

HIGH.



*LUCKY
LUCIANO*

TRISOUX, MÜNCHEN

4 cl Nardini Acqua di Cedro (Zitronenlikör)

1 cl frischer Zitronensaft

Schweppes Dry Tonic

Im Highball-Glas auf Eiswürfeln bauen und
mit Zitronenzeste und Minze garnieren

BUT LOW.

Ein Zusammenspiel aus gestiegenem Gesundheitsbewusstsein, »Mindfulness«, Aperitif-Sehnsüchten und dem Wunsch leichter und bewusster zu trinken: Low ABV – ein Fachbegriff, der in der klassischen Barkultur eine alternierende Genusskategorie massentauglich sprudeln lässt. Dem Zeitgeist geschuldet, aber nicht neu, dehnt er sich bis spät in die Nacht aus. Neu ist das Kreativ-Angebot in Bars, die mit alten und neuen Produkten auf wachsende Nachfrage reagieren.

TEXT Michaela Bavandi

FOTOS Jule Frommelt, DRINKDESIGN Sam Orrock



Sobald im Frühjahr die ersten Sonnenstrahlen Münchens Boden erwärmen, stimmen auch die Bars der *nördlichsten Stadt Italiens* mit ein. Auf den »Terrassen des Gardasees«, wie PHILIPP FRÖHLICH von der TRISOUX BAR apostrophiert, herrscht *dolce vita*, verbunden mit Daytime Drinking, Aperitifkultur und Geselligkeit. Aufgetischt werden Zitronenliköre wie Acqua di Cedro, Chinotto oder Liköre wie Suze in Highball-Varianten, biodynamische und Naturweine, Aperitifweine oder verstärkte Weine wie Wermuts, Sherry oder Port mit Tonic als Longdrinks, im Highball-Format oder als Cocktailbasis für einen smarten »Adonis«, der Wermut und Sherry zu einem Cocktail-Ensemble vereinigt. Erfrischende, geschmackvolle Aperitifs in der Kartenrubrik *Start your night right* versüßen den Nachmittag oder stimmen *low* auf die Nacht ein. »Oft gehen die Bezeichnungen in der Wahrnehmung Hand in Hand. »Low ABV« aber bedeutet einen vollwertigen Drink mit Aroma und Geschmack – aber weniger Alkoholgehalt. Aperitifs versprechen etwas Leichtes und sind im Low-ABV-Bereich angesiedelt. Aber es gibt auch Drinks, die aus dem Aperitif-Rahmen fallen«, sagt Fröhlich.

»Low ABV kann, muss aber kein Aperitif sein. Es sind zwei Paar Schuhe«, unterscheidet auch FILIP BOCHEŃSKI von der Berliner *Fabelei*. Eher trocken und leicht regt ein Aperitif den Appetit an. Low ABV hingegen eröffne ein vielfältiges Aromen-, Geschmacks- und Stärkespiel. Das reizt die Kreativität der Bartender und die Entdeckungslust der Gäste. In gedeihender Aperitifkultur lotst Bocheński mit Terrasse und Lokalöffnung bewusst bereits um 17 Uhr ein wenig südeuropäische Atmosphäre an



SBAGLIATO HIGHBALL

CINCHONA BAR, ZÜRICH

2,5 cl Campari
2,5 cl Matter Rosso Vermouth
8 cl Prosecco

Zutaten in einem Rührbecher zusammen-
geben, auf Eiswürfeln in Highball-Glas
gießen und mit Zitronen- und Orangen-
zeste garnieren

die Spree-Metropole. »Jahrtausendealte Kulturgetränke wie Wermut oder Sherry erlauben viele Varianten, passen gut in die gesundheitsbewusste Zeit und sind nach der elterlichen Generation wieder interessant«, sagt der Betreiber. Schlicht mit Tonic oder Soda aufgegossen, erfrischen sie als Aperitif. In stärkerem, aber eben immer noch niedrigalkoholischem Gewand formieren sich die verstärkten Weine zu einem sommerlichen Cobbler mit Granatapfel und saurer Orange – ein leichter, fruchtiger und auch für den Winter wandelbarer Genuss.

»Nüchtern« betrachtet ...

