

Gemixt für Liebeskummer

Vor 100 Jahren inspirierte Graf Camillo Negroni einen Barmann zu einem Drink, der bis heute als Klassiker gilt. Aber auch um andere hochprozentige Genüsse ranken sich Geschichten.

VON JÖRG ISRINGHAUS

Manchmal reicht ein wenig trübe Laune, um einen Klassiker zu kreieren. Aus unbekanntem Grund fühlte sich Graf Camillo Negroni an einem Tag des Jahres 1919 nicht besonders wohl – wahrscheinlich ging es um Frauengeschichten, galt der Graf doch als umtriebiger Lebemann. Also bat er den Bartender Fosco Scarselli im Florentiner Caffè Casoni, seinem üblichen Americano doch etwas mehr Durchschlagskraft zu verleihen. Scarselli ersetzte einfach das Wasser durch Gin: Der Negroni war geboren.

Ein Drink, zu gleichen Teilen bestehend aus Gin, rotem Wermut und Campari, der sich rund um den Globus verbreitete und in fast jeder Bar zum Repertoire gehört. Was der Graf damals natürlich nicht ahnen konnte. Der Getränkehersteller Campari feierte den 100. Geburtstag seines „Signature Drinks“ in diesem Jahr mit einem zweitägigen Fest in Mailand und dem Film „Entering Red“. Dabei hat nicht nur der Negroni eine Geschichte zu erzählen – auch hinter anderen populären Cocktails steckt oft mehr als lediglich hochprozentige Ingredienzien.

Da wäre der Mojito, dem der sehr dem Alkohol zugeneigte Schriftsteller Ernest Hemingway zu einigem Ruhm verhalf. Der Nobelpreisträger trank den Cocktail aus Rum, Limettensaft, Rohrzucker und Minze am liebsten in der kubanischen Bar Bodeguita del Medio, die bis heute als eine Art Mojito-Mekka gilt. Erfunden hat er ihn allerdings nicht, wird der Mojito bereits 1932 in Sloppy Joe's Barbuch erwähnt. Der Name soll entweder auf die Mojo-Soße verweisen, so eine Theorie, oder auf den im Santeria-Glauben der kubanischen Sklaven verankerten Mojo-Zauber. Wie auch immer, hat es der Mojito zum Nationalgetränk Kubas gebracht und weltweit in die Bars geschafft.

Apropos Bar: In die Holztäfelung des Lokas „El Floridita“ auf Kuba wurde „Wiege des Daiquiri“ ge-

schnitzt, was der frühere Stammgast Hemingway wohl unterschreiben würde, aber unterschiedlichen Quellen zufolge nicht stimmt. Neben dem Mojito war der aus weißem Rum, Limettensaft, Zuckersirup und Eis gemixte Daiquiri Hemingways zweite liquide Leidenschaft. Über die Entstehung gibt es verschiedene Versionen: So soll ein Bergbau-Ingenieur im Dorf Daiquiri 1896 der Gin ausgegangen sein, mit dem er seine Arbeiter bewirtete. Stattdessen nahm er Rum und mischte Limettensaft und Zucker hinzu, um den fuseligen Geschmack zu übertönen. Ein US-Offizier soll den Drink nach Washington exportiert haben, auch als Mittel gegen Skorbut. Oder US-Soldaten haben sich das Getränk 1898 am Strand von Daiquiri vor der Invasion Kubas von Einheimischen abgeschaut beziehungsweise mit kubanischen Freiheitskämpfern entwickelt. Vor allem aber freuten sich wohl amerikanische Prohibitionsflüchtlinge über den fruchtigen wie alkoholhaltigen Drink. Die Frage Daiquiri oder Mojito beantwortet der ansonsten Martini-affine James Bond in „Stirb an einem anderen Tag“: „You should try it“, du solltest ihn probieren, empfiehlt er Jacintha Johnson alias Halle Berry. Was natürlich direkt zum Martini

führt, dem ureigensten Bond-Drink. „Geschüttelt, nicht gerührt“ trank er ihn bereits im ersten Roman von Ian Fleming im Jahr 1953, allerdings als Wodka-Martini-Variante mit einem Schuss des heute nicht mehr erhältlichen Aperitifs Kina Lillet versetzt, dazu kamen Wodka und Gordon's Dry Gin. Fleming nannte den Drink Vesper, nach dem Bond-Girl Vesper Lynd, einer russischen Doppelagentin. So prallten auch im Cocktail Ost (Wodka) und West (Gin) aromatisch aufeinander.

Wenn der oberste Geheimdienstler Ihrer Majestät den Martini auch bei einem breiten Publikum bekanntmachte, so bewegte er sich doch auf lange bestelltem Terrain. Zum ersten Mal tauchte der Martini als Martinez 1887 in Jerry Thomas' „Bartenders Guide – How to mix Drinks“ auf, einer Art Bibel für Cocktailfreunde, damals noch gemischt aus Maraschino, Bitters, Wermut und Old Tom Gin. Ausgehend von dieser Rezeptur entwickelten sich bald weniger süße Varianten, die mit Olive im Kelchglas serviert wurden – als häufig verwendetes Bar-Logo wohl bis heute das Symbol für Cocktails schlechthin. Dementsprechend gilt der Martini auch als König der Cocktails und wird in jeder Lounge serviert.

