FRANKREICH

***

Dekadent. Wie die Franzosen essen, so halten sie es auch mit dem Aperitif. Champagner fürs Volk!

ITALIEN

***

Ursprung. Was die Römer anfingen, führen die Italiener stilvoll weiter. Zum spritzigen Aperol werden kleine Happen gereicht.

SPANIEN

***

Trend-Werkstatt. Den Spaniern werden Tapas mit Wein schon langweilig – hier wird Gin & Tonic neu erfunden.

FOTOS: GRANDRIVER/E+/GETTY IMAGES, VICTORIA PEARSON/PHOTOLIBRARY/GETTY IMAGES, ANNABELLE BREAKEY/PHOTODISC/GETTY IMAGES HINTERGRUND: COLOURBOX.DE

DER APERITIF AUF SIEGESZUG

Lustmacher. Der Aperitif ist meist der erste Drink des Abends. Er ist Stimmungsmacher und weckt die Lust auf mehr – sei es das Abendessen oder weitere Cocktails. Jedes Land hat seine eigene Aperitif-Kultur. Jetzt erreicht der Trend auch Österreich!

VON SARAH MÜLLER

Der Sommerurlaub neigt sich dem Ende zu, und wir versuchen ihn mit allen Mitteln zu verlängern. Die Haare werden mit Meersalz-Sprays bearbeitet, unter das Sommerkleid kommt ein T-Shirt, und die Sonnenbrille bleibt auch ohne Sonnenschein auf der Nase sitzen. Das beste Mitbringsel aus dem Urlaub ist aber eine Tradition, die man so nur aus dem Süden kennt: der Aperitif. Nach einem Tag am Meer, wenn der Sonnenbrand mit Aloe Vera besänftigt wurde, setzt man sich nochmal an die Strandbar oder in die Bar an der Promenade und genießt einen sogenannten „Sundowner".

Der ideale Einstieg

Die Aperitif-Kultur, wie wir sie heute kennen, hat ihren Ursprung im 19. Jahrhundert, als die meisten der heute üblichen Cocktails erfunden wurden. Allerdings hatten schon die alten Römer die Angewohnheit ihren Magen vor dem Abendessen mit gewürztem Wein zu „öffnen" (aperire = öffnen). Der ideale Aperitif beinhaltet Kräuter, leichte Bitteraromen und Kohlensäure. Er sollte nicht zu kräftig sein, nicht zu alkoholisch – und nach zwei Gläsern ist am besten Schluss. Ein stilvoll gereichter Aperitif setzt ein Zeichen gegen die Hektik des Alltags und gibt ein Gefühl von Zeit, Ruhe und Entspannung.

Der Süden gibt den Ton an

Der Süden gilt als die „Wiege des Aperitifs". Besonders in Italien kamen früher die Männer nach der Arbeit noch in einer Bar zusammen. Bei kleinen Snacks holte man sich Appetit. Aber kein italienischer Mann würde sich je trauen, sich am Aperitivo satt zu essen und ohne Hunger nach Hause zu kommen – das gäbe einen Aufstand! Ausladende Aperitif-Buffets, sogenannte „Apericena" (cena = Mahlzeit), wie sie in Mailand mittlerweile üblich sind, sind nur für Touristen entstanden. Der im Aperitif ungeübte Besucher aus dem Norden tappt dabei schnell in die Falle und isst sich mit durchschnittlicher Pizza und ➢

Frankreich

CHAMPAGNER & SEKT

Herber Genuss. Lange Zeit war es verpönt, hochwertigen Champagner oder Sekt mit Zusätzen zu „verfälschen". Heute greift man zu diversen Säften oder Sirup oder verfeinert das Prickelnde mit Früchten. Wenn dies nicht nur schön aussehen soll, sondern auch das Getränk kühlen, einfach die Früchte vorher einfrieren.

lauwarmer Pasta durch den Abend. Aperitifkultur geht anders! Standard-Beilage zum Getränk sind salzige Petit Fours, Chips und Oliven. Der Cocktail und seine Geschmackskomposition sollten immer im Vordergrund stehen.

