

Der Aperitif - was Ihr wissen solltet, Tipps und Tricks

Der Aperitif oder Before-Dinner-Drink ist ein klassischer Eisbrecher und Appetitanreger. Wahrscheinlich die stilvollste Art ein Dinner zu eröffnen oder Gäste zu begrüßen. Mit dem Aperitif zeigt Ihr bei Euren Gästen eine ganz besondere Form von Gastlichkeit.



Barkeeper beim mixen eines klassischen Aperitifs

Was ist eigentlich ein Aperitif?

Habt Ihr Euch auch schon mal gefragt was genau ein Aperitif eigentlich ist, wie er gemixt wird, welches die besten [Aperitif-Rezepte](#) sind und wie man Aperitifs stilgerecht kreiert und serviert? Nun dann versuchen wir mal an dieser Stelle etwas Licht ins Dunkel zu bringen. Der Aperitif wird klassischerweise auch als Before-Dinner-Drink bezeichnet und, wie es der Name schon sagt, vor dem Dinner oder Essen, sozusagen als Appetitanreger, getrunken oder besser genossen. Vielfach wird ein Aperitif aber in der heutigen Zeit auch zur Begrüßung von Gästen getrunken. Abgeleitet wird der Begriff aus dem lateinischen Begriff aperire, welcher soviel wie öffnen bedeutet. Aperitifs haben also eine öffnende, eine gesellige, kommunikative aber auch Zeit überbrückende Aufgabe, denn nach ihrem Genuss kommt meistens noch mehr. Aperitifs waren klassischerweise kräuterhaltige Drinks, da man diesen schon damals eine den Magen öffnende und verdauungsfördernde Wirkung zusprach. Bei unseren französischen Nachbarn ist der Aperitif Bestandteil des Apéro eines eher geselligen Events. Dieses kann in lockerer kleiner Runde zuhause stattfinden, als apéro léger aber auch größere Ausmaße annehmen. Dann wird daraus ein apéro dinatoire oder ein dinatoire de fête bis hin zum apéro gourmand. Getrunken werden klassischerweise Champagner oder Kir als Aperitif aber auch Pastis sowie Aperitifs mit Whisky oder Cognac. Dazu werden kleine Leckereien, ähnlich der Tapas oder Canapés gereicht.

Die klassischen Aperitifs – wie alles begann oder ein wenig Aperitif-Geschichte

Klassisch waren Aperitifs oft herb und bitter da dies den Appetit anregt und nicht schon vor Beginn des Essens für Fülle sorgt. Wein mit Wasser, also die Vorstufe des Gespritzten tranken schon die alten Römer. Damals aber eher aus Kostengründen. Wein oder Wein-Schorle wird auch heute noch als Aperitif gereicht aber auch Getränke wie Sherry und Portwein sind klassische Aperitifs. Wichtig bei den letzten beiden ist das man zum Aperitif eine trockene Variante wählt. Ursprüngliche Destillate mit Kräutern wurden für medizinische Zwecke genutzt und entwickelten sich aufgrund steigender Beliebtheit zu Appetitanregern weiter, die dann das gemeinsame Essen einläuteten. Heute ist es eine der stilvollsten Arten ein gemeinsames Dinner zu eröffnen. Mit der Entstehung von Destillaten wie Vermouth oder Absinth entstanden neue Aperitif-Arten die sich teilweise bis heute als echte

Klassiker gehalten haben. Bis heute findet man in den klassischen Aperitif-Rezepten vielfach bitter schmeckende Liköre wie Campari oder Aperol, was auf die appetitanregende Wirkung kräuterhaltiger Getränke zurückgeht. Sahnehaltige, süße Drinks eignen sich dagegen nicht als „Öffner“ da sie viel zu schwer und sättigend sind.



Aperitif - die besten Klassiker-Rezepte



[Americano](#)



Old Fashioned



[Sazerac](#)



[Negroni Sbagliato](#)

Puristisch, elegant und edel – der Champagner als Aperitif

Der Aperitif geht oft einem edlen Dinner oder einer Veranstaltung, beispielsweise bei einem Empfang mit Gästen, voraus und ist somit auch zeremoniell gesehen ein ganz besonderer Moment der Gastlichkeit. Mit einem Champagner als Wahl für diesen besonderen Moment macht man somit selten etwas falsch. Das erlesene Getränk unterstreicht auf puristische, elegante und edle Art und Weise die Wertigkeit des Momentes selbst. So bleibt er lange im Gedächtnis aller Teilnehmenden und hält schöne Erinnerungen noch lange danach am Leben. Wählt einen leichten Champagner für Eure Gäste, denn er soll Lust auf mehr machen und den Appetit anregen, nicht schon für Fülle sorgen. Ein junger Blanc de Blancs Chardonnay Champagner beispielsweise oder aber ein Rosé-Champagner mit frischen Aromen eignen sich hervorragend als Aperitif. Natürlich könnt ihr den Champagner auch nutzen, um einen edlen Aperitif mit Champagner zu mixen. Auch hierfür gibt es jede Menge coole Cocktail-Rezepte und Ideen.