Für den Negroni braucht es 3 cl Gin, 3 cl Campari, 3 cl roter Wermut, Eiswürfel und Orangenscheiben.

FOTO: IMAGO/WIDMANN



Vielleicht noch verbreiteter, weil auch auf Terrassen ausgeschenkt, ist der Aperol Spritz. Kaum eine italienische (und europäische) Piazza, auf der Menschen im Sommer nicht mit Gläsern anstoßen, deren Inhalt – Prosecco, Aperol und Soda – orangefarben in der Nachmittags-sonne schimmert. Seinen Siegeszug hat der fruchtige Cocktail in den 1950er Jahren angetreten, obwohl es den Aperol als leichtere Variante des Campari schon seit 1919 gibt.

Zum internationalen Trendgetränk wurde der Aperol Spritz aber erst in den 2000ern, als sich Campari Aperol einverleibte und aggressiver vermarktete. Wobei mit der steigenden Beliebtheit bei den Konsumenten der Frust unter den Barbetreibern wuchs, weil diese den sommerlich erfrischenden Cocktail als zu leichtgewichtig erachteten. Am Erfolg hat das bis heute nichts geändert. Und wer weiß, vielleicht erlebt auch der Aperol Spritz wie der Negroni seinen 100. Geburtstag. Campari wird's freuen.

Cocktail-Rezepte (pro Glas)

Mojito
5cl weißer Rum, 6cl Soda, 1 Limette, 4 El Crushed Ice, 2 Tl brauner Zucker, 8 Blätter Minze

Daiquiri
6 cl weißer Rum aus Kuba, 3 cl frischer Limettensaft, 2 cl Rohrzucker-sirup, 6 große Eiswürfel

Dry Martini
6cl Gin, 1 cl Wermut (trocken), Eiswürfel, Zitronenschale, Zitrone oder eine grüne Olive

Aperol Spritz
60 ml Prosecco, 40 ml Aperol, 1 Spritzer Mineralwasser, Eiswürfel

KOCHZEIT

Hirschkalbsrücken

Ein Rezept von Marika Weinhold-Blum

Zutaten für vier Personen:

800 g Hirschkalbsrücken (ausgelöst), 800 ml Wildfond (Glas), 300 g Brombeeren (TK), 300 ml guten Rotwein, 80 ml Creme de Cassis (Likör), 2-3 El Zucker sowie Salz & Pfeffer
 Püree: 600 g Kartoffeln (mehlig), 400 g Knollensellerie, je 200 ml Milch & Sahne, 100 g Butter, Salz, Pfeffer, Muskat
 300 g Rosenkohl, 300 g Pilze (wie Pfifferlinge, Steinpilze, Kräutersaitlinge, Shi Take), 1 Schalotte, 200 ml Öl zum Frittieren



FOTOS: HANS-JÜRGEN BAUER

Für die Sauce 2-3 El Zucker karamellisieren, mit Rotwein auffüllen, Brombeeren und Cassis-Likör zugeben und bis auf die Hälfte reduzieren lassen. Durch ein Sieb streichen, um die Brombeerkerne zu entfernen. Den Wildfond zugeben und weiter reduzieren, bis eine kräftige und fruchtige Sauce entstanden ist. Vor dem Servieren mit kalten Butterflocken verfeinern.

Kartoffeln und Sellerie schälen und grob würfeln. Kartoffeln in Salzwasser garen, Sellerie separat in einem Gemisch aus Milch und Sahne gar kochen, mit Salz und Muskat würzen. Rosenkohl vom Strunk befreien und in einzelne Blätter zupfen. Pilze putzen und in gleich große Stücke schneiden. Schalotte fein würfeln. Das Rückenstück säubern und parieren, mit Salz, Pfeffer rundherum würzen und anbraten, mit Butterflockchen belegen und im vorgeheizten Backofen bei

„Der Hirsch wird begleitet von Cassis-Brombeersauce, Kartoffel-Sellerie-Püree, Rosenkohlblättern und Waldpilzen. Für den geübten Hobbykoch – sowie für uns im Spitzweg – ist es ‚Ehrensache‘, aus Wildknochen selbst einen Fond für die Saucen herzustellen. Dafür bitte einen nicht ausgelösten Rücken kaufen.“

100 Grad ca. 20-25 Minuten garen bis zur Kerntemperatur von ca. 45° C. Das Fleisch kurz ruhen lassen. Kartoffeln abschütten, ausdämpfen und durch die Presse drücken. Sellerie mit der Flüssigkeit fein pürieren und unter Kartoffeln heben. Mit Butter verfeinern. Kohlblätter in heißem Öl goldbraun frittieren. Pilze mit Schalotten in etwas Rapsöl knackig anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Den Hirschrücken aufschneiden und alles hübsch anrichten.



Marika Weinhold-Blum kocht in ihrem „Restaurant Spitzweg“ in Neuss.