



C Aufgewacht: amparino in Mailand

Mit übersprühendem (oberpfälzerischem) Charme, einem kleinen Lächeln (siehe Bild) und in einem dunkellila-farbigen Cordanzug mit lila Socken (das zum Thema aktuelle Mode) verhalf das selbstgefällige 70jährige Hobbymodel und Barbetreiber Charles Schumann dem legendären Camparino in Mailand Ende Januar mit seiner Anwesenheit zu neuer Blüte. Dieser Presse-Gag änderte jedoch nichts an der Tatsache, dass Orlando Chiari und Teresa Miani hier weiterhin die Führung innehaben.

Davide Campari, der übrigens der erste Mailänder Bürger war, der in der Galerie das Licht der Welt erblickte (17.11.1867), eröffnete 1915 hier unterhalb seiner Wohnung eine kleine Bar, um u.a. »Bitter all'uso d'Hollanda« zu verkaufen – jenes Getränk (geschüttelt, mit und ohne Eis oder Soda), dass einst Papa Gaspare Campari kreierte: den Campari. Das Camparino (früher La Zucca) liegt zentral am Eingang der weltbekannten Passage Galleria Vittorio Emanuela II im Herzen von Mailand zwischen der Scala und dem Dom. Ein Vergleich mit dem Münchner Camparino gibt es zweifelsfrei nicht und ist auch nicht gewollt.



Ein bisschen Warenkunde

Es soll ein Familienrezept sein und bleiben – angeblich kennt nur Luca Garavoglia, der Präsident der Campari-Gruppe, das vollständige Originalrezept. Allerdings sind von den vermuteten 80 Zutaten einige bekannt, wie beispielsweise Chinin und Bitterkräuter, Zitrusöl, Ginseng, Granatapfel und Orangenschalen. Ein Hauptbestandteil ist weiterhin die Schale des Kaskarillabaums, der auf den Bahamas wächst. Die einzigartige rote Farbe wurde lange aus dem natürlichen Farbstoff Karmin gewonnen (Calcium- und Aluminiumsalze der Karminsäure), der jedoch nur in limitierten Mengen vorhanden ist. Seit 2006 werden künstliche Farbstoffe verwendet, die absolut geschmacksneutral sind: Tartrazin (E102), Azorubin (E122) und Brillantblau FCF (E133, Quelle: www.wikipedia.org).

Die Zutaten werden in destilliertem Wasser eingeweicht und mit Ethanol versetzt. Nach einigen Tagen wird die Mischung in mehreren Filterdurchgängen von Trubstoffen (gibt's auch in Bier oder Wein) befreit, in große, innen verglaste Behälter gefüllt und mit Wasser und Zuckersirup auf Trinkstärke gebracht (Alkoholgehalt je nach Land zwischen 20,5 und 28 %). Nach 30 Tagen Ruhezeit wird das Getränk nochmals gefiltert, in Flaschen abgefüllt und in mehr als 190 Länder verschickt.