Champagner als Aperitif oder Aperitif mit Champagner Rezepte



Campari Grapefruit Fizz

- 3 Min.
- einfach



Death in the Afternoon

- 5 Min.
- einfach



Kir Royal

- 2 Min.
- einfach



The Champagne Cocktail

- 3 Min.
- einfach

Aperitif in Italien - der Siegeszug des Aperitivo

In Italien ist der Genuss eines Aperitifs ein soziales Event und Ritual. Typischerweise findet dieses Ritual jeden Abend nach getaner Arbeit aber vor dem Abendessen statt. In den vielen kleinen Bars und Café´s in denen man bei schönem Wetter und oft auch mit tollem Panoramablick draußen sitzen kann trifft man sich auf einen Aperitivo. Einem geselligen Drink mit Freunden, zu dem natürlich auch kleine Snacks gereicht werden. Traditionell werden diese leckeren Kleinigkeiten, kostenlos als eine Art Gruß des Hauses, zum Drink serviert. Vielleicht ist es gerade dieser Lebensstil, den man hierzulande eher aus dem Urlaub kennt, welcher der italienischen Aperitif-Variante einen unglaublichen Siegeszug rund um die Welt ermöglicht hat. Neben einem Glas leichtem, frischen Wein und Prosecco werden klassische Aperitivo wie der Americano, der Negroni oder der

Negroni Sbagliato serviert. Auch Drinks wie, der Martini oder Campari Soda sieht man in Italien oft. Weltbekannt ist beispielsweise der Bellini. Eine wahre Aperitif-Welle wurde aber mit der Einführung der Spritzer ausgelöst. Aus einer klassischen Weißwein-Schorle entwickelten sich Drinks wie der Aperol Spritz oder Aperol Sprizz. Der Hugo, der Erdbeer-Spritz und inzwischen eine schier unübersehbare Schar an Weiterentwicklungen. Sie alle bringen uns ein wenig Urlaubsflair und südländische Geselligkeit in unsere Breitengrade und wahrscheinlich macht sie genau dies so beliebt. [Veneziano](#), [Veneto](#), [Spritz](#), [Sprizz](#), [Hugo und Co.](#) so heißen die aufgepeppten Varianten des guten alten Gespritzten heute.



Die besten Aperitivo Rezepte



[Aperol Sprizz | Aperol Spritz](#)



Hugo



[Himbeer Spritz](#)



[Veneto Sprizz | Veneziano Spritz](#)

Bier als Aperitif? Geht das?

Als immer noch das alkoholische Getränk der Deutschen ist Bier weltweit bekannt. Aber taugt ein Bier auch als Aperitif? Die klare Antwort ist ja. Immer häufiger wird ein leichtes Bier auch als Aperitif gereicht auch dann, wenn beim späteren Dinner Wein zum Einsatz kommt. Aber auch Cocktails mit Bier kommen mehr und mehr in Mode und das nicht erst seit dem Einzug des Ingwerbiers in die Cocktailwelt. Auch im Bereich der Before-Dinner-Drinks spielt Bier eine zunehmende Rolle. In puristischer Form genauso wie als Mixgetränk. Da gibt es inzwischen beispielsweise Aperitifs mit Bier, die an echte Aperitif-Hits angelehnt sind, wie etwa ein Bier mit Aperol oder den Bier-Hugo.

Alkoholfreie Aperitifs – Begrüßungsdrinks ohne Alkohol

Für alle diejenigen die keinen Alkohol mögen, mit dem Auto unterwegs sind aber auch für Kinder, die beispielsweise am Dinner teilnehmen, gibt es jede Menge alkoholfreie Aperitifs. Wenn Ihr beispielsweise für Eure Gäste die alkoholhaltige Variante mixt, dann könnt Ihr in vielen Drinks, die nur einen Teil Alkohol beinhalten, selbigen durch eine andere, alkoholfreie Zutat ersetzen. Auch für alkoholfreie Aperitifs gilt, keine Sahne und nicht

zu süß, denn der Drink soll ja leicht sein und Appetit anregend.

Tipps und Tricks für den perfekten Aperitif

Egal ob ein legeres Essen unter Freunden, das Dinner mit Geschäftspartnern, ein gesellschaftlicher Anlass oder der große Empfang mit vielen Gästen. Der Aperitif ist der perfekte Starter, denn er ist nicht nur ein Drink, sondern gewissermaßen ein Eisbrecher. Mit einem Aperitif können Sie schon in den ersten Minuten eines Treffens für das kommunikative Element sorgen. Am besten servieren Sie dazu kleine Häppchen, Canapés, Tapas oder ein kleines Gabelbissen-Menü, dann lässt es sich gleich noch besser plaudern. Dies sorgt für eine gelöste Stimmung und für neue Bekanntschaften, die Häppchen sorgen dafür dass der Alkohol, eventuell auf nüchternen Magen, den Gästen nicht sofort zu Kopf steigt.

So mixt Ihr ihn selber! Apertif-Rezepte aus der GOURMETmagazin Aperitif-Rezeptwelt

Nun aber genug erzählt über den Aperitif. Jetzt seid Ihr dran. Getrunken haben wahrscheinlich die meisten von Euch schon mal einen Before-Dinner-Drink. Aber wie sieht es mit dem selber machen aus? Jede Menge Inspirationen aus der Welt der Aperitifs, vom Klassiker bis zum Aperitif Trend findet Ihr im Aperitif-Rezepte Bereich. Alles natürlich mit einfach zu verstehender, Schritt für Schritt Anleitung. Hier werdet Ihr garantiert fündig, für Euer nächstes Event egal ob in kleinem Kreis oder in großer Runde. So könnt Ihr schon langfristig planen und im Vorfeld schon male eine kleine Testrunde einlegen.

Veröffentlicht von Gourmet Magazin

Gourmet Magazin | Mike Aßmann & Dirk Heß GbR
Bleichstraße 77 A | 33607 Bielefeld | Deutschland
+49 (0)521-58497757 | info@gourmet-magazin.de | www.gourmet-magazin.de