

KOLUMNE

Nie ohne Negroni – Spuren und Spielarten eines Klassikers

Der Nachtfalter widmet sich diesmal keiner Bar, sondern macht sich auf die Spur eines Fixsterns unter den Cocktails. Und diese führt nach Italien, wie so oft.

Urs Bühler 29.6.2019, 05:30 Uhr

Die Leute sind ja nur noch mit Superlativen hinter dem Ofen (oder dem Ventilator) hervorzuholen. Auch in dieser tropischen Nacht eines rekordverdächtigen heissen Junis. So wird selbst auf der offiziellen Tourismus-Website zuerich.com mit unsinnigen Steigerungsformen wie «die kultigsten Bars» hantiert, und natürlich gibt's im Netz auch Hitlisten mit den «kultigsten» Cocktails.

Was aber ist eigentlich der Trenddrink dieses Sommers, der Nachfolger von Hugo, Lillet vive und Co.? Unser Falter weiss einzig, dass einer seiner langjährigen Favoriten unter den Klassikern gerade wieder in aller Munde ist: Negroni! Nun gut, das Revival ist ein kleines bisschen gesteuert vom Hersteller der Original-Hauptzutat, des italienischen Bitterlikörs, der hierzulande mit der Evergreen-Zeile «I nime no en Campari Soda» unsterblich geworden ist. Gaspere Campari ersann ihn und erfand dann auch den Americano, bestehend aus Campari, rotem Wermut und Soda. Diesen soll sich laut Ursprungsmythos eines Abends im Jahr des Herrn 1919 ein gewisser Graf Camillo Negroni in seiner Florentiner Lieblingsbar etwas schlagkräftiger als üblich gewünscht haben. Also habe der Barkeeper das Soda durch Gin ersetzt – die angebliche Geburtsstunde des Negroni, der noch heute wirklich ziemlich einfahren kann.

Es gibt andere Versionen der Entstehungsgeschichte. Aber man soll die 100-Jahr-Jubiläen feiern, wie sie gefallen. Und das tut die Campari-Gruppe, die sich inzwischen auch Marken wie Braulio und Cynar einverleibt hat, mit strategisch platzierten Superlativen. Nun gut, dem Negroni, dessen Namen man auch in Zeiten überbordender Political Correctness noch laut rufen darf, gebührt durchaus etwas Schwärmerei: Der schlichte Zauberer betört Frauen- und Männerkehlen gleichermaßen mit seiner Balance aus Bitterkeit, Süsse und Tiefe, die auch dem Leben an sich gut ansteht. Ernest Hemingway war ihm verfallen und Orson Welles, der ihn schon 1947 rühmte, als er in Rom «Black Magic» drehte. James Bond jedoch greift sehr selten zu diesem Mittelchen, das ohnehin gerührt gehört und nicht geschüttelt, wie er seinen Martini mag.

Dem Falter schmecken einige der zahlreichen Negroni-Spielarten noch besser als das Originalrezept. Und der Campari – nicht mehr mit Schildläusen gefärbt und somit wohl als vegan geltend – hat ohnehin längst starke Konkurrenz erhalten. Dazu zählt der traditionsreiche Martinazzi der Berner Firma Matter-Luginbühl, deren [Gran Classico Bitter](#) sogar die favorisierte Negroni-Zutat des Falters ist (und mittlerweile auch vieler seiner Gäste). Natürlich gibt's den Negroni, den einige Bars wie das Zürcher «Sacchi» aus der Pistole zapfen, für den Hausgebrauch, auch fertig gemixt in Flaschen (gelungen ist das fassgereifte Ergebnis des Labels Barrel Aged Brothers). Aber das ist nur für Faule, denn selbst Laien können ihn kinderleicht selbst zubereiten, durchaus auch nach dem Prinzip Handgelenk mal Pi.

Das hat sich jüngst auch im Ursprungsland dieses Klassikers gezeigt, wo der Falter im lombardischen Pavia strandete und die Wartezeit zwischen zwei Zügen in Bahnhofsnahe überbrückte. Er bestellte einen Negroni für sich, einen Americano für die Gefährtin. Und der Herr hinter dem Tresen meinte mit ratloser Miene, der Barkeeper sei schon gegangen, ob's ein schlichter Sangria nicht auch täte. Der Falter schüttelte das Köpfchen, leitete das Gegenüber Schritt für Schritt an und konnte am Ende den Preis für das ganz passable Resultat selbst bestimmen. Das durfte er in seiner Heimatstadt noch nie. Dafür beteiligen sich just diese Woche gegen vierzig Zürcher Lokale an der [«Negroni Week»](#), einer jährlich durchgeführten Aktion mit weltweit über zehntausend einbezogenen Betrieben. Aber natürlich meinen Präventivmediziner mit ihrem Ratschlag, in Hitzeperioden speziell viel zu trinken, nicht zwingend diesen starken Drink.

KOLUMNE

Der Nachtfalter in der «Bar Sacchi»: Revolverhelden

Der Nachtfalter flattert diesmal kurz vor Mitternacht in die Bar Sacchi, ein apartes kleines Lokal im Zürcher Kreis 3 mit einer Schusswaffe, die harmlos ist.

Urs Bühler / 14.4.2018, 10:00



Newsletter Zürich

Einmal pro Woche gibt es vom Zürich-Ressort der NZZ die wichtigen News, Veranstaltungstipps und Hinweise auf gute Lokale und Restaurants kostenlos ins E-Mail-Postfach. [Hier können Sie sich mit einem Klick kostenlos anmelden.](#)

Copyright © Neue Zürcher Zeitung AG. Alle Rechte vorbehalten. Eine Weiterverarbeitung, Wiederveröffentlichung oder dauerhafte Speicherung zu gewerblichen oder anderen Zwecken ohne vorherige ausdrückliche Erlaubnis von Neue Zürcher Zeitung ist nicht gestattet.