

◆ TIKI-LEVEL: MAXIMAL · GIN-LEVEL: ILLEGAL GUT ◆

# HUMUHUMUNUKUNUKUAPUA'A

Humu-humu · nuku-nuku · apu · a'a

Der Drink, der länger dauert als dein Flug nach Hawaii



Nicht der Staatsfisch von Hawaii — **die Legende im Glas.**

Geboren in San Franciscos **Smuggler's Cove**, erdacht von **Marcovaldo Dionysos**.

Der einzige Tiki-Cocktail der Welt mit **Gin** statt Rum als Basis — und bis heute der einzige Grund, warum dein Shaker nachts von alleine vibriert.



ATMOSPHERE



TROPEN-VIBES / ML



LEBEN VERÄNDERT

## ZUTATEN (1 HELD:IN)

6 cl Gin	Wacholder trifft Tiki
2,25 cl Zitronensaft, frisch	unbedingt frisch
2,25 cl Ananassaft, frisch	Hawaii ruft
1,5 cl Orgeat	mandelig · süchtig
2 Spr. Peychaud's Bitters	der Plot-Twist in Pink

Glas: Tumbler · Garnitur: Kirsche + Ananas am Schirmchen

## RITUAL

- 1 Alles auf Crushed Ice in den Shaker. Nicht nett — **legendär** shaken.
- 2 **Ohne absehen** in den Tumbler. Filter sind für Leute ohne Textur-Sinn.
- 3 Kirsche + **Ananasstück am Schirmchen** drauf. Fertig.
- 4 Trinken. Die Welt hat jetzt **23 Buchstaben mehr** Komplexität.

„Wenn dein Mund diesen Namen ausspricht, hat dein Gehirn schon Urlaub.“

— irgendwo zwischen Bar & Erleuchtung

Der echte *Humuhumunukunukuapua'a* ist Hawaiis Drückerfisch — „Drückerfisch mit einem Maul wie ein Schwein“. Diese Seite ist *nur* für den Cocktail. Beides ist ikonisch. Rezept nach [cocktailbart.de](https://www.cocktailbart.de). Bitte verantwortungsvoll mixen — der Name allein kann leichte Benommenheit verursachen.