



Artikel



Italiens Sommerdrinks

Zwei preisgekrönte Barkeeper verraten ihre Rezepte für die besten Cocktails Italiens.

Liegt es an den Drinks oder spielt das orange gedämpfte Licht den Augen einen Streich? Während die Barkeeper Michele Fiordoliva und Adriano Paulus mit präzise aufeinander abgestimmten und fließend ineinander übergehenden Bewegungen Cocktail um Cocktail mixen, verschmelzen sie zu einem magischen Wesen mit zwei Köpfen und vier Armen. Die hypnotische Choreografie lässt die Wartezeit wie durch Zauberei verfliegen, und fast bedauert man, wenn der Drink schließlich fertig und serviert ist. Zum Glück bestellen auch andere Gäste einen Cocktail, und die Show beginnt von neuem.

Mehr als 100 Cocktails finden sich auf der umfassenden Getränkekarte der Negroni Bar in München, darunter viele italienische Spezialitäten. „Anfangs hat hier niemand einen Negroni gekannt. Heute ist dieser Cocktail unser unschlagbarer Publikumsliebbling“, erinnert sich der gebürtige Italiener Michele Fiordoliva an die Eröffnung seines Lokals vor 15 Jahren. Die stilisierte Silhouette des florentinischen Grafen Negroni, des Erfinders des gleichnamigen Cocktails, ziert die Wände, genauso wie die zahlreichen Auszeichnungen und Trophäen, die die beiden Barkeeper Michele und Adriano bei diversen nationalen und internationalen Wettbewerben errungen haben.

Eingerichtet im Stil einer American Bar, herrscht im Lokal eine entspannte Wohnzimmer-Atmosphäre mit dunklen Ledermöbeln, gedecktem Licht und Lounge-Musik aus verborgenen Lautsprechern. Das Publikum ist bunt gemischt: Eine Gruppe junger Studentinnen feiert Geburtstag, an der Bar sitzen Anzug tragende Geschäftsmänner, an einem der Tische weiter hinten turtelt ein Liebespaar.

Die hausgemachte italienische Pasta wäre an sich schon einen Besuch wert, doch die meisten Besucher kommen wegen der Cocktails. „Bei den Klassikern erwarten die Gäste einen bestimmten Geschmack, da muss man das Rezept präzise einhalten“, verweist Adriano auf die offiziellen Rezepte der International Bartender Association (auch im Internet auf www.iba-world.com zu finden). Doch bei den Eigenkreationen können die beiden Barkeeper ihrer Fantasie freien Lauf lassen. Alle paar Wochen findet ein neuer Cocktail Eingang ins ohnedies reiche Repertoire. „Darunter sind Drinks, die nur eine kurze Lebensdauer haben, andere werden zu echten Klassikern“, sagt der quirlige Barkeeper Adriano.

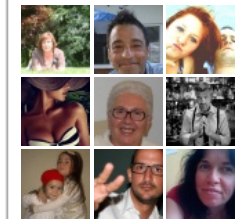
Für „La Cucina Italiana“ haben die beiden sechs echt italienische Cocktails zubereitet, darunter Klassiker wie den Americano und



Finde uns auf Facebook



;3843#shurzqhgjhifw#0d#xflqg#
Iwddqcl



Wv133ku#Soc1Qzskvov#dFlawvov



Trendgetränke wie den Hugo. Wer die Drinks zu Hause nachmachen will, dem gibt Adriano noch einen guten Tipp mit auf den Weg: „Stil und Qualität der Zubereitung sind das Wichtigste. Auch wenn die Bar noch so voll ist, muss man immer Ruhe bewahren und professionelle Gelassenheit ausstrahlen.“

www.negronibar.de

Americano

Die Urform dieses leichten, erfrischenden Aperitifs war der Milano-Torino, der seinen Namen seinen Zutaten verdankt, nämlich Campari aus Mailand und Rotem Vermouth aus Turin. Später wurde das Rezept um spritziges Sodawasser aus amerikanischen Siphonflaschen ergänzt – daher der Name Americano. Internationale Bekanntheit erlangte der Cocktail durch James Bond, der im Buch „Casino Royale“ als ersten Drink einen Americano bestellt.

3 cl Campari
3 cl Roter Vermouth
1 Schuss Sodawasser

Campari und Vermouth in ein Old-Fashioned Glass (Tumbler) mit Eiswürfeln gießen und mit einem Barlöffel sanft umrühren. Mit Sodawasser aufgießen und einer halben Orangenscheibe oder einer Zitronenzeste garnieren.

Micheles Tipp: „Reibt man den Rand des Glases mit einer Zitronenzeste ein, geben die ätherischen Öle dem Drink eine herrlich erfrischende Note.“

Negroni

Der Überlieferung zufolge wurde der intensive, bittersüße Aperitif in Florenz im Intellektuellen-Caffè Casoni erfunden. Benannt ist er nach dem charismatischen Grafen Camillo Negroni, der um das Jahr 1920 beim Barkeeper Fosco Scarselli erstmals einen mit Gin verlängerten Americano bestellte. Bald bestellten auch die anderen Gäste einen Americano nach Art von Graf Negroni, und im Lauf der Jahre wurde der Name auf Negroni verkürzt.

