

DRINKS.

Hugo



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zutaten

- 10 cl Prosecco
- 2 cl Holunderblütensirup
- 2 Blätter Minze
- 1 Scheibe Limette
- 4 Eiswürfel

Zubereitung

1. Limettenscheibe über dem Glas abspritzen und als Garnitur verwenden.
2. Holunderblütensirup, Minzblätter und Eiswürfel hinzufügen.
3. Mit Prosecco auffüllen.



Beschreibung

Gerade im deutschsprachigen Raum kennt ihn jeder: Den Hugo. Der Cocktail wurde im Jahr 2005 vom Südtiroler Barkeeper Roland Gruber erfunden, als dieser eine Alternative zum populären Aperol Spritz suchte. Er verzichtete gänzlich auf das Beifügen einer Spirituose und mischte stattdessen Prosecco mit Zitronenmelissensirup in einem bauchigen Weinglas auf Eiswürfeln. Dazu kamen ein Spritzer Soda und Minze als Garnitur. Bei der Namensgebung dachte Roland Gruber nicht lange nach - er wählte den typisch deutschen Vornamen Hugo, da er kurz und knackig war. Ausgehend davon gab es Hunderte Nachahmer, während sich die Rezeptur über den Alpenraum Richtung Norden verbreitete. Schnell setzte sich die Variante mit Holunderblütensirup statt Zitronenmelissensirup durch. Zudem wird der Aperitif-Drink manchmal mit Weisswein statt mit Prosecco angefertigt. Viele Jahre lang bestand ein regelrechter Hype um den Cocktail. Obwohl dieser wieder verfliegen ist, hat sich der Hugo einen festen Platz auf vielen europäischen Getränkekarten sichern können.