

Der **SOMMER** im **GLAS**



Jetzt in aller Munde: superleichte Spritz, angenehme Bitter und urbane Botanical Drinks. Dazu kommen trinkfertige Cocktails, handgemachtes Tonic Water und der wiederentdeckte Kombucha. Spannende Getränkeideen von den Alpen bis zur Adria. **SILVIA TRIPPOLT-MADERBACHER**

Wenn ich nicht gerade schreibe, beschäftige ich mich mit Alkohol. Nicht, dass Sie mich falsch verstehen. Ich trinke gerne ein Gläschen. Aperitif? Sicher doch. Mit Freunden? Am allerliebsten. Vor sieben Jahren hatte ich es aber satt, ständig diese kunterbunten Industriegetränke in die Gläser zu kippen. Warum auch? In der Alpe-Adria-Region gibt es so viele spannende Produzenten, die richtig feine Getränke herstellen. In kleinen Chargen, aus regionalen Zutaten, nachhaltig und mit natürlichen Inhaltsstoffen. Ich habe mich kurzum dieser Branche angeschlossen und meinen eigenen Lifestyle-Aperitif kreiert. Wer bei meiner Familie im Restaurant Trippolt Zum Bären im Kärntner Bad St. Leonhard bereits zu Gast war, weiß, wovon ich spreche: vom Bärmut, unserem erfrischend-leichten Weinaperitif mit ganz viel Zitrone, Orange und getrockneten Wermutblättern. Gibt's in Bianco und Rosé. Die Lavantaler Antwort auf Aperol, Lillet und Martini. Was mich sehr freut: Der Bärmut wurde von Slow Food zertifiziert.

Bitte mehr Bitter!

Für diesen Sommer haben meine Produzentenkolleginnen und -kollegen richtig tolle Ideen für superleichte Spritz, angenehme Bitter, urbane Botanical Drinks, handgemachtes Tonic Water, trinkfertige Cocktails. Und jawohl, der Kombucha, der eine lange Pause gemacht hat, ist wieder da. Drei Bittergetränke, die ich persönlich gerne empfehle, sind der Schilcher-Wermut Miss Rosy der jungen steirischen Winzerin Katrin Strohmaier, der südsteirische Vermoutino Amouro, dem in Graz sogar eine eigene hippe Bar gewidmet ist, und der Bitter34 von Federico Cremasco aus Fri-

aul-Julisch Venetien. Ein Lieblingsbitter, in dem 34 Botanicals und Kastanienhonig stecken. „Gerade im Sommer kommen die Drinks superleicht als Spritz ins Glas“, erzählt uns Fred. „Mit wenig Alkohol, erfrischend und prickelnd.“

Zeit für einen Aperitif

Der erste kroatische Aperitif stammt aus der Destillerie Aura in Istrien. Familie Sirotič nennt ihren Lifestyle-Drink Ora d'oro, die goldene Stunde. Er schmeckt nicht so bitter wie Campari und nicht so süß wie Aperol. Also: eine perfekte Mischung. Mixen müssen wir bei Liza Brandstätters Rost gar nichts mehr. Ihr Spritz ist fix und fertig in fesche Designerflaschen gefüllt. Ein Rosé mit Sprudel und Apfel, Ingwer oder Wermut. Pfiffig, mit viel urbanem Lifestyle. Die Grazer Unternehmerin spricht beim Genießen vom „per-



Bärmut. Einfach gut. Lifestyle-Aperitif aus Kärnten



Aperitif aus Istrien. „Ora d'oro“ der Destillerie Aura

Fotos: Ramona Steiner, Aura



Slowenischer Limoncello: „Limoni“

sönlichen Rost-Moment. Das ist ein Gefühl wie ein kleiner Urlaub im Alltag“.

Ebenso trinkfertig zeigen sich die „Liquid Love Cocktails“ von Mario Hofferer. Der Klagenfurter ist der bekannteste und erfolgreichste Barkeeper Österreichs – Doppelweltmeister und sechsfacher österreichischer Staatsmeister. Seine Cocktailklassiker trinkt man aus edlen Flakons, die aussehen wie Parfumflaschen. Und der Inhalt kann sich schmecken lassen: Es gibt zehn verschiedene Sorten – vom Cosmopolitan, Espresso Martini über Mai Tai bis hin zur karibischen Piña Colada. Unser Favorit: der Negroni.

