



Kulturkantine

Die Mailänder Möbelmesse schöntrinken

Zutaten für einen Negroni:
3 cl Campari,
3 cl roter Wermut,
3 cl Gin

● Um Ihnen Appetit auf unsere neuen Barkolumne zu machen, steigen wir mit einem Aperitif ein, erfunden im Mutterland der alkoholischen Muntermacher: in Italien. Es ist der Milano-Torino, ein Klassiker der Trinkkultur, benannt nach der Herkunft der Hauptzutaten: Campari aus Mailand und Wermut von Cinzano aus Turin.

Sie haben noch nie von dem Drink gehört? Das liegt daran, dass Sie ihn unter dem Namen nirgendwo mehr bekommen, außer vielleicht zwischen Mailänder Dom und Scala: in der Bar Camparino, dem einstigen Stammlokal von Giuseppe Verdi und Maria Callas, das 2015 sein 100-jähriges Bestehen feiert. Während der Prohibition in den Zwanzigerjahren, so geht die Legende, fluteten US-Touristen die Bar und bestellten mit Vorliebe Milano-Torino. Seither kennt man den Drink als Americano.

Nun kann man sich fragen, ob man dasselbe trinken möchte wie amerikanische Touristen auf Alkoholentzug. Und vielleicht sollte man sich sogar fragen, ob man im April 2015 in Mailand nicht härteren Stoff braucht, denn zum Salone Internazionale del Mobile, der weltgrößten Möbelmesse, strömen 300 000 Besucher, nicht nur aus den USA.

Wir empfehlen, dem Beispiel des Grafen Camillo Negroni zu folgen, der sich um 1920 mit einem Wunsch an den Barkeeper seines Vertrauens wendete: mehr Wumms für seinen Lieblingsdrink. Der Barkeeper verlängerte den Mix aus Campari und Wermut nicht mit Soda, wie üblich, sondern spritzte ihn ordentlich mit Gin auf – und gab dem Getränk den Namen seines adeligen Gastes.

Zwar trug sich das nicht in Mailand zu, sondern in Florenz, im Caffè Casoni, aber der Negroni passt ebenso gut in die Modemetropole Mailand. Er ist der Dreiteiler unter den Drinks: kultiviert, klassisch, männlich.

Geben Sie Eiswürfel in einen Tumbler (flaches Glas mit dickem Boden), dann die drei Spirituosen, rühren Sie um und garnieren den Drink mit einem hauchdünnen Streifen aus der äußeren Schale einer Orange. Die Zeste ist das Einstecktuch des Negroni.

Natürlich können Sie die Bitterspirituose Campari auch mit Orangensaft pappsüß verpanschen, so wie Sie Ihre Möbel bei XXXLutz kaufen können. Der herbe Negroni ist eher etwas für Kenner, so wie der rot-blaue Stuhl von Gerrit Thomas Rietveld, den der Mailänder Möbelhersteller Cassina bis heute fertigt. Beide sind Klassiker, entworfen in den Zwanzigern. Streng, klar, puristisch – und ziemlich hart.

Tobias Becker

An dieser Stelle servieren Maren Keller und Tobias Becker im Wechsel Gebäck und Getränke zu einem Kulturereignis.

Helmut Schmidts Vorbilder!

»Für viele ein verlässlicher Ratgeber – eine einzigartige Stimme der abwägenden Ratio und des unbestechlichen Urteils.« DIE ZEIT



Ungekürzte Lesung
mit Hanns Zischler

4 CDs | ca. 326 min | 19,99 €*
ISBN 978-3-86231-502-4



*unverbindliche Preisempfehlung



239 Seiten | 21 Abbildungen | gebunden
€ 18,95 | ISBN 978-3-406-67612-3

Auch als eBook erhältlich!

C.H. BECK
www.cbeck.de