

Veneziano, Veneto, Spritz, Sprizz, Hugo und Co.

Sprizz oder Spritz? - Der gute alte Gespritzte neu aufgepeppt? Aber wo kommt der Spritz oder Sprizz eigentlich her? Ist er vielleicht schlicht eine Weiterentwicklung der altbekannten Schorle? So ganz genau weiß das eigentlich niemand mehr. Viele gehen davon aus das er ursprünglich zuerst in Italien gemixt wurde



Aus dem Stadtbild sind sie schon fast nicht mehr weg zu denken, die inzwischen schon seit einigen Jahren bekannten Sommer-Trendgetränke. Bei einem netten Pläuschchen im Cafe oder in der Bar sitzend sieht man sie, meist knallig in der Farbgebung, eigentlich recht einfach selbst herzustellen aber trotzdem hoch beliebt. Sie haben dem Thema [Aperitif](#) auch in Deutschland neues Leben eingehaucht und die Anzahl der neuen [Aperitif-Rezepte](#) explodieren lassen.



Sprizz oder Spritz? - Der gute alte Gespritzte neu aufgepeppt?

Aber wo kommt der Spritz oder Sprizz eigentlich her? Ist er vielleicht schlicht eine Weiterentwicklung der altbekannten Schorle? So ganz genau weiß das eigentlich niemand mehr. Viele gehen davon aus das er ursprünglich zuerst in Italien gemixt wurde. Dort wird er denn auch als Veneto oder Veneziano angepriesen und ist ein Spiegelbild italienischer Lebenskultur - einfach so den Tag mit guten Freunden und einem Aperitif, natürlich bei strahlendem Wetter, genießen eben. So unterschiedlich die Schreibweisen für diesen Aperitif sind so verschieden sind auch die Rezepturen. Während die ursprüngliche italienische Variante auf Weißwein setzt ist bei uns eher die Prosecco Variante zugegen. Gemixt wird das Ganze mal mit Aperol mal mit Campari um dann einen Spritzer Mineralwasser zuzugeben. Als Garnitur wird zumeist eine Orangenscheibe verwendet, in den italienischen Varianten sieht man aber auch oft eine grüne Olive. Wie auch immer - von Italien ist das Ganze, wahrscheinlich über Südtirol auch nach Deutschland übergeschwappt und selbst in Übersee kann man die Varianten dieses beliebten Drinks schon sehr oft finden. Die Weltreise ist wohl kaum noch zu stoppen.



Aperol Spritz der Etablierte - Hugo der Verfolger?

In Deutschland ist die wohl bekannteste Variante der Aperol Spritz, nicht zuletzt aufgrund der geschickten Werbekampagne eines italienischen Likör-Herstellers. Die Rezeptur aus Rhabarber, Chinarinde, Enzian, Bitterorange und geheimen Kräutern, inzwischen schon über 80 Jahre alt, ist die in Deutschland meistausgeschänkte wenn es um das Thema Spritz oder Sprizz geht. Neu aber stark im kommen ist eine Aperitif Variante namens Hugo. Der Hugo kommt eher daher wie ein alkoholfreier Mojito. Ebenfalls bestehend aus Prosecco un Mineralwasser oder Soda wird er mit einem Schuß Holundersirup aufgepeppt und mit reichlich Minze und einer Limettenspalte garniert. Ausgeschenkt werden beide, wie könnte es bei einem Sommergetränk auch anders sein auf Eis.



Aperitif - nie war er so in wie aktuell

Wie das so mit erfolgreichen Drinks, neudeutsch Trendgetränken, ist finden sie natürlich sofort Ihre "Nachahmer" und "Weiterentwickler". So ist es auch kein Wunder das man in Restaurants, Bars und Cafes inzwischen die unterschiedlichsten Varianten eines Spritz finden kann. Das geht los bei den Zutaten, wie zum Beispiel die Varianten Erdbeer Spritz, Himbeer Spritz und Granatapfel Spritz eindeutig zeigen hat aber auch regionale Komponenten. So soll zum Beispiel auch schon ein Frankfurt Spritz gesichtet worden sein. Bei dem man natürlich, wie könnte es anders sein, schlichtweg den Prosecco gegen den lokal beliebten Apfelwein austauscht. Natürlich stehen auch viele Aperitif-Klassiker nach wie vor in guten Bars auf der Barkarte.



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