Likör als Spritz

Wer hätte das gedacht: Der Likör feiert ein Comeback! Im Winter haben wir bereits fein geschliffene Kristallgläser und historische Nick-and-Nora-Gläschen mit der süßen Spirituose gefüllt. In der warmen Jahreszeit zeigen sich Liköre unbeschwert, nämlich ebenso wie die Bittergetränke, als prickelndes Sommergetränk. Limoncello-Spritz steht ganz oben auf dem Trendbarometer. Zwei, die sich dem Kultlikör verschrieben haben, sind Kristina und Luka Šik aus Slowenien. „Limoni“ heißt die istrische Antwort auf italienischen Limoncello. Im Osten von Koper finden wir ihre kleine Manufaktur, in der Tausende Zitrusfrüchte per Hand geschält und die Spirituose angesetzt wird. Unbedingt probieren: den selbstgemachten Orangen- und Melonenlikör.

Spannend! Mario Hofferer, der erfolgreichste Barkeeper Österreichs, produziert trinkfertige Cocktails in Flaschen



Fotos: Limoni, Hofferer, Beerenkräfte Gin, Thomas Apolt

Mit der Kraft der Aroniabeeren: Beerenkräfte Gin

Gin-Liebe

Der Gin-Hype ist vorbei? Mitnichten. Gin ist kein Trend, sondern Kult. Er ergeht sich über die gesamte Alpe-Adria-Region, und noch immer kommen beinahe täglich neue Produkte auf den Markt. Ein Gin, der uns mit seiner Kraft, seiner Harmonie und seiner Vielschichtigkeit beeindruckt, ist der „Beerenkräfte“-Gin der Familie Jeitler aus Berndorf. Auf vier Hektar wachsen in der Südoststeiermark feine Aroniabeeren, die der Hauptbestandteil dieses Gins sind. Perfekt für ein sommerliches Glas Gin-Tonic. Was die „Filler“ betrifft, tut sich im Alpe-Adria-Gebiet einiges: Handwerklich hergestelltes Tonic



Weltgewandter Likör mit Charme: Kalë

Water bereichert den Trinkgenuss. Während der letzten Istrien-Urlaube haben wir „Count's Drinks“ entdeckt. Das junge Ehepaar Urška und Marko produziert in Kaštelir, einem kleinen Dorf zwischen Novigrad und Poreč, Premium-Tonic-Water, Ginger Beer, Ginger Ale und Gineta. Das ist ein Drink ohne Alkohol mit viel Wacholderduft.

Kombucha-Comeback

Nicht nur Tonic Water feierte in den letzten Jahren ein grandioses Comeback, sondern auch der Kombucha. Das ursprünglich asiatische Teegetränk ist nach längerer Pause wieder in unsere Kühl-



schränke eingezo- gen. Unter anderem dank Magdalena Pec'nik. Die Kärntner Unternehmerin hat während der Corona-Lockdowns ihren eigenen Kombucha gebraut und in acht Sorten auf den Markt gebracht: „Kombucha ist ein Gärgetränk, das durch die Fermentierung von Tee mit einer Kombuchakultur hergestellt wird.“ Kombucha ist alkoholfrei, schmeckt erfrischend und prickelnd. „Außerdem verbindet er Gesundheit mit Genuss.“

Zurück nach Italien – der Wiege unzähliger Trendgetränke und dem Mittelpunkt der von uns so sehr geliebten Aperitifkultur. Zweimal zum „Aperitif des Jahres“ gekürt wurde der L'Aperitivo Nonino aus der Nähe von Udine. Ein honiggelber Botanical Drink der bekannten Grappa-Dynastie der Familie Nonino. Frisch, zitronig, fruchtig, mit floralen Nuancen. In einer absoluten Wow-Designerflasche. Das historische Rezept stammt von Silvia Nonino, der ersten Brennmeisterin Italiens, die 1940 die Destillerie geleitet hat. Also auch eine Silvia, so wie ich. Dabei stellt sich mir die Frage, ob mein Bärmut-Rezept auch über so viele Generationen weitergegeben wird. Ein schöner Gedanke. Salute! ■



