano, Negroni, Bitterliköre

Ein dickwandiges, konisch- oder zylinderförmiges Becherglas, welches durch seine relativ weite Öffnung die intensiven Aromen breit verströmen lässt.

Füllmenge (cl): 20

Shooter
B52, Hot Shot, klare Spirituosen, Bitterliköre

Dieses Glas wird zum Ausschank meist purer Spirituosen oder Bitter- o. Kräuterlikören benutzt. Es ist erhältlich in diversen Formen, wird aber stets eine Füllmenge von meist 4 cl nicht überschreiten

Füllmenge (cl): 2+4 oder 2

Grappaglas
Tresterbrände

Dieses klassische Glas hat einen kugelförmigen Glaskörper, der zur Öffnung hin zylinderförmig zuläuft. Es ist meist ausgestattet mit einem langem Stiel, um eine Berührung der Hände mit dem Glaskörper zu vermeiden.

Füllmenge (cl): 7-10

Nosing Glas
Single Malts, optimal geeignet für Degustationen

Das bauchige Glas verjüngt sich nach oben hin und bietet somit beste Vorausetzungen, um das sich über dem Destilat entfaltende Aroma zu halten bzw. zu konzentrieren.

Füllmenge (cl): 20-23

Süß- und Dessertweinglas
Sherry, Portwein, Madeira, Beerenauslese

Dieses Glas bauchig geformt mit schmal zulaufender Öffnung und ähnelt auf dem ersten Blick einem kleinen Weissweinglas.

Füllmenge (cl): 18-23

Weissweinglas
Weisswein

Das dünnwandige Glas besteht meist aus einem bauchigen Kelch mit langem Stiel sich verjüngender Öffnung. Das klare und farbloses Glas mit glatter Oberfläche schafft die Voraussetzung für die sichere Beurteilung von Farbe und Reinheit des Weines.

Füllmenge (cl): 35

Rotweinglas
Rotwein

Das Rotweinglas besitzt einen größeren Kelch als das Weißweinglas, da der Rotwein meist mehr Platz zur Entfaltung braucht. Durch das Schwenken in einem großen Kelch kann dem Wein mehr Sauerstoff zugeführt werden.

Füllmenge (cl): 44-48

Bordeauxglas
Bordeaux, Cabernet Sauvignon

Dieses Weinglas für Rotweine aus der Region Bordeaux ist gekennzeichnet mit einem sehr volumigen Kelch mit sich verjüngender Öffnung. Das größere Volumen dient zur Entfaltung und Präsentation der reichhaltigen Aromen. „Ein großer Wein verlangt nach Größe!“

Füllmenge (cl): 58-86

Burgunderglas
Weine aus der Bougogne, Spätburgunder, Pinot Noir, Beaujolais

Das perfekte Glas für Rotweine aus dem Burgund ist bauchiger und runder, als das Bordeauxglas mit oben hin öffnender Lippe.

Füllmenge (cl): 65-77

Sektflöte
Champagne, Sekt, Prosseco

Der Kelch ist hochgezogen und am Rand leicht ausgestülpt. In dieser schmalen Flötenform bleiben die Schaumweine lange kalt. Das Moussieren ist in diesem Glas gut zu beobachten und einige Sektgläser sind mit einem Moussierpunkt ausgestattet.

Füllmenge (cl): 17-30

Champagnerkelch
Champagne, Sekt, Prosseco Bellini, Kir Royal

Der Champagnekelch ist ein hoher, leicht bauchiger, nach unten konisch zulaufender Kelch mit meist langem Stiel. Auch hier ist ein Moussierpunkt eingearbeitet.

Füllmenge (cl): 20-26

Weinbrandschwenker
B&B Weinbrand, spanischer/italienischer Brandy, Cognac

Ähnlich der Eigenschaften des Nosing Glas ist auch dieses Glas bestens geeignet für Degustationen. Bauchig geformt mit meist großem Volumen und kurzem Stiel bietet es eine sehr gute Aromenkonzentration.

Füllmenge (cl): 20-23

Biertulpe
Pils

Der Fuß dieses Bierglases ist ähnlich dem eines Weinglases. Der Kelch beginnt unten schmal, bis er nach oben hin immer weiter wird und sich kurz über der Mitte wieder verjüngt. Aus diesem Glas wird traditionell Pils getrunken.

Füllmenge (cl): 20-50

Bierkugel
Biere aus dem Ruhrgebiet, aber auch Schultheiss

Dieses Bierglas entspricht im unteren Bereich einer Kugel und setzt sich nach oben tulpenförmig fort. Es besteht aus einem kurzen Stiel mit Fuß. Es wurde traditionell besonders häufig im Ruhrgebiet benutzt.

Füllmenge (cl): 20-40

Bierkrug
Pils, Lager, Schwarzbier, Helles

Die Merkmale dieses Glases sind meist ein zylindrischer oder konischer Körper mit Henkel. Auch bekannt unter den Bezeichnungen Humpen, Bierkrug, Steinkrug, Bierseidel, Schnellen, Henkel (Berlin), Halber (Norddeutschland), Walzenkrug oder das Mass aus Bayern.

Füllmenge (cl): 30-100

Kölschstange
Kölsch

Die Kölschstange ist ein zylindrisch geformtes Bierglas. Die Form und das geringe Fassungsvermögen begründen sich in der Tatsache, dass der Bierschaum des Kölsch nicht sehr stabil ist. Durch die schmale Form und damit geringeren Oberfläche bleibt das Bier „frisch“.

Füllmenge (cl): 20

Weizengläser
Weißbier (Weizen)

Das Weizenglas ist ein hoch geformtes, schlankes Glas mit verstärktem Glasboden. Die hohe Form lässt den Kohlensäurebläschen viel Raum nach oben. Der Boden ist mitunter für das traditionelle Anstoßen am Glasboden verstärkt.

Füllmenge (cl): 30 oder 50

Tikibecher
Mai Tai, The Beachcomber

Skulpturähnliches Trinkgefäß meist aus Ton mit mystischen Symbolen aus der hawaijanischen bzw. polynesischen Kultur.

Füllmenge (cl): 33-51

Kupferbecher
Moscow Mule

Dieser Becher bringt bis auf das verwendete Material keine besonderen Eigenschaften mit, ist aber dennoch ein wirkungsvoller „Eyecatcher“.

Füllmenge (cl): 36

Silberbecher
Juleps, Prince of Wales

Versilberter, häufig aufwendig verzierter Becher, der sehr stark durch seinen Glanz auffällt. Es sei erwähnt, dass Silber neben Kupfer die besten Leitfähigkeit für Temperaturen hat.

Füllmenge (cl): 35-40

BarAkademie Berlin

Barstuff.de