Andere Länder, die gleiche Sitte

Ähnlich laufen die abendlichen Rituale in Spanien, Frankreich und der Schweiz ab. Während man sich in Spanien, Italien und Frankreich mit Freunden und Familie vor dem Abendessen zusammensetzt, nutzt man den „Apéro" in der Schweiz nach Feierabend gezielt, um geschäftliche Verbindungen zu stärken. Die Eidgenossen greifen auch eher zum Bier oder Wein, als zu einem ausgeklügelten Cocktail. Wilder geht es da schon in Spanien zu: Auf der iberischen Halbinsel werden seit Jahren schon Gin und Tonic in allen erdenklichen Kombinationen gemischt. In jeder Tapas-Bar von Madrid bis Barcelona sieht man die großen ballonartigen Gläser, die „Copa Balon", die zu zwei Dritteln mit Eiswürfeln gefüllt sind. Doch bevor der Gin Tonic zum Trendgetränk wurde, reichte man in Spanien zum Aperitif Sherry oder Portwein. Weißer Portwein wird gerne mit Tonic aufgegossen und mit Limettenspalten und Physalis serviert.

Von Europa die Welt erobert

In Zeiten der Globalisierung ist der Aperitif allerdings nicht lange geheim geblieben, und so zelebriert man auch in Großbritannien und den USA den sogenannten „Afterwork-Drink" oder „Pre-Dinner-Drink". Auch die Happy Hour hat ihren Ursprung in der Aperitif-Kultur Südeuropas. In den USA sieht man die „Aperitif-Regeln" allerdings nicht so streng, und so nippen Charaktere in Hollywood-Filmen oft an einem Martini oder Cosmopolitan, bevor es Zeit zum Abendessen wird. Auch der britische „Pimm's" – ein englischer Kräuterlikör, der mit Ginger Ale aufgefüllt und mit Zitrone, Orange und Gurke serviert wird – enthält alle essenziellen Aperitif-Zutaten: Kräuter, leichte Bitteraromen und Kohlensäure.

L'amour für l'apéritif

Die Liebe zum Aperitif ist bei den Franzosen stark ausgeprägt. Hier fängt die ältere Generation beim nachmittäglichen Pétanque-Spiel (Klischee, aber wahr) mit einem Pastis an. Nach der körperlichen Ertüchtigung ➢

Spanien

GIN & TONIC

Bitter erfrischend. Der klassische Gin Tonic heißt „Queen Mum", ist ursprünglich aus England und wird mit Gurke und Pfeffer serviert. In Spanien aber wird laufend an neuen Kreationen getüftelt, so dass man sie auch als Gin & Tonic-Spezialisten bezeichnen darf. Für eine fruchtigere Variante 5 cl Bombay Sapphire Gin, 20 cl Fever Tree Tonic, Erdbeeren sowie Pfeffer mit Eiswürfeln mischen.

FOTOS: BAGROS/YVES/FOODCOLLECTION/GETTY IMAGES, HENKELL, MICHELLE ARNOLD/EYEEM/GETTY IMAGES, ZORYANA IVCHENKO/MOMENT OPEN/GETTY IMAGES

Frankreich

PASTIS

Einstieg mit Lakritz. Pastis wird traditionell im Mischverhältnis 1:1 gemischt und eiskalt auf Eiswürfeln im Longdrink-Glas serviert. Der Geschmack erinnert an Mandeln und Anis. Pur wird Pastis in Frankreich so gut wie nie getrunken, der Schnaps wird großzügig verdünnt. Dafür gönnt man sich dann gleich mehrere Gläser. Der Alkohol wird beim Pétanque spielen sowieso sofort abgebaut …

LILLET®
Maison fondée en 1872

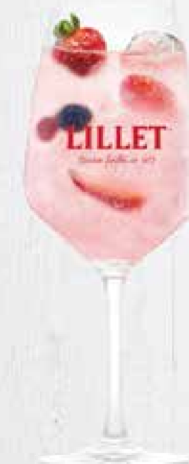
Lillet: Frisch, Fruchtig, Französisch

Der französische Weinaperitif Lillet stammt aus dem malerischen Podensac, einem kleinen Dorf südlich von Bordeaux, und wird bereits seit 1872 nach dem traditionellen Original-Rezept hergestellt.
Lillet besteht aus einer Mischung feinster Weine aus der Region Bordeaux und Mazeraten exotischer Früchte.