Fotos: Kampitsch, Nonino

Erobert die Gläser: der „Botanical Drink“ der Noninos

INFOS

Spannende Lifestyle-Getränke für den Sommer. Eine kleine Auswahl.*

Airone Rosso Aperitif | Quetschroter Bitterlikör der bekannten Poli-Grappa-Destillerie aus dem Veneto. Nicht so süß wie Aperol, nicht so bitter wie Campari. Daraus zaubert man richtig guten Spritz. *Via Marconi 46, 36060 Schiavon. (+39 0444) 66 65 007, www.poligrappa.com*

Amouro | Wermut-Aperitif, fruchtig, mit Style. Der Vermoutivo ist eine Idee von fünf Freunden und stammt aus der Südsteiermark. Tipp: Der Amouro wird solo „on the rocks“ getrunken oder kommt als Allrounder in Cocktails. Wow: Dieser Wermut hat sogar seine eigene hippe Bar in Graz! *Schmiedgasse 12, 8010 Graz, www.amouro.at*

Bärmut | Lifestyle-Aperitif aus dem Hause Trippolt Zum Bären im Kärntner Lavanttal. In Bianco und Rosé. Duftet nach Zitronen und Orangen. Erlebnisverkostung mit Autorin Silvia Trippolt am

25. Mai, 22. Juni, 13. Juli und 10. August 2023. *Hauptplatz 7, 9462 Bad St. Leonhard. (+43 4350 2257), www.baermut.at, Anmeldungen unter silvia.trippolt@zumbaeren.at*

Beerenkräfte Gin | London Dry Gin von Katharina und Fritz Jeitler aus der Südoststeiermark. Hauptbestandteil dieses Gins sind Aroniabeeren. Die wachsen auf vier Hektar im Vulkanland. Verschiedene Editionen. *Berndorf 162, 8324 Kirchberg, www.beerenkraefte.at*

Botanical Drink Nonino | Frisch, zitronig, floral. In Italien mehrmals zum Aperitif des Jahres gewählt. Weinaperitif mit dem weltbekannten Nonino-Grappa. Zauberkraftiges Design der Flasche. Die Destillerie liegt zwischen Udine und Palmanova. *Via Aquileia, 33050 Percoto. www.grappanonino.it*

Count's Drinks | Handwerklich hergestellte Trenddrinks aus Istrien. In der kleinen Manufaktur von Urška und Marko in Kaštelir entstehen

Tonic Water, Ginger Beer, Ginger Ale und Gineta – ohne Alkohol mit Wacholderbeeren. Eigener Shop im Camping. *Lanterna in Tar. Kaštelir 64, 52464 Kaštelir, (+385 98) 64 89 64, www.countsdrinks.com*

Kalé | Wiener Likör steht zwar auf der schönen Flasche, erfunden haben ihn aber zwei Kärntner: Miriam Strobach und Gregor Einetter. Diese Art Amaro taugt allen, die Averna und Ramazotti lieben. Pur, auf Eis, als Longdrink oder in Cocktails. Sophisticated, abseits des Mainstreams hat Kalé etwas Geheimnisvolles. *Am Hof 13, 1010 Wien, www.kale.at*

Limoni | Die istrische Antwort auf italienischen Limoncello. Kristina und Luka Šik haben den Zitronenlikör wieder trendig gemacht. Sie füllen im Osten von Koper stylische Flaschen. Auch Oranži (Orangenlikör) und Meloni (Melonenlikör). Ganz großes Genusskino. Reine Handarbeit. *Cesta na Rižano 10, 6276 Pobegi, www.limoni.si*