Nüchtern betrachtet handelt es sich bei Low-ABV-Drinks um solche, die einen niedrigeren Alkoholgehalt als die hochprozentigen, klassischen Drinks ergeben und daher vergleichsweise maßvoll durch die weltweite Tresenland-



KARWENDL HIGHBALL

LIQUID DIARY, INNSBRUCK

2 cl Mezcal
3 cl Latschenkiefer-Likör
2 cl frischer Zitronensaft
Almdudler

Im Highball-Glas auf Eiswürfeln bauen
und mit Grapefruitzeste und Kiefern-
nadel garnieren

schaft geistern – in älteren Büchern stößt man für sie auch manchmal auf den Terminus der »Medium Cocktails«. Ein derzeit enorm wachsendes Trinkformat, das vermutlich weiter in die Höhe schnellen wird. »Es geht gerade erst richtig los«, nimmt JÖRG MEYER an, der auch jenseits einer »Wermutswemme« oder Sherry und Port die Produktwelt durchstößt. »Definitiv ein schwellendes Segment«, so der Tenor in der Bar-Branche.

Charakteristisch für das breit gefächerte Thema sind verstärkte (fortifizierte) Weine wie Wermut, Sherry und Portwein oder der französische Pineau des Charantes wie ein griechischer Samos. Weine und Aperitifweine wie Lillet oder Dubonnet, Bitterliköre und Amari rücken ebenso in den Vordergrund. Nicht nur als aromastiftende Komponenten in klassischen Drinks oder Highballs, sondern als Protagonisten, um meist ohne eine hochprozentige Basis im herkömmlichen Sinne einen komplexen, leicht alkoholischen Cocktail zu stiften.

»Drinks aus *vins fortifiés* wie Wermut oder Dubonnet mit Soda aufgespritzt machen wir schon seit mehr als 30 Jahren. Nach dem Mot-

to: Wermut vertreibt die Schwermut«, betont CHARLES SCHUMANN gerade im Hinblick auf die Mediterranisierung in München. Tonics, wie sie gängig und gefällig Wermuts oder andere Kräuter- und Bitterliköre mit Leichtigkeit im Glas komplettieren, habe es damals nicht in dieser Auswahl gegeben und kämen erst jetzt verstärkt zum Einsatz.

Tatsächlich korreliert und korrespondiert Low ABV mit der in Südeuropa gepflegten Apéro-Kultur, wo verstärkte Weine eine tragende Rolle spielen. »Der Apéro ist das Sinnbild für Sozialität, Kommunikation und Genuss, zu dem jeder leichten Zugang hat. Das fängt schon beim unkomplizierten Bier oder Weißwein-Spritzer an. Mit einem Sazerac beispielsweise geht das nicht, die Late-Night-Trinkkultur ist einfach eine andere, kleinere Zielgruppe«, so der Tür-7-Bartender, Bar-Berater und Sensorik-Experte REINHARD POHOREC. Für ihn besteht der Clou der wachsenden, massentauglichen Low-ABV-Geschichte als Zug der Zeit darin, einen leicht alkoholischen Drink-Genuss zu kreieren, ohne auf Komplexität, Aromen, Geschmack und Vielschichtigkeit zu verzichten. Das eröffne ein weites Kreativfeld, das nicht auf einige wenige Basis-Produktgruppen wie Wermut oder genaue Volumenprozent zu reduzieren sei. »Das können auch ein leichter Gin und Tonic, abgewandelte Klassiker wie ein »Reverse Martini«, ein Martinez oder Highballs sein. Aber man muss die Kirche im Dorf lassen: Wenn schon Low ABV, dann keinen Vesper Martini, das macht keinen Sinn«, findet der Wiener, der sich aus Passion für weinbasierte Bar-Produkte und verstärkte Weine der Herstellung der »Königsklasse Wermut« (mit Pontica Red Vermouth) widmet.

ΑΠΟ ΤΟ 1888

METAXA[®]
THE ORIGINAL GREEK SPIRIT

ERFRISCHEND-LEICHTER APERITIF-GENUSS

MARE FRISIUM

4 cl METAXA 7*

2 cl Vermouth (z.B. Antica Formula)

2 cl frischer Zitronensaft

6 cl Schweppes Russian Wild Berry
Basilikum





FABELEI COBBLER

FABELEI BAR, BERLIN

6 cl Belsazar Red Vermouth
2 cl Valdespino Pedro Ximenez Sherry
2 cl Hausgemachte Grenadine
2 cl »Saure Orange«*

*(frischer Orangensaft, pro 100 ml
angereichert mit 2 g Apfelsäure und 3,2 g
Zitronensäure)