Erhältlich ist Lillet in den Varianten „Lillet Blanc" und „Lillet Rosé". Lillet schmeckt pur – harmoniert aufgrund seiner vielseitigen Verwendbarkeit aber auch in raffinierten Mix-Varianten. Besonders beliebt sind die Variationen mit den charmanten Namen „Lillet Vive" und „Lillet Berry":

LILLET Vive
5 cl Lillet Blanc
10 cl Tonic Water
Eiswürfel
1 Scheibe Salatgurke
1 Erdbeere
1 Minzblatt

Rezept:
Lillet Blanc in ein mit Eiswürfeln gefülltes Glas geben. Tonic Water und eine Scheibe Salatgurke zugeben. Mit einer Erdbeere und einem Minzblatt verzieren.



LILLET Berry
Lillet Berry
5 cl Lillet Rosé
10 cl Schweppes Russian Wild Berry
Eiswürfel
verschiedene Beeren

Rezept:
Lillet Rosé in ein mit Eiswürfeln gefülltes Glas geben. Mit Schweppes Russian Wild Berry auffüllen und mit Beeren garnieren.

Genießen Sie LILLET verantwortungsvoll. www.verantwortungsvoll.at

Italien

NEGRONI

Bitter und stark. Ein Cocktail, der aus purem Alkohol besteht – nur etwas für Hartgesottene. 3 cl Gin, 3 cl roter Wermut, 3 cl Campari zu gleichen Teilen in einen kleinen Tumbler (kurzes Longdrink-Glas) mit Eiswürfeln gießen und vermischen. Mit einer Orangenzeste garnieren und servieren. In der russischen Variante des Aperitifs – Negrosky – wird Gin durch Wodka ersetzt.

setzt sich die Familie zum Aperitif zusammen und stößt mit Champagner, pur oder als Kir Royal, oder einer frischen Lillet-Mischung auf das Leben an. Und freut sich schon auf das mehrgängige Mahl, wie es in Frankreich üblich ist.

Die Marktlücke Österreich

Doch warum gibt es in Österreich keine ausgeprägte Aperitif-Kultur wie in unseren Nachbarländern? Oli und Bene, die zwei Cocktail-Profis vom Blog schoentrinken.at, sehen die Schuld an unserem relativ frühen Abendessen – verglichen mit südländischen Gepflogenheiten. Wir müssen ganz einfach keine Zeit bis zum Abendessen überbrücken. „Was nicht heißt, dass man sich hierzulande nicht auch auf einen Aperitif trifft. Aufgrund unserer Trinkkultur läuft das aber eher unter dem Begriff Feierabend-Bier“, so die Einschätzung der zwei Experten. Doch auch in von Touristen vielbesuchten Gebieten Österreichs hat man sich dem Aperitif gebeugt. So kann man am Wörthersee, aber auch in der Wiener Innenstadt einen ordentlichen Aperol Sprizz erwarten – und wenn man Glück hat, gibt es sogar Chips oder Oliven dazu.

Frankreich

LILLET

Süßes Entrée. Lillet ist nicht nur ein Sommer-Trendgetränk, sondern entwickelt sich zum Klassiker der süßlich-erfrischenden Aperitif-Getränke. Für den Lillet Hugo 4 cl Lillet Blanc und 2 cl Holunderblütensirup mit Prosecco auffüllen. Mit Limettenspalten, Minze und Eis servieren. Für den fruchtigen Lillet Rosé Tonic 5 cl Lillet Rosé mit 10 cl Tonic Water auf Eis mischen und mit Limetten verfeinern.

FOTOS: PERNOD RICARD, NARUSHA BREEN/MOMENT/GETTY IMAGES, BRIAN MACDONALD/PHOTODISC/GETTY IMAGES, LISA MARIE THOMPSON/PHOTO LIBRARY/GETTY IMAGES, LILLET

SO **DUFTIG** KANN
ROSÉ SEIN.

HENKELL
ROSÉ

SO **PRICKELND** KANN
TROCKEN SEIN

HENKELL