3 cl Gin
3 cl Campari
3 cl Roter Vermouth

Alle Zutaten in ein Old-Fashioned Glass (Tumbler) mit Eiswürfeln gießen und sanft umrühren. Mit einer Orangenscheibe garnieren.

Variante: In der Mailänder Bar Basso wurde der Negroni Sbagliato erfunden: Dabei wird der Gin durch trockenem Spumante ersetzt.

Micheles Tipp: „Bei der Wahl der Zutaten sollte der Gin nicht zu stark und der Vermouth nicht zu schwer sein. Der Negroni sollte so gemischt sein, dass man noch Lust auf einen zweiten Drink hat!“

Garibaldi

Der Mailänder Bitterlikör Campari mit der kräftig roten Farbe ist Bestandteil von vielen Aperitifs, ob kombiniert mit Tonic Water, mit Soda oder – dies ist die beliebteste Variante – mit Orangensaft. Der Longdrink Campari-Orange ist auch als Garibaldi bekannt: Das Rot soll an die Weste und das Orange an die siegreiche Landung des italienischen Nationalhelden Giuseppe Garibaldi in Sizilien erinnern.

4 cl Campari
12 cl Orangensaft

Campari in ein gefrostetes Longdrinkglas mit Eiswürfeln gießen und mit Orangensaft auffüllen. Mit einem Barlöffel umrühren und mit einer Orangenscheibe garnieren.

Micheles Tipp: „Campari hat einen stark ausgeprägten, breit



gefächerten, fantastischen Geschmack. Dieser kommt am besten zur Geltung, wenn man ihn mit höchstens zwei bis drei Zutaten mischt.“

Dry Martini

James Bond liebt ihn geschüttelt, nicht gerührt: Der Dry Martini ist ein absoluter Klassiker unter den Aperitifs. Zahlreiche Legenden ranken sich um seine Entstehung, je nach Überlieferung stammt er aus Paris, London, New York oder Turin. Durch seine trockene Natur bereitet er den Gaumen angenehm auf die anschließende Mahlzeit vor.

6 cl Gin
1 cl Dry Vermouth

Alle Zutaten in ein Mixingglas mit Eiswürfeln geben und gut durchrühren. In gefrostete Martini Gläser gießen. Mit Zitronenzeste und/oder Olive garnieren.

Micheles Tipp: *„Beim Martini gibt es viele Spielarten: Will man ihn trocken oder sehr trocken? Mit Olive oder Zitrone? Das Grundrezept lässt sich ganz leicht um weitere Zutaten erweitern.“*

Spritz Veneziano

Dieser Sparkling Cocktail ist eine glückliche Verbindung des „Gespritzten“ (Weißweinschorle) der österreichischen Soldaten und dem venetischen Bitterlikör Aperol zu verdanken. Besonders im Nordosten Italiens, also rund um Venedig, in Trentino-Südtirol und im Friaul, erfreut sich der Drink seit Jahren größter Beliebtheit. Mittlerweile ist er auch in unseren Breitengraden zum Sommertrendgetränk avanciert.

6 cl Prosecco
4 cl Aperol
1 Schuss Sodawasser

Aperol und Prosecco in ein gefrostetes Weißweinglas mit Eiswürfeln schenken. Mit Sodawasser aufgießen und einer halben Orangenscheibe oder einer Olive garnieren.

Micheles Tipp: *„Als Inter-Mailand-Fan habe ich eine Mailänder Variante des Spritz kreiert: Dafür verwende ich statt Aperol 2 cl Mandelsirup und 3 cl Zitronensaft – dieser sommerlich, sanfte Naviglio Spritz macht süchtig!“*

Hugo

Das Trendgetränk steht besonders im Sommer in den Cocktailbars hoch im Kurs. Erfunden hat den Sparkling Cocktail der Südtiroler Barkeeper Roland Gruber im Jahr 2005 in der Bar San Zeno in Naturns. Die Namensgebung begründete Gruber damit, dass Hugo „besser klingt als Otto“. Von Südtirol aus trat der Cocktail seinen Siegeszug über die Alpen an.

15 cl Prosecco
2 cl Holunderblütensirup
1 Schuss Sodawasser
Minze
Limette

In ein gefrostetes Weißweinglas Minzblätter und 2 bis 3 Limettenkeile geben und das Glas zur Hälfte mit Eiswürfeln füllen. Prosecco und Holunderblütensirup einschenken, sanft umrühren und mit 1 Schuss Sodawasser aufgießen.

Micheles Tipp: *„Um die Aromen der Minze freizusetzen, legt man die Blätter zwischen die Hände und klatscht sie an. Wir verwenden für den Hugo keine Limette, weil sich die Zitrusfrucht und der Prosecco nicht vertragen.“*