



Andreas Mertin

# Aperol Spritz

Notizen nach der Wikipedia zu einem Getränk aus Padua



1959: Aperol-Werbung an der Bar Racca in Padua

Wenn man Mitbürger:innen heute nach dem Ursprung und der Geschichte des **Aperol Spritz** fragt, dann verorten sie das Getränk in Mailand und seine Geschichte als relativ jung, die allenfalls in den 80er-Jahren des 20. Jahrhunderts begonnen hat.

Und aktuell hat das auch einen wahren Aspekt. Denn jene Firma, die Aperol seit jeher produziert, wurde in der Zwischenzeit von der Mailänder Campari-Company gekauft, die sich alles einverleibt, was nach Profit schmeckt. Und europaweit wurde der Aperol erst im späten 20. Jahrhundert zum Getränk der Yuppies, das man bei Vernissagen oder auf Biennalen trank.

Aber tatsächlich feierte der Aperol vor fünf Jahren bereits seinen 100. Geburtstag, denn man begann mit der Entwicklung 1912 in Padua und verkaufte ihn dann nach Fertigstellung des Rezepts ab 1919 erst in Venetien und dann in ganz Italien.



Da gab es das lange Zeit in Deutschland bekanntere Mailänder Bittergetränk **Campari** natürlich schon lange, denn dessen Rezept wurde bereits 1840 entwickelt und um 1860 erstmals verkauft. Freilich ging es erst 1904 in die fabrikmäßige Produktion. In Deutschland weist Campari einen Alkoholgehalt von 25 % Vol. aus, nur noch übertroffen von seinem Zuckergehalt. Das Rezept soll über 80 Zutaten umfassen und wird geheim gehalten, hat sich allerdings über die Jahrzehnte und je nach Absatzmarkt auch mehrfach verändert. Zu den bekannten Zutaten des Campari zählen Chinin und bittere Kräuter, Rhabarber, Granatapfel, Gewürze, Ginseng, Zitrusöl, Orangenschalen. Eine der Hauptzutaten ist die Rinde des Kaskarilla baumes. Für die intensiv rote Farbe wurde lange der aus **Cochenilleschildläusen** gewonnene natürliche Lebensmittelfarbstoff Karmin (E 120) verwendet. 2006 entschied das Unternehmen, auf künstliche Farbstoffe umzustellen, so dass nach Unternehmensangaben heute nur noch die Farbstoffe Tartrazin (E 102), Azorubin (E 122) und Brillantblau FCF (E 133) eingesetzt werden.



Der **Aperol** ist dagegen ein Destillat aus Rhabarber, Chinarinde, Gelbem Enzian, Bitterorange und aromatischen Kräutern mit orange-roter Färbung durch die künstlichen Lebensmittelfarbstoffe E 110 (Gelborange S) und E 124 (Cochenillerot A) sowie bittersüßem Aroma. Aperol hat einen Alkoholgehalt von 11 % Vol. In Deutschland wurde er Anfang 2006 auf 15 % Vol. erhöht. Das Unternehmen begründete dies mit der deutschen Pfandverordnung, der zufolge Spirituosen erst ab 15 % Vol. pfandfrei verkauft werden konnten. Seit 2021 wird Aperol in Deutschland wieder mit 11 % Vol angeboten. Das Rezept für Aperol entstand Anfang des 20. Jahrhunderts: Die Brüder Silvio und Luigi Barbieri entwickelten den Aperitif 1919 exklusiv für die internationale Messe von Padua. Der Name Aperol leitet sich aus dem Französischen ab und beruht auf einem Synonym für „Aperitif“.



Heute treffen sich abends tausende junge Leute auf der Piazza dei Signori in Padua, um bei einem Glas **Aperol Spritz** den Tag ausklingen zu lassen.

Und man vermeidet es, alternativ einen Campari zu bestellen, es wäre einfach nicht nett (obwohl auch er in Padua im Angebot ist).



Es gibt feine Varianten des Aperol Spritz. Wenn er statt mit Prosecco mit Weißwein serviert wird und typischerweise noch mit einer Olive garniert wird, handelt es sich um die venezianische Variante **Veneto Spritz** bzw. **Veneziano Spritz**.



Allerdings wird auch der klassische Aperol Spritz oft mit einer Olive garniert. An der Olive allein kann man die Differenz nicht festmachen.



## Das offizielle Aperol Spritz Rezept der International Bar Association (IBA)

### Zutaten

- Viel Eis
- 3 Teile Prosecco (9 cl)
- 2 Teile Aperol (6 cl)
- 1 Teil Sodawasser (3 cl)
- 1 Orangenscheibe

### Zubereitung

1. Eis in ein Weinglas geben.
2. 3 Teile Prosecco (9 cl) und 2 Teile Aperol (6 cl) hinzugeben und mit einem Spritzer Sodawasser (3 cl) auffüllen.
3. Mit einem Orangenschnitt garnieren.

