

# Die perfekte Ouvertüre

Er ist das Vorspiel für kulinarische Hochgenüsse. Er wirkt stimulierend und macht Appetit auf mehr: der Aperitif – frei übersetzt aus dem Französischen als „alkoholisches Getränk zum Appetitanregen“.

Der Aperitif hat besonders im Süden von Europa eine lange Tradition, während er sich in nördlicheren Gefilden wie Deutschland erst langsam durchgesetzt hat. In Frankreich oder Italien wird er nicht nur in Restaurants gereicht, sondern als gesellschaftliches „Kulturgut“ in Bars und Kneipen mit kleinen Häppchen genossen. Was dem Italiener sein Campari, ist für den Franzosen sein Pastis.

Wenn Sie Gäste empfangen, ist es immer ein Zeichen von Stil und Gastfreundschaft einen Aperitif zu kredenzen. Bei der Auswahl können Ihnen folgende Tipps hilfreich sein:

- Verzicht auf Zutaten wie Ei und **Milch**, die sättigen
- Weniger ist mehr: 0,1 Liter sind ausreichend
- Achten Sie auf die Abstimmung zu den folgenden Speisen und Weinen.
  - Leitsatz 1: kein süßer Aperitif vor einem herben Wein
  - Leitsatz 2: Nichts auf Eis vor einer heißen Suppe
- Bieten Sie dazu kleine Snacks an. Ideal geeignet sind zum Beispiel Oliven, Pistazien, Crostini oder Grissini mit Dips

Bei der Auswahl der Getränke können Sie ganz nach Geschmack in Korrespondenz zum Menü wählen. Dazu hier ein paar Vorschläge, mit denen Sie immer richtig liegen:

- **Champagner**  
Der Klassiker und ein idealer Starter für ein anspruchsvolles Menü.  
Ideal zu Spargel, Jakobsmuscheln, Hummer, Seeteufel, Rinderfilet oder Trüffel sowie Polenta oder Risotto als Beilage.  
Je nach Anlass sind auch prickelnder Sekt, Prosecco, Crémant oder Cava eine perfekte Ouvertüre.
- **Gin Tonic oder Vodka Lemon**  
Ein Longdrink gehört als Aperitif? Aber selbstverständlich! Zum Beispiel harmonisiert ein Gin Tonic mit der obligatorischen Gurkenscheibe perfekt mit einem leichten Menü aus Salat als Vorspeise, Fisch und Geflügel in der Mitte und einem Obstsalat als perfekter Ausklang.  
Weitere beliebte Alternativen: Campari Soda, Campari Orange, Martini Dry oder Kir Royale
- **Hugo**  
Das neue Ingetränk "Hugo" lässt sich leicht aus Prosecco, Holunderblütensirup, Mineralwasser und frischer Minze zubereiten. Es besitzt eine angenehme Süße und Frische und korrespondiert hervorragend mit kräftigen Aromen.
- **Aperol Spritz**  
Genauso wie der „Hugo“ hat sich dieser Longdrink auf der Beliebtheitskala inzwischen ganz oben platziert. Der Sommerdrink passt ideal zu Antipasti, leichten Salaten oder italienischen Klassikern wie Vitello Tonnato.



## Wie kreieren Sie einen...

### **Hugo**

Sie benötigen 1/2 Glas Prosecco, ½ Limette und Holunderblütensirup, frische Minze + gewürfeltes Eis. Schneiden Sie die Limettenhälfte in 4 Stücke, drücken Sie den Saft in den Prosecco und geben Sie sie anschließend in das Getränk. Jetzt nach Geschmack mit Sirup und Eis auffüllen. Minzblatt oben drauf, fertig!

### **Aperol Spritz**

Der schnelle Weg zum Genuss: 3 Teile Prosecco oder Weißwein in ein Glas mit Eiswürfeln gießen, 2 Teile Aperol dazugeben, einen Spritzer Soda/Mineralwasser hinzufügen, Orangenscheibe ins Glas – Salute!

Mit diesen Anregungen wünschen wir Ihnen einen anregenden Abend, der mit dem perfekten Aperitif nicht besser beginnen kann. Viel Vergnügen!