

Ein bisschen Süden im Glas

Die Aperitivo-Kultur bringt mediterrane Lebensfreude auch zu uns. Der Passauer Universitätsprofessor Christoph Barmeyer erklärt, warum Aperol Sprizz, Gin Tonic und Sarti so beliebt sind.

Von *Christin Bredl*

Wer nach einem langen Arbeitstag in Bayern früher zum Feierabendbier griff, lässt sich heute immer öfter von einem leichten Sprizz oder bitteren Aperitif verführen. Ob in Passau, Ingolstadt oder Regensburg – der Aperitivo-Trend aus dem sonnigen Mittelmeerraum hat unsere Biergärten und Bars fest im Griff und verspricht nicht nur Urlaubsfeeling vor der Haustüre. Mit seiner erfrischenden Schwere dient das bayerische Bier ideal als Durstlöcher – auch wenn es schnell gehen muss. Der Aperitif wie ein Aperol Sprizz oder Campari Soda steht dagegen für Entschleunigung und Geselligkeit – eine Tradition, die sich bis in die Antike zurückverfolgen lässt.

„Der Aperitif öffnet nicht nur den Magen, sondern auch die Stimmung, die Vorfreude auf das Essen“, erklärt Prof. Dr. Christoph Barmeyer von der Universität Passau. Er ist Lehrstuhlinhaber für interkulturelle Kommunikation an der Universität und hat sich unter anderem schon mit der italienischen Kultur der Kaffeepause beschäftigt. „Im 19. Jahrhundert haben sich in Turin, Mailand und Venedig die Cafés etabliert, in denen man nach der



Die Aperitivo-Kultur steht für südländische Leichtigkeit: Was einst zwischen Turin und Venedig entstand, trinkt man heute auch in Bayern. – Foto: Christin Bredl

Arbeit ein bitteres Getränk genoss – Wermut, aus dem später Campari und Martini hervorgingen“, so Christoph Barmeyer weiter.

Der „Aperitivo“ sei mehr als nur ein Getränk, er ist ein soziales Ereignis, das in der Regel um 18 Uhr außerhalb der eigenen vier Wände stattfindet. Ein kleiner Drink vor dem Abendessen, begleitet von Oliven, Chips oder Käse. „Und dann sitzt man da eben ein, zwei Stunden und erzählt über Gott und die Welt“, sagt Barmeyer. „Aber nur mit Menschen, die man

gerne mag.“ Diese bewusste Auswahl der Gesellschaft sei entscheidend, erklärt der Kommunikationswissenschaftler. Denn die Menschen nehmen sich bewusst Zeit füreinander: „Beim Aperitif sitzen wir einem Menschen gegenüber, wir schauen ihn an, wir reden, wir konzentrieren uns.“

In einer Zeit, in der viele Gespräche nicht mehr stattfinden oder nur nebenbei oder sogar digital geführt werden, sei das etwas Besonderes. „Ich glaube, die große Gefahr ist, dass man sich nicht

mehr um das Wesentliche kümmert. Und der Aperitif kann uns eigentlich daran erinnern, was wesentlich ist. Also der Mensch, der mir gegenüber sitzt, das Genießen, der Moment“, betont der Lehrstuhlinhaber.

Bei einem Aperitif oder Sprizz gehe es nicht darum, sich zu betrinken, sondern die Qualität des Moments zu genießen – bewusst, aufmerksam und im Kreis geliebter Menschen. In einer schnelllebigen Zeit vermutlich genau das Richtige und das besonders auch

in Bayern, wo Tradition und Geselligkeit seit jeher eng verbunden sind. Mehr über das Ritual hinter der „Aperitivo-Kultur“ sehen Sie im Videobeitrag. Jetzt unter www.pnp.de/video anschauen.



Prof. Dr. Christoph Barmeyer lehrt und forscht an der Universität Passau. Der Kulturwissenschaftler beschäftigt sich auch mit Themen wie der italienischen Lebensart.



