



Medienmitteilung

Oranger Apéro-Klassiker mal anders

Aperol: Neues Design und regionale Spritz-Rezepte

Baar, 2. August 2017 – Eis, Aperol, Prosecco, ein Schuss Mineralwasser und eine Orangenscheibe dazu – die fünf Schritte zum perfekten Aperol Spritz sind mittlerweile gelernt. Diesen Sommer präsentiert sich der orange Klassiker gleich doppelt im frischen Look: Mit einem neuen Flaschen- und Logo-Design sowie mit sommerlich regionalen Spritz-Varianten. Vier Barkeeper aus Zürich, Bern, Basel und St. Gallen interpretieren den Original-Spritz diesen Sommer neu mit einem Schuss Salbeisirup, frischen Erdbeeren, Limetten oder Rhabarber.

Aperol Spritz, laut einer 20 Minuten-Umfrage der beliebteste Sommerdrink der Schweizerinnen und Schweizer, hat sich vom Trend zum Klassiker entwickelt und wird in Schweizer Bars das ganze Jahr über bestellt. «*Ein zu jeder Gelegenheit passendes Getränk*», resümiert Günther Strobl, Barmanager der Campari Bar Basel. Das Geheimnis des originalen Aperol Spritz, der sogenannte „Perfect Serve“, ist einfach. Dennoch gilt es auf die Reihenfolge der Zubereitungsschritte, das Mengenverhältnis und seine Präsentation zu achten: 1. Unbedingt ein Weinglas verwenden, 2. Weinglas bis zum Glasrand mit Eis füllen, 3. Zuerst drei Teile Prosecco (6cl) eingiessen, danach zwei Teile Aperol (4cl), 4. Mit einem Spritzer Mineralwasser und einer Orangenscheibe abrunden und schliesslich 5. Nur leicht umrühren, damit die Kohlensäure bestehen bleibt.

Regionale Aperol Spritz-Alternativen

Vier Schweizer Bars haben dem klassischen Aperol Spritz diesen Sommer einen regionalen Dreh verpasst. Darunter die Zürcher Bar *Frau Gerolds Garten* mit ihrem **Frau Gerolds Aperol Mule**. Limettensaft, Ginger Beer, Blaubeeren und hausgemachter Salbeisirup geben der klassischen Mixtur das gewisse Etwas. Das Basler *Conto* macht den **Aperol Spritz Rhabarber** mit Gin und einem Schuss des angesagten Rhabarber Sodas noch etwas spritziger. Das Berner *Caffè Roma* kombiniert mit Aperol Spritz und Caipirinha zwei Sommer-Klassiker und ergänzt das Spritz-Originalrezept um Limetten, Zucker und Crushed Ice, was dem bittersüssen **Roma Twist** eine sommerliche Säure verleiht. Und was wäre St. Gallen ohne frische St. Galler Erdbeeren? Sie geben dem Cocktail **Aperol Roter Platz** des *Restaurant Seeger* eine fruchtige und regionaltypische Note.

«*Ganz egal ob süss, sauer, bitter oder gar scharf – das Geniale am Aperol Spritz ist, dass man das Originalrezept rasch und einfach seinem persönlichen Geschmack anpassen kann. Auch wenn man kein Barkeeper ist*», erklärt Carmen Früh vom Frau Gerolds Garten.

Das Original im neuen Design

Das aktuelle Redesign bildet einen weiteren Meilenstein in der langjährigen Geschichte von Aperol, die vor fast 100 Jahren begann. Im Jahre 1919 reisten die Brüder Luigi und Silvio Barbieri von ihrer Heimatstadt Venedig ins benachbarte Padua, um an der Internationalen Messe Padua ihre neueste Kreation zu präsentieren: eine Mischung aus Enzian, Rhabarber, Bitterorangen, Chinarinde und aromatischen Kräutern. Die Rezeptur des orangenen Aperitifs ist seither unverändert geblieben. Dafür präsentiert sich Aperol seit Juli 2017 im neuen, moderneren Look in den Schweizer Regalen. Das neue Design zeigt das Entstehungsjahr 1919 sowie den Ursprungsort von Aperol, Padua, im neuen Schriftzug. Die ursprüngliche Form der Flasche bleibt zwar bestehen, wird aber mit dem Aperol-A an der Flaschenschulter ergänzt. Das neue Design ist einerseits eine sanfte Evolution des traditionsreichen Klassikers in die Moderne und zollt andererseits seiner italienischen Herkunft Tribut.

