



WOLF

MANUFACTUR



BEES KNEES Um die Herkunft und die Entstehung dieses simplen aber leckeren Cocktails zu verstehen, muss man ein wenig in die Tiefen der amerikanischen Geschichte eintauchen. Von **1920 bis 1933** herrschte in den USA die **Prohibition**. Die Prohibition war das Verbot der Herstellung, Lagerung und des Verkaufs von Alkohol.

Als Folge darauf haben sich die meisten Amerikaner ihren Schnaps, darunter auch Gin, **ins Land geschmuggelt** oder gleich selber hergestellt. Daß dieser natürlich nicht gerade die beste Qualität hatte, kann man sich sicher denken.

Was also tun? Man kippt Unmengen süßen Honig und Bitterstoffe hinzu, um den Selbstgebrannten ein wenig erträglicher zu machen. So entstand der berühmte „Bathtube-Gin“ („Badewannen Gin“), damals nicht besonders lecker, aber zweckdienlich.

1930 soll der Bee's Knees das erste Mal erwähnt worden sein und zwar in Bill Boothbys Buch „World Drinks and how to mix them“. Wer ihn jedoch letztendlich erfunden hat, darüber herrscht bis heute keine eindeutige Gewissheit. Zur Wahl stehen Bill Boothby selber und Frank Meier aus dem **Ritz in Paris**.

Das Rezept dieses Cocktails ist so simpel wie genial. Es besteht aus nur 3 Zutaten.

- 6 cl Dry Gin
- 2 cl frischer Zitronensaft
- 3 Teelöffel Honig
-

Honig und Gin in den Shaker geben und rühren, bis sich der Honig auflöst. Eis und Zitronensaft hinzugeben und **kräftig shaken**. Anschließend alles in eine Coupette abseihen und mit einer Zitronenzeste garnieren.

Wir empfehlen einen Gin "Roku" mit Waldhonig oder einen "Tanqueray" mit unserem Blütenhonig.