



Pimm's passt hervorragend zu einem lauen Sommerabend oder zur Gartenparty am Nachmittag.

Getty Images

Ein Glas voller Sommer, bitte!

Hugo, Aperol Spritz und Lillet – sie alle wurden einst zum Modegetränk erkoren. Wir haben beim Barmann nachgefragt, was wir diesen Sommer schlürfen sollen – und wie ein Drink schmecken muss, um zum Renner zu werden

VON CHRISTIAN MEYER

Wie lanciert man den ultimativen Sommerdrink? Jenes Getränk, das plötzlich in allen Bars und Strassencafés von Stockholm bis Palermo auf den Tischen steht? Selbst gewiefte Marketingleute haben sich an dieser Aufgabe die Zähne ausgebissen. Über die Erfolgsfaktoren gibt es zumindest Anhaltspunkte, wenn man sich in der Szene umhört. «Leichte, erfrischende Getränke mit schwachem Alkoholgehalt sind in der warmen Jahreszeit immer gefragt», sagt etwa Andy Walch, Barweltmeister 2015. Eine unkomplizierte Zubereitung, leicht zu Hause vorzunehmen, fördere zudem die Popularität eines Drinks. Und: Zu viel Alkohol dürfe nicht drin sein, am besten auch nur eine Sorte, höchstens zwei. Manche Gäste haben nach der Arbeit vielleicht einen Grund zum Anstossen, möchten aber vor dem Abendessen kein zu starkes Getränk zu sich nehmen.

Very british

«Leicht und erfrischend» ist das Stichwort: Potenzial für den Sommer-Drink 2017 sieht der Vorarlberger, der schon lange an Schweizer Barthecken mixt, für den britischen Klassiker «Pimm's Cup», kurz «Pimm's» oder «No. 1» genannt. Verwendet wird der gleichnamige Likör, eine leicht bittere, würzige Zubereitung auf Gin-Basis mit einem Alkoholgehalt von lediglich 25 Prozent. Der Likör «Pimm's Nr. 1» wird fast ausschliesslich für Cocktails verwendet

und überwiegend mit Ginger Ale, Ginger Beer oder Zitronenlimonade gemischt. Das in Grossbritannien beliebte Sommergetränk darf an High-Society-Anlässen, etwa den legendären Ascot Royal Races, nicht fehlen. Wo Königin Elisabeth an Sommerpartys auftaucht, geht nichts ohne «Pimm's». Andy Walch stellt eine besonders fruchtige und bunte Version des Longdrinks vor. Und für Personen, die auf Alkohol verzichten möchten, empfiehlt er ein «Non-alcoholic»-Mischgetränk mit dem verheissungsvollen Namen «Sparkling Strawberry», einen sogenannten «Mocktail» (siehe Rezepte).

Italianità im Glas

Zurück auf den Kontinent: Mit seinem zartbitteren Geschmack, dem auffällig orangefarbenen Farbton und seinem prickelnden Auftritt hält sich der italienische Aperitivo «Aperol Spritz» (auch «Sprizz» genannt) seit mehreren Jahren auf den vorderen Rängen der beliebtesten Sommerdrinks. Und es wird auch schwer, ihn in Bälle zu verdrängen.

Gemäss Deklaration ist das bitter-würzige Destillat unter anderem aus Rhabarber, Bitterorange, Kräutern und Chinarinde zusammengesetzt. Sieht man sich die Aktions-Regale bei den Einzelhändlern an, hat man gar den Eindruck, dass das Erfolgsprodukt erst jetzt so richtig in den Haushalten angekommen ist. Die eingängige Mischformel heisst: drei Teile Prosecco, zwei Teile Aperol, 1 Spritzer Soda (oder kohlenensäurehaltiges Mineralwasser), serviert in einem grossen, vorgekühlten Wein-

glas mit viel Eis und einer Orangenscheibe. Der Drink ist offenbar so erfolgreich, dass Konkurrenten versuchen, mit Aperol-Kopien wie «Apice» oder «Ciemme Aperitif Sprizz», auf den fahrenden Zug aufzuspringen.