Bildmaterial zu den Schweizer-Spritz-Varianten, zum Redesign und dem Original Aperol Spritz finden Sie unter dem folgenden Link: <http://share.jvm.ch/G7xsK>

Aperol Spritz-Rezepte

Original Aperol Spritz

Weinglas mit Eis füllen
 3 Teile Cinzano Prosecco (6 cl)
 2 Teile Aperol (4 cl)
 1 Spritzer Mineralwasser (2cl)
 alle Zutaten direkt im Glas leicht umrühren
 ½ Orangenscheibe



Bern: Roma Twist

Limettenstücke und Zucker muddeln
 Crushed Eis hinzufügen
 4cl Aperol und 3cl frischen Orangensaft hinzufügen
 mit Cinzano Prosecco auffüllen und alle Zutaten direkt
 im Glas leicht umrühren



Zürich: Frau Gerolds Mule

2 Blätter frischen Salbei muddeln
 Weinglas mit Eis füllen
 5cl Aperol
 2cl Limettensaft
 2cl Salbeisirup hausgemacht*
 alle Zutaten direkt im Glas leicht umrühren
 mit Ginger Beer auffüllen und mit Blaubeeren dekorieren.



** 2 grosse Bündel Salbei mit 500g Zucker in einer Schüssel ca. 5min leicht muddeln. Danach zugedeckt im Kühlschrank 1 Tag ziehen lassen, damit die Öle dem Salbei entzogen werden. Am Folgetag das Zucker-Salbei-Gemisch mit 5dl Wasser einmal aufkochen und alles zusammen durch ein feines Sieb abseihen.*

St. Gallen: Aperol Roter Platz

Weinglas mit Eis füllen
 8cl Cinzano Prosecco
 4cl Aperol
 2cl Bitter Lemon
 1 Spritzer Grenadine Sirup
 alle Zutaten direkt im Glas leicht umrühren
 St. Galler Erdbeeren und Pfefferminze als Deko
 hinzufügen



Basel: Aperol Rhabarber

Weinglas mit Eis füllen
 4cl Aperol
 2cl Bankes Gin
 1dl Cinzano Prosecco
 1dl Rhabarber Soda
 alle Zutaten direkt im Glas leicht umrühren





Medienstelle Aperol Schweiz:

Jung von Matt/Public Relations

Tel: +41 44 254 66 41

E-Mail: aperol.media@jvm.ch

Über Aperol

Aperol wurde 1919 von den Gebrüdern Barbieri auf der Internationalen Messe von Padua zum ersten Mal vorgestellt und hat sich in Italien seitdem zu einem der beliebtesten Liköre entwickelt. Der Aperitif mit dem relativ geringen Alkoholgehalt von 11 Prozent (15 Prozent in Frankreich und Deutschland) erhält seinen vollen, komplexen Geschmack aus der raffinierten Mischung hochqualitativer Kräuter und Wurzeln. Das streng geheime und bis zum heutigen Tage unveränderte Originalrezept macht Aperol zu einem temperamentvollen Drink, der, als Aperitif oder abends auf der Piazza, die italienische Lebensweise verkörpert. Aperol vereint Ausgelassenheit, köstliche italienische Aromen und internationalen Charme auf einzigartige Weise und lässt sich am besten mit Freunden geniessen. Als Mixgetränk mit Prosecco und einem Spritzer Soda wird aus dem Likör der perfekte Aperol Spritz, ein unwiderstehlicher Drink, der Italien im Sturm erobert hat und mittlerweile auf dem besten Weg ist, nicht nur in den Nachbarländern, sondern in ganz Europa zum Kultgetränk zu werden. www.aperol.ch

Über die Gruppo Campari

Davide Campari-Milano S.p.A., zusammen mit seinen Tochtergesellschaften („Gruppo Campari“), zählt weltweit zu den bedeutendsten Unternehmen im Spirituosensektor, vertreten in über 190 Märkten mit einer führenden Position in Europa sowie Nord- und Südamerika. Die Gruppo wurde 1860 gegründet und ist heute weltweit der sechstgrösste Player in der Premium Spirituosen-Industrie. Das Portfolio der Gruppo setzt sich aus über 50 Marken aus den Segmenten Spirituosen sowie Weine und alkoholfreien Getränken zusammen. Darunter namhafte internationale Marken wie Aperol, Appleton, Campari, Cinzano, SKYY Vodka und Wild Turkey. Campari mit Hauptsitz in Sesto San Giovanni, Italien beschäftigt über 4.000 Mitarbeiter. Die Aktien des Mutterunternehmens Davide Campari-Milano S.p.A. sind seit 2001 an der Mailänder Börse notiert. Weitere Informationen unter <http://www.campari-schweiz.ch/de>.