Im Weinglas auf reichlich Crushed Ice bauen
und mit Minzezweigen garnieren

Die Intensität des Drinks steht im Zentrum

In seiner American-Bar-Original-Buchausgabe erwähnt Charles Schumann den Weißwein-Spritz als Aperitif, der beim Get together in der Wein- und Biernation Österreich als *G'spritzer* oder *Sommerg'spritzer* einer der beliebtesten Longdrinks ist. Rechnerisch im Low ABV verankert, fehlt es ihm doch an aromatischer, geschmacklicher Kraft: »Das Kriterium für Low ABV, in dem viel Kreation steckt. Bei uns ist das schon länger ein Thema. Wir mixen sehr viel in diese Richtung. Die Nachfrage der Gäste nach weniger Alkohol ist da, und die Qualität der Produkte ist eindeutig angewachsen«, erklärt PHILIPP M. ERNST von den Wiener Bars JOSEF und JOSEF HIGHBALL BAR mit Bitterlikören, Portweinen, Sherrys und Wermuts im Rückbuffet für dieses Segment. Mit Highball-Kreationen oder Übersetzungen klassischer Josef-Cocktails sei man für leichtere Trinkfreuden wie dem »Wintermärchen« mit Riesling Wermut, Gin, Kamillenblüten und Heusirup samt Tonic oder einem Negro-

ni Sbagliato bestens bedient. »Wer gar keinen Highball mag, dem empfehlen wir gerne einen Portwein-Sour«, so Ernst, der dann einen Late Bottled Vintage als klassischen Sour im Tumbler serviert.

»Low« kann einerseits bedeuten, alkoholische Getränke mit weniger Alkoholgehalt, andererseits weniger Alkohol an sich zu trinken. Für Gäste, die nicht auf Negronis oder Martinis verzichten wollen, gibt es mancherorts bereits Miniatur-Cocktails nicht nur auf Nachfrage, sondern auf regulären Barkarten vermerkt. »Mini Martini hour is back«, lockte jüngst die australische MAYBE SAMMY BAR in Sydney, die nebenbei auch Mini Irish Coffee serviert.

Auch die Umkehr der Mengenverhältnisse zwischen Spirituose und verstärktem Wein wie im Manhattan ist für Low-Drinks praktikabel, wenngleich nicht unüblich oder neu. Aber weiterentwickelt. So ist ein Negroni bis in den Low-Bereich dehnbar: »Er lässt sich in verschiedene Richtungen gestalten, indem man mit alkoholfreiem Wermut und Bitters mixt, um nicht auf Gin zu verzichten, der dann mit zwei alkoholfreien Komponenten versetzt wird«, sagt DAMIR BUŠIĆ vom Innsbrucker LIQUID DIARY. Auch die Variante mit alkoholfreiem Gin-Destillat als Basis mit Bitter und Wermut wäre denkbar. Der Trend zu leichteren Getränken ist auch in Tirols Bergwelt angekommen, obschon ihre Aperol-Kultur weniger ausgeprägt ist als in Meran oder Bozen, aber mehr als in Ostösterreich. Leichte Drinks sind bei vielen Stammgästen gerade im Sommer gefragt. »Wenn jemand aber nicht auf Single Malt verzichten möchte, kann man anstatt einer Sour- die Highball-Variante mit selbst gemachtem Cordial und Tonic vorschlagen«, sagt Bušić. Neben Champagner-Cocktails als Bestsellern ist es im Liquid Diary vor allem der »Prosecco mit Spaß« – mit selbst gemachten Cordials –, der an populärer Spritz-Welt vorbeilenkt.

Im apéroverwöhnten Zürich zelebriert die CINCHONA BAR des 25hours Hotels als Highball-Hochburg mit Fokus auf fortifizierte Weine seit Eröffnung Aperitif-Kür und Day Drinking im Stil von Low ABV. »Es war von Anfang an eine gute Geschichte. Wermut in Variation mit Soda, Tonic oder als Highball setzt sich durch. Anfangs waren die Augen groß, weil wir keinen Aperol-Spritz servieren. Mittlerweile kommt ein Negroni Sbagliato gut an«, sagt Barmanager MICHAEL KAMPMANN. Das Portfolio wird laufend ergänzt mit lokalen, aber auch alkoholfreien Wermuts für Mules, Klassiker

oder einen alkoholfreien »Vibrante«-Highball, der niemanden zur Spaßbremse werden lässt. »Und wenn man ›Helvetico Mule‹ auf Basis eines Schweizer Wermuts liest, verheißt schon der Name Leichteres als Moscow Mule«, so Kampmann.

Ist Low ABV wirklich eine Kategorie für die klassische Bar?

