

**CAMPARI**<sup>®</sup>



# APERITIF - GUIDE

PERFEKTE DRINKS MIXEN

**CRODINO**<sup>®</sup>



#ENJOYRESPONSIBLY

# DER APERITIF

Mehr als nur ein Getränk vor dem Essen

„Vorweg“: Der Begriff Aperitif leitet sich vom lateinischen aperire – öffnen – ab. Heute kennen wir ihn auch als Bitter. In Italien steht der Aperitivo für einen ganzen Lifestyle – die Gewohnheit, sich abends in Bars zu Getränk und Snacks zu treffen, um den angenehmen Teil des Tages einzuläuten. Dieses Ritual wird auch in Deutschland immer beliebter. Mit CAMPARI und CRODINO hast du eine perfekte Basis für verschiedenste Aperitive.

**CAMPARI** – der wohl bekannteste Aperitif soll 1860 von Gaspare Campari im italienischen Novara, unweit von Mailand erfunden worden sein.



# INHALT

---

APERITIF-GUIDE

CAMPARI & CRODINO

EISWÜRFEL-1x1

TIPPS

FILLER

SPRITZ

CAMPARI SPRITZ  
CRODINO SPRITZ

GARNITUR

COCKTAILS

CAMPARI SODA  
CAMPARI NEGRONI  
CAMPARI NEGRONI SBAGLIATO  
BOULEVARDIER  
AMERICANO



# EISWÜRFEL-1x1

IMMER DIE PERFEKT PASSENDEN EISWÜRFEL ZUM APERITIF.

Gekaufte Eiswürfel sind geruchs- und geschmacksneutral.  
Durch spezielle Herstellungs- und Gefrierprozesse sind sie kristallklar  
und nicht milchig-trüb, wie oft bei selbstgemachten Eiswürfeln.

## ICE BALLS

Der Hingucker unter  
den Eiswürfeln



## CRUSHED ICE

Das Must-have für  
jede gute Theke



## ORIGINAL ICE CUBES

Das Original für  
eiskalte Drinks



## ICE CUBES

Der Allrounder  
unter den Eiswürfeln



# TIPPS VOM SPEZIALISTEN

---

APERITIF-GUIDE

WALTER GOTT  
**ICE FACTORY**

TIPPS . TIPPS . TIPPS . TIPPS

Fülle das ganze Glas mit Eis, denn dann wird das Getränk schneller gekühlt und verwässert nicht.

Ein Eisball bricht den Drink auf und lässt ihn kräftig und frisch schmecken.

Je größer das Eis, desto besser: Verdoppelt man die Größe der Würfel, verdreifacht sich das Volumen und das Eis schmilzt langsamer.

Lieber 2-3 große Eiswürfel anstatt 8 kleine verwenden.



# FILLER

---

FILLER, auch MIXER genannt, sind alkoholfreie Getränke, die zum Mixen von Cocktails verwendet werden – wie Tonic, Sodawasser, Bitter Lemon und Ginger Ale.

