

# Der Aperitif soll den Appetit a

Das meist alkoholische Getränk soll auf die bevorstehende Mahlzeit einstimmen, lat. aperire «öffnen», den Magen vorbereiten. In der italienischen und französischen Küche ist er ein fester Bestandteil, in der Schweiz ist er auch als Apéro bekannt.

Der Aperitif verkürzt die Wartezeit und lässt einem die Speisekarte in Ruhe geniessen oder das Eintreffen weiterer Gäste abwarten. Es eignen sich bestimmte Spirituosen, Weine, Schaumweine und Bier. Es gibt

regionale Vorlieben und Modetrends. In Südfrankreich ist der klassische Aperitif der Pastis, auch Sherry wird häufig getrunken. Auf keinen Fall sollten Aperitifs Milch oder Eier enthalten, da sie zu sehr sättigen. Kein

süßer Aperitif vor einem herben Wein und kein Aperitif auf Eis vor einer heissen Suppe sind weitere Regeln. Dazu werden kleine Appetithäppchen wie Knabbergebäck, Oliven oder Pistazien gereicht.



Bild: zvg

Bacchus Bar, Wedgewood Hotel & Spa, Vancouver.

# nregen

## Aperitivo

In Italien wird nicht nur das Getränk sondern die Gewohnheit so bezeichnet, sich abends mit Freunden in Bars zu treffen und dazu kleine Häppchen zu essen. Das begann in Mailand mit dem von hier stammenden Campari. Die Spanier verabreden sich unter dem Begriff tapeo, abgeleitet von tapas, wozu ebenfalls Alkohol getrunken wird. Der Apéro in der Schweiz bezeichnet eine Art Stehparty, bei der kleines Gebäck

und Getränke serviert werden. Danach folgt nicht unbedingt ein Essen. Ein Apéro riche hingegen ist ein reichhaltiger Aperitif, eigentlich ein Imbiss mit Brötchen, Dips und verschiedenen Gebäcken.

## Aperitifcocktails

Bekannt sind die Campari-Variationen Campari Soda, Campari Orange, Americano, Negroni. Aperol Variationen sind: Royal, Sour, Italien Gipsy, Florida, Spritz (Prosecco mit Aperol). Manhattan und seine Variationen: Affinity, Bobby Burns, Brooklyn, Rob Roy, Rory O'More. Martini dry. Kir resp. Kir Royal.

## Geschichte des Cocktails

Bereits gegen 1900 war die American Bar ein fester Bestandteil im amerikanischen Gesellschaftsleben. Die Importwege aus Europa brachten mancherlei Spirituosen ins Land und es wurden unzählige Cocktails erfunden, von denen einige weltbekannt wurden. Kurze Getränke werden als Short Drinks bezeichnet, unterteilt in Before- und After-Dinner-Drinks. Mit Säften verlängerte Getränke werden zu Longdrinks, so entstanden je nach Zubereitungsart, Zutaten und Verwendung etwa 30 Gruppen. Es kommen immer mehr PreMix zum Einsatz, hier sind einige geschmackliche Basiselemente verschiedener Cocktails vorgemischt und werden mit weiteren Fruchtsäften zu einem fertigen Cocktail gemixt.

## Die wichtigsten Unterarten

Der Short Drink ist der klassische Cocktail mit wenig Flüssigkeit, der Before-Dinner-Drink ist trocken. Der Medium Drink enthält Zutaten an erfrischenden Säften wie Zitrone oder Limetten. Ein Dessertcocktail z.B. Eggnog enthält Eigelb und Milch. Es folgt die Sour-Gruppe. Als Aufbaucocktail bekannt ist die Bloody Mary (Vodka, Tomatensaft, Selterssalz, Pfeffer, Tabasco- oder Worcestersauce, Zitronenschnitt). Dann sind die Champagner-/Sekt- oder Prosecco-Cocktails bekannt. Ein Shooter lässt sich in einem Zug trinken. Ein Longdrink hat eine grössere Flüssigkeitsmenge, bekannt sind Rickey z.B. Caipirinha und ihre Varianten, Fix, Fizz, Collins, Highball, Julep und die Tropical Drinks.

## Bekannteste Cocktails sind

B52, Cosmopolitan, Cuba Libre, Daiquiri, Gin Fizz, Gin Tonic, Kir Royal, Mai Tai, Manhattan, Margarita, Martini, Negroni, Pink Lady, Rusty Nail, Screwdriver, Sex on the Beach, Singapore Sling, Whiskey Sour, Tequila Sunrise, Tom Collins, Zombie um nur einige zu nennen. Ein Spezialrezept liess sich der amerikanische Filmstar Lee Marvin (1924–1987, weltbekannt aus «Das dreckige Dutzend») einfallen. Er kreierte den «Boilermaker». Man nehme ein grosses Glas Guinnessbier und lasse ein Spirituosen-glas mit Gin langsam darin absinken.

## Cocktailservice

Jeder Cocktail wird in dem für ihn typischen Glas serviert, so kennt man den Tumbler für Drinks «on the rocks», das Longdrink-Glas, das Martiniglas, die Sektschale, das Sherryglas. Die Dekoration ist ein wichtiges Stilmittel für den Barmixer. Meist befestigt er Früchte am Glasrand, Blüten, kleine Schirmchen. Zur Dekoration zählen auch der Salz- und der Zuckerrand, die man mit Sirup farbig gestalten kann. Diesen Rand erreicht man folgendermassen: Man streut Salz oder Zucker auf eine Untertasse und reibt den Glasrand mit Zitrone ein, dann taucht man den Glasrand in den Zucker oder das Salz, bis der Rand gleichmässig bedeckt ist. Farbige Eiswürfel können optische Akzente setzen. Inzwischen gibt es gar blinkende Eiswürfel, die eine eingekapselte LED mit Batterie sowie ein Kühlgel enthalten. Fruchtspiesschen passen immer zur Cocktailgarnitur. Attraktiv wirkt auch eine Schalenspirale aus Orange oder Zitrone. Viele Cocktails werden mit Trinkhalm serviert, starren oder solche zum Knicken. Folgende Regeln sollten beachtet werden:

- Nur mit Früchten dekorieren, welche im Drink enthalten sind
- Den Cocktail nicht zum Obstsalat verkommen lassen
- Nur frische Obststücke verwenden
- Die Frucht muss farblich zum Cocktail passen

Zum Cocktail wird eine kleine Serviette gereicht, um das Kondenswasser aufzufangen.

