

DRINKS.

Americano



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zutaten

- **3cl** Campari
- **3cl** Vermouth Rosso (süss)
- Mineralwasser
- Eiswürfel

Zubereitung

1. Campari und Vermouth zusammen mit 2-3 Eiswürfeln in ein O.F.-Glas geben.
2. Gut umrühren.
3. Mit Mineralwasser auffüllen.
4. Mit einer Orangenscheibe garnieren.



Beschreibung

Es heisst, dass der erste Americano in den 1860er Jahren im Caffé Campari von Gaspare Campari serviert wurde. Damals hiess er noch «Milano-Torino», womit man Bezug auf die Herkunft seiner beiden Hauptzutaten Campari und Vermouth nahm. Einige Jahrzehnte später wurde der italienische Cocktail dann so beliebt bei amerikanischen Touristen, dass man ihn umbenannte. Ausserdem diente er als Inspiration für den Negroni Cocktail, der statt Sodawasser Gin enthält. Weitreichende Bekanntheit erhielt der Aperitifcocktail schliesslich durch James Bond: Im allerersten Band der Romanserie von Ian Fleming namens Casino Royale, welches 1953 erschien, bestellte Bond als ersten Drink einen Americano. Zwar assoziieren die meisten Menschen heutzutage den Vesper Martini mit James Bond, doch geriet der Americano dadurch nicht in Vergessenheit. Ganz im Gegenteil: Der Drink gehört zu den Cocktail-Basics, die ein jeder Bartender kennen und beherrschen muss.