Dass der Wunsch nach etwas Leichtem zunimmt, ortet auch LUIS ESTRADA, der nach Stationen in Zürichs BAR AM WASSER und ALEX LAKE HOTEL erste Erfahrungen als Bar Consultant macht: »Die Aperitifkultur mit leichten Getränken eines Restaurants unterscheidet sich deutlich vom Barsegment. Das Wort Cocktail wirkt ein wenig abschreckend, daher tendieren viele zu Wein oder etwas Vollmundigem, aber Leichtem. Mit leichten Drinks kann es daher eine schöne Geschichte werden«, sagt Estrada, der im italienischen Restaurant SANTO ZURIGO die Americani-Kategorie mit einem satten Bitters- und Amaro-Portfolio ausbaut. Während seiner Zeit als Barmanager der BALTHO BAR setzte der gebürtige Mexikaner im Low-ABV-Bereich viel auf Sparkling-Cocktails mit sogar Glühwein-Sparklings im Winter. »Sparkling-Cocktails wie der variable Spritz – Aperitivo, Bitter oder Likör, Sparkling – sind elegant und erfrischend. Man hat Gewicht im Glas und bleibt dennoch bei Low ABV. Gerade für Gäste, die eben etwas Spannenderes als Hugo oder G'spritze wollen, ist das eine gute Variante.«

Low ABV auf einige wenige Getränkegruppen zu reduzieren, würde dem in mehrere Richtungen denkbaren und sich nicht eingrenzen lassenden Format nicht entsprechen. Neben neuen Produkten, die Geschmack und Aromenprofil nicht über Alkohol spielen, kommen auch alkoholfreie Destillate ins Spiel. Noch gehören sie nicht zu den ausserkorenen Lieblingen der Barszene und wollen wie Neuland weiterentwickelt und entdeckt werden. Denn mit ihnen ließe sich sowohl ein alkoholfreier als auch ein komplexer Cocktail im Low-ABV-Bereich mixen. »Mit Sicherheit ein großer Trend«, glaubt BASTIAN HEUSER von den SPREEWOOD DISTILLERS, die mit »Humboldt Freigeist« selbst eine alkoholfreie Gin-Variante anbieten. Doch die herausfordernde Herstellung stecke noch in den Kinderschuhen. Entalkoholisierte Weine, Schaumweine und Biere sowie alkoholfreie Bitters und Wermuts mischen in diesem Terrain genauso mit. Die Spielvarianten für weniger alkoholstarke Cocktails sind enorm.

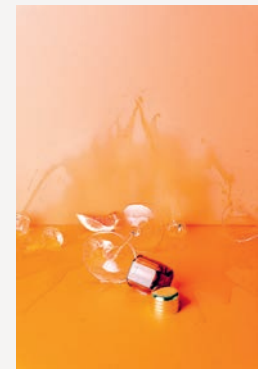
Gästen übrigens ist der Begriff »Low ABV« kaum geläufig. »Der Americano wurde auch nicht als Low-ABV-Cocktail erfunden«, sagt Pohorec. Etabliert ist der italienische Klassiker aus Wermut und Campari zu gleichen Teilen als Paradebeispiel eines leichteren (Aperitif-) Drinks. Generell verlangt das Gäste-Gros nach etwas Leichtem. Aus verschiedenen Gründen, zu unterschiedlichen Zeitpunkten und je nach Stimmung. »Low ABV geht einher mit gestiegenem Gesundheitsbewusstsein und bewusstem Trink-Genuss und ist definitiv ein wachsendes Segment«, ist auch Heuser überzeugt. Low ABV war immer schon da, nur in sehr begrenzter Form, die jetzt durch Konsumentenwünsche anschwillt. Fragt der Verbraucher nach, kommen die Bartender auf den Trichter und die Industrie an den Start. Auch die in den USA derzeit florierenden »Hard Seltzer«-Produkte (Mineralwasser mit ca. 5% Vol. und teilweise Fruchtgeschmack) schafften sich Platz im Low-ABV-Trend.

THE BOAT HOUSE SPRITZ

LUIS ALBERTO ESTRADA,
THE BOAT HOUSE, ZÜRICH

3 cl Aperitivo Isola Verde (CH)
1 cl Grapefruit-Likör
10 cl Crémant
2 Dashes Fee Brothers Plum Bitters

Im Weinglas auf Eiswürfeln oder einem großen Eisblock bauen und mit einer frischen oder gedörrten Grapefruitscheibe garnieren



Um als Hersteller auf das wachsende Segment zu reagieren, denkt auch die Roggen-Whiskey-Destillerie ihren Whiskey in limitierter Edition anders: »Der Stork Club Rosé Rye mit 18% Vol. ist eine Mischung aus Spätburgunder Rosé-Wein mit vierjährigem Rye Whiskey und ganz bewusst auf den Aperitif-Moment, der letztendlich immer Low ABV ist, zugeschnitten«, erklärt Heuser.

Ein Moment, der sich im Zeitalter von Healthstyle und Aperitifkultur massenhafter Nachfrage erfreut und weit über sich hinauswachsen kann.