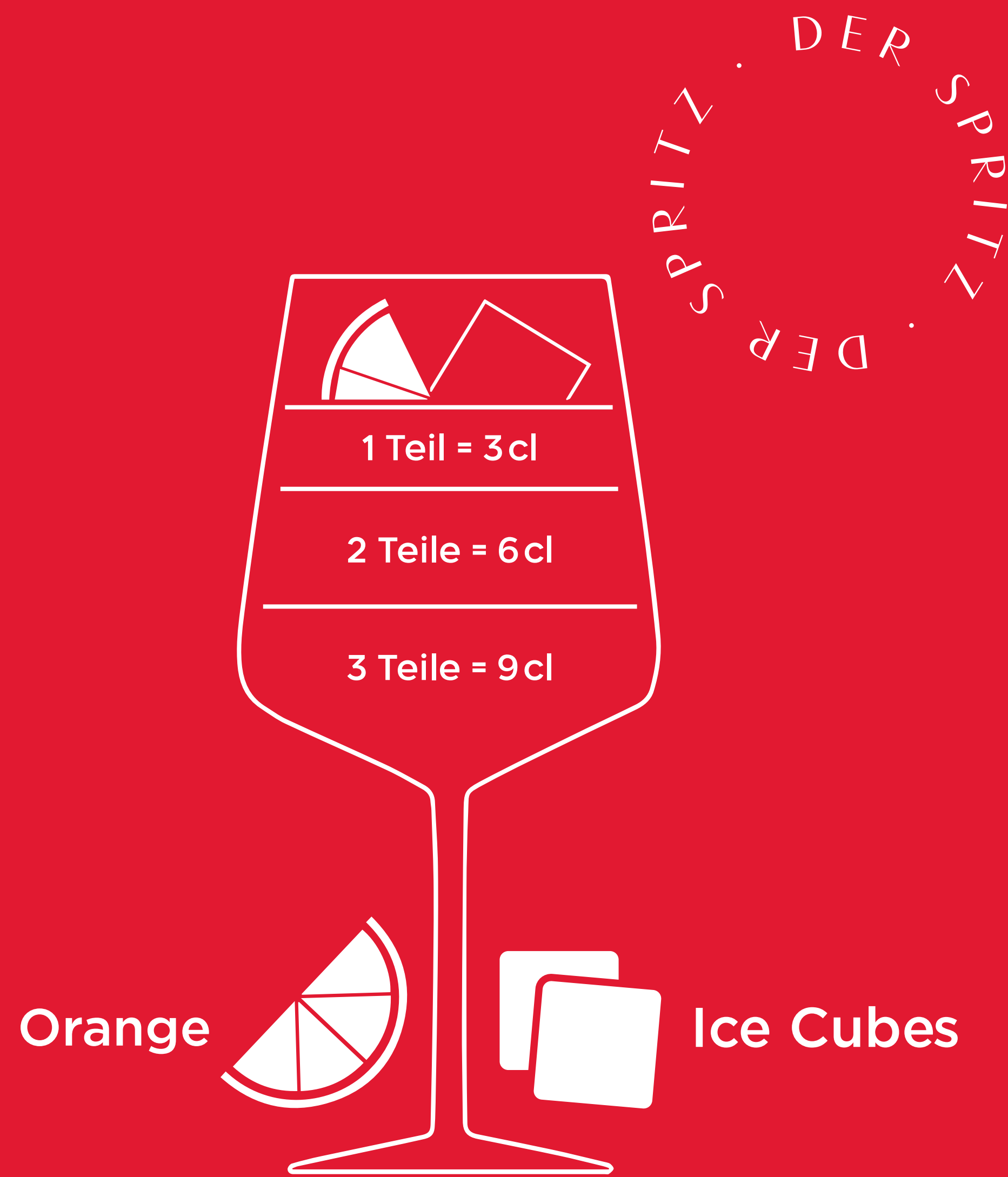
Sie reduzieren den Alkoholgehalt durch Verdünnen oder gleichen den Geschmack besonders starker Getränke und Spirituosen aus.

# DER SPRITZ

Ein Spritz, auch **SPRIZZ** oder Veneziano, ist ein Aperitif aus wenigen Zutaten. Klassischerweise mit Weißwein, Mineralwasser und/oder Prosecco gemischt.

GEMISCHT WIRD IMMER IM VERHÄLTNIS 3-2-1.

Aperol Spritz ist der Klassiker schlechthin. Aber je nach Geschmack kannst du auch Campari oder Crodino oder eine andere Basis-Spirituose wählen und so deinen Spritz mit sehr einfachen Mitteln variieren.



# CAMPARI SPRITZ



Erfrischender Geschmack. Herb. Spritzig.  
Die zeitlose italienische Aperitif-Ikone.

## ZUTATEN

9 cl Prosecco  
6 cl Campari  
Spritzer Soda  
Orangenschnitz

## ZUBEREITUNG

1. Weinglas randvoll mit Eiswürfeln füllen.
2. Den Prosecco und anschließend den Campari hinzufügen.
3. Mit einem Spritzer Sodawasser auffüllen.
4. Als Schlussakzent mit einem Orangenschnitz garnieren.

## EISWÜRFEL

Viereckige  
Volleiswürfel

## GLAS

Weinglas



# MIONETTO

Der Qualitäts-Prosecco definiert sich durch seine hell leuchtende strohgelbe Farbe, eine intensive Perlage, das fruchtige Bukett nach Golden-Delicious-Äpfeln, Birnen und Honig sowie durch feine Aromen nach Akazien.



UNSER TIPP . UNSER TIPP .