Liquid Love Cocktails | Negroni, Cosmopolitan, Mai Tai als Bottled Drinks. Der bekannteste und erfolgreichste Barkeeper Österreichs ist der Klagenfurter Mario Hofferer. Seine trinkfertigen Cocktails in Flaschen gibt es in zehn Sorten. Ab € 9,80. *Hauptstraße 142, 9201 Krumpendorf.* (+43 664) 46 91 008, www.mario-hofferer.com, www.mh-cocktails.com

Meloni | Dieses Kärntner Sommergetränk macht einfach Spaß und bringt Lebensfreude. Ein Weinaperitif mit der Süße der Melone. Als Spritz getrunken. *Adlerstraße 44, 9523 Landskron,* (+43 664) 182 67 88, www.meloni.at

Miss Rosy | Preisgekrönter Schilcher-Wermut der Familie Strohmaier aus der südlichen Weststeiermark. Als Rosé und als White. Die Flaschen sind ein absoluter Hingucker. *Brunn 41, 8544 Pöfing Brunn.* (+43 664) 86 377 33, www.missrosy.at

Rost | Dieses Grazer Start-up sorgt für Furore. Unternehmerin Liza Brandstätter hat vor fünf Jahren einen pffiffigen Rosé-Spritz mit Apfel und Sprudel auf den Markt gebracht. In coolen 0,33-l-Bottles. Rost White mit Ingwer, Rost Black mit Wermut und auch spannende Sondereditionen, je nach Jahreszeit. (+43 676) 84 04 32 600, www.cheersrost.com

Schilerol | Eine Erfolgsgeschichte seit 2001, ausgehend vom Buschenschank Florwirt in der Weststeiermark. Familie Machater hat diesen frechen knallroten Spritz-Aperitif erfunden, der mittlerweile weite Kreise zieht. Basis ist der eigene Roséwein, der mit Kräutern und Sirupen veredelt wird. *Gundersdorf 3, 8511 St. Stefan ob Stainz.* (+43 664) 15 078 51, www.schilerol.at

Select | Klassischer, venezianischer Aperitif. Das Bittergetränk wurde 1920 im Castello-Viertel in der Destillerie Pilla erfunden. Eine Alternative zu Campari, in der 30 Botanicals stecken. Wird jetzt südlich von Modena hergestellt. www.selectaperitivo.it

Bitter34 | Ein absoluter Lieblings-Bitter der italienischen Destillerie Opificio Fred. 34 Botanicals und Kastanienhonig stecken in dem orangen Bitterlikör. Federico Cremasco produziert in Fri-

aul-Julisch Venetien richtig feine Spirits: Gin, Fernet, Amaro etc. Die Kräuter dafür baut er auf Feldern rund um die Destillerie an. *Via Gorgazzo 49, 33070 Polcenigo,* www.opificiofred.com

Ora d'oro | Der erste kroatische Aperitif stammt aus der Destillerie Aura in Buzet/Istrien. In knalloranger Farbe, die wir alle im Glas so sehr lieben. Als Spritz getrunken. Wenig Alkohol, € 28, 0,75-Liter-Flasche. Aura produziert auch den bekanntesten Gin Kroatiens: den Karbun. Ein weiterer Liebling: der Fernet Amaro – Kräuter in der Tonflasche. Acht Shops in Istrien, Stammhaus ist in Buzet. Istarske brigade 2/1, 52420 Buzet. www.aura.hr, www.auradeli.com

Lenas Kombucha | Diese acht Sorten Kombucha sind bio, vegan und stammen aus Kärnten. Die Unternehmerin Magdalena Pečnik stellt das fermentierte Teegetränk in ihrer Manufaktur in Völkermarkt her. Prickelnd und erfrischend. Eine gesunde Alternative. Abtei 36, 9132 Gallizien, (+43 664) 88 97 52 92, www.lenas.at

**Nach Alphabet gereiht. Kein Anspruch auf Vollständigkeit.*

Lässige Flaschen. Bitter, Wermut, Gin und Amaro aus Polcenigo



Das schillert im Glas: der kultige „Schilerol“ aus der Weststeiermark

Wirbelwind Liza Brandstätter mit ihrem „Rost“



Trinkfreude pur: „Meloni“ aus Kärnten



Fotos: Opificio Fred, Schilerol, Rost, Kichgasser