

**D**er Negroni ist ein 24-Hour-Drink. Das bedeutet, er passt eigentlich immer. Die „Bitter-sweet“-Verbindung durch Campari (bitter) und roten Vermouth (sweet) wird erst durch den richtigen Schuss britischen Gins zu einem erstklassigen Cocktail. Der Negroni ist klein, stark, rot und sexy.

Durch die „Vermouth-Renaissance“ gibt es unzählige (auch deutsche) Likörweine, die hier den Part des roten Vermouths einnehmen könnten. Der klassische, rote Vermouth aus Turin – ein Carpano Antica Formula oder ein Cocchi Storico – ist hier aber immer noch am besten geeignet.

Zum Campari Bitter, dem klassischen Bitter-Likör aus Mailand, gab und gibt es keine wirklich ernsthafte Alternative.

Der Gin im Negroni hat die Aufgabe, die Bittersüß-Verbindung hervorzuheben. Daher sollte es ein klassisch-englischer, wacholderbetonter Gin sein.

**TIPP:** Wenn man den Drink eine Spur leichter möchte, zum Beispiel als Aperitif, dann kann man einfach den Gin durch etwas Sodawasser (Americano) oder Prosecco (Sbagliato = der „falsche“ Negroni) ersetzen.

Der entscheidende Twist beim Negroni aber ist die Orangenzeste! Die ätherischen Öle der Bio-Orange werden mit einem Stück Orangenschale (etwa 5 cm lang und 2 cm breit) zwischen Daumen und Zeigefinger über den fertigen Drink gespritzt. Merke: Zu Campari-Drinks passt nur eine Orangenzeste – niemals eine Zitronenzeste!

**GESCHICHTE** Der Americano Cocktail (auch Milano Torino) wurde wohl um 1860 erstmals in der Campari Bar in Mailand serviert. Die Beliebtheit des Drinks bei den Amerikanern ist verantwortlich für die „Namensänderung“. Milano Torino = Americano.

Um 1920 bestellte Graf Camillo Negroni in Florenz einen „verstärkten“ Americano. Damals wurden sehr kleine Aperitifs gereicht (etwa 3 cl Alkohol). Er enthielt kein Eis, keine Orange, wenig Gin, aber viel Soda. Der Drink wurde sehr beliebt, sehr oft verkauft und heißt seitdem folglich Negroni. Noch vor 20 Jahren wurden, nicht nur in Italien, viele Negronis mit wenig Gin und viel Sodawasser serviert.

## BRIEF NOTES OF A BARTENDER

# IT'S NEGRONI TIME

### REZEPTUR

2cl Campari Bitter  
2cl roter Vermouth  
(Cocchi Storico oder  
Carpano Antica  
Formula)  
3cl britischer Gin  
(z. B. Tanqueray)

Alles im Whisky-Tumbler oder Old-Fashioned-Glas auf Eiswürfeln verrühren. Mit einem Stück Orangenschale (Zeste) abspritzen und diese dazugeben.

**Tipp:** Es lohnt sich ein Versuch mit Rum (!) anstelle des Gins. Z. B. Havana Club 7 anos (milder) oder El Dorado 15 years (kräftiger). Dann bitte noch 3-4 Tropfen Chocolate Bitters (z. B. The Bitter Truth) hinzufügen.

**Mario Zils** hat 13 Jahre im legendären Schumann's in München gearbeitet – muss man mehr sagen? Ja, unbedingt. Zuletzt leitete er die Bar 1910 im Hotel Reichshof in Hamburg, bevor er im Sommer 2020 als Barchef in „Das James“ nach Flensburg wechselte ([www.dasjames.com](http://www.dasjames.com)). Dort kann man seine Kunst erleben.