MIONETTO  
PROSECCO  
DOC TREVISO BRUT



**MIONETTO**  
FONDATA NEL 1887

# CRODINO SPRITZ

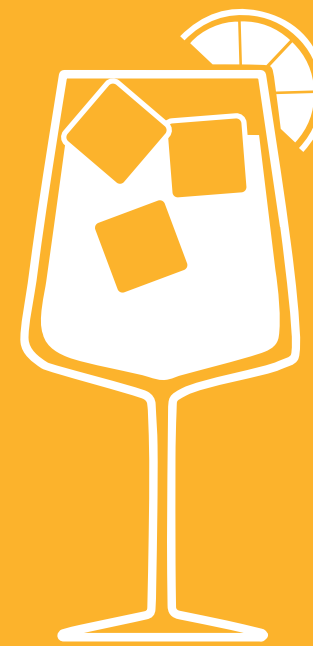


## Tipp vom BARTENDER

Für den perfekten Aperitivo-Moment den Spritz in Kombination mit Fingerfood wie italienischen Cicchetti genießen.

## ENTDECKE DEN ALKOHOLFREIEN APERITIF ALS SPRITZ

Crodino ist der besondere alkoholfreie Aperitif mit dem unverkennbar samt-bitteren Geschmackserlebnis. Crodino wird aus über 30 Kräutern und Fruchtexttrakten hergestellt und ist ein fester Bestandteil der italienischen Genussskultur.



## GANZ EINFACH ZUBEREITET

1. Eis in ein Weinglas geben.
2. Crodino Fläschchen in das Glas gießen.
3. Mit einem Spritzer Sodawasser auffüllen.
4. Anschließend mit einer Orangenscheibe garnieren.







# DER COCKTAIL

Als Cocktail im klassischen Sinn wird ein alkoholisches Mixgetränk bezeichnet, das aus zwei oder mehr Zutaten besteht, von denen mindestens zwei alkoholischen Ursprungs sind!

# CAMPARI SODA



APERITIF-GUIDE

LONGDRINK

Der perfekte Aperitif –  
dank seiner Leichtigkeit und einer erfrischend herben Note.

## ZUTATEN

6 cl Campari  
18 cl Sodawasser

## ZUBEREITUNG

1. Den gut gekühlten Campari in ein mit Eiswürfeln gefülltes Stielglas geben.
2. Mit Soda auffüllen.
3. Wahlweise mit einem Orangenschnitz garnieren.

## EISWÜRFEL

Viereckige Volleiswürfel

## GLAS

Stielglas



# CAMPARI SODA

Der Campari Soda wurde erstmals 1932 kreiert und gilt weltweit als der erste Premix-Cocktail. Seine ikonische Flasche wurde von Fortunato Depero in den 30er-Jahren entworfen.

## SCHON GEWUSST?

In der Bar Camparino, die Gaspare Campari 1915 selbst in Mailand eröffnete, ist der Campari Soda bis heute das meistbestellte Getränk.



# CAMPARI NEGRONI

## Tipp vom BARTENDER

Die Eiswürfel brechen den Drink auf und lassen ihn kräftig und frisch schmecken. Durch das Schmelzwasser entfaltet sich das Aroma - das „Verwässern“ lässt den Geschmack nicht zu hart werden und hilft dabei, dass die Komponenten besser miteinander harmonieren.

Der Gin kann wahlweise durch eine andere Spirituose ersetzt werden.



Der perfekte Aperitif – dank seiner Eleganz und einer erfrischend herben Note.

### ZUTATEN

3 cl Campari  
3 cl Vermouth  
3 cl Gin

### ZUBEREITUNG

1. Den Campari, Bulldog Gin und Vermouth in einen mit Eiswürfeln gefüllten Tumbler geben.
2. Gut umrühren.

### EISWÜRFEL

Ice Balls

### GLAS

Tumbler



# CAMPARI NEGRONI SBAGLIATO

APERITIF-GUIDE

COCKTAIL

Sanfte Aromen treffen auf vollen Geschmack und starke Persönlichkeit.

## ZUTATEN

3 cl Campari  
3 cl Vermouth  
3 cl Prosecco  
Orangenzeste

## ZUBEREITUNG

1. Tumbler mit Eiswürfel füllen.
2. Campari, Vermouth und Prosecco hinzugeben.
3. Leicht umrühren
4. Mit einer Orangenzeste garnieren.