Rhabarber-Thymian-Sprizz

Sommerzeit ist Sprizzzeit – auch in der Cocktailbar Journey in Passau. Betreiber Hubert Scheuengraber serviert derzeit viele erfrischende Varianten. Das Rezept für den Rhabarber-Thymian-Sprizz – einen fruchtig-herben Drink mit feiner Kräuternote – hat er zur Verfügung gestellt.

ZUTATEN FÜR 1 PERSON

10 cl Prosecco, 10 cl Rhabarbersaft, 1,5-2 cl Thymiansirup, 1 cl Himbeersirup, gecrashtes Eis
Zum Garnieren: 1 Stück Zitronenschale, 2 frische Thymianzweige
Für den Thymiansirup: 200 ml Wasser, 100 g Honig, 11 g Zucker, 1 Handstrauß frischer Thymian

ZUBEREITUNG

Wasser, Honig, Zucker und Thymianzweige unter ständigem Rühren langsam zum Kochen bringen. Die Hitze reduzieren und einige Minuten leicht köcheln lassen, bis die Masse eine zähflüssige Konsistenz erreicht. Sirup abkühlen lassen. Thymianzweige entfernen und den Sirup durch ein feines Sieb in eine Flasche füllen und kühl lagern.

Ein großes Weinglas zur Hälfte mit gecrashtem Eis füllen. Thymiansirup, Himbeersirup und Rhabarbersaft ins Glas geben, mit gut gekühltem Prosecco auffüllen. Alles einmal vorsichtig umrühren. Mit einem Stück Zitronenschale und frischen Thymianzweigen garnieren.

Rezept: Hubert Scheuengraber, Journey Cocktailbar Passau; Foto: Christin Bredl

Donau und Dolce Vita

Davide Boaretto (31) lebt seit zehn Jahren in Bayern. Auch wenn er Italien vermisst, fühlt er sich in Passau längst zuhause, denn die Stadt an der Donau erinnert ihn an seine Heimat. Bei einem Eis erzählt er, wie er Italien in Bayern wiederfindet.

Von *Sarah Woipich*

Ein sonniger Tag, ein Becher Eis in der Hand – Davide Boaretto lächelt. „So fühlt sich Italien an“, sagt der 31-Jährige. Seit zehn Jahren lebt er in Bayern, ursprünglich stammt er aus Tarent in Apulien. Heute arbeitet er in Passau als Stadtführer, Italienisch-Lehrer und Hotelfachmann in der Tourismusbranche. Längst nennt er die Stadt an den drei Flüssen seine neue Heimat.

Wenn Davide Boaretto von Südtalien erzählt, weckt das oft Fernweh bei seinem Gegenüber. Gerade einmal 15 Minuten vom Meer entfernt ist er aufgewachsen. „Ja, ich muss zugeben, das fehlt mir schon ein wenig – der Duft von Salzwasser, frischem Fisch und das Gefühl, mit den Füßen im warmen Sand zu stehen“, erzählt der 31-Jährige in perfektem Deutsch.

Doch wirklich schwer falle ihm das Loslassen nicht – zu viel Vertrautes habe er in Bayern gefunden. „Da ist zum einen das Essen: Ob Eis oder Pizza, das italienische Lebensgefühl kann man auch hier genießen. Und dann die Flüsse – das erinnert mich sehr an zuhause, schwärmt er. Auch architektonisch fühlt er sich Passau, oft als Bayerisches Venedig bezeichnet,



Davide Boaretto genießt ein Eis in der Passauer Innenstadt – für ihn ein kleines Stück Italien in seiner neuen bayerischen Heimat. – Foto: Woipich

verbunden. „Die Fassaden und Plätze – da geht es mir wie vielen Italienern. Bei den Stadtführungen sagen sie: Der Dom, ein barocker Traum wie in Italien. Und der Ostchor vom Residenzplatz mit seiner Gotik wie in Mailand“, erzählt Davide Boaretto und lacht.

