

[APÉRO]



ALLES AUSSER GEWÖHNLICH

Wenn Menschen zwanglos zusammenkommen, ein paar Drinks zu sich nehmen und eventuell noch ein tolles Essen genießen, spricht man vom Apéro. Über die Besonderheiten dieses Brauchs, der heute mehr denn je von Kreativität und Leidenschaft lebt, haben wir mit Wein-Sommelière Natalie Lumpp gesprochen.

Eigentlich ist der Aperitif in Deutschland nicht nur bestens bekannt, er war bis vor einiger Zeit auch ein gerne in Anspruch genommenes Angebot, allen voran beim klassischen Restaurantbesuch. Doch die Zeiten haben sich gewandelt und der Begriff „Aperitif“ wirkt ein wenig angestaubt. Daher spricht man heute – wie in Frankreich, Spanien, Italien oder der Schweiz seit langer Zeit üblich – eher vom „Apéro“, um das zwanglose Zusammenkommen von Menschen zu ganz unterschiedlichen Anlässen zu beschreiben, unabhängig von der Mahlzeit beziehungsweise Tageszeit.

„Früher war der Aperitif in der Regel das Getränk vor dem Abendessen. Er wurde zwischen 17 und 19 Uhr gereicht und sollte die Zeit bis zum Essen überbrücken“, erinnert sich Natalie Lumpp. Der Grundgedanke beim gemeinsamen Umtrunk ist ohnehin seit jeher unverändert. Schon die Griechen oder die alten Römer zelebrierten dadurch Geselligkeit beziehungsweise Brüderlichkeit

und verliehen dem Brauch damit einen sozialen, beinahe rituellen Charakter. Dass gerade jüngere Generationen heutzutage einen völlig neuen Zugang zum Aperitif/Apéro benötigen und entsprechende Drinks anders angeboten werden müssen, steht für die Wein-Sommelière außer Frage.

KREATIV UND SAISONAL

Es reicht selbstverständlich nicht mehr zu fragen „Darf es vorab ein Aperitif sein?“, ist sich Lumpp sicher. Ob in Restaurants, Bars und Clubs, es brauche Personal mit Fachkompetenz, Leidenschaft und vor allem Kreativität, das den Menschen Lust auf ein entsprechendes Getränk macht. Natürlich spielt dabei die Gestaltung der Getränkekarte eine entscheidende Rolle. Denn eines ist klar: Mit einer 80er-Jahre Aufmachung und 0815-Drinks geht schon lange nichts mehr. „Eine Karte sollte heutzutage wirklich ansprechend gestaltet sein und neben regionalen und Bio-Produkten auch auf die Saisonalität eingehen, zum Beispiel mit speziellen Herbst- oder Win-

terdrinks, eben passend zur jeweiligen Jahreszeit. Im Winter eignen sich etwa Zimtstangen, Bratapfelsirup, Sternanis oder Nelkensirup, damit schmeckt es gleich weihnachtlich“, erläutert die Weinexpertin aus Baden-Württemberg.

Wie erfolgreiches Marketing funktioniert, könnten sich die Deutschen dabei in einigen Südländern abschauen. Beispielsweise in Italien werde beim Anpreisen der Getränke deutlich mehr

”

Ich predige seit Jahren, dass man den Leuten den Aperitif auch richtig anbieten muss.

Natalie Lumpp
Wein-Sommelière

VITA



Natalie Lumpp
Wein-
Sommelière

Als Sommelière arbeitete Natalie Lumpp in renommierten Spitzenbetrieben, von der Traube Tonbach und dem Hotel Bareiss in Baiersbronn bis hin zum Schlosshotel Bühlerhöhe. Ob Plácido Domingo, Nelson Mandela oder Boris Becker – viele internationale Stars waren bereits Gäste bei der Baden-Württembergerin und haben sich von ihr edle Tropfen kredenzen lassen. Ihre profunden Kenntnisse und Erfahrungen überzeugen, animieren und führen am Ende zu einer neuen Dimension des Genießens.

1993 gewann Natalie Lumpp den Badischen Weinwettbewerb, zudem erhielt sie die Trophée Ruinart, die ihr den Titel „Bester Sommelier Deutschlands 1997“ einbrachte. Heute ist sie als freiberufliche Weinberaterin tätig.

auf den Faktor Emotionalität gesetzt, sprich auf Lebensfreude. „Als ich im Sommer ein Lokal am Gardasee besucht habe, konnte ich auf der Getränkekarte vier Seiten mit Spritz-Varianten entdecken. Das war beeindruckend, und ich bin mir sicher, der Spritz-Trend wird sich im kommenden Sommer hierzulande noch einmal deutlich verstärken“, prognostiziert Natalie Lumpp. Die Chancen, dass sich das bewahrheitet, dürften angesichts der verstärkten Nutzung von beliebten Social-Media-Kanälen als Marketing-Tool steigen. „Früher sind beispielsweise die Trends aus Italien nach circa zwei Jahren auch nach Deutschland herübergeschwabbt. Heute geht das mit TikTok, Instagram & Co. natürlich deutlich schneller.“

Ein weiterer wichtiger Aspekt des Apéro zuhause ist laut Lumpp die zunehmende Wertschätzung, die damit einhergeht. Wer Freunde in die eigenen vier Wände einlädt und diese mit ausgefallenen, eigens kreierten Drinks überrascht, bringe den besonderen Stellenwert gegenüber seinen Gästen zum Ausdruck. „Ich würde mir allerdings weniger Zucker und mehr Säure in den Drinks wünschen, das ist in den vergangenen Jahren etwas verloren gegangen. Es gibt zum Beispiel tolle Trends mit Apfelessig. Der Einsatz von

Säure ist auch gut für die Verdauung, weil sie die Magensäfte anregt.“

WENIGER ALKOHOL

Dass es zunehmend auch mit weniger Alkohol geht, beweist die Vielzahl alkoholfreier beziehungsweise alkoholreduzierter Varianten, die fast alle Hersteller inzwischen anbieten. Und das vor allem deshalb, weil die jüngere Verwenderschaft sie verstärkt nachfragt. Einige Entwicklungen, wie etwa der Sirup-Trend oder die immer ausgefalleneren Variationen innerhalb der Saftkategorie, könnten die Nachfrage nach leichteren, „trinkbareren“ Drinks zusätzlich befeuern.

Nach Meinung von Natalie Lumpp dürfen die Deutschen bei der Kreation neuer Drinks – trotz einer zuletzt gestiegenen Experimentierfreude – in Zukunft gerne noch mutiger werden. Vorbilder gebe es genügend. „In Taiwan kombiniert man aktuell Eistee mit Cheese, das Topping besteht dabei aus Frischkäse, Schlagsahne sowie Zucker und Salz. Oder schauen Sie nach Italien, dort wird sogar ein Spritz mit Gorgonzola-Likör angeboten“, erzählt die Weinexpertin und plädiert neben Ideenreichtum und Leidenschaft für mehr Bitternoten in den Getränken, denn sie sorgen für mehr Komplexität.

• Mirko Jeschke

It's Apéro Time: Wenn Freunde, Familie oder auch Arbeitskollegen in lockerer Atmosphäre zusammenkommen, wird vor allem Geselligkeit und Lebensfreude zelebriert.

„
**Ich würde mir weniger
Zucker und mehr Säure
in den Drinks wünschen.**

Natalie Lumpp
Wein-Sommelière



Fotos: stock.adobe.com/martistudio, aen seidhe, Jasmina