## EISWÜRFEL

Ice Balls

## GLAS

Tumbler

„Negroni Sbagliato“ bedeutet „Falscher Negroni“, weil er nicht mit Gin zubereitet wird, sondern mit Prosecco oder Schaumwein.

# AMERICANO



Bekanntheit erlangte der Americano nicht zuletzt auch durch Ian Flemings James Bond, der in „**Casino Royale**“ als ersten Drink einen Americano bestellt.

APERITIF-GUIDE

COCKTAIL

Diese Version des klassischen Negroni besticht durch eine erfrischende Leichtigkeit und Aromavielfalt.

## ZUTATEN

3 cl Campari  
3 cl Vermouth  
Spritzer Soda  
Orangenschnitz/Zitronenzeste

## ZUBEREITUNG

1. Campari und Vermouth in einen Tumbler geben.
2. Mit Eiswürfeln befüllen.
3. Einen Schuss Sodawasser zugeben und leicht umrühren.
4. Mit einem Orangenschnitz und/oder einer Zitronenzeste garnieren.

## EISWÜRFEL

Viereckige Volleiswürfel

## GLAS

Tumbler

# BOULEVARDIER

APERITIF-GUIDE

COCKTAIL

Der weltberühmte Klassiker nach dem Originalrezept – vollmundig und bitter.

## ZUTATEN

3 cl Campari  
2 cl Vermouth  
Orangenzeste  
3 cl Bourbon

## ZUBEREITUNG

1. Campari, Vermouth und Bourbon in ein Glas mit Eiswürfeln geben und gut umrühren.
2. Den Inhalt in ein mit Crushed Ice gefülltes Cocktail-Glas geben.
3. Mit einer Orangenzeste garnieren.

## EISWÜRFEL

Crushed Ice

## GLAS

Cocktail-Glas

## Tipp vom BARTENDER

Die weiße innere Schale nicht entfernen. Sie gibt ihren bitteren Geschmack an den Cocktail ab und durch das Abflämmen der Öle gelangen Noten von Karamell in den Drink. Dazu sieht es auch cool aus!





# ZESTE, SCHNITZ UND SCHEIBE

Fruchtige Deko aus Zitrusfrüchten gibt dem Drink die besondere Note. Mit Zesten, Schnitzen und Scheiben von Orangen oder Zitronen entstehen im Handumdrehen echte Eyecatcher.

S  
C  
H  
E  
I  
B  
E  
·  
Z  
E  
S  
T  
E  
·  
S  
C  
H  
N  
I  
T  
Z  
·  
Z  
I  
N  
H  
I  
L  
F

## TIPP #1

**ZESTEN** – Streifen der Schale von Zitrusfrüchten – nur aus der bitterstofffreien oberen Schale schneiden. Verwende dafür ein Ziseliermesser, auch Zestenreißer genannt.

**TYPISCHE FORMEN:** dünne Streifen, daumenbreite Streifen oder „**TWISTS**“ – gezwirbelte Schale. Für ein akkurates Ergebnis die Ränder mit einem scharfen Messer begradigen.

## TIPP #2

Nimm für die Deko der Drinks am besten unbehandelte Zitrusfrüchte mit einer dicken und farbintensiven Schale. Diese sieht ansprechender aus und enthält viele ätherische Öle, die dem Drink ein besonderes Aroma verleihen. Durch Zwirbeln der Zeste werden sie freigesetzt.

Gib die Schale nur behutsam ins Glas, da sie sehr geschmacksintensiv ist.

## TIPP #3

**FRÜCHTE ODER FRUCHTSCHIEBEN** sind stilvoll und werten den Drink auf. Einfach auf der Unterseite einschneiden und aufstecken.

**FRUCHTSCHNITZE** im Glas, passend zu den Zutaten, verstärken den exotischerfrischenden Geschmack und verleihen dem Drink eine sommerliche Leichtigkeit.



VIEL SPASS BEIM  
PROFESSIONNELLEN  
MIXEN MIT  
**CAMPARI® & CRODINO®**

[WWW.CAMPARI.DE](http://WWW.CAMPARI.DE) | [WWW.CRODINO.DE](http://WWW.CRODINO.DE)