«Marito verde» - leuchtend grün

Stichwort gut gekühlte Getränke als Erfolgsfaktor: Marito-Likör, viel Eis, grosse Gläser, Zitronenscheibe und die richtige Menge Soda- oder Mineralwasser – das ist alles, was es braucht für den «Marito Verde». Viel Eis, aber nicht, um die Gäste zu täuschen. Durch viel Eis entsteht generell weniger Schmelzwasser, und das Getränk bleibt länger kühl. Ausserdem wird der Geschmack jedes Sommerdrinks länger gehalten. Gebe man nur wenig Eis bei, drohe das Getränk wässrig zu werden, sagen Barprofis.

«Marito Verde», lanciert von der Diwisa Distillerie in Willisau LU, ist ein Likör auf der Basis von Zitronenmelisse, Wermuth und weiteren Schweizer Bitterkräutern. Mit seinem schwachen Alkoholgehalt (27 Prozent), seiner leuchtend-grünen Farbe, dem würzigen Geschmack und der simplen Zubereitung hat das Getränk Aussicht, zum Hit zu werden. Diwisa-Sales-Director Philippe Bangerter: «Die Spritz-Getränke wie Aperol und Apice halten hierzulande die Spitze der beliebtesten Sommerdrinks, gefolgt von Zubereitungen auf Basis von Gin, etwa Gin Tonic.» Doch der Markt bewegt sich. «Mit Marito Verde möchten wir vorerst in der Gastronomie Fuss fassen, indem wir in ausgesuchten

Betrieben gezielt Promotion machen. Um Erfolg in diesem hart umkämpften Geschäft zu haben, braucht es neben einem Spitzenprodukt eine klare Marketingstrategie und natürlich auch etwas Glück.

Teure Werbekampagnen

Vom Umsatzbolzer Aperol Spritz wurden 2015 gemäss offizieller Statistik rund 27 Millionen Liter abgesetzt, vornehmlich in Italien, Deutschland und Österreich. Der bereits legendäre Aperitivo der Campari-Gruppe war ein Glücksgriff und beschert dem Unternehmen regelmässig Umsatzsprünge im zweistelligen Prozentbereich.

1919 von den Venezianer Brüdern Luigi und Silvio Barbieri erstmals einem grösseren Publikum auf der Messe von Padua präsentiert, wurde Aperol ab 1950 als Prosecco-Mischgetränk massiv beworben, ab den 1980er-Jahren auch mit bekannten Schauspielern wie Tino Buazzelli («Ah, Aperol!»), oder später in TV-Spots mit Holly Higgins, die mithilfe, den Drink auch bei den Frauen zu etablieren, obwohl der sexy Hüftschwung der einstigen Hollywood-Schönheit auf einer Vespa wohl eher auf Männeraugen abzielte.

Fazit: Die Frage, wie man aus einem Drink einen Sommerhit macht, ist somit zumindest teilweise beantwortet: Ein leicht bitteres, nicht zu süßes, prickelndes Getränk mit fruchtiger Note, das auch bei den Frauen gut ankommt, auf viel Eis serviert, mit schwachem Alkoholgehalt, das überdies durch seinen eigenständigen Auftritt heraussticht. Und dann braucht es nur noch Jahrzehnte intensiver Werbung ...

Bar-Experte Andy Walch empfiehlt

Pimm's but different

(mit Alkohol)
4 cl «Pimm's No. 1»-Likör
4 frische, reife Erdbeeren
1 Limettenschnitz
2 Gurkenscheiben
3 Brombeeren
2 Himbeeren
1 Orangenscheibe

Im Longdrink-Glas oder im grossen Weinglas servieren, mit viel Eis füllen, Toppen mit Ginger Ale (oder Ginger Beer, wer es etwas würziger mag).

Sparkling Strawberry

(ohne Alkohol)
4 frische, reife Erdbeeren
1,5 cl Holunderblütensirup
6 cl Cranberrysaft
2 cl Limettensaft
Toppen mit Rimuss
Secco Rosé
Im Longdrink-Glas servieren, mit viel Eis füllen.