Schon als Jugendlicher habe er es geliebt, am Meer zu sitzen und in die Ferne zu schauen. „Das ist für mich Urlaub. Ein ähnliches Gefühl bekomme ich heute, wenn ich an der Donau- oder Innpromenade entlanglaufe. Die Menschen sind sowieso sofort

draußen, sobald die Sonne scheint. Spazierengehen habe ich erst hier für mich entdeckt – und inzwischen liebe ich es sehr.“

Und was schätzt der Italiener noch an seinem Leben in Bayern? „Ich fühle mich wirklich willkommen. Vielleicht auch, weil die Menschen hier Italien so sehr mögen – die Sprache, das Essen, die Lebensart.“ Besonders angetan habe es ihm eine deutsche Tradition: „Kaffee und Kuchen am Nachmittag – das gibt es bei uns in Südtalien nicht. Aber ich freue mich einfach jedes Mal darauf.“

Meister seines Fachs

Knapp 1000 Kilometer liegen zwischen Massimo Passariellos (52) Geburtsstadt Latina und seiner Wahlheimat Vilshofen. Mit seinen Pizzen bringt er ein Stück Italien nach Bayern, und erzählt, was eine echte italienische Pizza ausmacht.

Von *Luisa Theis*

Geschick dreht Massimo Passariello (52) die Teigkugel auf der Arbeitsplatte und drückt sie mit den Fingerspitzen in Form. „Die ganze Luft muss raus“, erklärt er. Der Italiener weiß genau, worauf es beim Pizzateig ankommt – und bereitet die Bufala-Pizza zu wie im Schlaf.

Zwischen Rom und Neapel ist Massimo Passariello aufgewachsen, direkt am Meer. Im Jahr 2000 zog es den gelernten Eiskonditor nach Vilshofen – der Liebe wegen. Zusammen mit seiner Frau betreibt er seitdem das Eiscafé Cappuccini, 2002 erlernte er das Pizzahandwerk und erweiterte sein kulinarisches Angebot. Seit 2023 darf sich Massimo Passariello Deutscher Pizzameister nennen, außerdem ist er Teil der deutschen Pizzanationalmannschaft.

Sein Wissen rund um Pizza gibt er in Workshops an Hobby-Köche weiter. Dabei lernen die Teilnehmer alles rund um Zutaten, Teig und Gärprozess sowie Knet-Techniken. Doch was macht eine echte italienische Pizza aus? „Wichtig sind hochwertige Zutaten und die Elastizität des Teiges. Und natürlich ganz viel Liebe“, sagt der Piz-



Pizza Bufala, frisch aus dem Ofen: Pizzameister Massimo Passariello weiß genau, wie eine neapolitanische Pizza aussehen muss. – Foto: Theis

zameister und lacht. Beim Teig sei besonders die Knet-Technik entscheidend, damit er luftig, nicht zu dick und auch nicht zu dünn wird. Den Rand hat er gerne etwas dicker, wie bei der „Mutter aller Pizzen“, der Pizza Napoletana. „Pizzateig sollte im Mund schmelzen und nicht wie Gummi sein.“ Massimo Passariellos Lieblingspizza? „Die Bufala, mit Bassiano-schinken aus meiner Heimat.“

Mittlerweile gibt es etliche Pizza-Kreationen, die so manchem Italiener Schnappatmung bereiten. Ganz vorn dabei: Die Pizza

Hawaii. „Entweder man liebt sie, oder man hasst sie – in Italien wird sie kritisch gesehen. Ich muss sagen, ich mag sie auch nicht so gerne“, kombiniert mit scharfer Salami schmecke sie aber gut.

In seinem Cappuccini werde neben der modernen neapolitanischen Pizza auch sehr gerne die längliche Pizza im Stil der Pizza in Pala alla Romana bestellt. Eis, Pizza oder Pasta – was ist mehr Italien? „Das ist schwierig, alles! Am besten Pizza oder Pasta als Hauptspeise und ein Eis als Nachtisch“, sagt der Italiener und lacht.